LE TESTIMONIANZE. Il racconto dei vicentini sulla situazione a Parigi

La rivolta dei gilet «Molti disordini Città assediata»

Il politologo Diamanti: «Impossibile poter dire ora come evolverà questa contestazione delle periferie» La ricercatrice Neri: «Teppisti all'interno dei cortei»

Giulia Armeni

Quello che prima era un giubbino catarifrangente, ora è un "gilet jaune". Un gilet giallo, insomma. Non uno ma cento, mille, centomila, in grado, in tre sabati consecutivi di proteste nate pacifiche e cresciute violente, di mettere a ferro e fuoco la Francia e Parigi. Una Parigi divenuta vetrina e palcoscenico della "rivolta delle periferie", come la definisce il politologo vicentino Ilvo Diamanti, che nella città è di casa dopo aver insegnato per oltre 25 anni all'università Paris II. E proprio qui Diamanti si trovava

sabato 24 novembre, seconda manifestazione che ha infuocato strade, piazze e luoghi simbolo, culminando nel caos di tre giorni fa. «Li ho visti questi gilet gialli, li ho seguiti e fotografati - racconta il sociologo -. Ci sono stati pa-recchi disordini ed è probabile che ce ne saranno altri, anche se non è possibile dire come evolverà questa contestazione partita dai social network». Un malcontento generatosi nell'hinterland «parigino ma soprattutto francese», nelle zone rurali, nei villaggi, nelle cittadine di provincia dove è più forte la rabbia per l'aumento del costo del carburante (da 3 a 7 cente-

Il movimento nasce dai social per scavalcare le strutture tradizionali ILVO DIAMANTI POLITOLOGO E SOCIOLOGO





La scritta sull'Arc de Triomphe, simbolo per eccellenza di Parigi, è una delle immagini più forti della contestazione dei "gilets jaunes"



l"gilets jaunes" bloccano la strada per un deposito di carburante

Ha evitato gli scontri di sabato, essendo rientrata a Parigi ieri, ma sta vivendo come tutti gli abitanti ore di crescente preoccupazione anche la vicentina Silvia Neri, ricercatrice universitaria e direttrice della galleria d'arte "Neri contemporary art", che all'ombra della torre Eiffel ci vive da 2011: «Mi hanno descritto un clima da guerra civile - riferisce - con i "casseurs", i teppisti all'interno dei cortei, che hanno infiammato la situazione». Ieri è andata meglio, «ci sono stati blocchi nella periferia nord e una manifestazione degli ambulanzieri in centro, che poi

si è spostata fuori», è il suo bollettino aggiornato al tardo pomeriggio, ma l'attenzio-ne resta ai livelli massimi in vista del sit-in convocato per sabato 8 dicembre, dalle 8, davanti all'Eliseo: l'Acte 4, il quarto atto, così è stato battezzato su "La voix du citoyen", la pagina Facebook della rivolta. Che coinvolge, ricorda Neri, anche gli studenti degli atenei: «Il motivo principale è il costo di benzina e gasolio, ma ci sono poi anche le proteste per l'aumento delle tasse universitarie per gli stranieri, da 170 a 2.700 euro all'anno». •

Cronaca 19

CONCORSO. La finale del miglior panettone del Veneto premia Vicenza

Panetthòn, vola Saporè Due vicentini sul podio

Olivieri 1822 di Arzignano è secondo, arriva terzo Il Chiosco di Lonigo. Qualità alta e niente additivi

Alberto Tonello

Vicenza protagonista a Panetthòn 2018. La finale si è svolta a Osterie Meccaniche ad Abano Terme e ha visto a confronto i migliori 12 panettoni artigianali del Veneto, prodotti senza additivi e in particolare senza il famigerato emulsionante F471. Qualità altissima, giuria severa e competente: il responso finale riproduce in fotocopia la semifinale vicentino-veronese che si era svolta alla pizzeria I Tigli di Simone Padoan a San Bonifacio.

Primo classificato si è confermato il panettone di Saporè, a San Martino Buon Albergo, del guru dei lievitati Renato Bosco; poi il podio è stato monopolizzato da due mastri dolciari vicentini, Il Chiosco di Lonigo e la pasticceria Olivieri 1822 di Arzignano che si erano guadagnati il podio già nella semifinale e si sono confermati in cima alla classifica anche nel corso della finale padovana. A votare il migliore panettone del Veneto una giuria tecnica composta da giornalisti ed esperti di enogastronomia, ma stavolta anche il pubblico è sta-



La giuria della finale del premio Panetthòn e i dolci finalisti

giudizio alla cieca e anche la giuria popolare si è trovata concorde.

Questi sono gli altri finalisti: pasticceria Marisa di Arsego di San Giorgio delle Pertiche, pasticceria Celso di Padova e ristorante Val Pomaro di Arquà Petrarca; Battistuzzi di Ĉonegliano, pasticceria Centeleghe di Farra D'Alpago e la pizzeria Rocca d'Asolo di San Vito di Altivole; l'Osteria Zero di Zero Branco, la pa-

to chiamato ad esprimere un sticceria Fabris di Fontanelle e la pasticceria Max di Treviso chiudono il lotto dei migliori. Panetthòn è una sfida solidale il cui ricavato è andato a due progetti: gli "Amici di Adamitullo" dell'omonima onlus creata da don Cesare Bullo che in Etiopia aiuta i bambini, e l'associazione Co-Meta di Padova che da qualche anno sostiene attività di cooperazione sociale rivolte ai bimbi in Burkina Faso. •



WORKSHOP GRATUITO

FATTURAZIONE ELETTRONICA

ISTRUZIONI D'USO DEL PORTALE DELL' AGENZIA DELLE ENTRATE

MODALITÀ PRATICHE PER PMI

Vicenza 5 dicembre 2018

CON ADESIONI SUPERIORI ALLA DISPONIBILITÀ SI REPLICHERÀ L'EVENTO

INCONTRO APERTO AL PUBBLICO

dedicato a Imprenditori, Responsabili Amministrativi e Finanziari, PMI e Consulenti del Lavoro.

L'introduzione della fatturazione elettronica riguarderà infatti tutte le attività tranne quelle soggette a regime forfettario o dei minimi.

A VICENZA

Il primo evento con focus pratico sull'uso del portale dell'Agenzia delle Entrate e sulle modalità operative per adeguarsi al nuovo obbligo normativo.

L'obiettivo dell'evento è offrire un quadro completo del cambiamento in atto (normativo, fiscale ed organizzativo) e fornire una panoramica sulle soluzioni applicative e gli strumenti utilizzabili per la fatturazione

DIC 2018

VICENZA CINEMA ODEON CORSO PALLADIO 176

ORE

PRENOTA ORA IL TUO POSTO http://bit.ly/fatture-digitali



I FORFETTARI E IL REGIME DEI MINIMI NON SONO SOGGETTI ALL'OBBLIGO DI **FATTURAZIONE ELETTRONICA**

via E. Fermi 21/4 Arcugnano VI

0444 1832270 info@evolvex it Ovolvex.