

ARTICOLI, TEMA DEL MESE....

Praticantati retribuiti

Dopo aver reso obbligatoria la retribuzione dei tirocini non curricolari presso enti pubblici o privati, la Regione Toscana ha firmato tre accordi, che coinvolgono 39 tra ordini e associazioni professionali che consentono di estendere questa possibilità anche ai praticantati, obbligatori e non, finalizzati all'esercizio della professione e ad alcuni tirocini curricolari (mentre per i tirocini curricolari è necessario un ulteriore atto condiviso con le Università, per i praticantati la procedura è operativa). La legge regionale 3, approvata lo scorso gennaio, introduce una retribuzione obbligatoria di almeno 500 euro mensili lordi per i tirocini non curricolari ma non norma i tirocini inclusi nei tre accordi; con essi la Regione mira ad allargare questa forma di incentivo anche per queste tipologie di tirocini.

Negli accordi, infatti, la Regione si impegna a rimborsare 300 euro mensili agli studi professionali o agli enti che attivano tirocini per almeno 500 euro mensili lordi.

Il contributo della Regione sarà di 300 euro mensili per i giovani in età compresa tra i 18 e i 32 anni (non compiuti) e di 500 euro per i soggetti disabili e svantaggiati (vedi di seguito paragrafo Modalità di applicazione/1).

Le modalità di richiesta ed erogazione del contributo regionale sono regolate dall'Avviso Pubblico approvato con Decreto n. 642/9 del 20-12-2012 e pubblicato sul BURT n. 5 del 30-01-2012 (consultabile sul sito dedicato a questo link).

Il decreto n.6671 del 03-12-2009 individua il Consorzio Professional Service (CPS) come il soggetto consortile previsto dalla legge n.73/2008 ("Norme in materia di sostegno alla innovazione delle attività professionali nei settori produttivi che coinvolgono come rappresentante il professionista, attraverso la sua struttura la Regione Toscana nel progetto al fine di consentire la massima diffusione nel mondo delle professioni intellettuali").

Tipologie di tirocinio incluse negli accordi :
Praticantati obbligatori. I praticantati obbligatori sono quelli che devono necessariamente essere sostenuti per esercitare la professione una volta conseguito il titolo di studio. In questo caso la Regione si impegna a dare un contributo dal settimo mese di praticantato per un massimo di 12 mesi.

Praticantati non obbligatori. Sono tirocini non obbligatori ma comunque finalizzati all'esercizio della professione. Le modalità e l'entità del contributo regionale sono le stesse dei praticantati obbligatori, salvo che il contributo può partire dal primo mese di tirocinio fino ad una durata massima di 12 mesi.

Tirocini curricolari. (Non ancora operativi, è necessario un ulteriore atto condiviso con le Università che sarà firmato nei prossimi mesi).

Destinatari del contributo

Possono accedere al contributo della Regione Toscana sul rimborso dei praticantati, obbligatori e non, sia i soggetti privati e che gli enti pubblici ospitanti. Il cofinanziamento da parte della Regione Toscana è concesso per praticantati svolti da giovani in età compresa tra i 18 e i 32 anni (non compiuti). In caso di soggetto ospitante privato è consentita l'attivazione di queste tipologie di tirocinio anche in assenza di dipendenti a tempo indeterminato.

Validità dell'Avviso pubblico

L'Avviso pubblico è valido a partire dal 1° febbraio 2013. E' quindi possibile registrarsi per inoltrare la richiesta di attivazione della procedura attraverso l'utilizzo del sito web dedicato gestito dal CPS.

Durata

Il cofinanziamento regionale è corrisposto per i praticantati, obbligatori e non, che hanno una durata minima di 2 mesi e per un massimo di 12 mesi. Nel caso dei praticantati obbligatori il contributo regionale sarà corrisposto a partire dal "settimo mese".

Modalità di applicazione

Ai fini dell'ammissibilità all'erogazione del contributo regionale, il praticantato:
 a) deve essere svolto in Toscana presso la sede del soggetto ospitante;
 b) deve essere inoltrato mediante il sito web dedicato
 c) per le professioni ordinarie con tirocinio obbligatorio, i praticantati devono essere in corso da almeno 6 mesi;
 d) per i praticantati non obbligatori, deve prevedere un progetto formativo;
 e) non può prevedere che il praticante sia utilizzato per funzioni che non rispettino gli obiettivi formativi;
 f) non può prevedere che il praticante sia utilizzato per sostituire i contratti a termine, per sostituire il personale del soggetto ospitante nei periodi di malattia, maternità o ferie né per ricoprire ruoli chiave all'organizzazione;
 g) deve prevedere un rimborso spese forfetario da parte del soggetto ospitante di almeno Euro 500,00 mensili lordi;
 h) deve prevedere un tutore presso il soggetto ospitante: nel caso di soggetto ospitante privato, il tutore può essere il titolare dello studio, uno dei professionisti associati o il titolare dell'attività; nel caso di ente pubblico il tutore è il dirigente o il funzionario individuato dall'ente stesso;
 i) potranno essere attivati anche nel caso in cui il soggetto ospitante non abbia dipendenti a tempo determinato.

Ai fini dell'ammissibilità all'erogazione del contributo regionale, il soggetto ospitante:
 i) è tenuto ad assicurare il tirocinante contro gli infortuni sul lavoro e per la responsabilità civile verso i terzi;
 ii) deve essere in regola con la normativa di cui alla legge n. 68/99, per i soggetti di cui all'art. 4, comma 1 della legge n.381/1991 tra i 18 e i 32 anni di cui alla DGR n.768/12.
 2) possedere la residenza o il domicilio in Toscana;
 3) non devono avere in corso un rapporto di lavoro autonomo, subordinato o parasubordinato con il soggetto ospitante, soggetto privato e ente pubblico presso cui sono ospitati

Istruzioni per l'uso

1) Il soggetto ospitante invia, mediante il sito web dedicato la documentazione riguardante i propri dati personali e la richiesta di ammissione alla procedura regionale di rimborso;
 2) Il praticante (o il soggetto ospitante per suo conto) invia, mediante il sito web dedicato, la documentazione riguardante i propri dati personali e una richiesta sulla possibilità di attivazione del tirocinio;
 3) Il CPS verifica la completezza dei dati e dei documenti forniti e, nel caso siano riscontrate inesattezze o omissioni, richiede le necessarie integrazioni;
 4) La Regione Toscana comunicherà al CPS l'ammissione alla procedura di rimborso;
 5) Il soggetto ospitante può ottenere il rimborso parziale o totale (nel caso di categorie svantaggiate) delle somme anticipate al praticante ogni quattro mesi, decorrenti dalla data di richiesta di ammissione alla procedura di rimborso;
 6) Le richieste di rimborso devono essere presentate dal soggetto ospitante entro il 10 del mese successivo al richiedente di riferimento tramite il sito web dedicato. La richiesta di rimborso dovrà essere corredata dai bonifici bancari/postali attestanti l'avvenuto pagamento del rimborso spese forfetario al praticante di almeno 500 euro mensili lordi;
 7) Il CPS verificherà la rispondenza dei documenti forniti con i requisiti necessari per accedere al rimborso, occupandosi di richiedere eventuali modifiche e/o implementazioni.

Articolo tratto da www.giovanis.it

Dote per i lavoratori e incentivi per l'occupazione: al via il bando 2013. Disponibili 13 milioni

Al via il pacchetto di incentivi per l'occupazione predisposti dalla Regione per il 2013. L'avviso è stato pubblicato il 1 febbraio ed è reperibile on line sul sito di Sviluppo Toscana (il soggetto cui è stata affidata la gestione operativa degli incentivi).

Come si ricorderà, il bando contribuisce, assieme alle agevolazioni fiscali previste dalla legge finanziaria regionale, alla formazione di quella che è stata definita la "dote" per favorire la riassunzione dei lavoratori licenziati o in mobilità. Si tratta di un pacchetto completo ed integrato, che coniuga il tradizionale meccanismo degli incentivi e della formazione del personale previsti dal bando, agli interventi sulla leva fiscale introdotti con la sopra citata legge finanziaria regionale.

La dote in dettaglio. La dote consiste in un pacchetto integrato di agevolazioni per favorire il reingresso nel mercato del lavoro di lavoratori e lavoratrici in mobilità e licenziati. Comprende: l'incentivo per l'assunzione a tempo indeterminato full time o part time pari rispettivamente a 8.000 e 4.000 euro; il voucher formativo aziendale per qualificare o riqualificare le persone assunte contro le malattie sostenute da 3.000 euro; queste misure, la Finanziaria regionale 2013 aggiunge la possibilità di detrarre dalla base imponibile IRAP le spese sostenute per l'assunzione a tempo indeterminato nell'anno 2013 di tali tipologie di personale dipendente (è prevista l'emaneazione di un regolamento per le modalità operative ed applicative per usufruire di detta detrazione).

Misure per l'occupazione. Si tratta di contributi per l'assunzione a tempo indeterminato, di donne sopra i 30 anni, disoccupate o inoccupate; per assunzioni a tempo indeterminato o determinato di giovani laureati; di dottori di ricerca; di lavoratori provenienti dalle liste di mobilità; per la stabilizzazione di lavoratori, da contratto a tempo determinato a indeterminato. E ancora, sono previsti contributi per coloro che hanno perso il lavoro a non più di 5 anni dalla pensione (anche in questo caso con una maggiorazione per le donne).

Ecco nel dettaglio, le figure di cui si incentiva l'assunzione.

• Donne disoccupate/inoccupate, che abbiano compiuto il 30° anno di età, assunte a tempo indeterminato

Lo stato di disoccupazione delle donne over 30 deve essere comprovato tramite iscrizione presso il competente Centro per l'Impiego delle Province della Toscana ai sensi della normativa in vigore (D.Lgs 181/2000).

• Giovani laureati di età non superiore ai 35 anni (40 anni per gli appartenenti alle categorie di cui alla L. 68/1999) assunti a tempo indeterminato o determinato con contratti di durata di almeno 12 mesi.

• Dottori di ricerca, di età non superiore ai 35 anni (40 anni per gli appartenenti alle categorie di cui alla L. 68/1999), assunti a tempo indeterminato o determinato con contratti di durata di almeno 12 mesi.

• Lavoratori iscritti alle liste di mobilità e lavoratori licenziati a partire dal 01/01/2008 per giustificato motivo e che alla data dell'assunzione siano in stato di disoccupazione.

Le assunzioni dovranno essere a tempo indeterminato e, nel caso dei lavoratori licenziati dal 01/01/2008, lo stato di disoccupazione deve essere comprovato tramite iscrizione presso il competente Centro per l'Impiego.

• Lavoratori in forza all'azienda con contratti a tempo determinato nel caso in cui gli stessi siano trasformati in contratti a tempo indeterminato almeno 4 mesi prima della scadenza prevista nel contratto iniziale.

• Soggetti prossimi alla pensione cui manchino non più di 5 anni di contribuzione per la maturazione del diritto al trattamento pensionistico secondo la normativa vigente, in possesso di stato di disoccupazione secondo quanto stabilito dalla normativa in vigore, o in situazione di mobilità non indennizzata, o che siano comunque privi di ammortizzatori sociali, assunti a tempo indeterminato;

• Soggetti prossimi alla pensione cui manchino non più di 3 anni di contribuzione per la maturazione del diritto al trattamento pensionistico secondo la normativa vigente, in possesso di stato di disoccupazione secondo quanto stabilito dalla normativa in vigore, o in situazione di mobilità non indennizzata, o che siano comunque privi di ammortizzatori sociali, assunti a tempo determinato

Le risorse disponibili per gli incentivi sono complessivamente 13 milioni di euro.

Per assistenza nella compilazione delle domande o informazioni è possibile rivolgersi a: assistentocupazione@sviluppo.toscana.it

Per tutte le altre informazioni e comunicazioni è possibile rivolgersi a Sviluppo Toscana, via Dorsale 13, 54100 Massa, tel. 055 9935416, dalle 9.30 alle 13.00, dal lunedì al venerdì.

Articolo tratto da www.giovanis.it

Voucher per alta formazione all'estero

Bando attivo dal 10 marzo al 15 aprile 2013

Adottato con decreto 238 del 25 gennaio 2012, il nuovo avviso pubblico per l'assegnazione di voucher di alta formazione all'estero di giovani laureati e dottori di ricerca. Il bando prevede la possibilità di richiedere il rimborso per le quote di iscrizione al percorso formativo, per l'alloggio ed il viaggio.

Finalità

L'assegnazione di voucher copre tipologie diverse di percorsi di alta formazione all'estero, per ciascuno dei quali sono stabiliti requisiti specifici dei candidati (articolo 3 del bando):

- linea di intervento 1: percorsi di alta formazione interamente realizzati all'estero (Corso post dottorato di ricerca, Dottorato di ricerca, Master studio-ricerca)
- linea di intervento 2: programmi di studio e ricerca all'estero per dottorandi senza borsa iscritti ad Università italiane
- linea di intervento 3: programmi di studio e ricerca all'estero sui temi del valorizzazione tecnologico e della valorizzazione della ricerca.

Destinatari: laureati e dottori di ricerca con requisiti indicati all'articolo 3 del bando in dipendenza del percorso di alta formazione d'interesse del candidato

Scadenza: ore 17 del 15 aprile 2013

Modalità e termini di presentazione della domanda

Le domande possono essere presentate a partire dal 10 marzo al 15 aprile 2013. Le domande non possono essere consegnate a mano. Le domande di voucher devono essere trasmesse tassativamente con le modalità ed entro i termini perentori indicati nell'articolo 2 del bando, pena l'esclusione. Il richiedente dovrà:

- collegarsi al sito www.sviluppo.toscana.it e registrarsi;
- procedere all'inserimento online della domanda, formulario di candidatura e atto unilaterale di impegno tramite gestionale, ed allegare in upload gli altri documenti richiesti
- validare il tutto ed eseguire la trasmissione online di non oltre il termine perentorio del 15 aprile 2013 ore 17.00
- stampare in copia cartacea domanda, formulario di candidatura ed atto unilaterale e gli altri documenti upload. La documentazione cartacea stampata, con marca da bollo e firme in originale dovrà essere inviata per raccomandata AR entro e non oltre il termine perentorio del 16 aprile 2013, fa fede sulla data di spedizione il timbro postale, al seguente indirizzo: Regione Toscana, Area Istruzione e educazione Piazza degli Unità di Italia n.101/23 Firenze.

Determinazione n° 1052/13 ISEE. Per determinare l'ISEE del proprio nucleo familiare occorre rivolgersi a soggetto abilitato (CAAF).

Informazioni sul avviso possono essere richieste all'Area Istruzione e educazione tramite il seguente indirizzo mail: altainformazioneuniversitaria@regione.toscana.it

Informazioni relative alle procedure informatiche di inserimento on line della domanda devono essere richieste al seguente indirizzo mail: supportovoucher@sviluppo.toscana.it

Vai alla pagina dedicata sul sito web della Regione Toscana

Articolo tratto da www.giovanis.it

Provincia di Livorno, voucher per la formazione

La Provincia di Livorno finanzia VOUCHER per corsi di qualifica, corsi di certificazione competenze, corsi di qualifica diploma, master e corsi post laurea, ultimo anno delle scuole di specializzazione. 1° scadenza: 6/03/2013

Il bando può essere scaricato da: www.provincia.livorno.it/formazione

TEMPO LIBERO
COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO
INFORMAGIOVANI ROSIGNANO
CORSO DI INTERNET PRATICO

Argomenti:

- Muoversi in rete con sicurezza (importanza dell'antivirus, siti pericolosi, siti illegali, programmi P2P)
- Come aprire una casella di posta elettronica e saperla gestire (invio/ricezione mail; come salvare un file sul pendrive; come allegare file; riconoscere lo SPAM)
- Come usare i social networks (per lavoro, per divertimento; cose da non fare)
- Modelli di licenze che esistono, etica e filosofia delle OS, come si scaricano e come si utilizzano i programmi OS, compatibilità con sistemi operativi tradizionali
- Cercare lavoro su Internet (usare motori di ricerca; siti "giusti"; compilare form on line; scaricare bandi)

Struttura: 10 ore totali - 2 ore a modulo. Periodo di svolgimento: Febbraio/Marzo 2013. Max 20 alunni

Le lezioni si svolgeranno presso la sede Informagiovani di Rosignano Solvay. IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE (da definire in base al n° dei partecipanti) Per info: APELETE LE PRE-ISCRIZIONI

Per info: Telefono 0586 792041 Fax 0586 766964 e-mail info@comune.rosignano.livorno.it <http://informagiovaniosignano.comune.livorno.it> Fb: informagiovaniosignano

SALUTE E CUCINA NATURALE

Vitamina C contro il raffreddore: gli alimenti che ne sono piu' ricchi

Nel periodo dell'anno in cui ci troviamo maggiormente esposti ad influenza e raffreddore, incrementare il nostro consumo di alimenti ricchi di vitamina C può contribuire a prevenire i malanni e a velocizzare la guarigione. Per tutte le informazioni e tecniche relative all'uso scientifico e corretto in merito, la vitamina C permetterebbe di dimezzare la durata dei sintomi del raffreddore.

Un altro beneficio correlato all'assunzione di vitamina C è l'incremento del benessere dei soggetti deboli sottoposti ad un pesante stress fisico. Gli esperti dell'Università di Helsinki hanno condotto cinque studi in proposito, rivelando i soggetti differenti, tra i quali sono stati selezionati maratonisti professionisti e giovani atleti che si dedicavano allo sport.

Dosi regolari di vitamina C, corrispondenti ad almeno un grammo assunto quotidianamente, hanno ridotto la durata media del raffreddore del 18% nei bambini e dell'8% negli adulti. La vitamina C avrebbe dunque un ruolo reale nell'esercitare un effetto biologico benefico sui sintomi del raffreddore, come ha dimostrato un'indagine che ha coinvolto 1000 persone, hanno sottolineato all'interno dei risultati della ricerca pubblicata con il titolo di "Vitamin C for preventing and treating the common cold", incentrata sul ruolo della vitamina C nella prevenzione e nella cura del comune raffreddore.

In particolare, la vitamina C è stata giudicata in grado di rafforzare le difese immunitarie delle persone sottoposte a forti condizioni di stress fisico. Simili indicazioni relative all'assunzione di vitamina C per prevenire e curare il raffreddore, due dei sintomi più tipici dell'influenza, generale, che avviamo nel periodo invernale.

In particolare, la Società Italiana di Medicina Generale si era occupata di studiare come un "falso mito" il fatto che la vitamina C potesse aiutare a curare in caso di influenza, sostenendo che "Non esiste alcuna prescrizione dietetica in proposito al fine di accelerare la guarigione". Ciò contrasta con quanto scoperto da parte degli autori della ricerca di cui sopra, secondo cui la vitamina C sarebbe in grado di ridurre il periodo di incubazione del raffreddore e di fortificare le persone assunte per via del calore. Potrebbe dunque risultare utile in proposito conoscere quali siano gli alimenti più ricchi di vitamina C, in modo da integrarsi attraverso una sana alimentazione proprio dal raffreddore e dai sintomi dell'influenza. Tra le proprie qualità, la vitamina C è considerata un gradevole di porci al riparo da influenza e raffreddore, oltre che di favorire l'assorbimento del ferro. Essa andrebbe assunta principalmente attraverso l'alimentazione, ricorrendo agli integratori soltanto in casi eccezionali.

Tra gli alimenti più ricchi di tale vitamina (considerando le quantità in milligrammi ogni 100 grammi di prodotto), vi sono peperoncini piccanti (229 mg/100 gr), peperoni rossi e gialli (166 mg/ 100 gr), kiwi (85 gr/100 grammi) e numerosi ortaggi considerati nella loro forma cruda, come cavoli di Bruxelles, cavolo broccolo e spinaci e crudi.

Gli ortaggi crudi presentano un contenuto di vitamina C rispetto ai loro corrispettivi cotti in acqua. In questo tipo di alimenti, il contenuto di vitamina C è molto più elevato, mentre la perdita di vitamina C nel corso della cottura. Alcuni di voi potrebbero stupirsi nel non individuare tra le prime posizioni della classifica degli alimenti che permettono un maggiore apporto di vitamina C le arance. 100 grammi di succo d'arancia apportano 44 milligrammi di vitamina C, un contributo decisamente inferiore rispetto a quanto si otterrebbe consumando 100 grammi di arance (243 mg di vitamina C), in un'ora di attività fisica moderata.

Ragionando riguardo a tali alimenti, però, risulta evidente come le arance possano essere considerate come una delle fonti alimentari da cui assumere vitamina C più facilmente, assieme ad altri agrumi come mandarini o mandaranci. E' infatti improbabile riuscire a consumare in un'unica giornata 100 grammi di peperoncini piccanti o di prezzemolo. I giusti freschi non sono di facile reperibilità, a meno che non si abitui a questo caso, tuttavia, la rubea è un frutto tropicale dell'America Centrale e Meridionale, anch'esso non di semplice reperibilità.

Nel caso di bambini che non amano molto ortaggi come i peperoni o i cavolfiori o al cui sapore è certamente bene abituarli fin da piccoli gli agrumi ed il succo d'arancia, in assenza ad altra frutta dal sapore gradevole ricca di vitamina C, rappresentando gli alimenti più comodi e facilmente reperibili che possono essere assunti come integratore naturale di tale vitamina.

Un'alimentazione ricca di frutta e verdura di vario genere, in ogni caso, contribuisce a garantirne un apporto costante di vitamina C per tutti. E' inoltre importante sottolineare come sia preferibile consumare frutta il più possibile freschi e come le spremute di agrumi debbano essere bevute appena preparate, in modo che il loro contenuto di vitamina C non venga compromesso dai processi ossidativi. I nostri lettori consigliano di aggiungere alle spremute d'arancia un pizzico di peperoncino per arricchirle.

Un ulteriore consiglio può essere rappresentato dall'incrementare l'utilizzo di succo di limone appena spremuto come condimento, ad esempio per insalate o verdure da consumare crude come gli spinaci, così da poter contribuire in maniera semplice e gustosa all'apporto quotidiano di vitamina C attraverso la dieta. Un ultimo consiglio è dato dalla scelta di frutta e verdura ricca di vitamina C in base alle stagionalità, in modo da potersi garantire alimenti sempre freschi nel corso di tutto l'anno. Ad esempio, se in inverno preferiremo gli agrumi, in estate potremo arricchire le nostre tavole con albicocche e fragole.

Articolo tratto da www.greenme.it



In cucina

Macedonia di mele e agrumi con crema dolce di kiwi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 mele golden
- 2 kiwi
- 1 arancia tarocco
- 1 limone
- 40 g di pinoli
- 100 g di yogurt magro
- 60 g di zucchero
- 1/2 baccello di vaniglia

PREPARAZIONE

1 Versate in un pentolino la metà dello zucchero con 100 ml d'acqua e il mezzo baccello di vaniglia diviso in 2-3 pezzi. Cuocete lo sciroppo a fuoco medio-basso per 10 minuti, fino a ridurlo a un terzo del volume iniziale.

2 Grattugiate la metà della scorza del limone e spremetene il succo. Sbucciate i kiwi, tagliateli a fette, bagnateli con poco succo del limone e disponeteli in una ciotola. Unitevi lo sciroppo ben filtrato dai resti di vaniglia mescolate e lasciate marinare per 30 minuti.

3 Preparate gli altri ingredienti. Tostate in forno a 160 °C i pinoli per 5 minuti. Lavate con cura le mele, asciugatele, dividetele in quattro parti eliminando i semi e tagliatele a dadini. Conditete subito con il succo e la scorza del limone e con il zucchero rimasto. Pelate a vivo l'arancia, riducetela in dadini e mescolatela alle mele.

4 Unite ai kiwi marinati lo yogurt e frullateli fino a ottenere una crema omogenea. Distribuite la macedonia di frutta in 4 coppette da dessert, ricopritela con la salsa di kiwi, decorate con i pinoli tostanti e servite subito. Sostituite lo yogurt con pari quantità di gelato allo yogurt o fuor di latte, unendolo ai kiwi frullati.

Articolo tratto da www.cucina-naturale.it

FILM

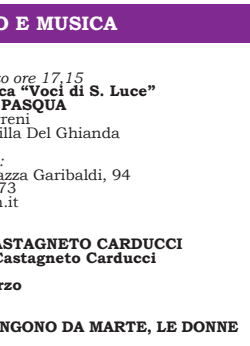
Il lato positivo - Silver Linings Playbook

L'ingenuità è una malattia? Oppure sarebbe meglio chiedersi se non si tratti di un mero equivoco quello che confonde i termini ingenuità e genuinità, considerando superficialmente alla stregua di becceri sinonimi. Anche in questo caso, tuttavia, la risposta parrebbe univoca: di genuinità comunque si soffre.

Parecchi sono i temi che David O. Russell tende a mettere in discussione con questa sua ultima fatica. Ossannato a Toronto, il lato positivo - Silver Linings Playbook si accinge ad approdare dalle nostre parti forse anche ben oltre il nominagione di Oscar.

Responsò già abbastanza lusinghiero, che calamita sulla pellicola una discreta attenzione, a dire il vero nient'affatto infondata. Si perché, in meraviglio si racconta una storia, più storie. Di assurdi impervi, di quest'ovvio fallimenti: una storia tutta americana, insomma, tanto tragica nei contenuti quanto leggera nelle nette sfumature di cui è stata dotata. Sulla (im)possibilità di un'esistenza normale a fronte di una società normalizzatrice, che anziché formare deforma quelle personalità di cui ritiene stupidamente di poter fare a meno.

Tratto da: www.mymovies.it



DA LEGGERE

Federica Bosco

Attraverso i suoi romanzi, Federica Bosco, autrice amatissima da un gran numero di lettori, ci regala un nuovo romanzo dal titolo "Pazze di me". La storia leggera e frizzante scorre molto bene tra le pagine, mettendo subito il lettore a proprio agio. Il protagonista principale è Andrea, il classico mammona, cresciuto con tre sorelle perdue e la madre, che spesso indossa i panni della "Hitler" di casa: una donna tutta d'un pezzo e dal carattere tosto e deciso. Da aggiungere al già simpatico quattretto tutto al femminile, anche la la nonna, la badante e ovviamente il cane (femmina, anche lei). Il disagio del ragazzo, su cui poi verrà basato gran parte del romanzo, è proprio questo: crescere con solo donne al fianco. Suo padre l'ha abbandonato da piccolo, senza troppe scuse e con una frase che almeno inizialmente, potrà apparire banale: "E adesso... sono cazzi tuoi!". Solo in un secondo momento, Andrea riuscirà a capire che cosa intendesse realmente l'uomo. Le donne che lo circondano fanno scappare le sue fidanzate tagliandoli il proprio spazio, sia quello fisico, sia quello sentimentale. E' lì che il protagonista si accinge a un'indagine: scanzonato e brillante, dietro un dito, mottoneggiando e molto orgoglioso davanti alle crudere verità del quotidiano. Unico punto negativo, a mio parere, è il finale, non tanto per l'originalità o la banalità, quanto per le parole usate, troppo comuni e fredde. In definitiva, però, Pazze di Me è un romanzo divertente, scanzonato e brillante, scritto da una donna, sulle donne e per le donne che sanno ridere di loro stesse. A tratti agrodolce, a tratti giovanile e fresco. Ci si innamora, saltiamo gli ostacoli e, se si cade, ci rialziamo... non sempre. Questa è una massima che si apprende, col sorriso, grazie a questo romanzo di Federica Bosco.

Recensione tratta da: <http://www.sololibri.net>

MOSTRE, EVENTI CULTURALI, TEATRO E MUSICA

COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO

CASTIGLIONCELLO
Armunia, Castello Pasquini

PROGRAMMA ADULTI

Venerdì 1 marzo ore 21.15
Ancora di Marzo ore 21.15
DISCORSI ALLA NAZIONE
 Studio per uno spettacolo presidenziale

Venerdì 15 marzo ore 21.15
I Sacchi di Sabbia/Compagnia Sandro Lombardi
IL RITORNO DEGLI ULTRACORPI

Venerdì 29 marzo ore 21.15
Arca Azzurra Teatro
Alessandro Benvenuti
COMICI FATTI DI SANGUE

PROGRAMMA RAGAZZI

Totomela 10 marzo ore 16.15
Domenica 17 marzo ore 16.15
Il Ritorno degli Ultracorpi

Venerdì 15 marzo ore 21.15
I Sacchi di Sabbia/Compagnia Sandro Lombardi
IL RITORNO DEGLI ULTRACORPI

Venerdì 29 marzo ore 21.15
Arca Azzurra Teatro
Alessandro Benvenuti
COMICI FATTI DI SANGUE

PROGRAMMA RAGAZZI

Totomela 10 marzo ore 16.15
Domenica 17 marzo ore 16.15
Il Ritorno degli Ultracorpi

Giovedì 28 Marzo ore 17.15
Orchestra Polifonica "Voci di S. Luce"
CONCERTO DI PASQUA
 Dirigé Diego Terreni
 Al Pianoforte Scilla Del Gianda

Per informazioni:
 Per info: Vado Piazza Garibaldi, 94
 Tel. 0586/788373
 prolucovada@tin.it

COMUNE DI CASTAGNETO CARDUCCI
TEATRO ROMA CASTAGNETO CARDUCCI

Martedì 19 marzo
Iena Ridoni
Pole Migone in
GLI UOMINI VENGONO DA MARTE, LE DONNE DA VENERE
 Dal best seller di Jhon Gray
 di Paolo Migone

per informazioni:
 Teatro Roma, via Gramsci
 tel. 0565 778218
 Biblioteca Comunale
 via della Repubblica, 15 - Domaratico
 tel. 0565 778259

VOLTEERRA
Teatro Persio Flacco

Sabato 9 marzo
Compagnia Maria Cassi
PARDON!
 di e con Maria Cassi