



LaVoce

**ORGANO D'INFORMAZIONE DELLA
COMUNITÀ ITALIANA IN SUDAFRICA**

Registered at the G.P.O as a newspaper

BBMLAW

www.bbmlaw.co.za

ROSEBANK BEDFORDVIEW PRETORIA
UMHLANGA CAPE TOWN

Anno: 52 – 9 Aprile 2026 – No. 12

ITALIAN WEEKLY NEWSPAPER – GIORNALE SETTIMANALE ITALIANO

Page 1

LA NUVOLA E LA STELLA

Quando la Banda dell'Esercito incontra il Maestro Muti: una serata tra arte, solidarietà e valori istituzionali

C'è una Roma che non si vede mai nelle cronache ordinarie. È la Roma che, in una sera d'aprile, siede in silenzio ad ascoltare le note della Banda dell'Esercito mentre un Maestro ottantaquattrenne — che ha diretto la Filarmonica di Vienna, la Chicago Symphony e i palcoscenici più grandi del mondo — scende tra i leggi e si china con discrezione verso i musicisti in uniforme per offrire un consiglio, una correzione, un gesto di fraternità artistica. È la Roma del Generale, della Senatrice, dei medici, delle famiglie con i bambini malati. È la Roma che ancora si emoziona.

UN APPUNTAMENTO FUORI DALL'ORDINARIO

Il 9 aprile 2026, alle ore 20.00, il Nuovo Centro Congressi "La Nuvola" di Roma — la grande teca di vetro e acciaio firmata da Massimiliano Fuksas che si erge nel cuore del quartiere EUR — ha ospitato una serata che difficilmente chi vi ha preso parte dimenticherà. "La Nuvola e la Stella" è il nome scelto dallo Stato Maggiore dell'Esercito per questo concerto straordinario, organizzato in collaborazione con la Fondazione Bambino Gesù ETS: un titolo che evoca qualcosa di universale, sospeso tra il terreno e l'infinito, tra l'impegno militare e la speranza civile.

Sul palco: la prestigiosa Banda dell'Esercito Italiano, simbolo vivente di una tradizione musicale militare che attraversa due secoli di storia nazionale. In sala: autorità istituzionali, rappresentanti diplomatici, famiglie, uomini e donne delle Forze Armate. E, a dirigere uno dei brani della serata, il Maestro Riccardo Muti — napoletano di nascita, molfettese d'infanzia, cittadino del mondo per vocazione e destino.

LA PAROLA DEL GENERALE MASIELLO: VALORI CHE NON INDOSSANO GRADI

Il Generale di Corpo d'Armata Carmine Masiello, Capo di Stato Maggiore dell'Esercito dal febbraio 2024, è un ufficiale dalla formazione straordinariamente complessa: paracadutista della Folgore, comandante del Regional Command West in Afghanistan, consigliere militare dei Presidenti del Consiglio Gentiloni e Renzi, Vice Direttore del DIS. Un uomo abituato alla durezza dei teatri operativi e alla discrezione dei corridoi istituzionali. Eppure, nelle serate come quella del 9 aprile, emerge con chiarezza una dimensione meno visibile del suo comando: la consapevolezza che un esercito moderno si misura non soltanto con la potenza dei suoi sistemi d'arma, ma con la profondità dei suoi valori.

In occasioni pubbliche precedenti, Masiello ha affermato con forza che i valori militari — lealtà, disciplina, senso del dovere, onore — non sono mere formule di rito,



ma la bussola autentica di ogni soldato: la forza che fa rispondere "presente" quando la Nazione chiama. Questa visione si è tradotta, nell'evento del 9 aprile, in qualcosa di concreto: la Banda dell'Esercito non si è esibita per celebrare sé stessa, ma per raccogliere fondi destinati ai bambini malati e alle loro famiglie. Un atto che dice molto di come Masiello intende il ruolo delle Forze Armate nella società civile: non come corpo separato, ma come parte integrale e responsabile della comunità nazionale.

Lo stesso Generale, in più occasioni, ha sottolineato la necessità di costruire un nuovo rapporto tra Forze Armate, università, società e giovani generazioni — una visione che guarda alla difesa come ecosistema culturale oltre che operativo. La serata alla Nuvola ne è stata, a modo suo, una manifestazione emblematica.

RICCARDO MUTI: LA MUSICA COME ATTO UMANO

Parlare di Riccardo Muti significa parlare di uno dei più grandi direttori d'orchestra viventi: sette Concerti di Capodanno con i Wiener Philharmoniker (record assoluto), direttore musicale della Philadelphia Orchestra, della Scala di Milano per diciannove anni, della Chicago Symphony fino al 2023 — dove è stato nominato Direttore Musicale Emerito a Vita. Un curriculum che appartiene alla storia della musica del XX e XXI secolo.

Ma ciò che ha reso la sua presenza alla "Nuvola e la Stella" davvero straordinaria non è il peso del nome. È il gesto. Come hanno testimoniato i presenti, durante l'esecuzione delle marce funebri della Banda, il Maestro si è avvicinato più volte ai musicisti militari, offrendo consigli, suggerimenti, correzioni sussurate. Un uomo di livello mondiale che si china verso chi porta l'uniforme e tiene in mano uno strumento: non come condiscendenza, ma come rispetto autentico

per chi fa musica. Chiunque abbia assistito ha visto, in quel gesto, qualcosa che va al di là della tecnica. Ha visto l'insegnamento come forma d'amore.

Muti ha sempre sostenuto che la musica non è mai solo intrattenimento: è linguaggio civile, strumento di coesione, veicolo di memoria collettiva. Fondatore dell'Orchestra Giovanile Luigi Cherubini nel 2004 — con la quale ha formato oltre mille giovani musicisti italiani in vent'anni — il Maestro ha dimostrato ancora una volta, a ottantaquattro anni, che la sua energia non appartiene ai palcoscenici gloriosi ma alle persone. In questo senso, la sua partecipazione al concerto benefico per il Bambino Gesù non è stata una comparsata: è stata una dichiarazione di valori.

ISABELLA RAUTI: LA DIFESA HA ANCHE UN'ANIMA SOLIDALE

La presenza del Sottosegretario di Stato alla Difesa, Senatrice Isabella Rauti, ha conferito alla serata una precisa dimensione istituzionale. Rauti — che in questi mesi ha promosso con determinazione il rafforzamento delle capacità difensive italiane, dalla difesa contraerea SAMP-T NG al programma Eurodrone, dal GCAP al riarmo europeo — ha scelto di essere presente alla "Nuvola e la Stella" con un segnale politico chiaro: la Difesa non è soltanto scudi e missili. È anche il volto di un Paese che si prende cura dei più vulnerabili.

Rauti ha nel tempo costruito un legame diretto e continuo con le Forze Armate, accompagnando Masiello in cerimonie di giuramento, presentazioni di calendari militari, consegne di sistemi d'arma. Il suo impegno sulla formazione — inclusa la difesa della proposta di un corso universitario in Filosofia per gli ufficiali dell'Accademia di Modena, bloccata dall'Università di Bologna — rivela una visione dell'istituzione militare come corpo civile evoluto, capace di pensiero critico e apertura culturale. Alla Nuvola, quella

visione ha trovato espressione musicale.

LA FONDAZIONE E L'OSPEDALE BAMBINO GESÙ: IL CUORE DELLA SERATA

Al centro di tutto, però, c'erano loro: i bambini. E le loro famiglie. L'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù è il più grande policlinico e centro di ricerca pediatrico d'Europa. Ogni anno vi transitano migliaia di piccoli pazienti, molti provenienti da regioni lontane o da Paesi in difficoltà, con diagnosi complesse e percorsi terapeutici che richiedono mesi di permanenza a Roma. Le famiglie restano accanto a loro, spesso in condizioni di fragilità economica e umana.

È per questo che esiste il "Progetto Accoglienza" della Fondazione Bambino Gesù ETS: un'iniziativa dedicata all'assistenza e all'ospitalità delle famiglie, con servizi logistici, supporto psicologico, percorsi di accompagnamento durante i ricoveri. Il 9 aprile, l'intero ricavato della vendita dei biglietti del concerto è stato devoluto a questo progetto. La collaborazione tra l'Esercito Italiano e la Fondazione non è episodica: è il frutto di un accordo formale firmato con una lettera d'intenti che impegna entrambe le istituzioni a sviluppare eventi culturali e solidali, a sostenere la ricerca scientifica in ambito pediatrico e a rafforzare il legame tra istituzione militare e comunità civile.

La collaborazione era già avviata dal 2023. Il 9 aprile 2026 ne ha segnato un capitolo nuovo e più visibile: con la musica come tramite, con la Banda dell'Esercito come protagonista e con la firma artistica di Riccardo Muti come garanzia simbolica che quella serata era, in tutti i sensi, eccezionale.

OLTRE L'EVENTO: UNA VISIONE DI ITALIA

Chi scrive era presente. E ha portato via dalla Nuvola una sensazione rara, nell'era dell'iperbolismo digitale e del conflitto permanente come spettacolo: la sensazione che le istituzioni italiane, quando si mettono d'accordo su ciò che conta davvero, sappiano ancora fare cose belle. Cose che non richiedono la logica della propaganda, né quella del potere. Richiedono semplicemente la volontà di stare vicini a chi soffre, e di farlo con dignità.

Il Generale Masiello ha costruito un Esercito che non ha paura di emozionarsi. Il Maestro Muti ha dimostrato che la grandezza autentica non teme la prossimità con i più piccoli. La Senatrice Rauti ha mostrato che la difesa di un Paese include anche la difesa dei suoi bambini malati. E la Fondazione Bambino Gesù ha ricordato a tutti, ancora una volta, che l'Italia ha ancora istituzioni capaci di portare luce.

**di Pierangelo Panozzo
Roma, 9 aprile 2026**

Piccola
pubblicità
gratuita
Free Classified

La pubblicità gratuita non deve
contenere più di 100 sillabe / Free
classified advertising, must not be
more than 100 syllables

VI INVITIAMO A FARE LA PUBBLICITA'
GRATUITA!

TO RENT: Cottage/office - Linksfeld Rd,
Dowerglen
CALL: 0872651786 OR 011 453 1868.
9 - 4, Monday to Friday

Settimanale
d'Informazione della
Comunità Italiana
in Sudafrica

A sostegno della stampa periodica Italiana
all'estero ai sensi del Decreto Legge Legislativo
15 Maggio 2017 N.70 periodica editi e diffusi
all'estero Testata:
LA VOCE

Postnet Suite #038,
Private Bag X 10050, Linksfeld, Edenvale, 1610
71 Linksfeld Road, Dowerglen 1610
Tel: 011 453 1868
Sito Web: www.lavocesudafrica.org

DIRETTORE RESPONSABILE:
Francesca Cristaudi
(President/Editor/Director/Public Officer)
lavoce@lavoce.co.za

LA VOCE REDAZIONE
Segretaria/Contabilità: Patrizia Deiana
accounts@lavoce.co.za

Copywriter:
Laura Fontanella

Corrispondenti per l'Italia:

Alberto Carniel
Alessandro Marsh

Caterina Morettino Cape Town

Motoring Correspondent

Alex Shahini
News Reporter
Pierangelo Panozzo

Se siete interessati ad essere corrispondenti
contattare La Voce 011 453 1868

Published by proprietor A.I.I.S.A
Associazione per l'informazione degli
Italiani in Sudafrica
Advertising/Pubblicità:
ads@lavoce.co.za
087 265 1786

DONATIONS / DONAZIONI
Per pagamenti direttamente in Banca
First National Bank, Branch No: 212217,
Balfour Park
Conto Corrente, AIIISA - N.: 5036 011 3332
SWIFT code (international transfers)

FIRNZAJJ

SCRIVETE A LA VOCE LE VOSTRE OPINIONI
Postnet #038, Private Bag X10050, Linksfeld,
Edenvale, 1610
Registered at the G.P.O as a newspaper

Sharing is Caring at the Italian Aid Association

The Associazione Assistenziale Italiana recently brought Easter joy to many in the community thanks to a generous donation of biscuits and chocolate wafers from a kind benefactor.

The treats were first used to enhance 20 food hampers prepared for the indigent Italian families, ensuring they could celebrate the Easter season with a little extra sweetness. Even after assembling the hampers a significant number of boxes remained. Rather than keep the surplus, the Associazione chose to extend the spirit of giving by sharing the donation with several local organisations and communities in need.

Beneficiaries included:

- Tembalani Care Centre (formerly Casa Serena) supporting approximately 70 residents.
- Johannesburg Children's Home for around 64 children.
- Casa Serena home to 70 people.
- St Mary's Childrens Home, Johannesburg South, approximately 50 children.
- of Our Lady of Charity of the Good Shepherd
- Maryvale Catholic Church Soup kitchen, assisting about 40 people.
- Residents of the CRAI community, approximately 20 people.
- Kadimah Protected Employment Services



(Chevrah approximately 50 people
• Frederic Place Home for the Aged caring for around 70 residents.
• St Joseph Gerard Foundation Home for Elderly in Alexandra, 36 elderly.
• Nursery School in Highlands North about 25 children.

Through this initiative the

Associazione not only provided practical support but also spread goodwill and a sense of community during the Easter season.

Thank you to our benefactor for putting smiles on the faces of our families and on those with whom we shared our joy. *(Lily Battaglia)*

Origini Italia: il bando 2026
per discendenti italiani

Program Overview

Origini Italia is a professional training program for young people living outside of Italy who have Italian ancestors. The goal is to help these descendants reconnect with their homeland while learning how to do business on an international level. The program is organized by the MIB Trieste School of Management with support from the Italian government and the Friuli Venezia Giulia region.



years old (born between June 1, 1991, and May 31, 2003).

Capacity: Only 20 students are chosen for each session.

Key Dates

Application Deadline: May 31, 2026.
Program Start Date: November 4, 2026.

Costs and Benefits

The program is completely free for those who are selected. The following expenses are covered:
Round-trip travel from your home country to Trieste. Accommodation (housing) for the entire duration of the course. Lunches during training and work days.

How to Apply

You can find the official rules and the application form on the MIB Trieste School of Management website.

What You Will Learn

The course focuses on Export Management and Business Development. It is split into two parts:
2 Months: Classroom learning, seminars, and workshops at the school in Trieste.
3 Months: An internship (work placement) at an Italian company.

Who Can Apply?

To be eligible, you must meet the following criteria:
Heritage: You must be a descendant of Italian emigrants.

Age: Between 23 and 35



PUBBLICITA' DANTE
ALIGHIERI

6 MAGGIO 2026 H18.00

Si terra' presso la sede della Dante Alighieri di Johannesburg al n. 62A Houghton Drive, L'Assemblea Generale Ordinaria dei soci. Ricordiamo che sono tutti invitati a partecipare e ricordiamo ai Soci di pagare la quota sociale di R400 per l'anno in Corso.

Anita Virga - Presidente
Per il Comitato Dante



AMBASCIATA D'ITALIA A PRETORIA
Avviso di assunzione di un collaboratore amministrativo

L'Ambasciata d'Italia in Pretoria ha indetto una procedura di selezione per l'assunzione di un impiegato a contratto da adibire ai servizi di assistente amministrativo. I candidati devono avere almeno 18 anni di età, possedere almeno un diploma di istruzione secondaria di primo grado, essere residenti nella Repubblica del Sud Africa da almeno due anni, avere un'eccellente padronanza dell'inglese e dell'italiano scritto e parlato, essere in buone condizioni di salute. Punteggi ulteriori potranno essere assegnati a chi sia in possesso di titoli di studio superiori al diploma richiesto. Al momento dell'assunzione, il candidato vincitore, qualora non fosse cittadino sudafricano, dovrà essere in possesso anche di un permesso di residenza permanente o titolo di soggiorno equivalente che consenta di svolgere attività lavorativa in Sudafrica.

Il bando di concorso è pubblicato sul sito dell'Ambasciata: https://ambpretoria.esteri.it/it/news/dall_ambasciata/concorsi/

Le domande di ammissione, da redigersi esclusivamente utilizzando il modello disponibile sul sito web dell'Ambasciata, e accompagnate da copia del documento d'identità, dovranno essere inviate solo via e-mail a: archivio.pretoria@esteri.it entro e non oltre le ore 23.59 del giorno 30 aprile 2026.



Embassy of Italy in Pretoria
Notice of recruitment of an administrative assistant

The Embassy of Italy is recruiting an Administrative assistant. The candidates are required to be at least 18-years of age, hold at least General Education Certificate (Grade 9 - National Intermediate Certificate), South African citizenship or be a permanent resident in South Africa for at least two years, must be fluent in Italian and English (spoken and written), and must be in good health conditions. Extra marks will be given for the possession of academic and/or professional qualifications beyond the requested certificate (ie., High School Diploma, Degree, etc). The winning candidate, if he/she is not South African citizen, will be offered the position and legally hired only if in possession of a permanent residence permit or equivalent permit (ie. spousal), entitling the candidate to work in South Africa.

The full text of the call for applications is available on the Embassy of Italy website at: https://ambpretoria.esteri.it/en/news/dall_ambasciata/concorsi/

Applications, together with a copy of the ID, using exclusively the form provided by the Embassy and accessible on the website mentioned here above, must be submitted only via e-mail to: archivio.pretoria@esteri.it. The deadline for submission is 23h59 on 30 April 2026.



Alessandro Barbero a Johannesburg: San Francesco tra storia e mito

Lo scorso 7 aprile, presso l’Italian Club di Johannesburg, Alessandro Barbero ha tenuto la conferenza La rivoluzione di San Francesco, appuntamento organizzato dall’Istituto Italiano di Cultura di Pretoria insieme all’Ambasciata d’Italia e al Consolato Generale d’Italia a Johannesburg.

Storico medievale e professore universitario, Barbero è oggi una delle figure culturali più riconoscibili in Italia. Il suo ruolo, infatti, va ben oltre quello accademico: da anni rappresenta un punto di riferimento nella divulgazione storica, grazie alla capacità di rendere temi complessi accessibili e coinvolgenti per un pubblico vastissimo. Attraverso libri di successo, trasmissioni televisive, conferenze, festival culturali e podcast seguitissimi, ha contribuito a riportare la storia al centro del dibattito pubblico, trasformandola in uno strumento vivo di comprensione del presente.

Proprio questa sua cifra divulgativa ha caratterizzato anche l’incontro sudafricano, durante il quale ha guidato i presenti in una rilettura originale della figura di San Francesco d’Assisi, lontana dall’immagine stereotipata del santo mite che predica agli uccelli. Al centro dell’intervento, Barbero ha posto il tema della costruzione della memoria storica: secondo lo studioso, l’immagine di Francesco che oggi conosciamo è il risultato di un lungo processo di



riscrittura operato dai biografi successivi alla sua morte.

Episodi chiave della sua vita, come l’incontro con i lebbrosi, sarebbero stati progressivamente trasformati in racconti miracolosi, sempre più lontani dalla concreta esperienza umana del santo. Da qui il contrasto, più volte sottolineato durante la conferenza, tra il Francesco storico e il Francesco “ufficiale” tramandato dall’ordine.

Il fondatore dei frati minori emerge infatti come una figura radicale, legata alla povertà assoluta, al lavoro manuale e al rifiuto del potere, ma anche profondamente delusa dall’evoluzione del movimento da lui creato. Nei suoi ultimi anni, ha spiegato Barbero, Francesco guardò con amarezza alla trasformazione dell’ordine in una struttura sempre più ricca, colta e istituzionalizzata.

Uno dei passaggi più significativi della conferenza ha riguardato proprio il tentativo, da parte della leadership francescana, di controllare la narrazione della vita del santo, sostituendo le biografie più antiche con una versione ufficiale più conforme alle esigenze dell’ordine.

L’incontro si è concluso con un vivace dialogo con il pubblico, confermando ancora una volta la forza di Barbero come studioso capace di parlare non solo agli specialisti, ma alla società nel suo insieme. **(La Redazione - La Voce S.F)**



GIOVANI di CAPE TOWN

On the evening of Wednesday, 26 March 2026, the Giovani of Cape Town, in collaboration with the Società Dante Alighieri, hosted a lively and engaging community event that brought a touch of Italy to the heart of the city.

Held at the Dante Alighieri School Cape Town, the gathering created a welcoming space for young professionals, students, and members of the broader Italian community to connect in a relaxed environment. The Italian Youth Society in Cape Town continues to play an important role in fostering these connections—offering opportunities for cultural exchange, and social engagement among those with a shared appreciation for Italian heritage and culture.

In keeping with the spirit of Dante Alighieri, whose legacy lies in making language and culture more accessible, the evening incorporated light-hearted opportunities to learn and engage with the Italian language. Dante, best known for The Divine Comedy, was instrumental in shaping the Italian vernacular, choosing to write in a language that could be understood by the wider public rather than Latin. His enduring influence continues to inspire institutions like the Società Dante Alighieri, whose mission is to promote Italian language and culture worldwide.

The event itself was characterised by a warm and sociable

atmosphere. Guests had the opportunity to meet new people, reconnect with familiar faces, and engage in easy conversation. A selection of Italian phrases introduced throughout the evening added an interactive element, encouraging participation and sparking moments of humour and connection.

A highlight of the evening was the traditional game of Tombola, which brought a sense of energy and friendly competition to the room. As numbers were called and anticipation built, guests shared in the excitement, creating a lively and memorable experience that reflected the communal spirit of Italian gatherings.

The Società Dante Alighieri and the Dante School in Cape Town continue to serve as important pillars of Italian culture locally, providing not only language education but also a platform for meaningful cultural engagement. Their collaboration with the Giovani of Cape Town highlights the value of partnerships in strengthening and growing the Italian community in the region.

Overall, the evening was a great success—striking a balance between cultural enrichment and social connection. It offered attendees an opportunity to engage with Italian language and traditions in an approachable and enjoyable way, while reinforcing a strong sense of community.

As the Giovani of Cape Town continue

to expand their initiatives, events such as this remain central to their mission: creating spaces where culture is shared, connections are built, and community thrives.

The Italy in Knysna Festival, held from Sat Mar 21, 14:00 to Sun Mar 22, 16:00, brought a warm and lively taste of Italy to the Garden Route this March. Set in the charming surrounds of Thesen Harbour Town, at The Boatshed on Long Street, the weekend unfolded against the backdrop of Knysna’s lagoon — an easy, beautiful setting that lent itself perfectly to long lunches, music, and good company.

From the moment you arrived, the atmosphere was unmistakably welcoming. Families, friends, and visitors wandered between stalls, sharing plates and soaking up the energy of the crowd. The focus, as always, was on simple, authentic food done well. Generous servings of porchetta, creamy risotto, crisp cannoli, and flowing prosecco captured the spirit of Italian hospitality — unpretentious, flavourful, and made to be enjoyed together.

Adding to the atmosphere were live performances by the Knysna Tenors, whose music carried across the harbour



and gave the weekend a distinctly festive rhythm. Nearby, a display of classic Italian cars drew steady attention, offering a touch of style and nostalgia that complemented the culinary experience.

What makes Italy in Knysna so special is its ease. There is no rush, no formality — just a genuine sense of community. Children played, families gathered around shared tables, and conversations flowed as easily as the wine. It is this relaxed, family-friendly spirit that continues to define the festival and keeps people coming back year after year.

Often held in March, the festival has grown into a much-anticipated annual gathering. It brings together a strong network of partners and supporters, including RE/MAX Coastal, 34 South, the Consulate of

Italy in Cape Town, and the Italian-South African Chamber of Trade and Industries. Their continued involvement ensures that the event remains both authentic and accessible, while strengthening the cultural ties between Italy and South Africa.

More than anything, Italy in Knysna is about connection — to food, to culture, and to one another. It is a reminder of the joy found in shared meals, familiar music, and the simple pleasure of spending time together. In a setting as naturally beautiful as Knysna, it becomes something quietly memorable: a small piece of Italy, thoughtfully brought to the South African coast.

La Redazione - La Voce - A-M.A Cape Town

Once Upon a Time in Constantia

Date: Sunday, 19 April 2026
Time: 14:00 – 17:00 (2 PM – 5 PM)
Venue: Our Lady of the Visitation, Constantia Catholic Church
Address: 4 Price Drive, Witteboomen, Constantia

An Afternoon with Maestro Tim Roberts

Classical & Italian Masterpieces

A guest soprano will join him, adding a touch of operatic brilliance to the performance.

Sing Along

There will also be an opportunity for guests to share a memorable musical moment.

Fine Wines & Canapés

A selection of fine wines and elegantly prepared canapés.

<https://www.quicket.co.za/events/328927-once-upon-a-time-in-constantia/#/>

BOOK VIA QUICKET

Closed for the holidays

Please note that La Voce will close from Friday 24th April at 3.00pm and will reopen on Monday 4th May.



L’86% degli italiani compra prodotti nazionali, ma all’estero un consumatore su due cade nell’“Italian sounding”

MILANO\ aise\ - Il Made in Italy si conferma uno dei brand più forti e riconosciuti al mondo, ma emerge una contraddizione che accende i riflettori su una sfida strategica: mentre l’86% degli italiani acquista prodotti nazionali e li considera parte della propria identità, il 45% dei consumatori internazionali dichiara di aver acquistato almeno una volta un prodotto “falsamente italiano” e il 28% afferma addirittura di averlo preferito all’originale Made in Italy.

È quanto emerge dallo studio commissionato da Made in Italy community a TP Infinity, divisione di Teleperformance Italia focalizzata su ricerche di mercato, data analytics e Customer Experience, condotto all’inizio dell’anno su un campione rappresentativo per età, genere e area geografica di 1.000 consumatori italiani e 800 esteri.

I dati sono stati presentati oggi, 10 aprile, a Roma in occasione del Made in Italy Day, promosso dalla Made in Italy Community fondata da Roberto Santori. Al centro dell’edizione 2026 il tema “Competenze: motore dell’innovazione e dell’identità nazionale”, con un focus specifico sul capitale umano come asset strategico per sostenere la crescita delle imprese italiane e rafforzare il valore del Made in Italy nel mondo.

I DATI

Il Made in Italy continua a rappresentare un patrimonio distintivo: qualità artigianale (44%) ed eccellenza produttiva guidano la percezione in Italia, mentre all’estero domina un’immagine aspirazionale legata al lusso (24%) e allo stile di vita.

Tuttavia, proprio nei mercati internazionali emerge la criticità più rilevante: la diffusione dell’Italian sounding. Il fenomeno non solo è diffuso, ma in alcuni casi competitivo rispetto all’originale - oltre 1 consumatore straniero su 4 ha addirittura preferito i prodotti falsi rispetto agli originali-, segnalando una perdita potenziale di valore economico e simbolico.

La contraffazione emerge come una minaccia centrale e sempre più percepita: il 65% degli italiani la indica come una delle principali criticità per il Made in Italy, un dato nettamente superiore al 43% registrato all’estero. Un segnale forte, che conferma come il valore del Made in Italy non sia solo economico, ma profondamente identitario e culturale.

Questa sensibilità si riflette in modo evidente anche nei comportamenti di acquisto. L’86% degli italiani controlla sempre o spesso il Paese di produzione (contro il 76% del campione internazionale), a dimostrazione di un’attenzione concreta all’autenticità. Ancora più significativo è il dato sulla reazione al falso: l’86% dichiara che si sentirebbe ingannato o eviterebbe il brand se scoprisse che non è realmente italiano (contro il 69% dei consumatori esteri).



Nel complesso, emerge un quadro chiaro: la tutela dell’autenticità è una priorità percepita dai consumatori. Un’evidenza che rafforza l’urgenza di investire in tracciabilità, etichettatura e certificazione, per rendere il Made in Italy sempre più riconoscibile e difendibile sui mercati globali.

INNOVAZIONE E AI: NON UNA MINACCIA, MA UN’EVOLUZIONE

Un dato sorprendente riguarda l’apertura verso l’innovazione: il 66% degli italiani e il 72% degli stranieri vede positivamente l’integrazione tra artigianalità e intelligenza artificiale.

Il futuro del Made in Italy si configura quindi come un equilibrio tra tradizione e tecnologia, dove l’innovazione è accettata purché non comprometta l’autenticità.

Allo stesso tempo, l’uso concreto dell’AI per informarsi sui prodotti Made in Italy resta ancora limitato: riguarda il 30% degli italiani e il 28% dei consumatori esteri. L’innovazione, insomma, è considerata necessaria; la sua traduzione in pratiche diffuse è ancora in corso.

GIOVANI E LAVORO: ATTRATTIVITÀ ALTA, MA SERVONO CAMBIAMENTI

La trasformazione del Made in Italy passa anche dalla capacità di aggiornare il proprio profilo competitivo. Su questo punto l’indagine restituisce una visione sorprendentemente convergente tra i due campioni.

Le competenze ritenute più importanti per sostenere la competitività delle imprese sono, in primo luogo, creatività e nuove idee (52% in Italia e 53% all’estero), seguite da precisione e qualità del lavoro (40% in Italia e 42% all’estero) e capacità di adattarsi al cambiamento (42% in Italia e 35% all’estero). Quando si chiede quali competenze manchino oggi alle aziende del Made in Italy, torna con forza proprio il tema dell’adattabilità (38% in Italia e 33% all’estero), insieme all’esigenza di rafforzare creatività e tecnologie avanzate (26% in Italia e 24% all’estero).

La parte italiana della survey offre infine un’indicazione molto netta sul rapporto tra Made in Italy e nuove generazioni. Lavorare in un’azienda che produce Made in

Italy è considerato attrattivo dal 79% del campione e costituisce motivo di orgoglio sociale e familiare per il 92% degli intervistati.

Accanto a questo riconoscimento simbolico, però, emerge una richiesta di modernizzazione molto concreta. Le leve ritenute più efficaci per aumentare l’attrattività del settore sono stipendi più competitivi (40%), meritocrazia (37%), reali percorsi di crescita (33%) e un collegamento più strutturato con scuole, università e ITS (28%).

Ne emerge una lettura chiara: il Made in Italy conserva un forte prestigio, ma per trasformarlo in capacità di attrarre talenti deve aggiornare la propria proposta di valore. L’orgoglio identitario non basta da solo; servono condizioni professionali, organizzative e formative coerenti con le aspettative delle nuove generazioni.

LA SFIDA: DIFENDERE L’IDENTITÀ, GUIDARE IL FUTURO

Nel complesso, l’indagine restituisce l’immagine di un Made in Italy ancora forte, riconoscibile e ampiamente legittimato, sia sul piano economico sia su quello simbolico. Il suo capitale di reputazione appare solido: qualità, tradizione, eleganza e capacità di generare valore continuano a rappresentarne il nucleo distintivo.

“Il dato più rilevante che emerge da questa ricerca è che il Made in Italy non rischia di perdere attrattività, ma di perdere riconoscibilità”, commenta Roberto Santori, Founder di Made in Italy community. “Quando quasi un consumatore su due all’estero acquista inconsapevolmente un falso prodotto italiano, significa che il valore c’è, ma non è abbastanza chiaro né protetto. È anche su questo che lavoriamo come Made in Italy community: dare voce e chiarezza al sistema, costruire una narrativa condivisa e rafforzare la percezione autentica del Made in Italy nei mercati esteri. Il roadshow internazionale che stiamo portando avanti, insieme ai nostri ambasciatori nel mondo, va in questa direzione: creare connessioni, aumentare la consapevolezza e rendere il valore italiano più riconoscibile, distintivo e competitivo a livello globale”. **(aise)**

Boom dell’export per la Mortadella Bologna IGP



BOLOGNA\ aise\ - Con oltre 40 milioni e 700 mila Kg prodotti nel 2025, la Mortadella Bologna IGP registra un incremento della produzione del 3,0% rispetto all’anno precedente e del 3,3% dei volumi di vendita. E molto positivo il versante dell’export, che rappresenta circa il 25% delle vendite totali e che, con l’aumento a due cifre, pari a +12,4% si conferma un fattore trainante della crescita della IGP.

Nella classifica degli oltre 70 Paesi in cui la Mortadella Bologna IGP è esportata la Francia è al primo posto con un incremento del 3,0% delle vendite, seguita dalla Germania (+7,7%), Spagna (+15,3%) e Belgio che registra un balzo del 71,5%.

A livello extra-UE, si segnala anche l’ottima performance della Svizzera (+30,9%) e lo straordinario risultato del Canada (+565,8%) dovuto alla riapertura del mercato dopo la pausa dovuta alla PSA. Da sottolineare che i mercati citati, (ad eccezione del Canada e della Francia) sono quelli in cui il Consorzio sta svolgendo programmi di promozione finanziati dalla UE.

“Siamo estremamente orgogliosi dei dati ottenuti nel 2025 dalla Mortadella Bologna che, nonostante gli aumenti del carrello della spesa e della bolletta energetica, continua a crescere, a conferma del fatto che la Regina Rosa dei Salumi è un bene del paniere della spesa

irrinunciabile per gli Italiani, sia per la sua alta qualità certificata sia per il valore di appagamento che procura, un vero e proprio “comfort food” particolarmente apprezzato in una fase storica dove il contesto internazionale è particolarmente incerto”, ha commentato Guido Veroni, Presidente del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna. Di grande rilievo, per Veroni, la crescita dell’export “sia nei Paesi oggetto di nostri programmi di promozione (Germania, Spagna, Belgio, Svizzera) sia in quelli dove si stanno aprendo nuove possibilità di sviluppo come la Croazia che è cresciuta del 27,6% e la Polonia che ha registrato un incremento dell’88,8%”. **(aise)**

Pierangelo Panozzo News Reporter

Journalist, expert on AIRE matters and international mobility

A journalist and analyst with over forty years of experience working between Europe and South Africa - pierangelo@panozzo.eu

La nuova partita globale passa dall'Africa: la strategia silenziosa della Cina

Nel silenzio apparente delle statistiche commerciali si sta consumando una delle trasformazioni più profonde degli equilibri globali. L'Africa non è più soltanto una periferia economica o un terreno di competizione tra grandi potenze: sta diventando il centro di una nuova architettura geopolitica. E in questa partita, la Cina si muove con una strategia chiara, coerente e sempre più efficace.

Nel 2025 il commercio tra Pechino e il continente africano ha raggiunto un livello record: 348 miliardi di dollari. Di questi, oltre 225 miliardi rappresentano esportazioni cinesi, mentre poco più di 123 miliardi sono importazioni africane verso la Cina. Un dato che racconta una verità semplice quanto decisiva: il rapporto resta profondamente asimmetrico.

Ma fermarsi ai numeri sarebbe un errore.

La diplomazia dell'accesso

La Cina non sta semplicemente commerciando con l'Africa. Sta costruendo accesso. E l'accesso, oggi, vale più delle infrastrutture e spesso più del capitale.

La decisione di Pechino di introdurre dazi zero per 53 Paesi africani a partire dal 2026 rappresenta una svolta strategica. Non è solo una misura commerciale: è un messaggio politico. Significa dire ai governi africani che esiste un partner disposto a offrire condizioni prevedibili, senza le complessità e le condizionalità tipiche delle relazioni con l'Occidente.

In un mondo segnato da tensioni, sanzioni e volatilità, la prevedibilità è diventata una moneta geopolitica.

Il Kenya e la strategia dell'equilibrio

Il caso del Kenya è emblematico. Nairobi ha negoziato con Pechino un accordo che garantisce accesso duty-free a circa il 98% delle esportazioni keniate verso il mercato cinese.

Non si tratta solo di commercio. È una scelta politica sofisticata.

Il presidente William Ruto sta cercando di evitare una trappola sempre più evidente: quella di dover scegliere tra Stati Uniti e Cina. Il Kenya, come molti altri Paesi africani, punta invece a massimizzare il vantaggio dalla competizione tra le grandi potenze, mantenendo margini di autonomia.

Questa è la vera novità: l'Africa non è più passiva. Sta imparando a negoziare.

Il paradosso africano

Eppure, esiste un nodo irrisolto.

Nonostante l'apertura del mercato cinese, la struttura degli scambi resta squilibrata. L'Africa continua a esportare principalmente materie prime e risorse critiche, mentre importa dalla Cina prodotti manifatturieri, tecnologia e macchinari ad alto valore aggiunto.

Questo significa che, anche in presenza di dazi zero, il rischio è che il rapporto resti dipendente e poco diversificato.

Il vero problema non sono le tariffe. Sono le capacità produttive, le infrastrutture logistiche e gli standard industriali.

La differenza tra Washington e Pechino

La competizione globale si gioca sempre più su un terreno invisibile: quello delle regole.

Da una parte, gli Stati Uniti continuano a legare cooperazione economica e condizioni politiche, diritti e allineamenti strategici. Dall'altra, la Cina propone un modello diverso: meno vincoli politici, più rapidità operativa, maggiore flessibilità.

Per molti Paesi africani, la scelta non è ideologica. È pragmatica.

Serve chi investe, chi compra, chi garantisce continuità.

Chi scrive le regole del futuro

La vera domanda, oggi, non è chi commercia di più. È chi sta scrivendo le regole del gioco.

La Cina sembra aver compreso prima degli altri che il commercio non è solo scambio di beni, ma uno strumento di influenza sistemica. Attraverso dazi zero, accesso al mercato e controllo delle filiere strategiche, Pechino sta cercando di trasformare la propria presenza economica in un'infrastruttura politica globale.

L'Africa, dal canto suo, non è più spettatrice. È diventata un attore consapevole, capace di sfruttare le tensioni tra potenze per rafforzare la propria posizione.

Il rischio, però, resta: che il nuovo equilibrio non sia altro che una nuova forma di dipendenza.

Il futuro si giocherà qui.

Non tra ideologie, ma tra accesso, produzione e capacità di negoziare.

E soprattutto, tra chi saprà — davvero — scrivere le regole del mondo che viene.
(di Pierangelo Panozzo)



Rapporto: L'Economia Illecita in Sudafrica e il Peso dei Sindacati Criminali

Il Sudafrica sta affrontando una crisi economica causata da sindacati criminali altamente organizzati. Queste organizzazioni rubano allo Stato circa 300 miliardi di rand all'anno in tasse non pagate. Secondo Edward Kieswetter, il commissario del SARS (l'agenzia delle entrate sudafricana), l'economia illegale vale oggi tra gli 800 e i 1.200 miliardi di rand.

Perché il problema è così grave?

Il successo di questi criminali è dovuto a diversi fattori critici:

Aiuti interni: I sindacati sono spesso aiutati da funzionari governativi corrotti e professionisti che facilitano il riciclaggio di denaro.

Radicalismo sociale: Durante i "lockdown" per il Covid, il mercato nero di alcol e sigarette è diventato la norma. Oggi, molti cittadini preferiscono comprare prodotti illegali perché costano molto meno di

quelli ufficiali.

Crescita rapida: L'economia illegale cresce più velocemente di quella legale. È passata dal rappresentare il 5% del PIL a circa il 12-15%.

L'impatto sulle imprese oneste

Le aziende che pagano regolarmente le tasse non riescono più a competere. Un esempio eclatante è quello della British American Tobacco (BAT), che ha dovuto chiudere una fabbrica importante. In Sudafrica, le sigarette illegali rappresentano ormai il 75% del mercato. Di conseguenza, le entrate fiscali per lo Stato sono crollate drasticamente negli ultimi dieci anni.

La strategia per il futuro: Il Programma di Disordine

Il governo ha capito che una singola agenzia non può vincere questa battaglia da sola. È stato lanciato il "National Illicit Economy Disruption Programme". I punti chiave sono:

Controllo dei confini: I

porti e le frontiere sono considerati l'anello debole. Il primo obiettivo sarà il confine con il Mozambico, da dove entra la maggior parte della merce illegale.

Collaborazione totale: Tutte le agenzie governative devono lavorare insieme, superando la frammentazione del passato.

Responsabilità dei cittadini: Senza domanda non c'è offerta. È necessario che anche i consumatori capiscano il danno che l'acquisto di merce illegale arreca alla società.

Conclusione

Il crimine organizzato in Sudafrica è un problema sistemico che richiede una risposta strategica. Se non si "chiudono i buchi" nelle frontiere e non si ferma la corruzione politica, l'economia legale continuerà a soffrire a favore dei sindacati criminali.

Shaun Jacobs - Daily Investor



La ricetta dei crostini al tartufo

Ingredienti
Fette di pane casereccio o baguette
Tartufo fresco o tartufo in scaglie
Olio d'oliva extravergine
Sale e pepe q.b

Istruzioni

1. Preriscaldare il forno a 180°C.
2. Taglia le fette di pane casereccio o baguette in piccoli crostini o in base alle dimensioni desiderate.
3. Disponi i crostini su una teglia da forno rivestita con carta da forno e spennellali con un po' di olio d'oliva extravergine.
4. Inforna i crostini e lasciali cuocere per circa 8-10 minuti, o fino a quando saranno dorati e croccanti.
5. Nel frattempo, lava accuratamente il tartufo fresco e affettalo sottilmente o usa la grattugia per ottenere delle scaglie. Se stai usando tartufo in scaglie, assicurati che siano di ottima qualità.
6. Una volta pronti, sforna i crostini dal forno e lasciali raffreddare leggermente.
7. Adagiare delicatamente le fettine o le scaglie di tartufo sui crostini.
8. Condisci con un filo d'olio d'oliva extravergine, sale e pepe a piacere.

I crostini al tartufo sono pronti da gustare! Possono essere serviti come antipasto o come sfiziosa aggiunta a un buffet. Il loro sapore intenso e aromatico del tartufo rende questa semplice preparazione un vero piacere per il palato. Buon appetito! (*santamariadegliancillotti*)



The recipe for truffle crostini

Ingredients
Slices of homemade bread or baguette
Fresh truffle or truffle flakes
Extra virgin olive oi
Salt and pepper to taste

Instructions

1. Preheat the oven to 180°C.
2. Cut the slices of homemade bread or baguettes into small crostini or according to the desired size.
3. Place the crostini on a baking sheet lined with baking paper and brush them with a little extra virgin olive oil.
4. Bake the crostini and let them cook for about 8-10 minutes, or until golden brown and crispy.
5. In the meantime, wash the fresh truffle thoroughly and slice it thinly or use the grater to make flakes. If you are using truffle flakes, make sure they are of excellent quality.
6. Once ready, take the crostini out of the oven and let them cool slightly.
7. Gently place the truffle slices or flakes on the crostini.
8. Season with a drizzle of extra virgin olive oil, salt and pepper to taste.

The truffle crostini are ready to enjoy! They can be served as an appetizer or as a tasty addition to a buffet. Their intense and aromatic truffle flavour makes this simple preparation a real pleasure for the palate. Enjoy your meal! (*santamariadegliancillotti*)



Located in Umbria, sitting on the slopes of Monte Subasio, is the beautiful city of Assisi. This city, which is the birthplace of St. Francis, is filled with spiritual treasures and works of art. There are many things to do in Assisi... visit the long list of churches and basilicas, stroll the picturesque streets, go shopping for souvenirs, and enjoy the views over the Spoleto Valley.

Assisi is a delight to explore. In some ways, Assisi resembles the hill towns of Tuscany, with stone buildings, narrow cobblestoned streets, and wide piazzas.

But there is something different about Assisi.

Many of the buildings are constructed with the local limestone, giving the city an almost white appearance from afar. In the evening, this city sparkles, as the light from the streetlamps reflect off of the light-coloured stone buildings.

Strolling the streets and exploring the narrow, flower-lined alleyways was one of our favourite things to do in Assisi, but we also loved learning about the history of the town and the life of St. Francis. And Assisi is filled with some of the most beautiful churches we have seen in Italy.

Whether you are here on a religious pilgrimage, or to see the artwork that adorns the basilicas, or if you are here to simply explore this beautiful city, you have a lot to be excited about.

Three thousand years ago, Assisi was inhabited by the Umbrians, an Indo-European civilization. The first foundations for Assisi were laid out during this time, as the city streets follow the terraces constructed by the first people here.

Control of Assisi changed hands several times, from the Romans to the Lombards and Franks. In the 11th century, Assisi became an independent city, but it would still war with nearby cities, such as Perugia.

In late 1181 or early 1182, St. Francis was born in Assisi. During



the war with Perugia, he was imprisoned, an event that changed his course of life from a carefree son of a wealthy merchant to one who would go on to renounce his possessions and start the Franciscan Order.

St. Francis travelled throughout Italy, Egypt, and Spain, spreading the world of the gospel. He lived a life of poverty, and following this principle was essential for the members of his order.

While meditating and fasting in preparation for Michaelmas, an angel appeared in a vision, and he received the stigmata (the five crucifixion wounds of Jesus). These wounds, combined with other medical issues, made St. Francis very ill. He died on October 3, 1226.

In 1228, he was declared a saint by Pope Gregory IX and the following day, the foundation stone for the Basilica of St. Francis in Assisi was laid. St. Francis was buried in a tomb under this basilica, and the tomb can be visited while in Assisi.

St. Francis is one of the most venerated figures in Christianity and, along with St. Catherine of Siena, is a patron saint of Italy.



Assisi is now a pilgrimage site, drawing visitors from around the world.

In 1997, two massive earthquakes damaged many buildings in Assisi and the nearby towns. The Basilica di San Francesco was closed for two years for repairs.

In 2000, UNESCO designated the Franciscan structures of Assisi as a World Heritage Site.

Without a doubt, visiting the Basilica di San Francesco is one of the best things to do in Assisi.

This basilica was built in 1228, and construction began just two days after St. Francis was canonized as a saint.

Two churches are built at this site, one on top of the other. On top sits an enormous Gothic cathedral and below it is a much smaller Romanesque church. The lower church preserves the remains of St. Francis.



From Via San Francesco, take a moment to enjoy the view of this basilica. Then walk the wide walkway to the upper church. Step inside and be prepared to be amazed. This is one of the most beautiful churches you can visit.

The walls and ceiling are covered with brightly coloured frescoes and stained-glass windows. Along the nave, the frescoes on the lower walls tell the Stories from the Life of Saint Francis (painted by Giotto) and the frescoes on the upper walls tell the Stories from the Old and New Testament.

Exit the upper church and take the stairs down to the lower church. This church is much smaller and more solemn than the upper church. It is here that you can enter the crypt of St. Francis. The frescoes on the walls of the lower church were painted by artists Cimabue, Giotto, Lorenzetti, and Martini.

Via San Francesco is the road that connects Piazza Del Comune with the St. Francis Basilica. It is lined with small stone buildings, housing boutique shops that sell food, souvenirs, and religious artifacts.

At the western end of Via San Francesco, within view of the St. Francis Basilica, is Ristorante Bar San Francesco. We had breakfast here, dining on pastries and coffee, after our visit to the basilica.

The Temple of Minerva, which dates to the first century BC, is the oldest building on the square. Sitting next to the Temple of Minerva is Torre del Popolo, which was built in the 13th century. Also lining the square is the town hall and the tourist information point.

In addition to the historic buildings, there are a few restaurants lining the square, plus a fountain that sits on the east end of the square.

If you are here during lunch or dinner, we had a great lunch at Taverna dei Consoli, which has seating on an outdoor terrace overlooking the square.

Located just a few steps from Piazza del Comune, descend below the city streets to the excavations of the ancient Roman Forum. A walkway leads to the remains of a temple, a cistern, and podium.



The Calendimaggio Festival takes place on the first four days of May ending on a Saturday. The festival is a re-enactment of medieval and Renaissance life in the form of a challenge between the upper faction (parte de sopra) with a blue flag and the lower faction of the town (parte de sotto) with a red flag. It includes processions, theatrical presentations, choirs, crossbow, flag-waving and dancing contests. Assisi embroidery is a form of counted-thread embroidery which has been practised in Assisi since the 13th century. Today many groups gather in Assisi for a variety of cultural and religious activities. One such group restored an 11th-century room and added altars to the world's

religions. Other organizations, such as Assisi Performing Arts, host musical performances and other cultural events. Saints Upper Basilica decorated with Giotto's frescoes about the life of Saint Francis Assisi was the home of several saints, including: Francis of Assisi Agnes of Assisi Clare of Assisi Gabriel of Our Lady of Sorrows Rufinus of Assisi Vitalis of Assisi Sylvester of Assisi It is also the final resting place of Saint Carlo Acutis. **(Wikipedia)**

Carlo Acutis (3 maggio 1991 – 12 ottobre 2006) è stato un adolescente cattolico italiano nato in Inghilterra, noto per la sua devozione all'Eucaristia e per l'uso dei media digitali per promuovere la devozione cattolica. Nato a Londra e cresciuto a Milano, sviluppò presto un interesse per computer e videogiochi, imparando da autodidatta la programmazione e il web design e assistendo la sua parrocchia e la scuola con progetti digitali.

Attivo nella vita parrocchiale, servì come catechista e contribuì a ispirare diverse persone a convertirsi al cattolicesimo. In seguito creò un sito web che documentava miracoli eucaristici e apparizioni mariane. Gli fu diagnosticata una leucemia promielocitica acuta e morì all'età di quindici anni. Dalla sua morte, le sue reliquie sono state esposte ad Assisi e le sue mostre sui miracoli eucaristici hanno viaggiato in tutto il mondo.

Nel 2020 è stato beatificato dalla Chiesa cattolica dopo il riconoscimento di un miracolo del 2013 a Campo Grande attribuito alla sua intercessione. Un secondo miracolo in Italia gli è stato attribuito nel 2024, rendendolo idoneo alla canonizzazione. Acutis è stato canonizzato il 7 settembre 2025, insieme a Pier Giorgio Frassati. Acutis è il primo millennial a diventare un santo cattolico ed è stato definito il "santo patrono di Internet" e "l'influenzatore di Dio".

Un commentatore della Catholic Review ha scritto che lo scetticismo verso la causa di canonizzazione di Acutis esiste tra alcuni fedeli e il mondo laico, osservando che la sua breve vita ha offerto poche azioni straordinarie. Un suo articolo, The Economist ha intervistato amici d'infanzia di Acutis, che lo ricordavano come gentile ma non necessariamente pio o religioso. Sono state sollevate anche domande sul sostegno finanziario fornito dalla famiglia di Acutis, suggerendo che ciò possa aver accelerato il processo; ma padre Nicola Gori, postulatore di Acutis, affermò che il denaro non influenzò la causa.

Acutis aveva tre anni quando morì suo nonno materno, Antonio Salzano. Alcuni giorni prima, era stato presente quando suo nonno ricevette l'Unzione dei Malati; si dice che suo nonno gli sia apparso in sogno chiedendo preghiera. Poco dopo la sua morte, Acutis indossò il cappotto mentre la nonna lo accudiva e chiese di essere portato in chiesa. Quando lei gli chiese il motivo, lui disse che voleva pregare per suo nonno, che, dichiarò, "era andato a vedere Gesù".

Quando Acutis mostrò interesse per la pratica religiosa cattolica, le sue domande ricevettero risposta dalla babysitter polacca della famiglia. In estate, Acutis soggiornava dai genitori della madre a Centola, una città nella provincia di Salerno in Campania. Dopo aver trascorso la giornata in spiaggia, si univa a diverse donne anziane nella chiesa parrocchiale locale per pregare il rosario. La sua famiglia possedeva anche una barca a Santa Marghermultiplal, la Basilica di Santa Margherita di Antiochia. Il 16 giugno 1998, all'età di sette anni, Acutis ricevette la Prima Comunione nel convento di Sant'Ambrogio ad Nemus, Milano. Acutis era anche un frequente comunicante, spesso nel rito ambrosiano, e partecipava all'Adorazione Eucaristica. La sua presenza a quest'ultimo lo ha portato spesso a essere raffigurato con un ostensio. Fu confermato cinque anni dopo, il 24 maggio 2003, nella chiesa di Santa Maria Segreta a Milano.

Nel 2006 Acutis disse a sua madre e alla nonna del sua intenzione di diventare sacerdote.

Carlo Acutis



Quando Acutis aveva 14 anni, il suo parroco gli chiese di creare una pagina web per la parrocchia, Santa Maria Segreta a Milano. Dopo questa richiesta, un sacerdote della sua scuola superiore gli chiese di creare un sito web per promuovere il volontariato. Per questo lavoro vinse un concorso nazionale chiamato Sarai volontario italiano "Sarai volontario". Acutis creò un sito web dedicato a catalogare ogni miracolo eucaristico segnalato nel mondo e a mantenere un elenco delle apparizioni mariane riconosciute dalla Chiesa cattolica. Acutis lanciò il sito web nel 2004 e vi lavorò per due anni e mezzo, coinvolgendo tutta la sua famiglia nel progetto. Era il 4 ottobre 2006, festa di San Francesco, pochi giorni prima della sua morte. Poiché era ricoverato in ospedale, Acutis non poté partecipare al debutto della sua mostra nella chiesa di San Carlo Borromeo a Roma. La mostra fu presentata anche nella sua scuola superiore, l'Istituto Leone XIII. Le raffigurazioni di Acutis lo mostrano spesso con un computer portatile, come simbolo del suo metodo di evangelizzazione.

Domenica 8 ottobre, era troppo debole per alzarsi dal letto per la messa. Acutis fu portato in una clinica specializzata in malattie del sangue e gli fu diagnosticata una leucemia promielocitica acuta. Gli furono date poche possibilità di guarigione. Fu portato d'urgenza in terapia intensiva e collegato ad un ventilatore polmonare. Dopo una notte insonne, Acutis fu trasferito all'ospedale San Gerardo a nord di Milano — uno dei soli tre ospedali in Italia attrezzati per curare la sua condizione.

Le sue ultime parole alla madre furono:

Mamma, non avere paura. Da quando Gesù è diventato uomo, la morte è diventata il passaggio verso la vita, e non dobbiamo fuggire da essa. Prepariamoci a vivere qualcosa di straordinario nella vita eterna.

Grazie al suo interesse nei videogiochi durante la sua vita, Acutis è stato descritto come il "primo santo gamer". Fu creato un sito web per la sua causa di canonizzazione. Altre siti furono creati per educatori, giovani e gruppi di preghiera, e per ciascuna delle quattro mostre che ispirò.

Parte della popolarità di Acutis è stata legata a quanto facilmente i giovani possano identificarsi con lui, simboleggiato dalla polo rossa che spesso indossava.

La richiesta di beatificare Acutis iniziò poco dopo la sua morte. La Chiesa di Assisi fu attiva nella promozione del culto di Acutis, la pratica cattolica di venerare o mostrare devozione a un individuo santo. Nicola Gori, autore di Carlo Acutis: Il primo santo millenario, fu il postulatore del processo di beatificazione di Acutis. In questo doppio ruolo, Gori era responsabile di promuovere la causa all'interno del Vaticano e di compilare la documentazione necessaria.

Il 12 ottobre 2012, nel sesto anniversario della sua morte, l'Arcidiocesi di Milano diede inizio alla causa per la sua canonizzazione. L'apertura dell'indagine diocesana è stata tenuta il 15 febbraio 2013, con il cardinale Angelo Scola che ne inaugurò il processo. Scola disse che Acutis "non era stato chiamato a essere una star del cinema, ma una star in Paradiso" e che Acutis era "un nuovo tesoro della chiesa ambrosiana".

Il 13 maggio 2013, la Congregazione per le Cause dei Santi emise un nihil obstat affermando che nulla impediva alla causa di andare avanti. Fu poi nominato Servo di Dio. La Conferenza Episcopale della Lombardia approvò la petizione per la causa ufficiale di canonizzazione nel 2013. Papa Francesco ha poi confermato la sua vita come di virtù eroica il 5 luglio 2018, dichiarandolo Venerabile. **(Wikipedia)**



Massimo Cruciani

Dal 1974 Massimo Cruciani dipinge il paesaggio straordinariamente bello, ricco di fiori e borghi collinari, proprio qui nel cuore dell'Italia, tra l'Umbria e la Toscana, dove vive e lavora. Tra le mura medievali di Assisi, affacciato sui vasti campi verdi che si estendono da Spoleto al Lago Trasimeno, tra i tetti rinascimentali di Montepulciano, osservando le sue colline infinite, le foreste di querce e gli ulivi senza tempo, Massimo ha rivolto la sua attenzione al vetro, lo sguardo al cielo, il cuore alla magia di questa regione della Tuscia e la mente alle immagini che immagina.

Da artista consumato, ha sempre amato il colore, sviluppando una propria tavolozza mentre si immergeva nella storia locale; raccogliendo conoscenze nel tempo attraverso un'attenta osservazione e un profondo amore per la natura, in tutte le sue miriadi di forme e cambiamenti stagionali. Ciascuno dei suoi dipinti è progettato dalla memoria. Il cuore verde d'Italia prende vita sulla sua tela di vetro e viaggia attraverso i cinque continenti come un ricordo eterno di un viaggio indimenticabile.

Nel 2017, a Palazzo Vallemani ad Assisi, ha presentato From Sicily to the Andes, un libro scritto in collaborazione con suo cugino Mario Cerruti. Il libro racconta la storia della famiglia Cruciani, che all'inizio del 1900 si trasferì da Roma e dall'Umbria a Merida, in Venezuela, dove fondò la prima fabbrica di pasta italiana di successo. Un altro stabilimento fu poi aperto a Barranquilla, in Colombia. Il padre di Massimo, Amedeo, uno dei fondatori di questa avventurosa impresa, trascorse più di 20 anni della sua vita in questa parte del mondo.

Nell'ottobre 2022 è stato invitato a esporre presso l'Ambasciata Americana a Roma, dove la sua mostra personale è rimasta aperta per 4 settimane.

Nel 2023 Massimo Cruciani è stato invitato dallo scrittore irlandese Don Mulan a creare un dipinto che "unisse" la città di Assisi a quella di San Francisco. Questo dipinto acrilico su vetro di 70x100 cm, intitolato Ponte 1, è stato donato alla sindaca di San Francisco, London Breed, che lo espone nel suo ufficio.

La Fondazione Laudato Sii Challenge ha successivamente commissionato un altro dipinto, questa volta intitolato Ponte 2, che accoppia Santa Chiara con Assisi, donato alla sindaca di Assisi, Stefania Proietti, per essere esposto nella sede del Comune. **(Cruciani.com)**

Berrettini travolge Medvedev, fuori Musetti e Cobolli. Ora tocca a Sinner contro Machac



Il romano vince 6-0 6-0, per il carrarino sconfitta pesante.

Le immagini fanno presto il giro del mondo: Daniil Medvedev scaglia la racchetta a terra una volta, poi due, poi tre.

Dopo la quarta, la sua integrità è un lontano ricordo, ma lui le dà il colpo di grazia, acclamato da un ultimo "olé" del pubblico. A questo punto, con il telaio spezzato e cadente, le corde libere di andare ovunque, il russo accompagna il suo strumento verso il cestino, rassegnato. **(Ansa)**



Milano Cortina: Goggia 'Mattarella mi ha espresso suo dispiacere per Super G ai Giochi'

'Ma mi ha fatto anche i complimenti per come mi sono riscattata in Coppa'

È sempre un grande piacere poter parlare con Mattarella.

Ha espresso il suo dispiacere per il super g alle Olimpiadi, ma mi ha fatto anche i complimenti per come mi sono riscattata in Coppa del Mondo. **(Ansa)**

F1: Norris 'Hamilton, Button, Vettel e Alonso la mia top 4'



Il campione britannico sceglie i piloti preferiti, non c'è Verstappen

E' la top 4 dei migliori piloti di sempre per Lando Norris: il campione del mondo della McLaren, in un'intervista al sito della scuderia iridata, ha infatti parlato degli atleti (alcuni ancora in attività) che hanno ispirato la sua passione per le monoposto. **(Ansa)**



Pos.			PTS	G	V	P	N	DR
1		Inter	72	31	23	5	3	45
2		Napoli	65	31	20	6	5	17
3		Milan	63	31	18	4	9	23
4		Como	58	31	16	5	10	31
5		Juventus	57	31	16	6	9	25
6		Roma	54	31	17	11	3	14
7		Atlanta	53	31	14	6	11	17
8		Bologna	45	31	13	12	6	3
9		Lazio	44	31	11	9	11	3
10		Sassuolo	42	31	12	13	6	-3

Pos.			PTS	G	V	P	N	DR
11		Udinese	40	31	11	13	7	-7
12		Torino	36	31	10	15	6	-18
13		Parma	35	31	8	12	11	-17
14		Genoa	33	31	8	14	9	-8
15		Fiorentina	32	31	7	13	11	-8
16		Cagliari	30	31	7	15	9	-12
17		Cremonese	27	31	6	16	9	-20
18		Lecce	27	31	7	18	6	-22
19		Hellas Verona	18	31	3	19	9	-31
20		Pisa	18	31	2	17	12	-32

