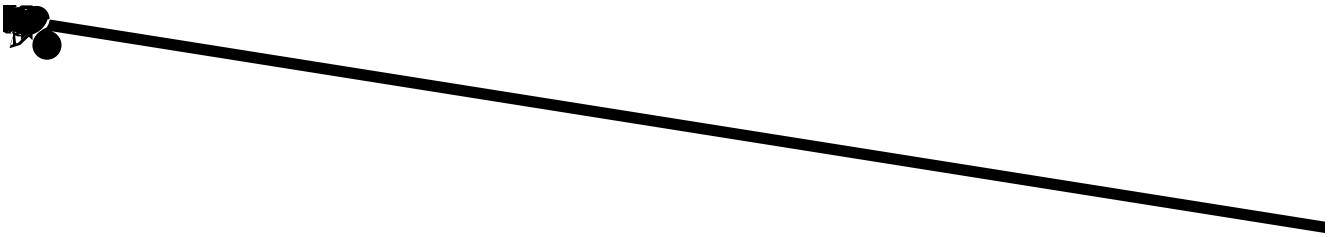
Terziario, fisco meno pesante sui premi di produttività



La firma dell’accordo. Da sinistra: Enrico Betti (Ascom Confcommercio), Alberto Citerio (Fisascat Cisl) e Mario Colleoni (Filcams Cgil)

Ascom Bergamo, Fipe e Federalberghi e le organizzazioni sindacali dei lavoratori Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltucs hanno raggiunto un’intesa quadro territoriale per la

detassazione, che prevede premi di produttività per i lavoratori del terziario. Si tratta di un importante vantaggio fiscale per i lavoratori delle imprese del commercio, del turismo e dei servizi, soprattutto per gli effetti che possono derivare dagli accordi sulla detassazione dei premi di produttività siglati per Bergamo e Provincia. L'intesa raggiunta dà la possibilità alle aziende aderenti a Confcommercio – che applicano integralmente il Contratto del terziario (distribuzione e servizi) e quello del Turismo (alberghi e pubblici esercizi) – di erogare ai propri dipendenti, con un reddito annuo non superiore ai 50.000 euro, premi di produttività, applicando un'aliquota agevolata che riduce il cuneo fiscale. Si tratta di un risparmio molto significativo: l'aliquota applicata sui premi di produttività passa dal 27% medio al 10% comprensivo delle varie addizionali fiscali.

"La detassazione dei premi di produttività, convertibile anche in servizi di welfare completamente detassati, è un importante passo in avanti della fiscalità a beneficio di imprese e lavoratori – dichiara Paolo Malvestiti, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. Questo accordo dimostra ancora una volta l'utilità dei corpi intermedi, come le organizzazioni sindacali più rappresentative sul territorio,che sono un ottimo collante tra Stato e imprese". "Si tratta di un accordo necessario che riafferma e rafforza l'importanza e l'efficacia della contrattazione realizzata dalle Organizzazioni sindacali – dichiara Enrico Betti, responsabile area politiche del lavoro di Ascom Confcommercio Bergamo -. L'accordo coglie le opportunità offerte dalla legge di stabilità 2016, collegando le erogazioni premiali al raggiungimento di performance significative per l'azienda e introducendo la facoltà, per i collaboratori, di fruire degli incentivi sotto forma di prestazioni di welfare. In tal modo, nelle tasche dei lavoratori bergamaschi potranno rimanere circa due milioni di euro".

“Con questi accordi- afferma Mario Colleoni, segretario generale Filcams CGIL – riusciamo a raggiungere numerosi lavoratori in settori frammentati come quelli del commercio e del turismo. Il valore dell’intesa sta soprattutto nello spazio che viene dato alla contrattazione territoriale e dallo stimolo introdotto, finalizzato alla partecipazione di tutti alle scelte. Da non sottovalutare poi i vantaggi fiscali consequenziali all’accordo che potranno far aumentare il potere di acquisto dei lavoratori”. “Sono settori quelli del terziario del commercio e del turismo che producono la maggior parte della ricchezza del paese – dichiara Alberto Citerio, segretario generale Fisascat-CISL -. Queste intese riconoscono vantaggi economici per i lavoratori e premiano la produttività delle imprese. Vanno estese le previsioni di legge sulla detassazione di produttività per spingere la crescita e la creazione di posti di lavoro”. “E’ un’intesa nell’insegna della continuità di un percorso di relazioni sindacali sul territorio bergamasco importante – sostiene Maurizio Regazzoni, segretario generale Uiltucs-UIL – e che consentirà di poter intraprendere un dialogo fra sindacato e imprese, in particolare quelle di piccole dimensioni che sono la stragrande maggioranza nei settori del turismo e del commercio da noi rappresentate, garantendo maggior salario ai lavoratori”.

Ristorazione 2.0, riflettori

accesi su recensioni e prenotazione online

Il ristorante del futuro? Sempre più smart e 2.0. La Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) – associazione della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo che rappresenta oltre 360mila imprese per un milione circa di addetti e un valore aggiunto di oltre 38 miliardi di euro1 – ha discusso di recente, attraverso un confronto con TripAdvisor e TheFork, su come le nuove tecnologie e il potere della rete stiano modificando profondamente il mondo dei pubblici esercizi italiani. Una giornata di lavori, dal titolo "Il ristorante 2.0", per presentare un focus della collana Le Bussole dedicato alle Prenotazioni on line al ristorante e per affrontare i temi della cultura digitale nelle imprese della ristorazione partendo proprio da prenotazioni e recensioni on line. Uno spunto significativo per illustrare il nuovo scenario della ristorazione italiana 2.0 e le azioni che il sistema associativo sta sviluppando per accompagnare le imprese al cambiamento. Il tema sarà al centro del roadshow dal titolo "Ristorante 2.0 – Prenotazioni e recensioni on line" promosso da Fipe, in collaborazione con le piattaforme informatiche The Fork e TripAdvisor, in programma a Milano, il 24 ottobre, alle 16, nella sede di Confcommercio in Corso Venezia 47. L'evento si pone appunto l'obiettivo di presentare il ruolo delle recensioni e prenotazioni on line come leve di business e "facilitatori" per le imprese del settore. L'iscrizione è gratuita

Le tecnologie digitali hanno profondamente cambiato processi produttivi e catene del valore, ma anche comportamenti e abitudini dei consumatori. Una rivoluzione che ha generato importanti processi di disintermediazione con un forte impatto su alcune filiere produttive. Da questa premessa è nata l'esigenza da parte di Fipe di promuovere all'interno del mondo della ristorazione la cultura dell'innovazione digitale, con un duplice scopo: valutare l'onda del cambiamento nei rapporti con il consumatore e fornire alle imprese strumenti per migliorare gestione e performance aziendali. L'appuntamento romano appena concluso inaugura un roadshow che si terrà nei prossimi mesi in altre 9 città chiave italiane. Obiettivo: informare le imprese su cosa sta avvenendo nel settore della ristorazione in termini di innovazione tecnologica e formarle sull'utilizzo degli strumenti digitali perché creino valore per il proprio business. "L'innovazione, riprendendo le parole del Presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, non è solo uno strumento ma una dimensione identitaria" dichiara il Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani. "La nostra attenzione al tema delle tecnologie digitali quali portatrici di innovazione nasce soprattutto per guidare le imprese nella comprensione delle novità digitali del settore e consentire loro di individuare le opportunità che questi strumenti possono fornire per le strategie aziendali". Stoppani interviene inoltre sul delicato tema delle recensioni on line e della manipolazione talvolta tentata da alcuni utenti del web: "Fipe ha una posizione aperta e senza preconcetti, ma non per questo subalterna, nei confronti delle grandi piattaforme on line, e questa collaborazione con TheFork e TripAdvisor, referenti autorevoli e qualificati, lo testimonia ampiamente. In questi anni abbiamo denunciato tentativi di manipolazione e rischi senza sottovalutare le grandi potenzialità di questi strumenti per avvicinare imprese e consumatori e dare così un servizio migliore".

"La nostra partnership con Fipe in essere già da due anni ha

portato risultati importanti e concreti. La formazione e il coinvolgimento dei ristoratori hanno migliorato la loro conoscenza della gestione della reputazione on line dando più consapevolezza agli stessi sull'uso della piattaforma. Inoltre, accogliamo i feedback che riceviamo dall'associazione e li teniamo in considerazione quando sviluppiamo e miglioriamo il sito" commenta Helena Egan, Global Industry Relations Director di TripAdvisor. "Allo stesso tempo, registriamo anche un aumento del punteggio medio dei ristoranti italiani su TripAdvisor negli ultimi anni (da 3.97 su 5 nel 2013 a 4,03 su 5 nel 2015), che significa inoltre un miglioramento della qualità e del servizio dell'offerta ristorativa. Siamo entusiasti di dare il via al roadshow in alcune città chiave italiane, per rafforzare e ampliare ulteriormente la partnership e aiutare sempre più i soci di FIPE a promuoversi on line e migliorare così il loro business". "Dal suo arrivo in Italia poco più di un anno fa, TheFork ha lavorato con Fipe nell'ottica di formare i ristoranti e fare cultura digitale nel settore per aumentarne la competitività a livello globale" afferma Almir Ambeskovic, Country Manager TheFork Italia. "Dal lancio di TheFork abbiamo iniziato una collaborazione molto intensa con Fipe, che ha portato alla realizzazione di un focus dedicato alla prenotazione on line dei ristoranti e che nei prossimi mesi si articolerà in un roadshow sul territorio. L'obiettivo è formare gli esercenti sulla prenotazione on line e sui suoi vantaggi. L'e-booking della ristorazione, infatti, permette di generare ulteriore valore in un comparto che rappresenta un'eccellenza della nostra economia".

Affitti brevi, anche gli agenti immobiliari contro i portali

Dopo Federalberghi anche Fimaa denuncia la crescita del fenomeno e il mancato rispetto delle regole. «Per affitti turistici sotto i 30 giorni è necessaria la comunicazione degli alloggiati»

Amanti del vintage? A Bergamo c’è una nuova associazione che lo promuove

Si chiama Blackout Vintage e punta su tre canali: il market, una radio dedicata e una linea di abbigliamento e accessori

---

La Lombardia traina la ripresa. Export in crescita

Pil, la Lombardia traina la ripresa. In un periodo di crescita economica ancora limitata, la Lombardia riesce a far registrare risultati superiori alla media nazionale per quanto riguarda il Prodotto interno lordo. E le previsioni di crescita per il 2018 sono le migliori a livello nazionale. Se il Pil quest'anno in Italia dovrebbe raggiungere una crescita dello 0,8% rispetto allo scorso anno, l'incremento per la nostra regione sarà infatti pari all'uno per cento. Più avanti, in questa particolare classifica, c'è solo l'Emilia Romagna che dovrebbe far segnare una differenza dell'1,1 per cento. Tutte inferiori le previsioni per le altre regioni: 0,9 per cento per il Lazio e il Veneto; 0,8 per cento per la Toscana; 0,7 per cento per il Piemonte; 0,6 per cento per la Puglia; 0,5 per cento per la Liguria; 0,5 per cento per la Campania e 0,5 per cento per la Sicilia. Suddividendo la Penisola in macro aree, emerge invece che la crescita maggiore è quella del Nord Est e del Centro con lo 0,9 per cento, segue il Nord Ovest con lo 0,8 per cento e infine il Mezzogiorno con un salto dello 0,5 per cento.

Le elaborazioni di Eupolis Lombardia su dati Prometeia permettono però di estendere le previsioni fino al 2018. Emerge così che la Lombardia ha davanti a sé nei prossimi mesi una progressione di crescita maggiore rispetto a tutte le altre regioni italiane. Così, se nel 2017 il Pil lombardo crescerà dell'1,1 per cento, l'anno successivo l'incremento sarà pari all'1,3 per cento. Superiore anche a quello del Veneto e dell'Emilia Romagna, che si fermeranno all'1,2 per cento. Quello nazionale sarà invece pari esattamente all'uno per cento. Soddisfacenti risultano essere anche alcune voci particolarmente emblematiche dello stato in cui versa l'economia di un territorio. Cresce in Lombardia la produzione industriale (+0,8 per cento la

variazione congiunturale relativa al secondo trimestre 2016; +2,2 per cento quella tendenziale). In salita anche gli ordini esteri (+1,7 cento e 4,1 per cento) e il fatturato totale (0,5 per cento e 1,9 per cento). Per farsi un’idea del valore della crescita lombarda, si consideri che alla variazione pari allo 0,8 per cento della crescita industriale fa da contraltare una riduzione dello 0,4 per cento a livello nazionale. Si dimostra favorevole alla Lombardia anche il fronte esportazioni che, tra gennaio e giugno di quest’anno, ha fatto segnare un incremento dello 0,7 per cento. Non un dato strepitoso, ma acquista valore se si pensa che la media nazionale è rimasta ferma al palo (variazione nulla) e diverse regioni hanno fatto segnare differenziali negativi: il Piemonte addirittura del 7,4 per cento e il Lazio del 4,2 per cento.

Alternanza scuola lavoro, accordo tra Confcommercio Lombardia, Regione e Ufficio Scolastico

Giovanna Mavellia

E’ stato siglato nei giorni scorsi il Protocollo d’intesa per promuovere informazione e iniziative nel campo dell’alternanza scuola-lavoro tra Confcommercio Lombardia, Regione Lombardia e Ufficio Scolastico regionale. “Abbiamo aderito convintamente al Protocollo per significare il nostro impegno nel passaggio culturale di avvicinamento tra sistema dell’educazione e mondo del lavoro” commenta Giovanna Mavellia segretario generale di Confcommercio Lombardia. “Non nascondiamo le difficoltà che il nuovo modello presenta, soprattutto per le imprese più piccole e meno strutturate, ma ci presentiamo oggi con la consapevolezza che un ruolo propulsivo può essere giocato proprio dalle organizzazioni imprenditoriali. Con questa intesa avviamo dunque un primo passo per dare agli studenti lombardi – lavoratori e imprenditori del domani – la possibilità di conoscere da vicino il sistema delle imprese lombarde del Terziario attraverso percorsi didattici, educativi, formativi e sperimentali”. “Un modo per instaurare un dialogo costante tra scuole e imprese del commercio, turismo, servizi, Distretti del Commercio e dell’Attrattività e reti d’impresa, per guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni e degli interessi personali sia per agevolare possibili sbocchi occupazionali al termine del percorso di studi sia in ottica di autoimprenditorialità”.

Bergamo e Milano, invito a cena con i grandi chef

Il Florian Maison di San Paolo d’Argon, l’Hostaria del Relais San Lorenzo in Città Alta
e il ristorante Armani di Milano ospiteranno cuochi di fama, italiani e stranieri, per serate ad alto contenuto gastronomico. Ecco gli appuntamenti da non perdere

A novembre torna “Nati per Leggere”, aperte le adesioni dei librai

In occasione della manifestazione che coinvolge le biblioteche bergamasche, le librerie offrono lo sconto del 10%. Il modulo di adesione si può scaricare dal sito dell’Ascom www.ascombg.it

La Cena Sospesa regala i

primi 200 pasti

Consegnata alla Caritas la teca con i fondi raccolti nella serata di presentazione all’ex monastero di Astino. Sino a fine marzo si possono fare donazioni nei ristoranti Ascom che partecipano all’iniziativa e sostenere le famiglie in difficoltà

Letto per voi / Lara Cardella (“Volevo i pantaloni”), vive a Bergamo da 4 anni. “Insegno al Pesenti, ma ogni anno ho il terrore di dover cambiare”

Lara Cardella

Lara Cardella è salita alla ribalta della cronaca a soli 19 anni con il suo romanzo più famoso, «Volevo i pantaloni», dove ha descritto le vicende di una ragazza nella Sicilia maschilista di fine anni 80. Un libro che ha fatto il giro del

mondo, ha venduto due milioni di copie ed è diventato anche un film. Lara, dopo varie vicissitudini, da quattro anni vive a Bergamo insieme al figlio Junior, 24 anni, e insegna all'Istituto Pesenti. A Bergamo ha detto di sentirsi più libera perché i bergamaschi sono riservati e non interferiscono mai troppo nel privato. Al giornalista bergamasco, Alessandro dell'Orto, conferma questo pensiero in una lunga intervista pubblicata da Libero Quotidiano che qui vi riproponiamo

di Alessandro dell'Orto (Libero Quotidiano)

Lara Cardella voleva che la sua Sicilia fosse meno maschilista. Voleva che ci fossero più biblioteche e consultori familiari. Voleva che le violenze sulle donne fossero denunciate e non nascoste. Voleva tutto ciò e a 19 anni l' ha raccontato nel romanzo Volevo i pantaloni. Un libro che ha scosso l' Italia di fine anni Ottanta ed è diventato un fenomeno letterario: traduzioni in dieci lingue e due milioni di copie vendute in tutto il mondo. Ma anche un libro che è diventato motivo di contrasti pesanti tra lei e Licata (Agrigento), città di origine. Ora Lara Cardella vive a Bergamo e insegna. E racconta la sua vita di battaglie e sofferenze, sogni e successi.

«Io fumo. Ne vuole?».

No grazie, niente sigarette. Solo sigari.

«Appunto, io fumo sigari».

Ah. Insolito per una donna.

«Sono abituata a certi sguardi».

Soprattutto in una città un po' chiusa e bacchettona come Bergamo.

«Io invece trovo che i bergamaschi non siano bacchettoni né

chiusi. Anzi. Sono più chiusa io di loro».

A proposito, Lara. Che ci fa qui?

«Insegno all' istituto tecnico industriale "Pesenti". È la mia famiglia. Ma ogni anno ho il terrore di dover cambiare».

Non è di ruolo?

«Per sostenere quel concorso infame ho pure spostato l' intervento, ma…».

…Intervento?

«…ma sono stata svantaggiata: troppo poco tempo per rispondere per chi, come me, non è abituato a dattiloscrivere. E poi chiedono competenze di inglese».

Beh, però sulla scrittura sarà andata benissimo. Perché sorride?

«Mi hanno tolto mezzo punto per errori inesistenti, il che dà il senso di come hanno corretto le prove. Divertente però che reputino che non conosca l' italiano. Forse perché ero Graziella Cardella e non Lara».

Graziella?

«Il mio vero primo nome. Ci gioco anche quando qualcuno pensa di avermi riconosciuta. «No, no, non sono quell' odiosa della Lara Cardella».

Buona questa. Curiosità: è una prof severa?

«Vietato andare in bagno durante le lezioni e qualche volta nei voti scappa un "1". Ma non dimentico mai che quasi tutti gli studenti sono extracomunitari, quindi con più difficoltà nella lingua. Amo i miei ragazzi».

E lei scrive ancora?

«Solo testi teatrali per la scuola. Qui facciamo molte iniziative interessanti, organizziamo spettacoli e manifestazioni per beneficenza. Ora stiamo raccogliendo oggetti personali di vip da mettere all' asta per raccogliere soldi da dare ai bambini malati di cancro. Mattarella ci ha inviato una cravatta. Abbiamo scritto anche a Renzi e stiamo aspettando una risposta».

Basta libri?

«Non sono una venditrice, scrivo solo ciò che ho dentro. Se un editore mi dice di uccidere un personaggio o cambiare dei nomi per fare più copie lo mando affanculo. Meglio scrivere per me o per il teatro».

Lara, scusi la domanda. E risponda solo le va. Prima parlava di un intervento. Intendeva operazione chirurgica?

«Sì non sto benissimo».

Ne vuole parlare?

«Ho un cancro, a maggio mi hanno tolto una parte di polmone e delle costole: ora mi sto sottoponendo a radioterapia. Però hanno scoperto che ho pure un aneurisma al cervello e a dicembre mi dovrò operare di nuovo. Ma non ho paura, con la morte ho sempre convissuto».

In che senso, scusi?

«Da ragazzina, come tutti i deficienti che lo pensano, ero convinta che sarei morta giovane, intorno ai 30 anni. Ora sono già a 47, quindi sono molto oltre».

Il sigaro però…

«Dovessi stare attenta a tutto non uscirei nemmeno di casa. Vivo alla giornata e l' unica preoccupazione è mio figlio Junior che ha 24 anni e vive con me. È per lui che non mi posso permettere di morire, ho il dovere di vivere per dargli

un futuro».

La malattia l’ ha cambiata?

«Sono ancora più schietta, non ho tempo da perdere con tanti giri di parole. Il cancro mi ha fatto capire chi mi vuole veramente bene: i miei genitori e mia sorella mi sono stati vicini».

A proposito di famiglia, torniamo agli inizi. Lei nasce a Licata il 13 novembre 1969.

«Bambina silenziosissima e osservatrice, inizio a parlare molto tardi.

Ma, anziché con una semplice parolina come tutti i bambini, esordisco con una frase di senso compiuto».

Infanzia?

«Disastrosa, capisco cosa si provava nei lager».

Cioè?

«Alle elementari veniamo picchiati. Una suora, la più cattiva, utilizza un bastone con cui dà botte alla schiena e poi ti obbliga a dire “grazie”. Nasce in quelle occasioni il mio senso di colpa che mi accompagna da tutta la vita».

Perché?

«Provo piacere quando a essere percosso è un altro bambino, perché significa che la suora si stanca e non picchierà me».

Poi?

«L’ adolescenza a Licata è complicata. Vengo considerata una pazza o una puttana perché mi trucco, mangio il gelato e metto le minigonne. Nel frattempo leggo, leggo e leggo e grazie a Moravia scopro che ciò che lì è considerato normale – come usare violenza – altrove non lo è. Capisco che c’ è un altro

mondo differente».

E lo denuncia nel romanzo Volevo i pantaloni, storia di un' adolescente costretta alle restrizioni mentali e culturali della Sicilia di quegli anni. E che subisce le violenze dello zio. Quanto c' è di autobiografico?

«In realtà racconto la storia di un' amica che considerava normale essere violentata dal padre».

Come nasce l' idea del romanzo?

«Il mio sogno a 19 anni è fare la giornalista, non la scrittrice. Non ho nessuna intenzione di pubblicare un libro, ma un giorno il mensile "Cento cose" della Mondadori indice un concorso per esordienti e per vincere una scommessa con un' amica mi metto al lavoro. In venti notti nasce Volevo i pantaloni. E sa una cosa buffa?».

Dica.

«Nelle intenzioni era una romanzo ironico. Leggevo ogni capitolo a mia sorella e, se rideva, andavo avanti».

Il libro funziona e vince.

«Mi telefonano per comunicarmi l' esito, ma non credono che sia io la vera autrice: troppo giovane».

È il boom: verrà tradotto in dieci lingue e venderà oltre due milioni di copie. Ma a Licata si arrabbiano.

«A Licata il libro non lo legge nessuno. Però quando vengo ospitata al "Costanzo Show" e racconto le cose che tra ragazzine ci ripetevamo tutti i giorni in piazza, scoppia il caos. Vengo accusata di mentire, di farlo per soldi. La stampa si interessa alla vicenda e un giornalista viene a controllare di persona: mentre passeggiamo nelle vie del centro la gente, a destra e sinistra, mi urla: "Puttana! Puttana!". La vita diventa un inferno: gente sotto casa, scioperi per togliermi

la cittadinanza licatese, amici che spariscono».

Nell’ 89 si sposa e va a Gela con Marco, il fidanzato storico.

«Il rapporto è particolare, di simbiosi assoluta. Di gelosia folle. Gli impedisco di guardare le donne anche in tv e lui mi impedisce di leggere. Vivo segregata in casa: quando esce mi chiude dentro a chiave».

Nel 1991nasce Junior.

«Stravoluto. Ma un anno dopo lascio mio marito».

Perché?

«Si droga, eroina. E un giorno fa cadere Junior. Così mi trovo con due grandi amori che si contrastano e non possono coesistere. Devo scegliere. E scelgo il figlio».

Si trasferisce a Roma.

«Marco viene a trovarci per vedere Junior, ma mi considera ancora una cosa sua anche se non siamo più insieme. Una volta cerca di violentarmi e così lo denuncio. Ora non abbiamo più rapporti».

Nel frattempo lei si gode la fama e conosce la bella vita. Da segregata a Licata a vip nella capitale.

«Anni meravigliosi. Sesso, incontri culturali, amicizie».

Partiamo dal sesso. Vero che ha avuto 100 uomini?

«Moltiplichi per tre. Un ragazzo diverso ogni giorno».

E perché non si è mai risposata?

«A me piacciono solo quelli delle altre: l’ importante è che abbiano una compagna».

Qualche incontro importante?

«Ho conosciuto Moravia, Giordano Bruno Guerri e Sgarbi, Berlusconi e la Bertè».

Ne scelga due.

«Un giorno sono con il mio ex marito e arriva Berlusconi. "Cribbio, ecco la nostra grande e bella scrittrice!". E intanto mi guarda le gambe. Penso: ora mio marito si incazza. Invece niente. Capito? Di fronte al potere anche la gelosia frena».

Il secondo?

«Loredana Bertè mi ha salvato la vita. Un pomeriggio viene a trovarmi nel residence in cui vivo. Mi fa chiamare ma non rispondo. Si preoccupa e convince quelli della reception a buttar giù la porta. Ero in coma: cocktail di farmaci per un errore del medico».

Nel frattempo esce il film Volevo i pantaloni. «Uno schifo, pessima scelta della protagonista».

Poi lei pubblica altri romanzi e diventa pure opinionista di calcio.

«Al "Processo di Biscardi". Ma dico sempre ciò che penso e questo dà fastidio a molti dirigenti. Così dopo un po' vengo lasciata a casa. C' è una causa ancora in corso».

Pian piano sparisce dai riflettori.

«Mi occupo della crescita di mio figlio e nel 2004 mi laureo. E inizio a insegnare, prima in Sicilia e da quattro anni qui a Bergamo».

Ultime domande veloci

1) Canzone preferita?

«"One" degli U2».

2) Film preferito?

«”9 settimane e mezzo”. Mickey Rourke è sempre stato il mio sogno, ma che delusione quando l’ ho incontrato a Roma: era tutto rifatto».

3) Libro preferito?

«Qualsiasi di Umberto Eco».

4) Ultima volta che ha pianto?

«Piango solo di felicità: quando a scuola abbiamo ricevuto la cravatta di Mattarella».

Ultimissima: Lara a 19 anni voleva i pantaloni. Ora cosa vuole?

«Che mio figlio sia felice»