

Il Sabo Rosa a Saligari «Bisogna provarci sempre e comunque»

Il premio. A una giovane tiranese il riconoscimento per le donne che lavorano nel trasporto pesante. Dopo il diploma l'ingresso nell'azienda del padre, la Tsr

TIRANO
STEFANO BARBUSCA

È la giovane tiranese Giulia Saligari la vincitrice dell'edizione 2016 del premio Sabo Rosa.

L'iniziativa

Si tratta di un'iniziativa dedicata, nella ricorrenza dell'Otto Marzo, alle donne che lavorano nella filiera del trasporto pesante: dalla guida alla logistica, passando per le officine e i ricambisti. A scegliere la vincitrice, sulla base delle candidature pervenute agli organizzatori attraverso il Web e in seguito a una votazione online, è stata una giuria composta da tre giornalisti e dalle dipendenti del main sponsor dell'iniziativa, la Roberto Nuti Spa di Bologna. La società emiliana è un'azienda con un alto tasso di occupazione femminile e produce da oltre mezzo secolo i ricambi a marchio Sabo, leader nel settore dei veicoli industriali. Ecco spiegata la sensibilità nei confronti di queste tematiche.

Giulia Saligari - entrata a far parte dell'impresa Tsr del padre Roberto tre anni fa, pochi giorni dopo il diploma di ragioneria - è stata premiata lunedì nella sede dell'azienda bolognese.

La premiazione

«Questo lavoro e questa collaborazione con mio papà mi portano a lavorare bene e con serenità nonostante i problemi quotidiani - ha detto Giulia Sa-

■■ A 22 anni è gratificante sapere che molte persone credono in me»

■■ Questo lavoro e la collaborazione con mio papà mi portano a lavorare bene

ligari durante la premiazione avvenuta nella sede del Gruppo Roberto Nuti-. Da un paio di anni seguì il Sabo Rosa e proprio quest'anno ho deciso che era giunta l'ora di provarci, perché in questi ultimi mesi ci sono stati diversi eventi che mi hanno fatto riflettere e crescere ancora di più. Sapere di essere la vincitrice mi lascia senza parole».

«Una soddisfazione»

La giovane tiranese si occupa della gestione amministrativa dell'azienda di famiglia. «Ho solo ventidue anni e la cosa più gratificante è sapere che ci sono molte persone che credono in me e in quello che sto facendo per il futuro della nostra azienda, a partire da chi mi conosce, a chi mi ha votata online e nemmeno mi conosceva. Aver vinto il Sabo Rosa 2016 significa che bisogna provarci, sempre e comunque, nonostante le difficoltà, perché se credi veramente in te e nel tuo lavoro, alla fine ti premia e ti sostiene».



Giulia Saligari è la vincitrice dell'edizione 2016 del Sabo Rosa



La premiazione della giovane tiranese

Masterchef per i più piccoli fa tappa anche in Valtellina

Cucina in tv

Domani comincia la terza edizione: Gennaro Esposito entra in giuria al posto di Lidia Bastianich

Masterchef riparte dai piccoli, fra educazione gastronomica e speciali tappe esterne che toccheranno anche la Valtellina (la location però non è ancora stata svelata). Domani, giovedì 10 marzo, comincia su

Sky Uno HD la terza edizione di Junior Masterchef, con la novità di Gennaro Esposito che entra in giuria al posto di Lidia Bastianich accanto ad Alessandro Borghese e Bruno Barbieri. Lo chef due stelle Michelin della Torre del Saracino, che esordì a soli nove anni nella pasticceria dello zio Gianni, conosce bene la passione dei giovani concorrenti. «Ai miei tempi non c'era tutta la tecnologia a riempire le giornate dei bambini: si usava di più

la fantasia, e io lo facevo in cucina», ha raccontato presentando ieri a Como la trasmissione con i colleghi giudici. Nella prima puntata 40 piccoli chef fra gli 8 e i 13 anni, selezionati da migliaia di candidature, aspireranno ai 16 posti della cucina di Masterchef: come prova preliminare la preparazione di una maionese a mano e la creazione di un'insalata di pollo, in una speciale cucina all'aperto sopra una chiatta ormeggiata alla Darsena di Mi-



Si sfideranno 40 piccoli chef

lano. La terza edizione comincia quindi con una particolare esterna, a mo' di antipasto: nel corso delle prossime settimane i concorrenti andranno in Valtellina, attraverseranno i confini per cucinare a Disneyland Paris di fronte al suo iconico castello e infine si confronteranno con i fornelli stellati di Antonino Cannavacciuolo a Villa Crespi. Anche quest'anno il tema della consapevolezza del cibo entra nel programma con la tradizionale Mystery Box di soli scarti alimentari. Il livello dei concorrenti, secondo i giudici, è ancora alto: «Mi ha colpito il tipo di cucina nei loro piatti, che racconta molto di chi sono e da dove vengono - ha spiegato Esposito -. I ragazzi del Sud fanno cucina

molto tradizionale, chi ha viaggiato usa contaminazioni: ma alla fine lucidità e concentrazione sono le loro doti più importanti - ha proseguito Barbieri -. Ma soprattutto rispetto agli adulti i piccoli ascoltano, non polemizzano e si divertono». Un rispetto che secondo Borghese si riflette nella pulizia e cura delle postazioni, ma la forza in più dei ragazzi sta anche nell'atmosfera cameratesca di fair play: «È una gara individuale, ma è anche un grande gioco di squadra» ha detto Borghese. Un grande gioco che si chiuderà con un vincitore, che oltre al terzo titolo di Junior Masterchef d'Italia otterrà in premio una borsa di studio e un viaggio a Dubai con la famiglia.

Vi conoscono nel Cantone Ticino?

bitopTicino
Daily Newspapers

CORRIERE DEL TICINO
PLUS

laRegioneTicino

Per la pubblicità sui quotidiani ticinesi rivolgetevi a La Provincia
Como, Via Giovanni de Simoni 6, T +39 031 58 22 11, F +39 031 52 64 50
Varese, Via Marcobi 4, T +39 0332 23 98 55, F +39 0332 83 66 83

www.publicitas.ch/lugano

publicitas