PER LE DONNE ITALIANE TRE ORE PIÙ DEGLI UOMINI NELLE FACCENDE DI CASA

Nonostante qualche progresso è nelle case italiane che rimane la maggiore differenza di genere nei lavori domestici rispetto al resto del mondo occidentale. Secondo uno studio pubblicato dalla rivista Demographic Research su 19 paesi, nelle case italiane in media le donne passano più di tre ore in più a settimana a lavare e cucinare rispetto ai partner, un gap che ad esempio in Canada è di appena un'ora. Lo studio dell'università di Oxford ha analizzato le ricerche fatte sul tema negli ultimi 50 anni. Italia e Spagna, spiegano gli autori, sono i paesi con la maggiore differenza, anche se questa si sta riducendo. Se nel 1980 nel nostro paese il gap era di quattro ore, in quarant'anni c'è stata una riduzione del 25%, e un trend simile è stato visto nelle case spagnole. In Italia nel 1980 l'uomo passava appena 17 minuti nelle faccende domestiche, mentre nel 2008, ultimo anno disponibile, erano cresciuti a 38, mentre per la donna erano 221. Nei paesi del nord Europa e del nord America, che ovviamente svettano invece per virtuosità, il trend della diminuzione è più lento, con Canada, Usa e Finlandia poco sopra i 60 minuti a settimana di differenza che negli ultimi anni sono rimasti costanti. Un canadese ad esempio nel 2010 passava 55 minuti nelle faccende, contro i 119 della propria compagna. «La ricerca ha trovato che i paesi esaminati si muovono nella direzione della parità tra i generi - scrivono - Ma ci sono dei limiti a quello che si può raggiungere senza cambiare le politiche sociali, l'atteggiamento di datori di lavoro e manager e le convinzioni culturali su quali siano i ruoli maschili e femminili nella società».

SCENARI/ DICONO DI NOI

Gli italiani e il cibo, ritorno alla semplicità

Siamo i più a dieta d'Europa, ma andiamo spesso al ristorante che preferiamo alla cucina di casa

Ritorno alle origini e alla semplicità: è la tendenza del rapporto degli italiani con il cibo. Sono i più a dieta d'Europa ma anche quelli che vanno di più al ristorante e a sorpresa non sono tra coloro che amano di più la cucina "di casa". Oltre 2 italiani su 3 (67%) si dichiarano preoccupati degli ingredienti artificiali contenuti nei cibi. In Spagna sono il 60%, nel Regno Unito il 55%, in Germania il 53%. Uno su 5 (21%), rispetto al 15% della media EU, vorrebbe sugli scaffali dei supermercati più alimenti composti da proteine di origine vegetale. Per il 66% dei consumatori italiani il cibo fatto in casa è considerato più sano e per il 62% più sicuro (in Europa il posizionamento è più alto, rispettivamente pari a 78% e 75%), ma un italiano su 4 (25%) sceglie di andare al ristorante almeno una volta la settimana o più spesso. I dati emergono dalle Survey di Nielsen "Global Health and Ingredient-Sentiment" e "Global Out-of-Home Dining" condotte su un campione di oltre 30.000 individui in 61 Paesi tra l'agosto 2015 e marzo 2016.

Quasi 2 italiani su 5 (il 38% del campione, vs 44% media UE) è a dieta: il 18% evita i grassi e l'11% i carboidrati. In Italia, d'altra parte, si riscontra una minore propensione a non consumare gli zuccheri: il dato nazionale riferito a quanti evitano i dolci è pari al 9%, in Europa al 22%. Tra le allergie e intolleranze più comuni si riscontrano quelle al lattosio e derivati (8%) e al glutine (5%). Parallelamente, lo studio di Nielsen mette in luce che il 23% degli italiani dichiara di essere affetto da allergia o che ne soffre un membro della propria famiglia. Oltre la metà degli italiani a dieta restrittiva per scelta o intolleranza (53%) dichiara un grado di soddisfazione adeguato all'offerta corrente nei supermercati, contro una media europea pari al 49%. I cittadini dell'Europa occidentale risultano mediamente più soddisfatti rispetto a quelli dei Paesi dell'Est (57% vs 45%).

Dalla ricerca risalta un filone di pensiero che può essere sintetizzato dall'espressione "back to basics", cioè il ritorno agli elementi base dell'alimentazione. Tale modo di concepire il cibo si declina nei seguenti dati: il 66% dichiara di non assumere prodotti animali contenenti antibiotici e ormoni, il 65% evita coloranti artificiali, il 62% i conservanti, il 60% gli OGM, il 59% gli aromi ottenuti con additivi estranei ai prodotti stessi. All'interno dello scenario fin qui delineato si riscontra che il 55% del campione richiede più prodotti naturali al cento per cento, il 49% senza coloranti artificiali, il 43% senza aromi aggiuntivi, il 41% senza OGM e il 36% alimenti biologici.

Contemporaneamente ai prodotti "back to basics" si sono venuti a configurare i cosiddetti "less is more", vale a dire quegli alimenti che risultino dalla composizione del minor numero possibile di ingredienti. Tenendo conto di questo criterio, il 42% (vs media UE pari al 34%) degli italiani richiede maggiore assortimento di prodotti a basso contenuto di grassi o addirittura senza grassi, il 31% di prodotti senza zucchero, il 25% senza sale, il 21% ipocalorici, il 13% senza lattosio, il 6% senza glutine. Il 23% si esprime a favore di confezioni alimentari che offrano la disponibilità di porzioni "controllate" del prodotto acquistato.

«Si presenta l'opportunità di rispondere a una nuova serie di bisogni dei consumatori», ha aggiunto Giovanni Fantasia, AD di Nielsen Italia. Oltre 2 italiani su 3 (67%) si dichiarano preoccupati degli ingredienti artificiali contenuti nei cibi. In Spagna sono il 60%, nel Regno Unito il 55%, in Germania il 53%. 1 su 5 (21%), rispetto al 15% della media EU, vorrebbe sugli scaffali dei supermercati più alimenti alternativi alla carne composti da proteine di origine vegetale. Per il 66% dei consumatori italiani il cibo fatto in casa è considerato più sano e per il 62% più sicuro (in Europa il posizionamento è più alto, rispettivamente pari a 78% e 75%), ma 1 italiano su 4 (25%) sceglie di andare al ristorante almeno una volta la settimana o più spesso.

SCUOLA

Anief, sarà un altro anno di supplenze record

«Sulla scuola il governo aveva fatto una promessa: cancelleremo la "supplentite". A due anni di distanza, possiamo dire che i fatti hanno collocato questa promessa nel cestino degli spot vuoti di contenuti dell'esecutivo in carica: infatti, il fenomeno del precariato cronico della scuola italiana non è arretrato di un centimetro e quest'anno potrebbe addirittura essere incrementato». È quanto denuncia il sindacato Anief, secondo cui «nel computo delle cattedre da coprire vanno considerati 55mila supplenti che dovranno colmare l'organico di fatto, di cui 30 mila su sostegno (destinati ad aumentare per effetto delle sentenze favorevoli agli alunni disabili). Poi ci sono 10mila prof chiamati a sostituire colleghi con altri incarichi, comandi, distacchi, permessi speciali, più il nodo delle classi di concorso scoperte: almeno 15 mila». «Mancano prof di Sostegno, di Matematica, di Spagnolo, soprattutto al Nord - continua il sindacato - Quest'anno a rendere la situazione più complicata c'è la decisione di prorogare le operazioni di nomina di quindici giorni. Con la didattica che partirà a ritmi blandi». «Il problema si poteva superare con una verifica nazionale delle cattedre effettivamente vacanti - afferma Marcello Pacifico - oggi bloccate fino al 30 giugno e permettendo ai docenti abilitati della seconda fascia d'istituto di entrare nelle GaE, perché il 70 per cento dei supplenti annuali proviene proprio delle graduatorie di seconda fascia delle scuole. È una questione che rimane aperta - conclude - e che con il passare del tempo non potrà che aggravarsi, perché questi docenti accumulano titoli, esperienza e anzianità di servizio, lavorando stabilmente nella scuola. Lo avevamo detto in tutte le sedi possibili, Parlamento e sede del Pd comprese».

LE CRONACHE NAZIONALI

AVVISI LEGALI

Bandi, Rettifiche ed Aggiudicazioni di Gara

COMUNE DI PAOLA

BANDO DI GARA - CIG 6777116D08

È indetta procedura aperta con oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per il triennio 2016/2019. Importo complessivo: € 487.500,00 IVA esclusa. Termine ricezione offerte: 19/09/2016 ore 13:00. Apertura: 21/09/2016 ore 10:30. Documentazione su: www.comune.paola.cs e www.asmecomm.it.

IL CAPO SETTORE
DOTT. FRANCESCO MADDALENA

COMANDO GENERALE DELLA GUARDIA DI FINANZA – IV REPARTO

AVVISO DI PROCEDURA APERTA

Il Comando Generale della Guardia di Finanza intende procedere mediante "procedura aperta", con il criterio di aggiudicazione del minor prezzo, ai sensi degli artt. 60, 94 e 95 – comma 4 – del D. Lgs. n. 50/2016, l'acquisizione, in lotto unico, per la fornitura dei servizi manutentivi e addestrativi a supporto di n. 2 elicotteri AW139. CIG: 6775135A43. Per concorrere, le imprese devono presentare – a pena di esclusione dalla gara – entro le 09:00 del giorno 29.09.2016, al Comando Generale della Guardia di Finanza, Direzione Approvvigionamenti, Viale XXI Aprile n. 51, 00162 Roma, la documentazione dettagliatamente riportata nel bando di gara e nel relativo disciplinare di gara. Per notizie più dettagliate e complete si rinvia all 'apposito bando di gara, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - V Serie Speciale "Contratti Pubblici" n. 95 del 19.08.2016, nonché a quello trasmesso all'Ufficio delle Pubblicazioni dell'Unione Europea in data 05.08.2016. Sul sito internet del Corpo "www.gdf.gov.it", potrà essere visionato ed acquisita copia del citato bando di gara, delle norme di massima, capitolato tecnico e disciplinare di gara, con i relativi allegati.

IL CAPO DEL REPARTO – GEN. B. PIERO IOVINO

S.EC.AM. SPA

BANDO DI GARA - CIG 6788229FC4

È indetta procedura aperta mediante il prezzo più basso per la fornitura di sacchi in polietilene ad alta densità (HDPE) da utilizzare nell'ambito dei servizi di raccolta dei rifiuti solidi urbani (differenziata ed indifferenziata) nei Comuni della Provincia di Sondrio. Periodo 01.12.2016 – 30.11.2017. Importo: € 290.880,00 IVA esclusa. Scadenza offerte: 05/10/16 ore 12,00. Apertura: 06/10/16 ore 09,00. Documentazione su www.secam.net. GUUE: 29/08/16

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
BORMOLINI DANIELE