Il 2023 è un anno fondamentale per la crescita economica, in più ci sono le opportunità del Pnrr e del Giubileo



È grazie alle donne che cresce l'occupazione

on il suo segno positivo davanti alla cifra 45mila, l'occupazione nel Lazio viene trainata da Roma e provincia, come si evince dai dati Istat riferiti al 2022, elaborati, analizzati e commentati dalla Camera di Commercio di Roma. La prima riflessione è quindi quella di un impatto del Covid-19, drammatico soprattutto in termini sanitari ma anche economici, che sembra ormai alle spalle. Dopo il record delle esportazioni registrato l'anno scorso, i nuovi dati Istat sull'occupazione indicano, infatti, un netto miglioramento del mercato del lavoro a Roma e provincia, con un forte

aumento degli occupati e del tasso di occupazione. Per quanto riguarda gli occupati, come accennato all'inizio, siamo a 45mila in più rispetto al 2021, con un tasso di crescita del 2,6%, dato superiore alla crescita media nazionale (+2,4%). Il tasso di occupazione (15-64 anni) sale al 63,6% (Italia 60,1%), con 2,3 punti in più rispetto al 2021. Trainante la crescita dell'occupazione femminile che aumenta del 2,7%, con il tasso di occupazione che cresce addirittura fino al 57,1%, ben 6 punti percentuali superiore alla media italiana. Tutti dati che commenta con soddisfazione il presidente della Camera di Commercio di Roma,

Roma e provincia trainanti nel Lazio, con un aumento soprattutto nei settori della ristorazione e dell'edilizia. Al palo restano invece sia l'industria che l'agricoltura

Lorenzo Tagliavanti, a partire proprio da quello relativo all'occupazione femminile «che aveva molto sofferto durante i lunghi mesi della pandemia e il cui tasso di occupazione è 6 punti più alto della media nazionale.

Un altro dato che mi preme evidenziare è quello della forte discesa della disoccupazione giovanile che, seppur rimanendo su valori assoluti ancora alti, scende di quasi 6 punti percentuali. Resta decisivo ridurre il divario tra domanda e offerta attraverso formazione e orientamento al lavoro. Anche nel 2022, infatti, abbiamo registrato una notevole difficoltà di reperimento di alcune figure professionali, in particolare nei settori dell'informatica, del turismo e dell'edilizia. Il 2023 – conclude Tagliavanti - sarà un anno fondamentale per consolidare e rendere strutturale la crescita economica e occupazionale.

Abbiamo delle grandi opportunità che non possiamo mancare come le risorse del Pnrr e gli investimenti per il Giubileo». I settori trainanti per la crescita dell'occupazione sono stati: commercioalberghi-ristoranti che hanno visto un incremento di occupati del 12,5% e l'edilizia che nel 2022 ha visto una crescita del 3,9%. Industria e servizi registrano crescite più basse (+1,5% e +0,5% rispettivamente), l'agricoltura è l'unico settore che registra una contrazione. Resta invece molto alta, come in tutta Italia, la difficoltà nel reperire personale sia nell'edilizia che nella ristorazione.

All'insegna della tradizione, il giro del Lazio in tavola con Acli terra, alla scoperta delle proposte enogastronomiche, tra antiche e nuove ricette, un viaggio intenso nei sapori del territorio

Il cibo è occasione di amicizia e socialità

DI NICOLA TAVOLETTA*

ovete sapere che le Acli ed Acli Terra stanno lavorando ad una raccolta di ricette di tutte le province italiane abbinate per tradizione e socialità ognuna ad un circolo delle Acli di quel territorio. Il progetto si chiama, appunto, "Gusto in Circolo" e chiunque è interessato a promuovere tali storie gastronomiche può scriverci a comunicazione@acliterra.it. Oggi è la giornata dedicata alla Santa Pasqua e nella tradizione la celebrazione passa anche per la tavola, così proviamo a fare un giro del Lazio per trovare proposte enogastronomiche tra tradizione e innovazione. I consigli saranno offerti da esponenti delle arti e delle professioni, come si diceva un tempo, che per esperienza o per passione ci guideranno in questo viaggio. Alcuni consigli provengono anche da professionisti. Pasqua e il Lunedì dell'Angelo nel profilo enogastronomico dei nostri compagni di viaggio li raccontiamo in un menù scandito da Acquapendente a Ventotene. Vanni, docente universitario di origini triestine ma romano da sempre, sentenzia con sicurezza la coratella con i carciofi quale piatto irrinunciabile e lo abbinerebbe con un Cabernet franc della sua regione natia, ma per rimanere alla territorialità ci propone un rosè di Syrah delle vigne di Monefiascone e dell'area del lago di Bolsena. Monica, assicuratrice di Roma, rilancia con i carciofi, questa volta fritti, che accompagnano le costolette d'abbacchio, sempre fritte nell'uovo, e ci "assicura" che il vino giusto è il Syrah dell'Agro Pontino. Una dirigente aclista e funzionaria pubblica, Alessandra, ci racconta che oggi offrirà alla sua famiglia una pasta al forno bianca con il "Magnifico", il pecorino di Amatrice, e un "Colli della Sabina doc" per brindare, sia il bianco che il rosso, a piacere dei commensali. Da Latina risponde Giulia,



studentessa del locale Liceo classico, che cambia pagina proponendoci di rievocare l'antica tradizione dei pescatori di Gaeta con la leggendaria tiella di polpo. Il mare ci porta sull'isola di Ponza che in questo periodo si impone con gli spaghetti con il granchio fellone accompagnati da un tipico Fieno Igt (acronimo che sta per Indicazione geografica tipica). È lo chef di Sperlonga, Emanuele Federici, che ci conferma la tradizione del granchio, questa volta con i tonnarelli, nei suoi tre locali. Sul pesce del Tirreno pontino è l'innovativo ristoratore di Latina Cristian Zoppellaro che ci offre un filetto di pesce sughero marinato con insalatina di asparagi e maionese al lime. Per una cucina di terra, invece, ci ha rielaborato la tradizione con ravioli ripieni di fave e pecorino e crumble al limone. In provincia di Frosinone è il dolce a rappresentare la tradizione con la "Pigna ciociara": una specie di panettone soffice e

lievitato arricchito con uvetta, canditi, vaniglia e cannella. Il Tortero del Piglio è simile, ma è arricchito dai semi d'anice, mentre la casata di Pontecorvo ha tre strati: uovo, formaggio e cioccolato. Molto legata all'infanzia è la tosa di Supino, impasto a forma di bambola per le bambine e di ciambella per i bambini, sempre con un uovo al centro in segno di rinascita. Il vino portabandiera della Ciociaria è il Cesanese del Piglio. La Tuscia risponde con una degustazione di Tozzetti alla nocciola con un buon bicchiere di Aleatico. Nel mese di aprile, però, vi è un prodotto dell'agricoltura laziale che si distingue nel Mondo e sono le gustosissime fragole favetta di Terracina, frutto raffinato che è delizia in ogni fase del pranzo. Tante le varietà dei prodotti del territorio regionale che fanno del Lazio una realtà ricca di sapori e profumi della terra. Esperienza che vale veramente la pena di vivere.

presidente nazionale Acli Terra

CONFAGRICOLTURA

Parenti è presidente

Antonio Parenti è il nuovo pre-Sidente di Confagricoltura Lazio. Alla guida dell'azienda di famiglia a indirizzo cerealicolo-orticolo-zootecnico a Montalto di Castro. Laureato in Ingegneria elettronica all'università La Sapienza di Roma, Parenti si è occupato di modellistica ambientale in collaborazione con Enea, prima di dedicarsi quasi completamente all'agricoltura. Completano la squadra della Confagricoltura Lazio le vicepresidenti Orsola Balducci e Stefania di Stefano; i consiglieri Gianfederico Angelotti, Francesco Gioacchini, Angela di Carlo, Michele del Gallo, Stefano Maria Boschetto, Marco Berardo Di Stefano, Marco Lazza, Fabio Corsi, con i presidenti provinciali Vincenzino Rota (Roma), Remo Parenti, (Viterbo-Rieti) e Vincenzo del Greco Spezza per Frosinone. (Si.Cia.)

Il convegno presso la sede

Le tecnologie digitali migliorano la sanità

DI RICCARDO PETRICCA*

"piano transizione 4.0" ha permesso una netta digitalizzazione di centri, studi medici e poliambulatori, dan-do vita ad un nuovo modello di Sanità 4.0 fondato sulle potenzialità delle nuove tecnologie digitali, dei big data e dell'intelligenza artificiale. Infatti, un sistema sanitario efficace ed universale può essere garantito a tutti i cittadini sfruttando la digitalizzazione dell'healthcare e la partnership pubblico-privato.

Su questi temi si è sviluppato un dibattito tra rappresentanti istituzionali, esperti del settore ed esponenti di realtà pubbliche e private, nel corso del convegno dal titolo "Il ruolo della sanità privata 4.0: possibili strategie e partnership per un obiettivo comune: la salute della persona", organizzato giovedì 30 marzo presso la sede della Regione Lazio. Obiettivo del convegno è stato quello di porre l'attenzione sull'importanza dell'innovazione come strumento per migliorara l'efficienza del sistema a l'accesso allo que per migliorare l'efficienza del sistema e l'accesso alle cure, sulla base di una collaborazione tra i diversi attori del settore sanitario. L'evento, che ha visto la moderazione di Tonino Cantelmi, è stato introdotto dal saluto istituzionale della vice presidente della Regione Roberta Angelilli. Ad aprire i lavori l'intervento di Fabio Miraglia, presidente Giomi Next e membro Acop, il quale ha sottolineato la necessità di un modello di assistenza domiciliare integrata, che comprenda l'erogazione dei servizi in forma sia privata che convenzionata assistenza informieristica indegini strumen convenzionata, assistenza infermieristica, indagini strumen-

tali, visite specialistiche e riabilitazione. Per Fabio De Santis, responsabile della struttura Santa Maria della Pace-Fondazione don Gnocchi: «Una delle difficoltà più grandi è quella di immaginare dei percorsi riabilitativi uniformi, declinandoli allo stesso tempo secondo le diverse direttive regionali. È infatti necessaria una connessione tra i diversi setting di cura per garantire il continuum of care in ogni fase della vita». A sottolineare il contributo della robotica è stata Irene Aprile, direttrice del dipartimento riabilitazione neuromotoria della Fondazione don Gnocchi. Domenico Arena, consigliere nazionale Aris (Associazione religiosa istituti socio-sanitari), ha evidenziato i limiti del Pnrr che «dà la possibilità di utilizzare le risorse per l'ammodernamento o costruzione di nuovi immobili solo per la parte pubblica». Dello stesso parere Maria Stella Giorlandino, rappresentante Confapi-salute, università e ricer-ca. A rappresentare le strutture pubbliche Giuseppe Quintavalle, direttore generale del Policlinico "Tor Vergata". Un altro tema fondamentale è quello della cybersicurezza. Le strutture sanitarie ultimamente sono particolarmente esposte a cyberattacchi. Per difendersi molte strutture sia pubbliche che private ultimamente si stanno affidando a società esperte del settore come Cyber Guru che ha l'obiettivo di sviluppare una cultura diffusa della sicurezza informatica, ridefinendo il concetto di Cybersecurity awareness attraverso lo sviluppo di soluzioni innovative in grado di agire efficacemente sul fattore umano e trasformare l'anello debole della catena difensiva, nella prima linea di difesa contro il cybercrime. Le soluzioni della piattaforma, attraverso percorsi di apprendimento educativi e stimolanti, si rivolgono a tutti coloro che non ricoprono ruoli specialistici in ambito cybersecurity.

* docente di nuove tecnologie alla Pontificia

università Urbaniana e al Pontificio Collegio Leoniano

Incendio al «Villaggio Don Bosco» di Formia



Tutta la comunità è corsa in aiuto del suo parroco don Mariano Salpinone, tanti i giovani che hanno fatto sentire la loro solidarietà

DI COSTANTINO COROS

na comunità ferita, ma solidale e stretta intorno al suo parroco don Mariano Salpinone, dopo l'incendio, che nelle prime ore di ieri, giorno del Sabato Santo, ha distrutto la sagrestia e la casa canonica della chiesa parrocchiale del Cuore Immacolato di Maria a Formia, nota come Villaggio Don Bosco. Non ci sono stati danni a persone.

Vi è stato il pronto intervento di diverse unità dei Vigili del Fuoco, della Protezione civile di Formia, dei Carabinieri e della Polizia locale di Formia. Non sono ancora note le cause dell'incendio. Si aspettano i rilievi e i monitoraggi del caso. "Il Villaggio Don Bosco è un punto di riferimento per la città di Formia e per il Lazio sud, come luogo di accoglienza, oratorio per i giovani, con attività di formazione, educazione e carità che hanno ampia ricaduta sul territorio. In particolare, continuerà l'accoglienza dei senzatetto che la comunità parrocchiale porta avanti con spirito di umanità e solidarietà". Riporta una nota dell'Ufficio comunicazioni sociali della diocesi di Gaeta. Don Mariano ha spiegato che la

sagrestia e la casa canonica avevano materiali costruttivi in legno e quindi quando è partito l'incendio è bruciato tutto. Grazie al tempestivo di intervento dei Vigili del fuoco si sono evitati danni maggiori. «Quello che hanno fatto i pompieri è stato di evitare la compromissione del cemento. Ora si dovranno verificare meglio i danni», ha aggiunto il parroco. Don Salpinone ha sottolineato che è «dalla Croce che si riparte. Dalle ceneri riparte la vita. Il crocifisso si è salvato dall'incendio». Questa notte è stato bello guardare «tanti ragazzi e ragazze commossi arrivare davanti alla chiesa, perché anche se a volte non si fanno vedere, la parrocchia rappresenta le loro radici», ha aggiunto don Mariano. «È una bella comunità

l'interno della chiesa intitolata al Cuore Immacolato di Maria, dopo l'incendio. Ora si contano

questa di Formia - ha detto commosso il vescovo di Gaeta, Luigi Vari -. È come se stessero vivendo un lutto di famiglia. Anche tutte le autorità si sono date da fare. C'è stata tanta solidarietà. Questo incoraggia». Accanto al dolore per l'accaduto si è vista nascere tanta speranza «perché

tante persone si sono strette attorno a don Mariano. Sicuramente potremo presto ritrovare la strada per ridare a questa comunità una sua casa. Intanto viviamo questo momento pensando che anche per questa comunità c'è Pasqua», ha concluso

