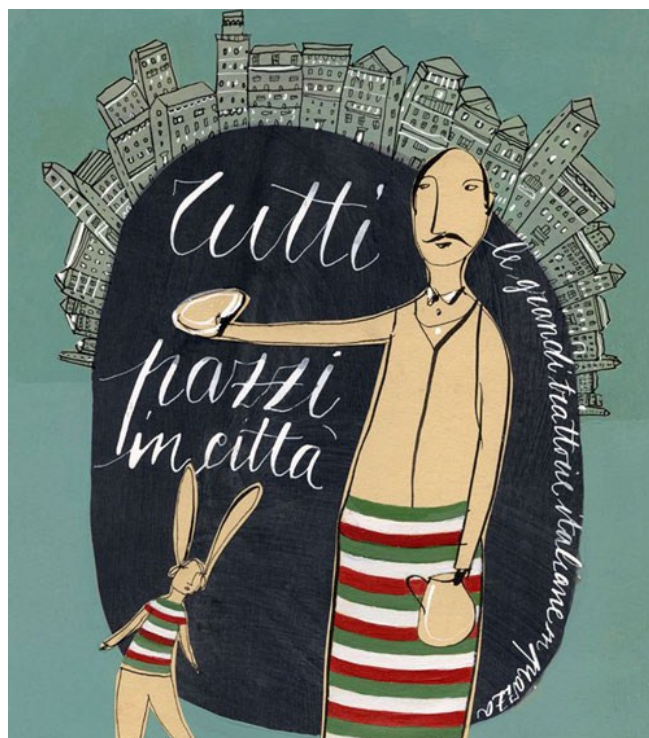


# Osterie, fuori porta a Faenza per "Tutti pazzi in città"

Tutti pazzi per una sera nella cittadina di Faenza, dove dal 6 all'8 settembre, si terrà "Tutti pazzi in città", la nuova festa enogastronomica che animerà il centro con musica, eventi, vino, olio di oliva, artigiani del cibo e cultura. Una "festa popolare di qualità", come è stata definita dal curatore **Giorgio Melandri** (patron di Enologica), dove protagoniste saranno alcune tra le grandi trattorie italiane.



Caratteristica principale dell'evento è l'allestimento, curato dagli architetti Davide Cristofani e Valentina Mazzotti che si sono basati sul tema del riuso di materiali e oggetti. Piazza Nenni verrà trasformata per l'occasione in una vera e propria trattoria con 400 posti a sedere dove ogni sera i commensali potranno degustare un totale di sei piatti proposti dalle tre trattorie di turno.

Venerdì 6 settembre saranno protagonisti Alberto Bettini della Trattoria "Da Amerigo" di Savigno (BO), Gostilina Devetak di San Michele del Carso (GO) e Pasquale Torrente della Trattoria "Al Convento" a Cetara (SA). Sabato 7 settembre sarà il turno di Giovanni e Gennaro d'Ignazio de "La Vecchia Marina" a Roseto degli Abruzzi (PE), Roberto Serra della Trattoria "Su Carduleu" di Abbasanta (OR) e Peppe De Marco della Trattoria "Da Peppe" di Rotonda (PZ). A chiudere, domenica 8 settembre, ci penseranno Franco Cimini de "L'Osteria del Mirasole" di San

Giovanni in Persiceto (BO), Arcangelo Dandini de "L'Arcangelo" di Roma e la famiglia Spadone che porteranno un po' di cucina stellata de "La Bandiera" e dell'Osteria "La Corte" di Civitella Casanova (PE).

"La cena verrà servita a partire dalle ore 18:30 fino alle 23:30 e non si accettano prenotazioni ma", fanno sapere dall'organizzazione "non dovrebbero esserci problemi di spazio data la capienza della trattoria". Alle casse si potranno acquistare i piatti scelti tra i sei proposti, il pane ad 1 euro e l'acqua ad 1 euro a bottiglia. Anche nella scelta dell'acqua viene fuori l'importanza della sostenibilità. L'acqua scelta è Levico, "perché è leggera ed è sostenibile" comunicano gli organizzatori tramite il social network dedicato all'evento "utilizza solo energie rinnovabili delle quali il 60% saranno autoprodotte entro il 2013 e utilizza solo ed esclusivamente bottiglie di vetro perché è un materiale puro, ecologico e non inquinante". Per chi vorrà invece sentirsi in trattoria fino in fondo e non può fare a meno di un buon bicchiere di vino, al costo di 5 euro sarà possibile acquistare anche un kit composto da calice, un catalogo-cartina della serata, una tracolla portacalice e 5 contromarche degustazione. Il mercato del vino è aperto dalle 17,30 alle 23,30. Anche il vino vuole naturalmente il suo spazio e le sue news che arrivano proprio da Luca Gardini, sommelier e campione del mondo 2010. E' lui che ha ideato il particolare e ufficiale bicchiere per le degustazioni di Tutti Pazzi in Città, il World's Best, grazie alla collaborazione del disegnatore Fabio Novembre (il designer italiano più talentuoso e celebrato del momento). "Ho voluto recuperare la semplicità" dice Gardini "togliendo lo stelo al bicchiere per fare in modo che la gestualità che accompagna il vino sia più semplice e più popolare". (M.Z.)

---

# Disoccupazione, le indicazioni per non perdersi nei meandri della burocrazia

di BERNADETTA RANIERI

Ecco una breve 'guida' ragionata per non soccombere di burocrazia. Prima una doverosa premessa. Abrogata l'indennità di disoccupazione con requisiti ridotti, dal 1 gennaio 2013 è stata introdotta una nuova prestazione



previdenziale : la Mini-Aspi (assicurazione sociale per l'impiego), voluta dalla Fornero con la legge 92/2012. Ciò che differenzia la Mini-Aspi dalla precedente formula è la presentazione della domanda che deve essere fatta entro il termine di due mesi a decorrere dall'ottavo giorno successivo alla data di cessazione del rapporto di lavoro e non più l'anno successivo a quello in cui si era svolta l'attività lavorativa. Inoltre, è rivolta a coloro che abbiano almeno 13 settimane di contribuzione accumulata nei 12 mesi precedenti l'inizio del periodo di disoccupazione, a differenza delle 78 giornate previste dallo strumento precedente. Ma la novità più

importante è che il riconoscimento di tale indennità è oggi possibile, a differenza di quanto avveniva in passato, solo in presenza di uno stato di disoccupazione ancora valido, ovvero una dichiarazione di immediata disponibilità allo svolgimento di attività lavorativa (c.d. "DID") rilasciata presso il Centro per l'Impiego nel cui ambito territoriale si trovi il proprio domicilio.

Dall'analisi della banca dati SILER (Sistema Informativo Lavoro Emilia Romagna) del Centro per l'impiego di Rimini, risulta che, nelle settimane dal 19 agosto al 28 settembre, giungeranno a scadenza circa 23.000 contratti di lavoro, di cui solo 8.000 circa corrispondenti a persone in possesso di una DID valida. Questo fa presumere un flusso molto consistente di persone che si recherà ai Centri per l'impiego (CpI) per il rilascio della DID o anche solo per richieste di informazioni. La domanda, invece, deve essere presentata all'INPS, esclusivamente in via telematica ma questo non precluderà l'afflusso di utenti ai CPI anche per la presentazione della domanda, a fronte, soprattutto, di informazioni poco corrette o non complete.

Proprio in prospettiva dell'arrivo a breve di un esercito di lavoratori stagionali, l'Assessore alle politiche del lavoro della Provincia di Rimini, Meris Soldati spiega: "Le nuove norme sui lavoratori stagionali introdotte dalla 'legge Fornero' oltre a ridurre le tutele, creano anche difficoltà gestionali per quanto riguarda gli adempimenti burocratici. Siamo molto preoccupati per i probabili disagi che i nuovi adempimenti e il mutato regolamento potranno creare ai lavoratori e, di conseguenza, anche alle strutture deputate alla raccolta delle domande; per questo abbiamo intensificato la collaborazione tra Istituzioni per offrire informazioni e servizi, anche telematici, per ridurre al massimo le criticità".

Al fine, dunque, di snellire il viavai di utenti e le procedure da adottare si sono individuate modalità condivise

di approccio per creare un flusso di dati utile a fornire informazioni corrette all'utenza che si rivolgerà sia ai Patronati che all'INPS. D'altro canto, per il CpI si è valutato necessario prevedere una procedura d'urgenza che consiste nel rilascio di una "prenotazione di iscrizione" che avrà validità di rilascio di Dichiarazione d'Immediata Disponibilità ma che sarà perfezionata, entro i due mesi successivi, tramite appuntamento presso il CPI. Tale modalità non pregiudica nessun diritto del lavoratore ma consente ai CPI di "regolamentare" i flussi, scaglionandoli nelle settimane successive. Resta sempre e comunque valida la possibilità di richiedere la DID on-line, attraverso la registrazione sul portale regionale Lavoro per Te.

© RIPRODUZIONE RISERVATA