

RATIO FAMIGLIA

Anno III - N. 4/2015

Aprile 2015

Mutuo Conviene rottamarlo?

MICROCREDITO

I nuovi incentivi

TELECOM

Cambiano tutte le tariffe

ALLERGENI ALIMENTARI

Come difenderci?

ECOQUIZ

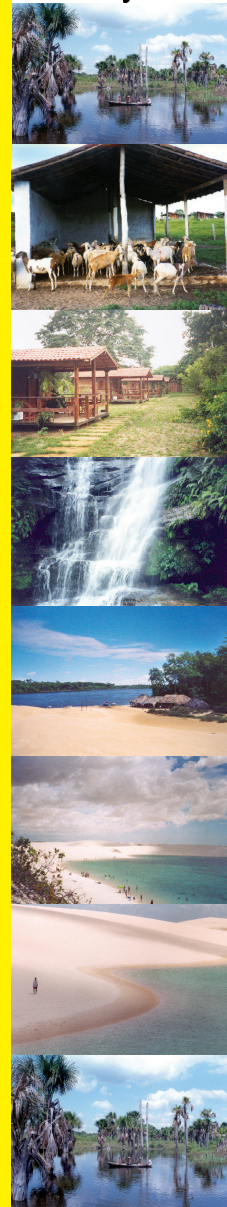
Testiamo le nostre
conoscenze ambientali



In più

Dichiarazione dei Redditi La guida di Ratio Famiglia

Fondazione Senza Frontiere Onlus



VIAGGIO IN BRASILE NOVEMBRE 2015

PROGRAMMA

Vi presentiamo il programma del prossimo viaggio in Brasile di 15 giorni per visitare i progetti umanitari della Fondazione Senza Frontiere e conoscere le bellezze naturali dello Stato del Maranhão, nel Nord-est del Brasile*. Il costo complessivo è di circa € 2.600 e comprende spese di viaggio, vitto e alloggio. Chi desi-

dera partecipare deve prenotarsi al più presto poiché si possono ottenere delle riduzioni interessanti sul prezzo del biglietto aereo ed anche perché i posti disponibili sono limitati. Per qualsiasi informazione contattare la segreteria della Fondazione: tel. 0376-781314 fax 0376-772672 E-mail: tenuapol@tin.it

Data	Ora	Luogo	Note
VE - 13 nov.	11:50	Partenza da Milano-Malpensa - Arrivo a Lisbona (13:40)	Aereo
	16:25	Partenza da Lisbona - Arrivo a Fortaleza (21:05) [Ospitalità presso sede Fondazione a Iguape Tel. 0055-85-33616847 - Cell. 0055-85-85436120]	Aereo
	22:10	Arrivo a Iguape	Pulmino
SA - 14 nov.		Giornata libera al mare - Visita villaggio pescatori	Pulmino
DO - 15 nov.	11:50	Partenza da Fortaleza - Arrivo a S. Luis (13:05) [Ospitalità presso sede Fondazione Tel. 0055-98-33049909 - Cell. 0055-98-988452007]	Aereo
	15:00	Visita città di S. Luis	
LU - 16 nov.	06:30	Visita progetto Centro Comunitario di Miranda Do Norte	Pulmino
MA - 17 nov.	04:30	Partenza da S. Luis - Arrivo a Imperatriz (05:35)	Aereo
	08:00	Visita progetto Centro Comunitario di Imperatriz	
	15:00	Partenza da Imperatriz - Arrivo a Carolina (18:00)	Pulmino
18-19-20-21 nov.		Visita progetto Comunità S. Rita a Carolina (Ospitalità presso l'Agriturismo della Comunità - Tel. 0055-99-35312368 Cell. 0055-99-981090577)	Pulmino
DO - 22 nov.	07:30	Partenza da Comunità S. Rita - Partenza da Imperatriz (20:51)	Pulmino
	21:46	Arrivo a S.Luis (Ospitalità presso sede Fondazione Tel. 0055-98-33049909 - Cell. 0055-98-988452007)	Aereo
LU - 23 nov.	08:30	Visita città di S. Luis	Pulmino
	15:00	Visita progetto Centro Comunitario S. Teresa d'Avila	Pulmino
MA - ME 24-25 nov.	05:00	Visita Barreirinhas, Lençois Maranhenses, Atins (Area dune e oceano atlantico) - Ospitalità presso Pausada	Pulmino, Toyota, barca
GI - 26 nov.	08:30	Mattinata libera	Aereo
	14:23	Partenza da S. Luis	
	15:38	Arrivo a Fortaleza (Ospitalità presso sede Fondazione a Iguape Tel. 0055-85-33616847 - Cell. 0055-85-85436120)	
VE - SA 27-28 nov.	08:30	Giornate libere per visita Fortaleza e relax al mare	
SA - DO 28-29 nov.	23:45	Partenza da Fortaleza - Arrivo a Lisbona (09:50)	Aereo
	13:25	Partenza da Lisbona - Arrivo a Milano-Malpensa (17:05)	Aereo



*Viaggio organizzato dall'agenzia Rosso Tropic Viaggi, filiali di Castel Goffredo (MN), P.zza Astazzoni, 3, Codice Fiscale e Registro Imprese di Mantova n. 02246140202, con cui la Fondazione Senza Frontiere - Onlus ha attiva una collaborazione.
(Tel. 0376/780812 - e-mail: info@rossotropico.it)

Partecipando al turismo responsabile possiamo creare rapporti di collaborazione per aiutare lo sviluppo delle comunità coinvolte.





Cambiamenti e adempimenti sempre in famiglia

Aprile è tempo di bilanci per le aziende e per le famiglie. Tutti noi siamo infatti chiamati a predisporre la nostra Dichiarazione dei Redditi per dimostrare la nostra posizione nei confronti del Fisco.

Abbiamo quindi preparato quest'anno uno Speciale di Ratio Famiglia interamente dedicato alla Dichiarazione dei Redditi con modulistica scaricabile, elenco delle spese da detrarre, casi particolari ed esenzioni. Sarete così pronti per affrontare questo adempimento al meglio.

Non abbiamo dimenticato però di illustrarvi le novità e gli aspetti interessanti del periodo. Trovate in questo numero del nostro mensile un approfondimento dedicato alle cartelle di Equitalia inviate via raccomandata e i nuovi contratti Telecom per la telefonia fissa. In ambito lavoro vi presentiamo la nuova assicurazione sociale per l'impiego: cos'è e chi ne ha diritto?

E poi il microcredito, una possibile soluzione per piccoli imprenditori e lavoratori autonomi. Inoltre il mutuo: conviene rottamare quello stipulato anni fa? E come possiamo fare per trovare la soluzione a noi più conveniente? Sempre in tema di rottamazione vi spieghiamo cosa fare in caso decidiate di mandare in pensione la vostra auto e come comportarvi con l'assicurazione.

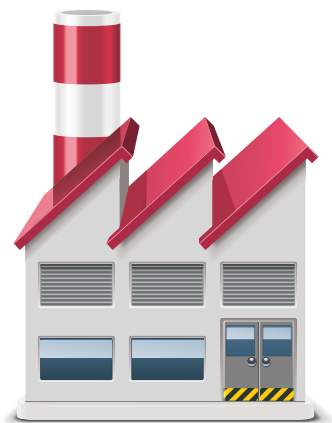
Negli altri ambiti della famiglia abbiamo pensato di porre la nostra attenzione sul difficile passaggio dei nostri figli dalla famiglia all'asilo nido e da lì alla scuola materna, sull'alimentazione tornando al tema delle etichette alimentari e offrendo un focus sulle allergie, sempre più diffuse.

Aprile non è solo tempo di dichiarazione dei redditi ma anche di escursioni e gite, così questo mese vi portiamo al Parco Nazionale della Majella e al Borgo di Castelponzone.

Buona lettura.

Alessandra Cinquetti

Sommario



Microcredito: i nuovi incentivi

9



Mutuo: conviene rottamarlo?

11

- 5 Cartelle Equitalia - Ora deve dimostrare il contenuto delle raccomandate
- 7 Nuova prestazione di assicurazione sociale per l'impiego (NASpi)
- 9 Microcredito: nuovi incentivi ai piccoli imprenditori

- 11 Conviene "rottamare" il proprio mutuo?
- 13 Rottamazione auto - Come si procede e cosa fare con l'assicurazione
- 15 Telecom diventa TIM
Anche il telefono di casa diventa "tutto incluso"



Telecom:
cambiano tutte le tariffe

15

Allergeni alimentari:
come difenderci

21

17 La continuità educativa nido vs scuola dell'infanzia - Un progetto a disposizione e un'idea concreta dalla crisi di oggi

19 Alimentazione e salute - La sicurezza nel piatto

21 Allergeni alimentari

22 Castelponzone - Borghi antichi d'Italia

23 Parco Nazionale della Majella

25 Giallo o rosso come una ciliegia, è un peperoncino facile da coltivare

30 Ecoquiz - Mettiamo alla prova le nostre conoscenze ambientali

Le tecnologie rendono facile l'accesso al materiale iconografico. Non altrettanto facile è il reperimento delle informazioni sui detentori dei diritti.

L'editore dichiara di aver usato ogni mezzo per entrare in contatto con gli eventuali detentori di diritti d'autore del materiale utilizzato, e resta ovviamente disposto ad adempiere gli obblighi di legge.

Indirizzo del sito Web: WWW.RATIO.IT
Posta elettronica: servizioclienti@gruppocastelli.com
Indirizzo Skype: servizioclientiratio

La Redazione è particolarmente grata a coloro che vorranno offrire la propria collaborazione.

Gli elaborati pervenuti saranno pubblicati a discrezione della Direzione della Rivista. La riproduzione di articoli e schemi, anche parziale, è vietata senza autorizzazione scritta dell'Editore.

L'Editore e la Direzione della Rivista declinano ogni responsabilità in merito ad eventuali errori interpretativi sui contenuti e sui pareri espressi negli articoli.

Nonostante la cura nell'edizione e nella stesura degli articoli né l'editore né l'autore possono assumersi la responsabilità per le conseguenze operative derivanti dall'utilizzo delle informazioni e delle indicazioni contenute nel presente volume e nella connessa banca dati. Tali contenuti, infatti, non hanno lo scopo di fornire consulenza professionale sugli argomenti trattati.

Gli schemi di istanze, ricorsi ed ogni altra proposta di elaborato pubblicati costituiscono esempi indicativi, passibili di eventuali integrazioni.

Il riferimento all'articolo di legge deve suggerire al lettore il confronto con la più recente stesura dello stesso.

*****Riproduzione vietata*****

Informativa privacy

Centro Studi Castelli Srl titolare del trattamento tratta i dati personali liberamente conferiti per fornire i servizi indicati.

Per i diritti di cui all'art. 7 D. Lgs. 196/2003 e per l'elenco di tutti i Responsabili del trattamento rivolgersi al Responsabile del trattamento, che è il Direttore Responsabile, presso il Servizio Clienti, Via Bonfiglio, n. 33 - 46042 Castel Goffredo (MN) -

Tel. 0376-775130 - Fax 0376-770151 - privacy@gruppocastelli.com

I dati potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati alle società del Gruppo per le medesime finalità della raccolta e a società esterne per la spedizione del periodico e per l'invio di materiale promozionale. L'informativa completa è disponibile all'indirizzo www.ratio.it/privacy



Associato all'USPI
Unione Stampa
Periodica Italiana



Direttore responsabile

Anselmo Castelli

Vice direttore

Stefano Zanon

Coordinatore di redazione

Alessandra Cinquetti

Consiglio di redazione

Alessandro Beruffi, Paolo Bisi, Agnese Campedelli, Alessandra Cinquetti, Ambra Pellizzoni, Remo Redeghieri, Stefano Sedassari, Massimiliano Todeschi

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Anna Maria Bernard, Paolo Bisi, Leonilde Durante, Agnese Campedelli, Alessandra Cinquetti, Giacomo Cinquetti, Valentina Luisalba Filippini, Roberto Franzoni, Ambra Pellizzoni, Remo Redeghieri, Matteo Sarzi Amadè,

Composizione e impaginazione

Nicoletta Abellondi, Alessandro Beruffi, Barbara Ferrari, Ambra Pellizzoni, Alessandro Vezzoni

Servizio clienti e abbonamenti

Elena Floriani, Monia Ubertini, Cristian Zuliani

Marketing e commerciale

Alberto Bendoni, Stefano Bottoglia, Agnese Campedelli, Alessandra Cinquetti, Massimo De Sanctis

Pubblicità

Centro Studi Castelli S.r.l.

Servizi amministrativi

Stefano Gussago

Editore

Centro Studi Castelli S.r.l.
Via Bonfiglio, 33 - C.P. 25
46042 Castel Goffredo (MN)
Tel. 0376/775130 - Fax. 0376/770151
P. IVA e C.F. 01392340202
Lunedì-venerdì ore 9:00/13:00 - 14:30/18:30
Sito Web: WWW.RATIO.IT
servizioclienti@gruppocastelli.com
Recapito Skype: servizioclientiratio

**Chiuso per la stampa
il 13.04.2015**

VUOI COLLABORARE CON NOI?

Se i tuoi campi di interesse professionale riguardano le tematiche approfondite dal nostro mensile inviaci una mail con il tuo curriculum all'indirizzo servizioclienti@gruppocastelli.com



Cartelle Equitalia

Ora deve dimostrare il contenuto delle raccomandate

Leonilde Durante

Con sentenza n. 2625 del 11.02.2015, la Corte di Cassazione ha riconosciuto maggiori tutele al contribuente nel procedimento di riscossione notificato a mezzo posta.

È stato infatti accolto il ricorso di un cittadino al quale era stato notificato da Equitalia, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, un plico che avrebbe dovuto contenere una cartella di pagamento. Il contribuente ha contestato il contenuto asserendo che nella busta non fosse presente la cartella di pagamento.



La prima sentenza

Prima della decisione della Suprema Corte, i giudici di merito avevano dato torto al contribuente affermando che la spedizione effettuata dal concessionario avrebbe offerto sufficienti garanzie.

Di diverso avviso i Giudici di Piazza Cavour secondo cui spetta al mittente (e, quindi, a Equitalia) dimostrare il contenuto della busta spedita a mezzo raccomandata.



La sentenza della Cassazione

Dice infatti la Corte: *“Se la notifica della cartella di pagamento è fatta mediante l’invio diretto di una busta chiusa raccomandata postale, è onere del mittente fornire la dimostrazione del suo esatto contenuto, allorché risulti solo la cartolina di ricevimento e il destinatario contesti il contenuto della busta medesima”*.



Un caso

Un caso simile mi è accaduto in questi mesi.

Al cliente non era pervenuta una cartella esattoriale, bensì l’atto successivo, cioè la comunicazione di fermo amministrativo del veicolo di sua proprietà.

Tuttavia, all’interno di tale atto vi era

l’elencazione di alcune cartelle di pagamento (rese esecutive dalla Regione Lombardia) che il cliente riteneva di non aver mai ricevuto e le cui date “entro cui Equitalia le avrebbe notificate” erano oltre i termini, quindi prescritte.

Con istanza di sgravio, è stato chiesto a Equitalia di annullare l’avviso di fermo amministrativo, ma Regione Lombardia ha risposto che prima di quelle cartelle vi era stata la notifica del sollecito di pagamento della tassa automobilistica (bollo) (quindi interruttiva della prescrizione) così come da copia delle cartoline di ricevimento allegate.

Tuttavia, da tali cartoline non si evinceva esattamente quale atto fosse stato notificato al cliente, quindi è stato contestato tale elemento.

Ad oggi, non abbiamo ricevuto nulla, né Regione Lombardia ha più risposto replicando, né Equitalia ha proceduto oltre con l’esecuzione; anzi, essendo trascorsi i 220 giorni dall’istanza di sgravio, l’intero atto di fermo amministrativo è venuto a decadere automaticamente.

Anche per i procedimenti disciplinati dalla Legge n. 689/1981 (“multe per violazione al Codice della Strada”) è onere dell’Ente amministrativo che provvede all’erogazione della sanzione dimostrare l’inosservanza delle disposizioni legislative, nonché

la sussistenza degli elementi determinanti la violazione contestata.



Il consiglio

Pertanto contestate o chiedete prova all’Amministrazione che ha emesso il verbale d’infrazione: l’opposizione alla sanzione amministrativa, sostanzialmente tende all’accertamento negativo della pretesa sanzionatoria. Ciò trova conferma nel dovere imposto alla Pubblica Amministrazione di depositare in cancelleria, 10 giorni prima dell’udienza fissata per discutere del ricorso avverso il Verbale d’infrazione, copia del rapporto con gli atti relativi all’accertamento, nonché alla contestazione/notificazione della violazione, a sostegno della legittimità della pretesa sanzionatoria.



Onere probatorio

Questo il principio espresso dal Giudice di Pace di Fermo con Sentenza 22.10.2014, il quale ha precisato che la Pubblica Amministrazione sebbene rivesta la figura formale di parte convenuta, conserva quella sostanziale di attrice ed è, pertanto, gravata dell’onere probatorio di dimostrare le ragioni di fatto e di diritto della pretesa sanzionatoria.

**Guardare, pensare, risolvere
ciò che ci circonda con un'attenzione
differente**



**Approfondimenti, suggerimenti,
spunti di riflessione, temi di interesse
generale per affrontare le sfide
quotidiane con un punto di vista
nuovo, laterale!**

**Iscriviti alla newsletter gratuita oppure collabora con noi.
servizioclienti@gruppcastelli.com**

Lavoro



Nuova prestazione di assicurazione sociale per l'impiego (NASpI)

Remo Redeghieri

L'indennità NASpI fornisce una tutela di sostegno al reddito ai lavoratori con rapporto di lavoro subordinato che abbiano perduto involontariamente il posto di lavoro.

Il lavoratore disoccupato che percepisce l'indennità NASpI può richiedere la liquidazione anticipata degli importi del relativo trattamento non ancora erogato, in unica soluzione, al fine di avviare un'attività di lavoro autonomo o un'attività in forma di impresa individuale o sottoscrivere una quota di capitale sociale di una cooperativa nella quale il rapporto mutualistico ha ad oggetto la prestazione di attività lavorativa da parte del socio.



Destinatari

I destinatari sono tutti i lavoratori dipendenti che perdono involontariamente l'occupazione a decorrere dal 1.05.2015, con esclusione:

- dei dipendenti a tempo indeterminato delle Pubbliche Amministrazioni;
- degli operai agricoli a tempo determinato o indeterminato (per i quali continuano a trovare applicazione le disposizioni sulla disoccupazione agricola).



Requisiti

Il lavoratore per accedere all'indennità NASpI deve possedere i seguenti requisiti:

- stato di disoccupazione, stato che deve essere mantenuto per tutto il periodo di godimento dell'indennità;
- nei 4 anni precedenti l'inizio del periodo di disoccupazione, almeno 13 settimane di contribuzione;
- 30 giornate di lavoro effettivo, a prescindere dal minimale contributivo, nei 12 mesi che precedono

l'inizio del periodo di disoccupazione.



Accesso all'indennità

Ai fini dell'accesso all'indennità lo stato di disoccupazione deve essere involontario: non ne hanno diritto, pertanto, i lavoratori il cui rapporto di lavoro sia cessato a seguito di dimissioni o di risoluzione consensuale.

Tuttavia, l'indennità NASpI, è concessa in caso di:

- dimissioni per giusta causa;
- risoluzione consensuale del rapporto di lavoro intervenuta nell'ambito della procedura di conciliazione.



Misura

La base di calcolo è determinata dalla retribuzione media mensile degli ultimi 4 anni.

La retribuzione media mensile si ottiene dividendo la retribuzione imponibile ai fini previdenziali degli ultimi 4 anni antecedenti la data del licenziamento, comprensiva degli elementi continuativi e non e delle mensilità aggiuntive, per il numero

totale delle settimane di contribuzione nel periodo (indipendentemente dalla verifica del minimale).

Si ottiene in tal modo una retribuzione media settimanale, che si ragguaglia a mese moltiplicando per il coefficiente 4,33.

L'importo della prestazione è pari al 75% della retribuzione media mensile come sopra determinata, nel caso in cui la retribuzione mensile di riferimento sia pari o inferiore, per l'anno 2015, a € 1.195,00.

Qualora la retribuzione media di riferimento sia superiore all'importo di € 1.195,00 mensili, la misura dell'indennità NASpI è pari al 75% del predetto importo incrementato di una somma pari al 25% del differenziale tra la retribuzione mensile e l'importo di € 1.195,00.



L'indennità mensile non può in ogni caso superare, nel 2015, l'importo massimo mensile di € 1.300,00.

L'indennità si riduce **del 3%** ogni mese a decorrere dal 1° giorno del **4° mese** di fruizione.



I predetti valori mensili (€ 1.195,00 e € 1.300,00) sono rivalutati annualmente sulla base della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati intercorsa nell'anno precedente.



Durata

La **durata** del trattamento non è più stabilita in misura fissa in base all'età anagrafica del lavoratore ma è **proporzionata all'anzianità contributiva dello stesso**.

La NASpI è corrisposta mensilmente per un numero di settimane pari alla **metà delle settimane di contribuzione degli ultimi 4 anni**.

Tuttavia, per gli eventi di disoccupazione verificatisi **dal 1.01.2017** la durata di fruizione della prestazione è limitata a un massimo di **78 settimane**.

Ne consegue che **fino al 31.12.2016** la durata massima è di **24 mesi** che scende a 18 mesi (78 settimane) per gli eventi di disoccupazione che insorgono dal 1.01.2017.



Decorrenza

L'indennità NASpI **decorre**:

- dall'8° giorno successivo a quello della cessazione di lavoro se la domanda è presentata entro l'8° giorno;
- dal giorno successivo alla presentazione della domanda nel caso in cui sia presentata successivamente all'8° giorno.



Presentazione della domanda

La domanda di NASpI deve essere presentata:

- telematicamente all'Inps;
- entro il termine di decadenza di 68 giorni dalla data di cessazione del rapporto di lavoro.



Decadenza

Il beneficiario decade dalla

fruizione della NASpI nei seguenti casi:

- perdita dello stato di disoccupazione;
- inizio di un'attività lavorativa subordinata o in forma autonoma o d'impresa senza provvedere alla relativa comunicazione;
- raggiungimento dei requisiti per il pensionamento di vecchiaia o anticipato;
- acquisizione del diritto all'assegno ordinario di invalidità, sempre che il lavoratore non opti per l'indennità NASpI.

La decadenza si realizza dal momento in cui accade l'evento che la determina, con obbligo di restituzione dell'indennità che eventualmente si sia continuata a percepire.



Anticipazione dell'indennità

Il lavoratore disoccupato che percepisce l'indennità NASpI può richiedere la liquidazione anticipata degli importi del relativo trattamento non ancora erogato, in unica soluzione, al fine di:

- avviare un'attività di lavoro autonomo; oppure
 - avviare un'attività in forma di impresa individuale; oppure
 - sottoscrivere una quota di capitale sociale di una cooperativa nella quale il rapporto mutualistico ha ad oggetto la prestazione di attività lavorativa da parte del socio.
- La **domanda di liquidazione** del trattamento anticipato deve essere presentata dal lavoratore:
- in via telematica all'Inps;
 - entro 30 giorni dalla data di inizio dell'attività autonoma, d'impresa o dalla data di sottoscrizione della quota di capitale sociale della cooperativa.

Il lavoratore è tenuto a restituire per intero l'anticipazione ottenuta, nel caso in cui instauri un rapporto di lavoro subordinato prima della scadenza del periodo per cui è riconosciuto il trattamento di NASpI, a meno che il rapporto di lavoro subordinato sia instaurato con la coo-

perativa della quale il lavoratore ha sottoscritto il capitale sociale.



Compatibilità con il lavoro subordinato

La fruizione dell'indennità NASpI è condizionata al permanere dello stato di disoccupazione; pertanto, nel caso in cui il percettore instauri un rapporto di lavoro subordinato il cui reddito annuale sia superiore al reddito minimo escluso da imposizione (€ 8.000,00 se subordinato o parasubordinato e € 4.800,00 se autonomo) **decade** dalla prestazione, a meno che la **durata del rapporto di lavoro non sia superiore a 6 mesi**. In tal caso la prestazione è sospesa d'ufficio per la durata del rapporto di lavoro (fino a un massimo di 6 mesi). Nel caso in cui il reddito annuale sia inferiore ai predetti limiti, il lavoratore dipendente conserva il diritto a percepire la NASpI, però ridotta di un rapporto pari all'80% del reddito previsto, a condizione che:

- comunichi all'Inps entro 30 giorni dall'inizio dell'attività il reddito annuo previsto e
- il datore di lavoro sia diverso dal datore di lavoro o dall'utilizzatore, per i quali il lavoratore prestava la sua attività quando è cessato il rapporto di lavoro che ha generato il diritto alla NASpI.

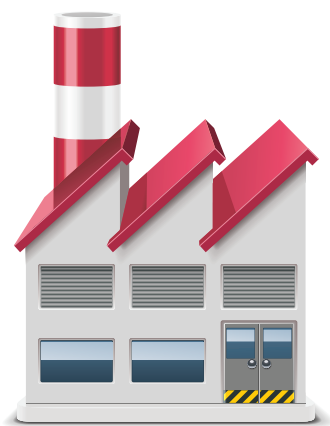
RAPPORTI PART-TIME

Il diritto a percepire il trattamento NASpI, ancorché ridotto, sussiste anche nel caso in cui il lavoratore sia titolare di 2 o più rapporti di lavoro subordinato a tempo parziale:

- il cui reddito sia inferiore al limite utile ai fini della conservazione dello stato di disoccupazione e che
- cessi da uno dei predetti rapporti a seguito di licenziamento, dimissioni per giusta causa o risoluzione consensuale del rapporto di lavoro.

Il lavoratore è tenuto a comunicare all'INPS, entro 30 giorni dalla domanda di prestazione, il reddito annuo previsto.

Agevolazioni



Microcredito: nuovi incentivi ai piccoli imprenditori

Paolo Bisi

Il Ministero dello Sviluppo Economico ha indetto un bando, con disponibilità pari a 40 milioni di euro, per finanziare il microcredito a imprese, lavoratori autonomi e professionisti, soprattutto nel caso non abbiano le garanzie per ottenere prestiti bancari.



Microcredito 2015

Il microcredito attinge dal Fondo di garanzia per le Pmi (istituito dal Ministero dello Sviluppo Economico), la cui dotazione economica è stabilita dal Ministero dell'Economia, ogni biennio, basandosi sull'andamento del mercato e delle garanzie rilasciate.

La quota destinata al microcredito può essere aumentata con eventuali versamenti di enti, associazioni, società o singoli cittadini.

Il Fondo ha la finalità di finanziare l'avvio o lo sviluppo di attività di lavoro autonomo o di microimpresa per soggetti rientranti nelle cosiddette fasce deboli ovvero non in condizione di rivolgersi al sistema creditizio tradizionale per assenza di idonee garanzie, per importi che possono arrivare al massimo a € 25.000,00 per ciascun beneficiario.

Il limite può essere aumentato fino a € 35.000,00 nel caso in cui il contratto di finanziamento preveda l'erogazione frazionata subordinando i versamenti successivi al verificarsi di due condizioni: il pagamento puntuale di almeno le ultime 6 rate pregresse e lo sviluppo del progetto finanziato, attestato dal raggiungimento di risultati intermedi stabiliti dal contratto e verificati dall'operatore di microcredito.



Caratteristiche

Il rimborso dei finanziamenti è regolato sulla base di un piano con rate aventi cadenza al massimo trimestrale.

La durata massima del finanziamento non può essere superiore a 7 anni, ad eccezione dei finanziamenti concessi per corsi di formazione, anche di natura universitaria o post-universitaria, per i quali la durata è coerente con il piano di formazione finanziato e, in ogni caso, non superiore a 10 anni.

Alle garanzie reali non richieste, si sostituisce il Fondo che copre l'80% delle somme finanziate, tenuto conto di capitale e interessi.

Il Fondo potrà fornire, entro il medesimo limite, anche una controgaranzia dell'importo garantito dal Confidi o da altro fondo di garanzia, a condizione che le garanzie non superino la percentuale massima di copertura dell'80%.

Per accedere al bando, le imprese o il lavoratore autonomo devono presentare presso lo studio di un consulente del lavoro un piano imprenditoriale e un'idea sostenibile al fine di verificare il possesso dei requisiti normativi. In seguito è stato previsto

un *click day*, necessario alla prenotazione delle garanzie del Fondo, tramite il sito www.fondidigaranzia.it. In modo automatico, il sistema informativo attribuisce alla richiesta un codice identificativo e genera la ricevuta di avvenuta prenotazione.

La prenotazione resta valida per 5 giorni lavorativi successivi alla data di inserimento sul sistema informativo del Fondo. Entro i 5 giorni la richiesta deve essere confermata dal soggetto finanziatore cui l'interessato sceglie di rivolgersi.

Nei 60 giorni successivi alla data di conferma il soggetto finanziatore deve inviare al gestore del Fondo la richiesta di garanzia, altrimenti la prenotazione decade e le risorse accantonate rientrano nella disponibilità del Fondo.

Documentazione necessaria

- Copia carta d'identità e codice fiscale del richiedente.
- Certificazione attribuzione partita IVA.
- Certificato di iscrizione C.C.I.A.A. o certificato iscrizione ordine professionale.
- Libro unico del lavoro.
- Ultimi tre bilanci o dichiarazione dei redditi.



Beneficiari

Potranno accedere al microcredito i lavoratori autonomi e le microimprese, organizzate in forma individuale, di associazione, di società di persone, di società a responsabilità limitata semplificata o di società cooperativa, ovvero quelle che promuovono l'inserimento di persone fisiche nel mercato del lavoro.

Avendo sottolineato il Legislatore tale distinzione, solo le S.r.l. semplificate (e **non** anche le S.r.l. in genere) potranno accedere al finanziamento.

Poiché la finalità è l'avvio o lo sviluppo di un'attività, sono esclusi i lavoratori autonomi o imprese titolari di partita IVA da più di 5 anni. Sono, inoltre, esclusi i lavoratori autonomi o imprese individuali con un numero di dipendenti superiore a 5 unità e le società con almeno 10 dipendenti.

Ulteriori esclusioni

Imprese che al momento della richiesta superino uno dei seguenti requisiti:

- aver avuto, nei 3 esercizi antecedenti la data di deposito dell'istanza di fallimento o dall'inizio dell'attività se di natura inferiore, un attivo patrimoniale di ammontare complessivo annuo non superiore a € 300.000,00;
- aver realizzato nei 3 esercizi antecedenti la data di deposito dell'istanza di fallimento o dall'inizio dell'attività se di durata inferiore, ricavi lordi per un ammontare complessivo annuo non superiore a € 200.000,00.

Sono in ogni caso esclusi i soggetti con un indebitamento superiore a € 100.000,00.



Spese ammissibili

La concessione di finanziamenti è finalizzata, anche alternativamente:

- all'acquisto di beni, ivi incluse le materie prime necessarie alla produzione di beni o servizi e le merci destinate alla rivendita, o di servizi strumentali all'attività svolta, compreso il pagamento dei canoni delle operazioni di leasing e il pagamento delle spese connesse alla sottoscrizione di polizze assicurative;
- alla retribuzione di nuovi dipendenti o soci lavoratori;
- al pagamento di corsi di formazione volti a elevare la qualità professionale e le capacità tecniche e gestionali del lavoratore autonomo, dell'imprenditore e dei relativi dipendenti, nonché dei soci;
- al pagamento di corsi di formazione anche di natura universitaria o post-universitaria volti ad agevolare l'inserimento nel mercato del lavoro delle persone fisiche beneficiarie del finanziamento.

Non rientrano nell'attività di microcredito: la concessione di crediti di firma anche nella forma di garanzie personali e la concessione di finanziamenti a fronte della cessione del quinto dello stipendio o della pensione.



Supporto al cliente

Durante la fase istruttoria e il periodo del rimborso, il soggetto finanziato può richiedere almeno due dei seguenti servizi ausiliari all'operatore del microcredito:

- supporto alla definizione della strategia di sviluppo del progetto finanziato e all'analisi di soluzioni per il miglioramento dello svolgimento dell'attività;

- formazione sulle tecniche di amministrazione dell'impresa, sotto il profilo della gestione contabile, della gestione finanziaria, della gestione del personale;
- formazione sull'uso delle tecnologie più avanzate per innalzare la produttività dell'attività;
- supporto alla definizione dei prezzi e delle strategie di vendita, con l'effettuazione di studi di mercato;
- supporto per la soluzione di problemi legali, fiscali e amministrativi e informazioni circa i relativi servizi disponibili sul mercato;
- supporto alla definizione del percorso di inserimento nel mercato del lavoro, per il finanziamento concesso per corsi di formazione;
- supporto all'individuazione e diagnosi di eventuali criticità dell'implementazione del progetto finanziato.

Tali attività potranno anche essere affidate a soggetti specializzati nella prestazione di tali attività. In tal caso il soggetto terzo dovrà riferire periodicamente all'operatore l'andamento delle attività svolte e i risultati conseguiti dai soggetti finanziati.

Gli operatori di microcredito abilitati forniscono al cliente, prima che sia vincolato da un contratto o da una proposta irrevocabile, tutte le informazioni necessarie a consentire una decisione informata e consapevole in merito alla conclusione del contratto. Le informazioni sono fornite gratuitamente in forma chiara e concisa. Esse includono almeno il tasso annuo effettivo globale, calcolato secondo quanto previsto dalla Banca d'Italia, la durata del contratto e le altre condizioni economiche del finanziamento e precisano le conseguenze cui il cliente può andare incontro in caso di mancato pagamento.



Conviene “rottamare” il proprio mutuo?

Roberto Franzoni

La stipula di un mutuo casa ha accompagnato molto spesso, per scelta o per necessità, gli italiani che hanno, nel corso degli anni, acquistato una casa. Considerando che un mutuo casa ha solitamente una durata pluriennale (fino a 40 anni), sono numerose le famiglie che hanno in essere mutui ancora da estinguere.

Ognuno di questi mutui è, per molti versi, un caso a sé stante, stipulato in condizioni macroeconomiche, di mercato e soggettive differenti.

Proprio per questo motivo, alcuni di questi mutui potrebbero essere stati stipulati a condizioni peggiori rispetto a quelle che sarebbero applicate ad un mutuo stipulato oggi.



Verifica dei tassi di interesse

Ogni sottoscrittore dovrebbe, nel proprio interesse, verificare il costo sostenuto per il proprio mutuo e il costo applicato ai mutui di nuova erogazione.

Primo passo è quello di individuare il tasso di interesse relativo al proprio contratto e il tasso di interesse relativo ai contratti di nuova stipula. Nel caso in cui si appurasse che il tasso di interesse pagato fosse superiore ai migliori tassi oggi applicati, è necessario procedere a un calcolo più dettagliato che evidenzi i risparmi che si avrebbero con il nuovo tasso più favorevole.

Quest'ultima verifica potrebbe non essere immediata per chi non è in possesso di competenze in materia di matematica finanziaria.

Tuttavia tale ostacolo può essere facilmente aggirato ricorrendo al ricalcolo da parte di un professionista o ricorrendo al “fai da te” tramite i simulatori gratuitamente disponibili in Internet.



Rinegoziazione del mutuo

A questo punto la prima strada da percorrere, poco impegnativa, ma potenzialmente poco efficace, è quella di contattare la banca

che ha erogato il mutuo e chiederne la **rinegoziazione**, consistente nella riduzione dei tassi applicati ed eventualmente la variazione della durata (a parità di condizioni ridurre la durata di un mutuo comporta l'incremento di ogni singola rata con la riduzione complessiva dell'importo pagato, mentre aumentare la durata del mutuo comporta la riduzione di ogni singola rata, e un incremento dei costi complessivamente sostenuti durante la vita del mutuo).

La rinegoziazione può essere effettuata senza spese e mediante scrittura privata non autenticata.

Tuttavia, nessuna banca ha l'obbligo generale di assecondare una richiesta di rinegoziazione e, nel caso in cui accettasse, potrebbe accordare un tasso migliorativo ma pur sempre peggiore rispetto ai migliori tassi disponibili sul mercato; inoltre l'operatore potrebbe richiedere l'intervento di un notaio, i cui costi sarebbero a carico del cliente.



La surroga del mutuo

Soluzione lievemente più impegnativa (ma non troppo) è rappresentata dalla **surroga** del mutuo, che prevede, così

come indicato dall'Art. 1202 del Codice Civile e dalla cosiddetta “Legge Bersani Bis”, la possibilità di trasferire, senza nessun costo per il mutuatario (debitore), il mutuo presso un altro intermediario.

In caso di surroga per l'ipoteca è prevista la portabilità, cioè la possibilità che l'ipoteca iscritta sul mutuo originario venga iscritta gratuitamente a favore del nuovo mutuo.



Come procedere?

Nel concreto, per ottenere la surroga, il debitore deve individuare la banca che offre il tasso più competitivo; sarà poi l'intermediario stesso a occuparsi, gratuitamente, di tutte le incombenze previste.

Con la surroga il debitore, oltre a ottenere un tasso più vantaggioso, può richiedere la variazione della durata del mutuo, conservando eventuali vantaggi fiscali riferiti alla detrazione degli interessi passivi.

Non è tuttavia possibile ottenere nuova finanza, ovvero il nuovo contratto non può avere un importo superiore al debito residuo del vecchio contratto.

Bisogna anche ricordare che una banca non è obbligata a concedere

un nuovo mutuo neppure tramite surroga e che la possibilità di surroga, in linea teorica esercitabile infinite volte, va considerata come un'ipotesi rara, se non unica, in quanto nessuna banca è disposta a sobbarcarsi dei costi che non sarà in grado di recuperare se un cliente l'abbandona troppo spesso (le banche sono in grado di verificare le precedenti surroghe di un cliente e, difficilmente, concederanno un mutuo in surroga ad un cliente dalla surroga facile).



Un nuovo mutuo

Per i clienti che desiderassero ottenere un importo aggiuntivo, una **soluzione** è rappresentata dalla sostituzione del vecchio mutuo con uno nuovo mutuo utilizzato per estinguere quello precedente. In tale contesto, tuttavia, si rende necessaria l'iscrizione di una nuova ipoteca il sostenimento dei correlati costi, oltretutto il pagamento dell'imposta sostitutiva sui finanziamenti a lungo termine, e la perdita degli eventuali benefici fiscali legati alla detrazione degli interessi passivi in caso di erogazione di un importo aggiuntivo.

Oltre a ottenere un tasso più vantaggioso, in tale contesto, un debitore può valutare l'opportunità di modificare la tipologia di tasso applicata, passando da un tasso fisso a un tasso variabile o viceversa.

Scelte di questo tipo sono legate alle previsioni sull'andamento futuro dei tassi (che, peraltro, non possono dare garanzia di certezza) e alla propensione personale al rischio.



Previsione sui tassi

Nel caso in cui le previsioni siano di forte crescita dei tassi, la soluzione ragionevolmente migliore è quella di stipulare un mutuo a tasso fisso, che prevedrà maggiori interessi sulle prime rate, ma nel lungo periodo comporterà interessi complessivamente inferiori (a parità di condizioni, un mutuo a tasso variabile, avente solitamente come tasso di riferimento l'Euribor, ha uno spread inferiore a un mutuo a tasso fisso, avente solitamente come parametro di riferimento l'IRS). Nel caso, invece, di previsioni di tassi stabili o decrescenti, la soluzione ragionevolmente migliore è rappresentata da un mutuo a tasso variabile.



Esempio

Alla data di stesura di questo articolo, un mutuo a 25 anni di € 150.000,00 a tasso variabile, può essere ottenuto a uno spread di circa l'1,80% e che, in considerazione dell'Euribor attuale (con tassi prossimi allo zero), porterebbe a un tasso complessivo approssimativo dell'1,80%.

Lo stesso mutuo a tasso fisso potrebbe essere oggi ottenuto con uno spread di circa il 2%, che sommato agli attuali livelli dell'IRS porterebbe a un tasso di interesse complessivo pari a circa il 2,90%.

A puro titolo esemplificativo, si ricorda che nel 2008 i tassi di interesse riferiti sia ai mutui a tasso fisso, sia ai mutui a tasso variabile, hanno superato la soglia del 6%.

Se stipulassimo oggi il mutuo a 25

anni di € 150.000,00 a un tasso fisso del 2,90%, pagheremmo una rata mensile di circa € 704,00 e, alla data di estinzione, avremmo pagato oltre € 61.000,00 di interessi.

Se noi avessimo invece in essere, ad oggi un mutuo con un debito residuo di € 150.000,00 e una durata residua di 25 anni, stipulato nel 2008 a un tasso fisso del 6%, pagheremmo una rata mensile di circa € 967,00 e da oggi, fino alla scadenza del mutuo pagheremmo interessi per circa € 140.000,00.

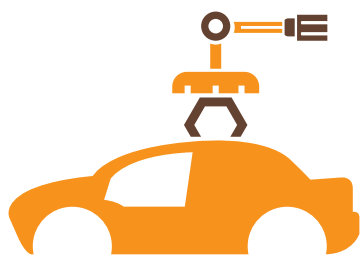
In tale ipotesi, tramite una surroga, otterremmo una riduzione di ogni rata mensile di € 263,00, e complessivamente nel corso dei prossimi 25 anni risparmieremmo € 79.000,00 in interessi.

Il consiglio

Tale esempio, seppur realistico, non esaurisce tutti i casi applicabili.

Si ricorda che non sempre una surroga potrebbe risultare conveniente o, comunque, il guadagno potrebbe risultare ridotto, al punto da propendere per riservarsi la possibilità di una surroga in un futuro in cui potrebbe essere maggiormente conveniente.

Tuttavia serve a far capire che in alcuni casi i risparmi potrebbero essere tutt'altro che marginali.



Rottamazione auto

Come si procede e cosa fare con l'assicurazione

Giacomo Cinquetti

Vediamo di seguito cosa fare nel caso in cui decidessimo di sostituire la nostra vecchia auto o semplicemente volessimo una vita senza automobile.



Cosa fare in caso di rottamazione di un autoveicolo?

Dopo aver deciso di rottamare l'auto è necessario consegnarla in un centro di raccolta autorizzato oppure, se si è deciso di acquistarne una nuova, è possibile rivolgersi direttamente al concessionario.

Il centro di raccolta, o chi per esso (concessionaria, succursale o automeccanico), dovrà provvedere entro 30 giorni dalla consegna del suddetto veicolo alla sua cancellazione dal Pubblico Registro Automobilistico (PRA) con la presentazione della richiesta di "cessazione della circolazione per demolizione".

È necessario consegnare, insieme al veicolo:

- le targhe;
- la carta di circolazione;
- il certificato di proprietà (o il foglio complementare).

In caso di furto o smarrimento di tali documenti, è necessario presentare la relativa denuncia.



Il certificato di rottamazione

Al momento della consegna del mezzo, il centro di raccolta è obbligato a rilasciare al proprietario del veicolo il "certificato di rottamazione". Tale documento è molto importante perché solleva da ogni responsabilità (civile, penale e amministrativa) il

proprietario del veicolo. Inoltre dalla data di consegna del veicolo, dichiarata nel certificato, cessa anche l'obbligo del pagamento della tassa automobilistica o bollo auto ed è possibile chiedere l'eventuale rimborso dei mesi già pagati.

È quindi molto importante:

- accertarsi che il centro di raccolta sia regolarmente in possesso di autorizzazione;
- esigere che il centro di raccolta o il concessionario rilasci effettivamente il certificato di rottamazione;
- conservare il certificato di rottamazione per qualsiasi evenienza (in primo luogo per essere in grado di rispondere nel caso di controlli di natura fiscale).



Assicurazione: cosa succede al premio di polizza?

Nel caso di cessazione del rischio per demolizione, esportazione, vendita o conto vendita dell'auto abbiamo 2 possibilità:

1. la Compagnia assicurativa è tenuta a rimborsare la parte di premio corrisposta e non usufruita;
2. possiamo decidere di trasferire l'assicurazione su altra autovettura intestata al medesimo proprietario oppure al coniuge convivente.

Per certificare la cessazione del rischio occorre la restituzione del certificato, del contrassegno e dell'eventuale Carta Verde unitamente alla consegna di copia dei documenti comprovanti la demolizione, l'esportazione, la vendita o il conto vendita dell'autovettura.

In sintesi, nel caso di cessazione del rischio è possibile trasferire la copertura su un'altra auto dello stesso proprietario o chiedere il rimborso dell'assicurazione del periodo non usufruito, escluse le tasse e il contributo al SSN.



Cosa succede alla classe di merito in caso di rimborso dell'assicurazione?

La classe di merito indicata sull'attestato di rischio si riferisce al proprietario del veicolo. Il regolamento stabilisce la validità, comunque non inferiore a 12 mesi, e individua i termini relativi alla decorrenza ed alla durata del periodo di osservazione. In caso di cessazione del rischio assicurato o in caso di sospensione o di mancato rinnovo del contratto di assicurazione per mancato utilizzo del veicolo, l'ultimo attestato di rischio conseguito conserva validità per un periodo di 5 anni. (Art. 134 c. 3 Codice delle assicurazioni private).



**Per la gestione di tutti
gli enti non commerciali,
*anche i più piccoli***

RATIO
Nonprofit

- ▶ È dedicato agli aspetti fiscali ed amministrativi di Onlus, Associazioni sportive, Associazioni di promozione sociale e di volontariato.
- ▶ È di semplice e rapida consultazione grazie alla consolidata forma schematica del Sistema Ratio, corredato da tabelle, casi pratici ed esempi.

Sistema RATIO
Centro Studi Castelli

Via Bonfiglio, n. 33 - C.P. 25 - 46042 Castel Goffredo (MN)
P. IVA 01392340202 - Tel. 0376-77.51.30 - Fax. 0376-77.01.51
e-mail: servizioclienti@gruppcastelli.com - skype: servizioclientiratio



Telecom diventa TIM

Anche il telefono di casa diventa “tutto incluso”

Agnese Campedelli

A partire dal **1.05.2015** ci saranno delle novità per i piani tariffari di tutti i clienti Telecom; infatti, con il passaggio automatico a TIM non solo non saranno più commercializzati ma saranno cessati i vecchi piani tariffari: Teleconomy24, Teleconomy No Stop, Teleconomy Quando Vuoi, Teleconomy No Problem, Teleconomy Relax, Hellò Forfait, Teleconomy I cent, Teleconomy Zero-Zero, Teleconomy Dove Vuoi, No Problem DueInUno, Teleconomy Famiglia, Voce Zero, Telecom Zero, ChiamaMobile, Chiama TIM, Alice Voce Mobile, Alice Voce Mobile Plus.



Le novità in bolletta

1. La bolletta non sarà più bimestrale ma diverrà mensile (questo non da subito ma da luglio-agosto, in base alla precedente fatturazione).
2. Tutti gli utenti Telecom che non sono ancora passati a un piano tariffario che include linea telefonica di casa, chiamate e/o ADSL in un unico abbonamento e, quindi, che pagano in bolletta il costo per la linea telefonica di casa distinto da quello sostenuto per effettuare le chiamate “a consumo”, passano in automatico e gratuitamente, a una soluzione tutto incluso.



Le nuove tariffe

- Solo telefono: TUTTO VOCE, € 29,00 al mese con chiamate illimitate verso fissi e cellulari nazionali.
- Telefono e Internet: TUTTO (per chi ha già attiva anche l'ADSL flat fra le offerte sopraccitate) € 44,90 al mese con Adsl Illimitata a 7 mega.
- Tariffa “VOCE”: per chi vuole è

possibile, comunicando la propria intenzione a Telecom, attivare ancora dei piani strutturati con la formula “canone + consumo” a partire da € 19,00 al mese.



Per chi ha altre tariffe agevolate e social card

Per gli utenti che hanno diritto a condizioni agevolate previste dalle delibere Agcom n. 314/00/CONS e n. 330/01/CONS o titolari della Carta Acquisti (c.d. Social Card) il passaggio alla tariffa “VOCE” dal 1.05.2015 è automatico (salva diversa indicazione del cliente) e continueranno a pagare l'attuale costo agevolato.



Diritto di recesso

Tutti i clienti interessati dalle variazioni contrattuali hanno il diritto di recesso fino al 31.05.2015, ai sensi dell'art. 70, c. 4 del Codice delle Comunicazioni Elettroniche, senza costi. È necessario dare comunicazione scritta entro il 31.05.2015 all'indi-

rizzo “Telecom Italia Servizio Clienti Residenziali, Casella postale n. 211 – 14100 Asti” o via fax al numero gratuito 800.000.187.



Vi consigliamo di visitare il sito Internet di Telecom Italia oppure di chiamare il numero 187.

L'adozione a distanza

è segno di solidarietà

www.senzafrontiere.com

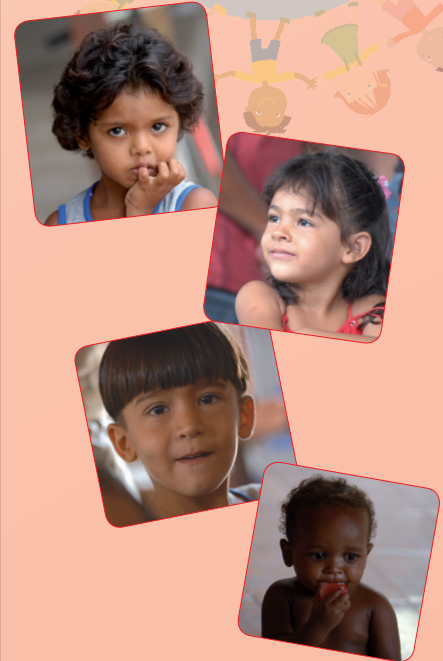
Da molti anni la Fondazione Senza Frontiere - Onlus promuove l'adozione a distanza di minori e giovani poveri, o abbandonati, per seguirli dalla nascita fino alla maggiore età, dando loro la possibilità di frequentare regolarmente la scuola ed avere un'adeguata alimentazione. Il nostro motto è: "offrire un sostegno di speranza a tanti minori e giovani bisognosi dei paesi più poveri del mondo". Confidiamo, con il Vostro sostegno e la collaborazione di tanti amici generosi, di poter lavorare per riparare qualche ingiustizia nel mondo e promuovere il bene di quei tanti fratelli che la provvidenza fa incontrare a chi ha occhi per vedere e un cuore per sentire. Con un modesto versamento mensile possiamo garantire ad ogni minore o giovane il proseguimento degli studi fino al compimento dei 18 anni. L'importo del contributo annuo per il sostegno a distanza di un minore o di un giovane in Brasile, Nepal e Filippine è di € 420,00.

Tale contributo può essere versato in unica soluzione oppure in forma rateale con cadenza semestrale, trimestrale o mensile.

Basta un piccolo gesto d'amore per dare una speranza a persone che vivono in condizioni a volte disumane. Coraggio, i bambini che stanno aspettando sono molti.

Anselmo Castelli

"Il bene è un dovere di tutti, esiste ancora ed è anche contagioso, purché venga testimoniato con gioia".



I numeri delle adozioni... al 31.12.2014

130	Scuola di Kirtipur - Nepal
30	Centro Com. di Imperatriz
58	Scuola Iris Bulgarelli
16	Comunità Santa Rita
37	Centro Com. S. Teresa d'Avila
5	Scuola di Carolina
76	Centro Comunitario di Miranda
2	Pensionato Santa Rita
20	Scuola di Dulyan - Filippine
43	Scuola di Itapecurù

417 Totali adozioni

Se desidera sottoscrivere l'adozione a distanza di un bambino/a per almeno un anno, spedisca questo coupon compilato a mezzo posta in busta chiusa o con fax alla Fondazione Senza Frontiere - Onlus al n. (0039) 0376/772672.

- Paese in cui vive il bambino/a
 - Nome del progetto scelto
- COGNOME E NOME / ENTE
- VIA N.
- C.A.P. COMUNE PROV.
- E-MAIL TEL. FAX
- CODICE FISCALE

Trattamento dei dati personali e informativa sulla Privacy

In riferimento al D.Lgs.196/2003, i dati forniti nella presente sottoscrizione saranno utilizzati dalla Fondazione Senza Frontiere onlus esclusivamente per le finalità attinenti l'adozione. Per l'esercizio dei diritti di cui all'art. 13 del D.Lgs.196/2003 consultare l'informativa completa sul sito www.senzafrontiere.com alla voce "privacy".

- Autorizzo la Fondazione Senza Frontiere onlus al trattamento dei dati forniti.
- Autorizzo, inoltre, ad essere aggiornato sulle iniziative della stessa.

N.B.: il conferimento dei dati è necessario per espletare la sottoscrizione.

Firma

MODALITÀ PER I VERSAMENTI

BANCA Bonifico presso: B.C.C. di Castel Goffredo c/c 8029 - (IBAN: IT-27-M-084665755000000008029) oppure Unicredit Banca Filiale di Castel Goffredo c/c 101096404 (IBAN: IT-79-Y-0200857550000101096404)

POSTA Versamento sul c/c postale 14866461 (Codice IBAN: IT 74 S 07601 11500 000014866461). Il versamento va intestato a: Fondazione Senza Frontiere - Onlus, Via S. Apollonio n. 6 - 46042 Castel Goffredo (MN), C.F. 90008460207

Per usufruire dei benefici fiscali è sufficiente conservare la ricevuta di versamento e inserire l'importo nella dichiarazione annuale dei redditi.



La Fondazione Senza Frontiere - Onlus aderisce alle "Linee Guida per il Sostegno a Distanza di minori e giovani" emanate dall'Agenzia per le Onlus. Opera nel rispetto dei principi indicati nelle Linee Guida, garantendo ai sostenitori ed ai beneficiari trasparenza e qualità nei progetti, informazioni chiare e complete sul contributo versato a sostegno dei bambini e delle loro comunità di appartenenza. La Fondazione Senza Frontiere - Onlus è presente con una propria pagina nell'Elenco delle Organizzazioni SaD istituito dall'Agenzia per le Onlus (www.ilsostegnoadistanza.com).



La continuità educativa nido vs scuola dell'infanzia

Un progetto a disposizione e un'idea concreta dalla crisi di oggi

Anna Maria Bernard

La continuità educativa rappresenta una strategia di alleanza tra i servizi di nido e scuola dell'infanzia: un ponte per unire.



Obiettivo

L'obiettivo primario è garantire un passaggio sereno del bambino tra i servizi, focalizzando la dimensione di sviluppo e di maturazione, che avviene in maniera progressiva e per fasi.

Nei servizi educativi all'infanzia, essa costituisce un **valore irrinunciabile**, al quale tendere sia da un punto di vista organizzativo che pedagogico attraverso uno specifico progetto, che si realizza nella sezione dei grandi a conclusione dell'anno educativo. Ai bambini viene garantito il diritto a un **percorso formativo coerente, organico e completo**, grazie al coinvolgimento dei soggetti responsabili della loro crescita psico-sociale: genitori, educatori e servizi/istituzioni. **Accompagnati con un progetto ideato su misura**, i bambini migrano da una situazione protetta, familiare e rassicurante ad un nuovo ambiente.



La scuola dell'infanzia

La scuola dell'infanzia è aperta a tutti i bambini italiani e stranieri che abbiano un'età compresa fra i 3 e i 5 anni compiuti entro il 31 dicembre.

Ha durata triennale e non è obbliga-

toria in Italia, ma risulta significativa la frequentazione della stessa.

È il primo segmento del percorso di istruzione che concorre all'educazione e allo sviluppo affettivo, psicomotorio, cognitivo, morale, religioso e sociale dei bambini promuovendone le potenzialità di relazione, autonomia, creatività, apprendimento e ad assicurare un'effettiva eguaglianza delle opportunità educative.

Nel rispetto della primaria responsabilità educativa dei genitori, la scuola dell'infanzia contribuisce alla formazione integrale dei bambini e, nella sua autonomia e unitarietà didattica e pedagogica, realizza a sua volta, la continuità educativa con la scuola primaria.



Verso la scuola

È un passaggio significativo verso l'istituzione scuola, caratterizzata da un maggior numero di bambini per ogni sezione, da un diverso rapporto numerico bambini/insegnanti (1:29), da nuove regole e da una progettazione scolastica, realizzata in sezioni omogenee per età e/o miste.

Un cambiamento sostanziale per il bambino, che si trova a:

- lasciare il gruppo di amici;

- conoscere un nuovo ambiente;
- uscire dalle sicurezze affettive costruite al nido;
- lasciare l'educatrice di riferimento;
- affrontare **nuovi sistemi relazionali**;
- incontrare **nuove regole**;
- sviluppare **nuove responsabilità**.

Un cambiamento sostanziale anche per i genitori, che si trovano a:

- gestire il bambino nel passaggio;
- conoscere e capire un nuovo ambiente ed una nuova organizzazione;
- incontrare nuove educatrici.



La continuità educativa

I progetti di continuità educativa consentono di evitare difficoltà e disagi per grandi e piccini, favorendo una comunicazione efficace per facilitare il passaggio.

Si tratta quindi di **ideare momenti di incontro tra bambini di età e di scuole differenti**, favorendo la conoscenza delle persone ai bambini e l'esplorazione dei nuovi ambienti, in stretta condivisione con le famiglie, le quali potranno anticipare, a suoni di parole e fantasia, l'immagine del "come sarà" ed essere promotori fra il già conosciuto e il nuovo.

Un progetto a disposizione

<p>Fase 0 Programmazione condivisa</p>	<p>⇒ Le educatrici del nido e le insegnanti della scuola dell'infanzia condividono un progetto di continuità educativa, incontrandosi e progettandolo, secondo i bisogni generali e specifici dei bambini che andranno a scuola.</p>
<p>Fase 1 Spazi d'incontro</p>	<p>⇒ I bambini di 5 anni della scuola dell'infanzia preparano gli inviti per la visita alla scuola dell'infanzia per i bambini del nido ed un piccolo dono da consegnare per l'occasione. I bambini grandi (3 anni) del nido, accompagnati dalle educatrici, saranno accolti presso la scuola dell'infanzia e sarà realizzato un momento di accoglienza disteso e rassicurante, in cui riconoscere la propria identità e incontrare quella degli altri. Durante la visita, si vivono gli spazi esterni comuni, organizzando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il cerchio del benvenuto dove ogni bambino si presenta e racconta qualcosa di sé (mi piace... non mi piace...); - momenti di gioco libero e guidato (girotondi, canzoni, filastrocche, ascolto di una storia); - momento della merenda assieme; - consegna del dono da parte dei grandi ai piccoli; - successivamente ogni bambino viene invitato a disegnare. Il disegno sarà avvolto e riportato a casa a memoria della visita; - a conclusione, i bambini sono invitati a giocare liberamente per poi tornare al nido.
<p>Fase 2 Spazio laboratorio</p>	<p>Le educatrici creeranno occasioni di apprendimento e di esplorazione guidati, in cui i bambini possano riconoscere le competenze acquisite e sviluppare apprendimenti futuri. In questi momenti i bambini del nido vengono invitati prima a organizzare, poi a partecipare ad un laboratorio tattile, sistemato negli spazi della scuola dell'infanzia, dove lavoreranno suddivisi per gruppi misti, bambini del nido e della scuola dell'infanzia, educatori di nido e insegnanti di scuola dell'infanzia assieme. Attraverso la pittura a tempera, il collage e altre tecniche, i bambini saranno guidati alla elaborazione e alla costruzione di prodotti spontanei (ad esempio, collage di diversi materiali su cartone, realizzazione di semplici quadri di colore e di forme, costruzione e produzione di oggetti con materiali di vario genere, ecc...).</p> <p>Gli incontri si svolgeranno da marzo a giugno, una volta a settimana, in modo da far partecipare all'esperienza tutti i bambini.</p>

Dalla crisi economica un'idea di continuità educativa

Recentemente, in un Comune della Provincia di Belluno, ho apprezzato l'idea di continuità educativa, trovata come per gioco, dall'Amministrazione e con piacere la condivido con voi.

Un uomo quarantacinquenne disoccupato, piegato dalla crisi economica e dalla perdita di lavoro, ha ideato nel marzo 2014, MIDEA una casetta per bambini, creata dalle campane dei rifiuti, rimosse dalle strade con l'introduzione della raccolta "porta a porta".

La sua idea era quello di rimettere in sesto i vecchi raccoglitori dei rifiuti,

di disinfettarli, lavarli, e decorarli, al fine di creare un ambiente sicuro ed originale per il gioco dei bambini.

E ci è riuscito, dando origine a vari tipi di casette e garantendo, nello stesso tempo, un recupero di questi contenitori, considerati rifiuti speciali, onerosi nel loro smaltimento.

All'interno di un progetto di sensibilizzazione dei cittadini nella gestione dei rifiuti, l'Amministrazione ha donato una casetta ad ogni servizio e scuola dell'infanzia del proprio territorio.

Le casette, ubicate nei diversi giardini, sono un potenziale interessante

per costruire un progetto di continuità educativa.

Pensiamo ai bambini.

Al nido giocano nella casetta.

Alla scuola dell'infanzia, ne ritrovano una simile.

La riconoscono, la sentono familiare.

La condividono i bambini del nido e della scuola dell'infanzia.

Alle educatrici la gestione di questo potenziale.

I bambini proseguono serenamente il loro percorso, in un contesto rispettoso dell'ambiente.



Alimentazione e salute

La sicurezza nel piatto

Valentina Luisalba Filippini

L'Europa siamo noi. E, ancora di più, l'Europa è garanzia di salute alimentare. Grazie alle nuove regole in vigore dal 13.12.2014, il cibo quotidiano che mettiamo sulle nostre tavole, oltre ad essere buono e salutare, deve dare a chi lo consuma nuove certezze sulla qualità della materia usata per produrlo, sulle proprietà organolettiche e nutriceutiche che lo caratterizzano e sulla sua provenienza.

Il nuovo Regolamento (UE) 1169/2011, in realtà, aggiorna le norme precedenti già esistenti sull'etichettatura degli alimenti e rende tutto più semplice al consumatore, assicurando un'informazione chiara e trasparente, fattore imprescindibile per compiere scelte alimentari consapevoli ed equilibrate. Ecco le principali regole che, dal 2015, andranno rispettate.

1 Denominazione

Accanto al nome deve essere indicato lo stato "fisico" nel quale si trova il prodotto e lo specifico trattamento che ha subito; ad esempio: in polvere, affumicato, scongelato, surgelato, ecc.

2 Elenco degli ingredienti

Tutte le sostanze impiegate nella produzione, in ordine decrescente di peso, vanno dettagliatamente indicate.

Importantissima l'indicazione degli **allergeni**, sostanze che possono provocare disturbi e gravi allergie nei soggetti predisposti: questi, se presenti, devono essere evidenziati con caratteri diversi (per dimensioni, stile o colore) rispetto agli altri ingredienti, in modo da permettere di visualizzarne rapidamente la presenza.

Se presenti "oli vegetali" o "grassi vegetali", un apposito elenco ne indicherà l'origine specifica (di palma, olio di cocco, grassi idrogenati, ecc.).

3 Durata

Sulla confezione del prodotto, devono essere poste:

- **data di scadenza**: se si tratta di cibi deperibili, la data è preceduta dalla dicitura "Da consumare entro il" come limite massimo, oltre il quale il prodotto non deve essere consumato;

- **termine minimo di conservazione (TMC)**: nel caso di alimenti che durano più a lungo, la dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro il" indicherà che il prodotto, oltre la data riportata, può aver modificato alcune caratteristiche organolettiche (come il sapore e l'odore) ma può essere consumato senza rischi per la salute.

4 Conservazione

Per un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, possono essere indicate particolari modalità di conservazione del cibo.

5 Provenienza

L'indicazione, già obbligatoria per alcuni prodotti (come carni bovine, pesce, frutta e verdura, miele, olio extravergine d'oliva), oggi deve obbligatoriamente comparire per carni fresche e congelate delle specie suina, ovina, caprina e avicola.

6 Dichiarazione nutrizionale

L'Europa introduce l'obbligo di indicare, riferita a 100 g/100 ml dell'alimento:

- a) valore energetico;
- b) grassi;
- c) acidi grassi saturi;
- d) carboidrati;
- e) zuccheri;
- f) proteine;
- g) sale.

Accanto alle informazioni obbligatorie sarà, poi, possibile inserire le c.d. informazioni complementari, ossia consigli e suggerimenti sul consumo specifico dell'alimento sul quale vengono apposte.

Ad esempio:

- i prodotti con un notevole quantitativo di caffeina che non siano tè o caffè, oltre all'indicazione "tenore elevato di caffeina", riporteranno la dicitura "Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento";
- i dolciumi o le bevande ai quali viene aggiunta una quantità rilevante di liquirizia riporteranno la dicitura "contiene liquirizia" subito dopo l'elenco degli ingredienti;
- e così via.

Focus: consumatori responsabili

Con le nuove regole, l'acquisto degli alimenti nei normali canali commerciali dà sufficienti garanzie di sicurezza e qualità; tuttavia, non si deve trascurare la corretta "gestione" del cibo a livello casalingo, possibile fonte di rischio per la propria salute.

Come organizzarsi al meglio, evitando pericoli nella conservazione delle vivande?

A)

⇒

- Anzitutto è bene evitare il contatto tra cibi diversi (es. verdure e carni fresche) questo sia in frigorifero sia a temperatura ambiente.
- È essenziale mantenere la temperatura di refrigerazione normalmente intorno ai 4°C e quella di congelamento inferiore ai - 8°C.

B)

⇒

- Durante la preparazione dei cibi, per scongiurare insidie (come, ad esempio, la produzione di sostanze tossiche), è buona norma evitare il raggiungimento di elevate temperature di frittura e limitare il tempo di cottura "alla brace".
- L'assunzione saltuaria delle sostanze nocive non comporta problemi significativi, ma è bene evitare usi abitudinari.

C)

⇒

- Fare molta attenzione ai cibi a base di latte e uova, che una volta cucinati dovrebbero essere consumati al più presto.
- Se si intende consumarli in un secondo tempo è necessario conservarli a basse temperature per impedire lo sviluppo di microrganismi responsabili di tossinfezioni alimentari.

D)

⇒

- Per la preparazione domestica di conserve, marmellate, alimenti sotto olio, sotto aceto, sotto sale ecc. (grazie alla quale è possibile conservare i prodotti di stagione per qualche mese dopo il loro confezionamento), si deve fare attenzione al pericolo rappresentato dalle spore del batterio *Clostridium butulinum* (che si sviluppa in normali condizioni ambientali).
- La temibile tossina butulinica, che può anche essere letale, viene scongiurata dall'acidificazione con il comune aceto degli alimenti prima della loro conservazione e da un'accurata igiene degli utensili e dei barattoli che, possibilmente, devono essere sterili.
- Nel caso esista il sospetto che un alimento sia contaminato dalla tossina è, comunque, sufficiente la cottura.



Il Ministero della salute ha predisposto una brochure informativa che riassume i dettami del nuovo Regolamento, scaricabile all'indirizzo: http://www.salute.gov.it/imgs/c_17_opuscoliposter_215_allegato.pdf

Nuove etichette alimentari

Leggere e comprendere le etichette dei prodotti alimentari è determinante per fare scelte più sane e consapevoli.

Dal 13.12.2014 è entrata in vigore anche in Italia la direttiva europea che obbliga i produttori e i distributori alimentari ad una maggior trasparenza e ad un maggior numero di informazioni.





Allergeni alimentari

Matteo Sarzi Amadè

Allergie e intolleranze alimentari sono un tema di cui sentiamo parlare sempre più di frequente: del resto, in Italia, almeno il 3% della popolazione adulta soffre di allergie o intolleranze alimentari e la percentuale sale fino al 6-8% nei bambini, soprattutto al di sotto dei 2 anni di età, senza considerare tutti i casi di reazioni avverse al cibo che rimangono prive di una corretta diagnosi da parte di un medico e non vengono registrate.



Le etichette

Il problema non è certo marginale, come ben sa chi soffre di allergie gravi, in cui anche una traccia involontaria dell'allergene in un alimento può essere in grado di scatenare una reazione: sulle etichette, infatti, fioccano le frasi come "può contenere tracce di...", seguite da una lunga lista di potenziali allergeni che poco o nulla hanno a che vedere con gli ingredienti del prodotto in questione.

Per non parlare di chi, al ristorante o in gelateria, deve scontrarsi con l'assenza di collaborazione da parte del personale di servizio, che, a volte, brancola nel buio e non ha idea di cosa consigliare al malcapitato.



Novità normative

Negli ultimi anni, l'attenzione al problema è però notevolmente aumentata anche da parte delle autorità competenti, complice la crescente risonanza da parte dei media.

Dal 13.12.2014, in base alla nuova normativa comunitaria (Reg. UE n. 1169/2011), la presenza di sostanze in grado di provocare reazioni allergiche o intolleranze dovrà essere segnalata non soltanto nei prodotti preconfezionati ed etichettati, ma anche in tutti gli alimenti serviti al ristorante o venduti sfusi, anche da asporto.

Sono quindi costrette a conformarsi tutte le attività di somministrazione e di vendita come:

- ristoranti;
- bar;
- gastronomie;
- pasticcerie;
- gelaterie;
- pizzerie al taglio;
- ecc.



Modalità di informazione

Il Ministero della Salute ha di recente pubblicato una circolare per spiegare le modalità con le quali i pubblici esercizi possono fornire ai propri clienti le informazioni necessarie.

Vediamo quindi qual è lo scenario di fronte al quale potremmo trovarci d'ora in avanti:

1. informazioni riportate sui menù, su appositi registri, su cartelli da tenere bene in vista oppure su supporti informatici, così da consentire al consumatore di accedere facilmente e liberamente, senza necessariamente farne richiesta al personale. È il caso di molte grandi catene di ristorazione e di gelaterie, già conformi da tempo alla normativa;
2. informazioni non esposte al pubblico, ma da richiedere esplicitamente al personale dell'esercizio. In questo caso, troveremo esposte in negozio o riportate sul menù diciture come "le informazioni circa la presenza di sostanze o di

prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio". Il personale dovrà esibire al cliente la documentazione scritta completa oppure essere in grado di fornire a voce tutte le informazioni necessarie, in modo da mettere il cliente in condizione di scegliere i prodotti in completa sicurezza.



Sanzioni

Non esistono (ancora) sanzioni applicabili nel caso in cui un'attività decida di ignorare queste indicazioni ministeriali. La chiave per la corretta informazione resta, come sempre, la trasparenza: gli esercenti che si adeguano alla normativa dimostrano onestà e rispetto per il cliente, un biglietto da visita significativo di qualità.



Ambiente e turismo responsabile

Castelpozzone

Borghi antichi d'Italia

La Redazione

Castelpozzone è una frazione del comune di Scandolara Ravara in provincia di Cremona. Nel medioevo fu centro fortificato, feudo della nobile famiglia Ponzone a cui deve il nome.

Nel 1860 la rocca fu definitivamente abbattuta ma ne rimane un avanzo di una delle torri merlate che doveva circondare tutto il borgo visibile sul lato orientale del paese.

Nel corso del 1800 e del 1900 fu fiorente la cultura della canapa e il centro divenne uno dei primi produttori italiani di corde.

È presente un museo dei cordai con strumenti e foto d'epoca e recentemente ha ottenuto il titolo "I cento borghi più belli d'Italia".

Il borgo ha conservato la sua struttura urbanistica di borgo padano porticato senza stravolgimenti e rappresenta un esempio da imitare di recupero della dimensione rurale.

L'abitato è caratterizzato da bassi e ampi portici che gli conferiscono il tratto caratteristico dell'urbanistica lombarda con forti influenze e suggestioni di connotazione gonzaghesca.

La piccola comunità non ha ceduto ad avventate espansioni urbanistiche e nuove edificazioni ma si è concentrata sulla protezione dell'esistente, ha rimesso a posto le facciate e ripristinato l'originale pavimentazione in ciotolato dei piccoli viotti che l'attraversano.






Carta d'identità

Frazione: Castelpozzone
 Comune: Scandolara Ravara
 Provincia: Cremona
 Regione: Lombardia
 Abitanti: n. 390
 Informazioni:
 Comune di Scandolara Ravara
 via Italia, 11
 Tel.: 0375-95101 - Fax: 0375-95511



Come arrivare

In auto 	Strada Casalmaggiore - Cremona e Cremona - San Giovanni in Croce.
In treno 	Stazione di San Giovanni in Croce sulla linea Parma - Brescia. Poi si prosegue con autobus locali.
In aereo 	Aeroporto Giuseppe Verdi di Parma poi si prosegue con autobus locali.

Monumenti e Luoghi d'interesse

	Antiche mura
	Museo dei cordai
	Portici cinquecenteschi
	Convento dei Serviti
	Chiesa parrocchiale dei santi Faustino e Giovita

Ambiente e turismo responsabile



Parco Nazionale della Majella

La Redazione

Il Parco Nazionale della Majella è stato istituito nel 1991. Un Parco tutto di montagna: la Montagna Madre d'Abruzzo, nella parte più impervia e selvaggia dell'Appennino Centrale; la Montagna "Sacra", perché pervasa da una sacralità monumentale che da sempre ispira profonda religiosità e, per questo, tanto cara a Papa Celestino V e agli eremiti. Il Parco del Lupo, dell'Orso, dei vasti pianori di alta quota e dei canyons selvaggi e imponenti, ma anche il Parco degli Eremi, delle Abbazie, delle capanne in pietra a secco, dei meravigliosi centri storici dei Comuni che ne fanno parte. La maggiore vetta compresa nell'area del Parco è quella del monte Amaro (2.793 metri di altezza).

Carta d'identità

Parco Nazionale della Majella

Superficie a terra: 74.095 ha

Regioni: Abruzzo

Province: Chieti, L'Aquila, Pescara

Comuni:

- Provincia di Chieti
Civitella Messer Raimondo, Fara San Martino, Gamberale, Guardiagrele, Lama dei Peligni, Lettopalena, Montenerodomo, Palena, Palombaro, Penapiedimonte, Pizzoferrato, Pretoro, Rapino, Taranta Peligna
- Provincia dell'Aquila
Ateleta, Campo di Giove, Cansano, Corfinio, Pacentro, Pescocostanzo, Pettorano sul Gizio, Pratola Peligna, Rivisondoli, Rocca Pia, Roccasale, Roccaraso, Sulmona
- Provincia di Pescara
Abbatteggio, Bolognano, Caramanico Terme, Lettomanoppello, Manoppello, Popoli, Roccamorice, Salle, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Sant'Eufemia a Maiella, Serramonacesca, Tocco da Casauria.



Flora e vegetazione

La flora del Parco Nazionale della Majella si caratterizza per la sua notevole ricchezza.

Le entità (specie e sottospecie) censite ammontano ad oltre 2100, corrispondenti a oltre il 65% della flora abruzzese, quasi il 30% di quella italiana e circa il 17% di quella europea. Oltre ad essere molto ricca, la flora del Parco è considerevole anche per la sua originalità. Il numero degli endemismi ammonta a 142 e, tra questi, 5 sono esclusivi del territorio dell'area protetta: la Soldanella del Calcare ed il Fiordaliso della Majella, scelti come simbolo dei giardini botanici del Parco, la Pinguicola di Fiori, la Radicchiella della Majella, il Ranuncolo multidentato.

L'importanza floristica della Majella è testimoniata, inoltre, dall'epiteto specifico riferito al massiccio che ricorre spesso nelle entità della flora italiana, come *Galium magellense*, *Armeria majellensis*, *Cynoglossum magellense*, *Erysimum majellense*, ecc.



Oltre 50 entità hanno qui il loro "locus classicus", cioè sono state descritte su queste montagne.

Di notevole interesse fitogeografico sono le specie relitte, che in tempi lontani avevano una diffusione ben maggiore. Tra i relitti del terziario, che costituivano la vegetazione cosiddetta a "laurifille" presente qualche decina di milioni di anni fa, ricordiamo l'Agrofoglio, il Tasso e la Dafne laurella. I relitti glaciali, che ebbero grande diffusione durante le glaciazioni quaternarie, sono rappresentati, soprattutto alle quote più elevate, da Papavero alpino, Carice capillare, Elina, Camedrio alpino, Astro alpino, ecc.

Un altro elemento geografico ben rappresentato, soprattutto alle alte quote, è quello balcanico. Numerose sono infatti le specie che sono distribuite sulle due sponde dell'Adriatico, tra queste la Stella alpina appenninica, la Genziana dinarica, il genepi appenninico, ecc. L'eccezio-



nale valore della flora del Parco deriva anche dalla presenza di numerose specie rare meritevoli di tutela.

Sono quasi trecento, infatti, le entità inserite nelle Liste Rosse delle specie in pericolo di estinzione o tutelate da norme e convenzioni internazionali.



Fauna

Mammiferi: cinghiale, lepre, camoscio d'Abruzzo, cervo, donnola, faina, gatto selvatico, lince eurasiatica, istrice, orso bruno, lontra, lupo appenninico, martora, moscardino, puzzola, riccio, rinolfo maggiore, tasso, talpa, vespertilio smarginato, volpe.

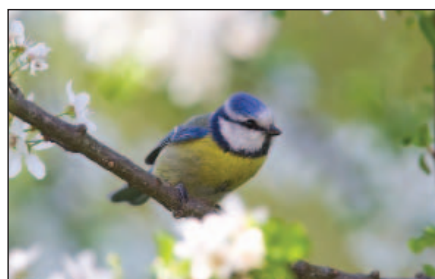
Uccelli: aquila reale, astore, cinciallella, codibugnolo, falco pecchiaiolo, falco pellegrino, fringuello alpino, gheppio, gracchio alpino, gracchio corallino, lanario, merlo, picchio dorsobianco, picchio muratore, piviere tortolino, sordone, sparviero.

Centri visita e musei

- Centro di visita e museo naturalistico ed archeologico Paolo Barrasso a Caramanico Terme (PE)
- Centro di visita e museo naturalistico a Fara San Martino (CH)
- Centro di visita e museo naturalistico archeologico Maurizio Locati a Lama dei Peligni (CH)
- Museo dell'orso marsicano (MoM) a Palena (CH)

Giardini botanici

- Giardino botanico Daniela Brescia a Sant'Eufemia a Maiella (PE)
- Giardino botanico Michele Tenore a Lama dei Peligni (CH)



Rete Natura 2000

Nelle politiche di conservazione della biodiversità, uno tra gli strumenti normativi più efficaci e innovativi è la Direttiva "Habitat" della Unione Europea, finalizzata alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatica.

Il carattere innovativo della Direttiva è relativo, da una parte, alla costituzione di una rete ecologica coerente, denominata Natura 2000, di Siti di Interesse Comunitario e Zone di Protezione Speciale, queste ultime individuate attraverso la Direttiva "Uccelli", dall'altra dall'assunto che le specie a rischio di estinzione vanno tutelate attraverso la conservazione degli habitat in cui esse vivono.

Un aspetto di primaria importanza della Direttiva Habitat è la Valutazione d'Incidenza, obbligatoria per progetti e piani che riguardano i siti Natura 2000 o che, anche se posti all'esterno di essi, possono avere ricadute negative sugli habitat e/o sulle specie per i quali il sito è stato proposto.

Le più comode località di accesso sono:

- la città di Sulmona (AQ) sul versante ovest;
- il paese di Pescocostanzo (AQ) sul versante sud;
- Guardiagrele (CH) sul versante est;
- Lettomanoppello (PE) sul versante nord.



Come arrivare

In automobile

- Da ovest (Roma): A24 Roma-L'Aquila e A25 Torano-Pescara, uscite di Pratola Peligna, Bussi, Torre de' Passeri, Alanno-Scafa da cui si prosegue verso i paesi del massiccio con le strade statali 17, 487, 614, 81, 84.
- Da nord (Bologna, Ancona) e da sud-est (Bari): A14 fino a Pescara e si prosegue verso l'interno con la A25. Il versante orientale della Majella si raggiunge dalla Val di Sangro proseguendo poi verso Casoli, oppure dall'uscita Pescara-Chieti proseguendo verso Guardiagrele.
- Da sud-ovest (Napoli): A1 fino a Caianello e poi si prosegue in direzione Venafro-Roccaraso.

In treno

- Linea ferroviaria: Roma-Sulmona-Pescara.
- Linea ferroviaria locale: Sulmona-Carpinone-Isernia.

In autobus

Le compagnie Arpa e Sangritana collegano i paesi del Parco con Sulmona, Chieti, Pescara, Lanciano e Guardiagrele.

In aereo

- Aeroporto Internazionale D'Abruzzo di Pescara.

Contatti

Ente Parco Nazionale della Majella

Sede legale:

Palazzo Di Sciascio V
ia Occidentale, 6
66016 Guardiagrele (CH)

Sede operativa:

Badia Morronese,
Via Badia, 28
67039 Sulmona (AQ)
Tel 0864/25701
Fax 0864/2570450
e-mail: info@parcomajella.it
indirizzo di PEC: parcomajella@legalmail.it
web site: www.parcomajella.it

Orto e giardino



Giallo o rosso come una ciliegia, è un peperoncino facile da coltivare

Alberto Locatelli, Giornalista di Vita in Campagna

Il peperoncino a bacca tonda è sempre più presente sui banchi degli ortolani allo stato fresco, e sugli scaffali di gastronomie e supermercati farcito e conservato sott'olio. Provate a coltivarlo nell'orto, ma anche in vaso, visto il suo gradevole aspetto. Vuole clima caldo, si adatta a diversi tipi di terreno e solitamente non ha bisogno di interventi fitosanitari.

Oltre ai tradizionali peperoni e peperoncini che siamo soliti coltivare nell'orto, perché non provare un tipo che sta incontrando sempre più interesse in questi ultimi anni? Ci riferiamo al peperoncino a bacca tonda o «a ciliegia», molto adatto da conservare sott'olio, ripieno di acciughe o tonno (oppure in altre varianti), ma che si usa anche fresco o essiccato per conferire gusto piccante alle vivande, alla stregua degli altri peperoncini.

La sua coltivazione non discosta molto da quella del peperone tradizionale, con la sola differenza che, visto il gradevole aspetto della pianta, il peperoncino a ciliegia è indicato da coltivare anche in vaso su davanzali e terrazzo.



Come si presenta la pianta?

A completo accrescimento la pianta di peperoncino a ciliegia può raggiungere anche il metro di altezza, soprattutto se coltivata in terreno fertile.

Le bacche (i «peperoncini») hanno forma tondeggiante (vi sono anche

selezioni con frutti leggermente più allungati, a forma di cuore), con diametro di 2,5-3,5 centimetri e peso compreso tra i 10 e i 15 grammi, o poco più in rapporto alle selezioni e alle condizioni di coltivazione. La buccia è abbastanza spessa e l'interno della bacca è quasi interamente riempito dai semi. È proprio nella parte più interna del frutto dove sono inseriti i semi che si trova la maggior quantità della sostanza (capsaicina o capsicina) che conferisce piccantezza ai peperoncini. Le bacche sono collegate alle diramazioni del fusto tramite un robusto peduncolo, lungo circa 1,5-2,5 centimetri.

Le bacche si originano da fiori ben visibili (1,5-2,5 centimetri di diametro), di colore bianco che, normalmente, sono inseriti alla base della foglia (ascella) oppure delle diramazioni del fusto.

Le foglie sono semplici (ovato-ellittiche), lisce e a punta, di un bel verde lucido, con breve picciolo.

L'apparato radicale, che presenta numerose diramazioni con abbondante produzione di radici secondarie e di radichette, si sviluppa

abbastanza superficialmente, sino a 25-30 cm di profondità.



Alcune varietà facilmente reperibili in commercio

La varietà più diffusa di questo tipo di peperoncino è «Ciliegia piccante» (1) (conosciuta anche come «Red cherry small», «Bacio di Satana» e «Piccante calabrese»), i cui frutti a maturazione si presentano lucenti e di un bel colore rosso scarlatto.

Meno conosciute, ma pur sempre interessanti da coltivare, sono le varietà «Ciliegia giallo» (2), «Ciliegia dolce» (3) (poco piccante), British (4) (per la coltivazione in vaso), Dulcecasì (5) (a bacche quasi dolci) e Patty (6) (fruttifica fino alle prime gelate).



Vuole clima caldo e si adatta a diversi tipi di terreno

Questa pianta ama i climi caldi. Nel nostro Paese è possibile coltivarla in vaste aree geografiche, comprese le zone di bassa collina del Nord Italia. Le temperature più adatte alla sua

coltivazione variano dai 16 ai 28 °C, mentre sotto i 10-12 °C e sopra i 28 °C la vegetazione si arresta.

Questo tipo di peperoncino non ha particolari esigenze in fatto di terreno; l'importante è che si assicuri un rapido sgrondo dell'acqua dalle airole.

Prima di ricoltivare questo ortaggio nella stessa airole è opportuno lasciar trascorrere almeno 3-4 anni, e questo vale anche nel caso si vogliano coltivare specie appartenenti alla sua stessa famiglia botanica (Solanacee), come pomodoro, melanzana e patata.



Preparazione del terreno e concimazioni

In presenza di suoli umidi e compatti è opportuno lavorare le airole sino a 25-30 cm di profondità nell'inverno che precede la coltivazione.

Si provvede alla concimazione interrando in fase di lavorazione del suolo 3-4 kg/mq di letame molto maturo, oppure 3 kg/mq di compost, sempre molto maturo: tali quantità soddisfano le esigenze della coltura durante tutto il ciclo di coltivazione, specialmente se attuata in terreni fertili e da tempo coltivati.

Se non si dispone di letame o di compost molto maturi, si può utilizzare letame essiccato-concentrato (200-250 g/mq).

Tale concimazione andrà poi integrata al momento della vangatura e durante i lavori di preparazione superficiale del suolo prima di avviare la coltura con 20-25 g/mq di perfosfato minerale-19 e 10-15 g/mq di solfato di potassio-50.

Si provvede poi alla somministrazione di 10-15 g/mq di nitrato ammonico-26 prima della messa a dimora delle piantine, e ancora, in rapporto alla fertilità del terreno, a distribuire ulteriori 10 g/mq di questo concime per 2-3 volte durante il ciclo di coltivazione.

Bisogna sempre essere moderati con gli apporti di concimi minerali per non favorire una vegetazione eccessiva delle piante, che potrebbe

Sei varietà di peperoncino a ciliegia da coltivare nell'orto familiare



[1] <<Ciliegia Piccante>>



[2] <<Ciliegia giallo>>



[3] <<Ciliegia dolce>>



[4] <<British>>



[5] <<Dulcecasi>>



[6] <<Patty>>

predisporle ad attacchi di malattie e incidere negativamente sulla qualità del raccolto.

Quindi, in presenza di terreni fertili, occorre diminuire le quantità sopra indicate, anche della metà, oppure non effettuare affatto gli apporti. Secondo la nostra esperienza concimando poco e moderando le irrigazioni le piante producono meno, ma aumenta la qualità del raccolto.



Produzione di piantine con pane di terra e trapianto

Presso i vivaisti orticoli e nei garden center non si trovano facilmente esemplari di peperoncino a ciliegia delle varietà che vi abbiamo presentato, per questo conviene prodursi in proprio piantine con pane di terra. Allo scopo si adoperano l'apposito terriccio per semine e vasetti di 7-8 centimetri di diametro o contenitori alveolari (vedi riquadro a pag. 26).

In Pianura Padana la semina si esegue a metà marzo, ponendo poi i contenitori di semina sotto tunnel, da arieggiare, oppure tra i vetri di una doppia finestra ben illumina-

ta. La semina si può effettuare sino a fine aprile, ma in questo caso le piante entrano tardi in produzione, fornendo in genere un prodotto di minore qualità.

Al Centro-Sud la semina si effettua a metà febbraio, o anche prima in località con clima molto mite.

La temperatura minima per la germinazione dei semi è di 15 °C (quella ottimale si aggira sui 28-30 °C).

Seguite i contenitori di semina con moderate irrigazioni, sino al momento della messa a dimora delle piantine.

In Pianura Padana il trapianto in pieno campo inizia in media a fine aprile, e si protrae sino a metà maggio; al Centro-Sud questa operazione si esegue da fine marzo (o anche prima in località con clima molto mite) in poi.

Per la messa a dimora si rispettano distanze di 70-80 centimetri tra le file e di 40 centimetri tra una pianta e l'altra.



Per produrre piantine di peperoncino a ciliegia con pane di terra si possono collocare i contenitori di semina in un tunnel di limdate dimensioni (80-100 cm di larghezza x 80-100 cm di altezza) oppure tra i vetri di una doppia finestra. Per favorire la germinazione dei semi è opportuno isolare dal terreno i contenitori collocandoli su un pannello di polistirolo e ricoprirli con un velo di tessuto non tessuto.



Dall'irrigazione alla raccolta delle bacche

Nelle airole dell'orto è conveniente usare le apposite manichette forate o, in alternativa, adottare il sistema per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi.

È opportuno evitare l'irrigazione a pioggia per evitare nel periodo estivo ustioni ai frutti e favorire possibili attacchi di malattie di origine fungina. Bisogna comunque essere moderati con gli apporti d'acqua, altrimenti la qualità dei frutti ne potrebbe risentire.

È consigliabile pacciamare le airole con teli di materiale plastico scuro, anche degradabili nel terreno, o con paglia. Non impiegando la pacciamatura è necessario provvedere alla tempestiva eliminazione delle infestanti che si sviluppano sull'aiola. Visto che le piante possono raggiungere anche il metro di altezza, è opportuno sostenerle con tutori alti fuori terra 80-100 centimetri, in particolare quando sono completamente cresciute e cariche di frutti, in quanto potrebbero venire piegate e/o spezzate da vento o da forti piogge.

Il periodo di produzione dei peperoncini è piuttosto lungo: al Nord, per esempio, la raccolta può iniziare a metà giugno e concludersi a metà novembre. Da un metro quadrato di superficie si possono raccogliere 1,5-2,5 chilogrammi di peperoncini. Per la raccolta conviene ricorrere alle forbici (tagliando il peduncolo al di sopra del frutto), perché se si strappano le bacche è facile rovinare la pianta, compromettendo la futura produzione.

Di solito la coltivazione del peperoncino a ciliegia in un piccolo orto non richiede alcun intervento fitosanitario.



L'aspetto gradevole lo rende adatto anche alla coltivazione in vaso

Il peperoncino a ciliegia si può coltivare molto facilmente anche in vaso: scegliete contenitori di almeno 16-18 centimetri di diametro e usate terriccio di buona qualità mescolato con terra da orto in ragione del 30-50%. Sul fondo del vaso distribuite uno strato di circa 2 centimetri di argilla espansa per garantire un rapido deflusso dell'eventuale acqua in eccesso.

Le piante vanno seguite con ripetute concimazioni, anche ricorrendo a prodotti da unire all'acqua di innaffiatura (cioè eseguendo delle fertirrigazioni). È consigliabile non impiegare concimi che contengono troppo azoto; ricorrete invece a un concime composto anche liquido, per esempio con rapporto NPK di 8-5-10 e microelementi. Ricordate che anche le piante in vaso vanno sostenute con tutori.



La coltura organica (biologica)

La coltivazione del peperoncino a ciliegia con metodo biologico è di fatto uguale a quella esperta.

Nelle colture organiche al posto del perfosfato si possono usare le scorie di defosforazione (Scorie Thomas) e volendo sale di potassio contenente magnesio, attenendosi alle istruzioni riportate in etichetta.

Per la concimazione organica si può invece impiegare, sia prima dell'impianto che in copertura, un concime contenente guano, sempre attenendosi alle istruzioni riportate in etichetta.



Avvertiamo che i peperoncini a ciliegia, visto lo sviluppo abbastanza contenuto e il gradevole aspetto della pianta, si prestano a essere coltivati anche in vaso.

LE CARATTERISTICHE POSITIVE DEL PEPERONCINO

Secondo alcuni studi ed esperienze cliniche, **diverse malattie si possono prevenire con l'assunzione regolare, e a dosi appropriate, di peperoncino crudo in polvere.** Arteriosclerosi, infarto cardiaco, emorroidi, ulcere, ragadi, artrosi, reumatismi, ipercolesterolemia, varici sarebbero infatti influenzate favorevolmente da alcune componenti del peperoncino. **La polpa di questa bacca è particolarmente ricca di vitamine A, C (nella polpa) ed E (nei semi), che esercitano una potente attività antiossidante.** In altre parole, queste vitamine proteggono la struttura delle cellule e riparano i danni provocati (soprattutto sui capillari sanguigni, che trasportano ovunque il sangue ossigenato) dall'invecchiamento biologico, ma anche dai farmaci, dall'inquinamento ambientale, dall'alimentazione scorretta, ecc. Un effetto significativo è però correlato all'assunzione di dosi decisamente impegnative e che superano quelle normalmente impiegate in gastronomia: il dosaggio terapeutico giornaliero è di 1 grammo di polvere di peperoncino crudo ogni 10 chilogrammi di peso corporeo. Un soggetto di 60 chilogrammi dovrebbe quindi consumare 6 grammi di polvere di peperoncino al giorno: un cucchiaino da minestra raso! Il peperoncino, inoltre, è una **fonte di antibiotici naturali contro pericolosi batteri e funghi.** Si è verificato che il peperoncino inibisce la crescita dell'80% dei germi. L'effetto antibiotico aumenta combinando il peperoncino con altre spezie piccanti. (Paolo Pigozzi)

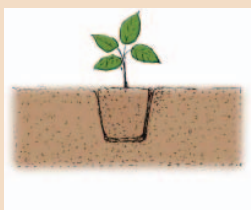
Ciclo di coltivazione del peperoncino a ciliegia (tempi indicativi per il Nord e il Centro-Sud)

Semina



Metà marzo
Metà febbraio

Trapianto



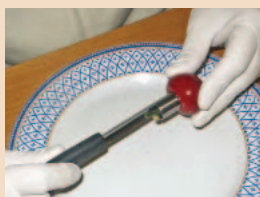
Da fine aprile a metà
maggio
Da fine marzo in poi

Raccolta



Da metà giugno a metà
novembre
Da metà/fine maggio
a ottobre/novembre

Peperoncini ripieni di patè di tonno, capperi e acciughe



[A]



[B]



[C]



[D]



[E]



[F]

I peperoncini a ciliegia si utilizzano come le altre varietà piccanti. Quindi si possono impiegare freschi, per insaporire sughi o per conserve (vedi ricetta), oppure, dopo essiccazione, sbriciolati sulle pietanze. Di seguito vi indichiamo una ricetta su come farcirli con un patè di tonno, capperi e acciughe.

Ingredienti: 1 kg di peperoncini tondi sodi e pressoché della stessa dimensione, 300 g di tonno sott'olio di ottima qualità, 100 g di capperi sottaceto, 100 g di acciughe sottolio, 1 l di aceto di vino bianco, 1 l d'acqua, olio d'oliva.

Preparazione. Una raccomandazione: per pulire i peperoncini, indossate un paio di guanti in lattice, per proteggervi la pelle dall'azione «bruciante» dei semi. Lavate i peperoncini e con un levatorsole eliminate la parte centrale della bacca (A); quindi, aiutandovi con il manico di un cucchiaino da caffè, eliminate i semi (B). Portate a bollire l'aceto e l'acqua; tuffatevi i peperoncini e fate bollire per due minuti. Con una schiumarola togliete immediatamente i peperoncini dalla pentola e poneteli ad asciugare «a testa in giù» su carta assorbente (C). Per farli asciugare perfettamente, dopo circa un'ora capovolgeteli e lasciateli in questa posizione per un'altra ora. Nel frattempo ponete in una terrina il tonno, i capperi e le acciughe ben sgocciolati; con l'aiuto di un frullatore a immersione preparate il patè per la farcitura (D), amalgamandolo bene con una forchetta. Farcite ogni peperoncino pressando delicatamente il patè con un dito al fine di riempirlo perfettamente (E). Ponete i peperoncini in un vasetto di vetro precedentemente sterilizzato e versatevi l'olio d'oliva sino a coprirli perfettamente (F). Chiudete ermeticamente e conservate in luogo fresco e asciutto. Consumate i peperoncini entro 3-4 mesi, perché l'eccessiva permanenza nell'olio provoca una sorta di «lessatura» della polpa. (Paola Locatelli)

Aziende che dispongono di semi di peperoncino a ciliegia delle varietà citate (tra parentesi, in neretto, le varietà presenti in catalogo):

- Azienda Agraria Sperimentale Stuard - Strada Madonna dell'Aiuto, 7/A - 43126 S. Pancrazio (Parma) - Tel. 0521 671569 - Fax 0521 672657 (1-2-3-4-5-6), vende per corrispondenza. Sconto «Carta Verde» 10% valido fino al 31/03/2012.

- F.lli Ingegneri - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 (1), vende per corrispondenza. Sconto «Carta Verde» 5% valido fino al 31/03/2012.

- Franchi Sementi - Viale G. Matteotti, 18 - 24050 Grassobbio (Bergamo) - Tel. 035 526575 - Fax 035 335540 (1), segnala il rivenditore.

- Fuscello Tesoro Sementi - Via P. Gobetti, 30 - 76123 Andria (Bari) - Tel. 0883 542543 - Fax 0883 544811 (1-2-3-4-6), segnala il rivenditore.

- Hortus Sementi - Via Emilia, 1820 - 47020 Longiano (Forlì Cesena) - Tel. 0547 57569 - Fax 0547 57499 (1), segnala il rivenditore.

- Italsementi - Via G. Di Vittorio, 9 - 52016 Rassina (Arezzo) - Tel. 0575 592757 - Fax 0575 592129 (1), vende per corrispondenza, segnala il rivenditore. Sconto «Carta Verde» 10% valido fino al 31/03/2012.

- L'ortolano - Via Calcinaro, 2425 - 47521 Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0547 381835 - Fax 0547 639280 (1-2), segnala il rivenditore.

- N. Sgaravatti & C. - Via Nazionale, 62/64 - 52020 Pergine Valdarno (Arezzo) - Tel. 0575 899551 - Fax 0575 899535 (1), segnala il rivenditore.

- Royal Seeds - Via Pacinotti, 10 - 41037 Mirandola (Modena) - Tel. 0535 24157 - Fax 0535 21750 (1), segnala il rivenditore.



Fondazione Senza Frontiere - Onlus, Via S. Apollonio, 6 - Castel Goffredo (MN) - Italia

Un aiuto concreto...

**destinare il 5%
delle imposte pagate**

**Basta una semplice scelta
nella Tua dichiarazione dei redditi**



Puoi aiutare economicamente la Fondazione Senza Frontiere - Onlus senza mettere mano al portafoglio. È sufficiente riportare questo codice fiscale:

90008460207

nella dichiarazione dei redditi e apporre la propria firma.

Una scelta che non costa nulla!

Grazie per il Tuo sostegno che ci permette di dare una speranza a tanti bambini costretti a vivere in condizioni di estrema povertà.

Anselmo Castelli

Fac-simile

SCELTA PER LA DESTINAZIONE DEL CINQUE PER MILLE DELL'IRPEF (in caso di scelta FIRMARE in UNO degli spazi sottostanti)

SOSTEGNO DEL VOLONTARIATO E DELLE ALTRE ORGANIZZAZIONI
NON LUCRATIVE DI UTILITA' SOCIALE, DELLE ASSOCIAZIONI DI PROMOZIONE
SOCIALE E DELLE ASSOCIAZIONI E FONDAZIONI RICONOSCIUTE CHE OPERANO
NEI SETTORI DI CUI ALL'ART. 10, C. 1, LETT A), DEL D.LGS. N. 460 DEL 1997

FIRMA

Mario Rossi

Codice fiscale del
beneficiario (eventuale)

9 0 0 0 8 4 6 0 2 0 7



Ecoquiz

Mettiamo alla prova le nostre conoscenze ambientali

Ambra Pellizzoni

Ecoquiz è un'app personalizzabile che contiene più di mille domande a risposta multipla su ambiente, energia, rifiuti, mobilità e sostenibilità. Creata dall'agenzia di comunicazione ambientale Achab Group, nasce con lo scopo di stimolare la curiosità su temi importanti come la difesa dell'ambiente. Integrata con Facebook può essere utilizzata singolarmente oppure utilizzata per veri e propri tornei.

Ecoquiz applica i concetti dell'edutainment, coniuga informazione ed intrattenimento, stimola la competitività, sollecita la curiosità, offre conoscenza e spunti di riflessione coinvolgendo studenti e adulti in un momento ludico e di apprendimento.



Come funziona?

L'app si apre con una breve registrazione che ci permette di creare il nostro nickname con il quale giocare.

L'app propone un test sul nostro stile di vita per determinare la nostra impronta ecologica e il numero di pianeti che servirebbero se tutti si comportassero come noi.

Ogni partita è composta da:

- 6 domande con difficoltà diversa;
- più 2 domande bonus;
- più una domanda jolly che raddoppia o dimezza il punteggio.

Il gioco comprende domande a risposta multipla con differenti gradi di difficoltà in tema di:

- rifiuti;
- energia;
- mobilità;
- ecosostenibilità;
- ecomix.

Sono presenti due modalità di gioco.

- Partita singola: per chi ama sfidare se stesso e verificare le proprie competenze (permette di guadagnare punti e scalare la classifica).
- Sfida contro un altro giocatore, per chi ama mettersi alla prova e sfida-

re amici o avversari casuali (permette di sfidare altri giocatori sullo stesso set di domande, sul tema scelto dallo sfidante).

Ogni domanda ha un proprio punteggio di partenza che decresce nel tempo: più l'utente è veloce nella risposta, più guadagna punti. Se la risposta è corretta la domanda non ci sarà più rivolta, diversamente se la risposta sarà errata ci verrà riproposta nuovamente perchè sbagliando s'impara.

Al termine della partita è possibile scegliere se raddoppiare il punteggio ottenuto, ma se si sbaglia la risposta si dimezzano i punti precedentemente guadagnati.

Con Ecoquiz è possibile generare tornei virtuali, concorsi, ma anche attivare percorsi educativi di approfondimento da cui far nascere le domande personalizzate e giocare un set autogenerato.

Per giocare, oltre all'app, è possibile collegarsi al sito www.ecoquiz.it.



RATIO Azienda



Nasce
il NUOVO mensile
per la guida dell'impresa

*Nuovi contenuti,
nuovo formato grafico
e nuovi obiettivi:
da oggi il SistemaRatio
a fianco degli imprenditori!*