

1 Editoriale

PARLARE DI NATALE E DI PACE IN TEMPI DI GUERRE

Non è facile parlare di pace in tempo di guerre, sì non in tempo di guerra ma proprio in tempi di guerre. Che è quello che ci siamo ritrovati a subire anche se coinvolti per le conseguenze emotive e di disagio, non ultimo quello politico, sociale ed economico.

Nati e vissuti per quasi ottant'anni, dopo l'ultimo lacerante conflitto mondiale, in assenza di guerra guerreggiata in casa, sappiamo bene che nel mondo di guerre se ne sono combattute sempre e a decine, nell'oscillante confronto tra le due inconciliabili concezioni del "se vuoi la pace prepara la guerra" e "se vuoi la pace prepara la pace", convinti comunque di quanto diceva Agostino e cioè che la pace non è solo assenza di guerra ma tranquillitas ordinis e che non si può ottenere senza la tutela dei beni e delle persone.

E mentre ci accorgiamo che ogni luogo del mondo è sempre più vicino con le notizie che, vere e false, ci arrivano ovunque e a getto continuo e in tempo reale, insieme all'angoscia ritmata dall'aggiornamento impietoso del numero delle vittime, crescono i timori di una via di pace che non si trova.

E il Natale, ricorrenza-simbolo nella nostra cultura e nella nostra tradizione della "pace in terra per gli uomini di buona volontà", non può che accentuarli per lo stridente e amaro contrasto tra anelito e realtà.

Ma nonostante tutto e nonostante la serenità messa a dura a dura prova abbiamo il dovere comunque di vivere il Natale per testimoniare e affermare il suo messaggio soprattutto in questi momenti.

E' con questo pensiero che ci sentiamo di augurare un Buon Natale a tutti i lettori.

Enzo Millepiedi

EQUAZIONE SICUREZZA

Anno 10-n.30-2023
Direttore responsabile
Enzo Millepiedi
In redazione
Enzo Millepiedi, Cristina Pennini
Responsabile progetto
Cristina Pennini
Editore
G.I.VI. Srl
Via Privata O.t.o., 33 19126 La Spezia
Progetto Grafico
Cristina Pennini

Diffusione omaggio Equazione Sicurezza Magazine Autorizzazione Tribunale della Spezia n. 1-2014 Registro Stampa 11-04-2014 TUTTI I DIRITTI RISERVATI E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DI TESTI E IMMAGINI DI PROPRIETA' SENZA IL PERMESSO DELL'EDITORE

SOMMARIO



Dalla redazione **EDITORIALE** Parlare di Natale e di pace in tempi di guerra



Novità, strumenti, applicazioni TECNOLOGIA

MIBA-Milan International Building Alliance L'edificio al centro della rivoluzione sostenibile



Arte, cultura, storia, costumi

LUOGHI DA VISITARE

Seborga, antico Principato sulle alture liguri Una storia controversa e affascinante



Settori produttivi

ECONOMIA

Il paradosso, cresce il turismo, diminuiscono gli studenti dell'alberghiero



Novità, progetti, web, social, istruzione, ecologia **ATTUALITA**'

La Control Room che protegge il porto da minacce da terra e da mare



Libri, film, musica, teatro, arte, spettacolo **TEMPO LIBERO**

Ca'Lunae, dove vino, gastronomia e arte convivono in perfetta armonia



Lo sapevate che...

CURIOSITA'

Dal mondo...Cose più o meno scherzose



Interviste, novità, approfondimenti **PARLIAMO DI NOI**

La Centrale Operativa, la nostra cabina di regia



2 TECNOLOGIA

MIBAMILAN INTERNATIONAL
BUILDING ALLIANCE
L'EDIFICIO AL CENTRO
DELLA RIVOLUZIONE SOSTENIBILE

Si è chiusa a Fiera Milano la prima edizione di MIBA-Milano International Building Alliance, l'evento che lo scorso novembre ha riunito quattro manifestazioni: GEE-Global Elevator Exhibition, spazio dedicato alla mobilità orizzontale e verticale, ME-MADE expo, Smart Building Expò, manifestazione della home and building automation e dell'integrazione tecnologica, e Sicurezza, la manifestazione di riferimento in Italia e tra le prime in Europa dedicata a security e fire.

Al centro dell'evento l'evoluzione sostenibile e smart degli edifici e delle città, con l'edificio protagonista della conferenza di lancio di MIBA: "Green, innovativo e intelligente. Le fiere fanno sistema per raccontare il futuro dell'edificio." Di grande interesse il variegato programma di convegni, con più di 250 incontri. Con settori in rapida evoluzione, la formazione continua diventa un elemento chiave per rimanere competitivi a livello globale, creando una sinergia che concorre all' integrazione dei diversi segmenti di mercato.

Tre trend hanno caratterizzato gli eventi a livello trasversale: sostenibilità, personalizzazione e digitalizzazione delle soluzioni. Tutti i settori si muovono ormai verso criteri di produttività improntati all'ottimizzazione delle risorse e alla sostenibilità ambientale, mentre la digitalizzazione collega progressivamente i mercati e rende sempre più "tailor made" le soluzioni proposte, siano esse materiali da costruzione, finiture o soluzioni tecnologiche.

Un'offerta che ha attirato l'attenzione di operatori esteri provenienti da 111 Paesi, con i maggiori numeri provenienti da Europa (soprattutto Svizzera, Spagna, Francia, Romania, Grecia, Germania, Polonia e Regno Unito), Turchia e Cina. Non sono però mancati gli operatori provenienti da paesi molto lontani. Tra i più rappresentati: Venezuela, Vietnam, Azerbaigian, Singapore, Tailandia e Senegal.

Notevole anche la dinamicità dei canali social dei quattro eventi: in soli quattro giorni sono stati raggiunti più di 350.000 contatti, generato quasi 60.000 interazioni e un incremento della fan-base di circa 1500 follower sui diversi canali.

Cristina Pennini







3 LUOGHI DA VISITARE

SEBORGA, ANTICO PRINCIPATO SULLE ALTURE LIGURI UNA STORIA CONTROVERSA E AFFASCINANTE

Seborga è un paese incastonato sulle alture del ponente ligure, tra Bordighera e Sanremo. Un'antica cittadina con una forte identità culturale e storica che ha mantenuto il suo status di principato indipendente, anche se non riconosciuto.

UN PO' DI STORIA

La storia del principato di Seborga affonda le sue radici nel Medioevo. Nel 954 il conte Guidone di Ventimiglia donò il territorio di Seborga ai monaci Benedettini dell'Abbazia di Lerins, situata di fronte a Cannes. Nel 1079, il territorio diventò Principato e, in seguito, ci furono diversi passaggi di potere, fino al 1729, guando fu venduto ai Savoia, passando così al Regno di Sardegna prima e al Regno d'Italia poi. In seguito, l'annessione di Seborga alla Repubblica Italiana fu messa in dubbio da Giorgio Carbone, appassionato di storia, che dagli anni '60 portò avanti la causa dell'indipendenza del Principato, diventando il primo Principe di Seborga con il nome di Giorgio I. Nel 2019 è stata eletta principessa Nina Menegatto, prima donna nella storia di Seborga a ricoprire tale carica.

IL LUIGINO

Il Luigino è una moneta non riconosciuta ufficialmente ed utilizzata esclusivamente nel Principato di Seborga. Cadde in disuso con l'annessione al Regno di Sardegna e fu reintrodotta solo nel 1995 da Giorgio I, con lo scopo di promuovere la cultura e la storia di questo territorio.

COSA VEDERE

All'ingresso del Principato si può ammirare la **Chiesa di San Bernardo**, costruita in pietra e risalente al IVX secolo. Salendo dalle pittoresche viuzze si arriva al Belvedere Vittoria Delfanti, un ampio piazzale decorato con le bandiere di Seborga dal quale si può godere uno stupendo panorama. Attraversando l'antica Porta San Sebastiano si arriva direttamente in Piazza San Martino, dove si trovano l'omonima chiesa e il Palazzo dei Monaci, dove veniva coniato il Luigino. Proseguendo oltre la Porta di San Martino, si può raggiungere il Belvedere Guido Seborga, da dove si ammira il panorama sulla costa.

Dentro le porte che circondano il borgo, tra i caratteristici carruggi, si trovano anche le **antiche prigioni**, visitabili però solo dall'esterno.

Suggestivi anche l'**Oratorio della Miracolosa Madonna di Alvenia**, oggetto
di numerose leggende, e la **Cappella dei Cavalieri Templari**, simbolo di una storia
antica e misteriosa

Cristina Pennini







IL PARADOSSO
CRESCE IL TURISMO,
DIMINUISCONO
GLI STUDENTI
DELL'ALBERGHIERO





L'Istituto Alberghiero Casini ha nella provincia della Spezia una tradizione consolidata. Nato a Lerici come derivazione dell'Alberghiero di Carrara, è diventato poi autonomo e ospitato in diverse sedi, da Villa Pernigotti alla Venere Azzurra all'edificio collinare fino a quando la sede è stata spostata alla Spezia, dove si trova tutt'ora, in Via Fontevivo 129.

L'interesse dei giovani e delle famiglie per questo corso di studi tecnico professionale è cresciuto negli anni fino al boom indotto da una serie di motivi, tra i quali certamente lo sviluppo del turismo che ha offerto nuove occasioni di impiego per i diplomati, sia di chi sceglieva la durata minima di tre anni sia di chi sceglieva il completamento degli studi dei cinque anni. Negli anni poi, nonostante l'aumento del turismo nella provincia spezzina, si è via via affievolita l'affluenza, che aveva toccato anche i mille studenti, finché si è arrivati a scendere sotto i cinquecento, soglia che ha sancito la perdita dell'autonomia. Così che la Direzione è stata accorpata a quella del Cardarelli.

Ma se da una parte il ridimensionamento progressivo poteva far pensare ad un interesse autenticamente mirato dei ragazzi intenzionati a prepararsi per entrare nel settore turistico alberghiero, dall'altra è vissuto come un paradosso nel senso che l'offerta di lavoro in questo comparto è in continua crescita mentre la domanda è, come si sa, in un deficit preoccupante. Eppure gli sbocchi professionali degli Istituti alberghieri sono tali da poter soddisfare molte vocazioni. Li ricordiamo: chef e cuochi, maître e responsabili di sala, sommelier, camerieri, barman. pasticceri, responsabili di mense aziendali e scolastiche, food and beverage manager, e altre come portiere e receptionist. Ma allora quali sono i motivi che stanno determinando un decrescente interesse per questo corso di scuola professionale? Possono essere diversi ma la professoressa Sara Cecchini, la Dirigente Scolastica alla quale è stata affidato l'Istituto Alberghiero, li riassume nella convinzione che si tratti di un fatto culturale e cioè della "corsa" delle famiglie verso altri percorsi pur che siano licei. Un fenomeno accentuato da quando si è generalizzata questa denominazione in precedenza limitata al classico e allo scientifico. Da sempre culturale in Italia, è la mancata attenzione verso l'istruzione professionale nonostante sia una strada maestra per entrare subito nel mondo del lavoro



Equazione Sicurezza-dicembre 2023



LA CONTROL ROOM CHE PROTEGGE IL PORTO DA MINACCE DA TERRA E DA MARE

Forse non tutti ricordano che dopo l'attentato alle Torri Gemelle, tra le stringenti misure di sicurezza, scattarono quelle imposte a protezione dei porti. E tra i porti strategici fu individuato lo scalo della Spezia.

La cultura di una sicurezza portata ad alti livelli fa parte dunque del Dn, tanto che al recente avvio di un innovativo, sistema si è potuto pensare a una naturale evoluzione di quella cultura.

Il Porto della Spezia, dopo essersi protetto da lato terra, si è dotato ora infatti di uno strumento che lo protegge anche da lato mare grazie a un sistema, unico a livello nazionale, che oltre all'impiego di impianti di video sorveglianza, si basa su sensori collocati lungo lo specchio acqueo in grado di individuare ogni movimento e quindi di avvertire sulla presenza anche di piccole imbarcazioni che si muovono con una velocità ritenuta di minaccia.

La sorveglianza è affidata alla nuova Control Room della Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale, che ha competenza sui Porti della Spezia e di Marina di Carrara, dotata di una rete di 138 telecamere in grado di garantire, come detto, il monitoraggio più completo sul perimetro e dentro il porto e di localizzare situazioni di possibile pericolo come pacchi sospetti all'interno della stazione crocieristica.

Ed è stata costruita pure la capacità di una rapida reazione: la Control Room, affidata, 24 ore su 24, alle nostre guardie giurate che hanno seguito un corso formativo specializzato, è infatti direttamente collegata anche alla Questura della Spezia. Un ulteriore sistema, già installato e collaudato nel Porto di Marina di Carrara, permette il controllo degli accessi allo specchio acqueo tramite sensori e termocamere su tralicci in grado di lanciare un allarme in tempo reale.

Inoltre il sistema, realizzato dalla Società DIME, è stato concepito non solo per rispondere alle esigenze di security ma anche a quelle di safety portuale mediante l'impiego dell'ultima tecnologia disponibile, potendo così essere sottoposto ad aggiornamenti e miglioramenti.

"Un salto di qualità che rafforza – è stato il commento del Presidente dell'Autorità portuale Mario Sommariva - la protezione del porto contro possibili intrusioni e attacchi di varia natura. La nuova Control Room consentirà la vigilanza centralizzata di tutte le aree portuali, ottenuta attraverso l'impianto di videosorveglianza di ultima generazione. Inoltre, sarà attivato, unico porto in Italia dopo quello di Marina di Carrara, un sistema di vigilanza contro le possibili intrusioni dal mare, previsione da tempo definita a livello nazionale, ma di complessa attuazione".



6 TEMPO LIBERO

CA'LUNAE, DOVE VINO, GASTRONOMIA E ARTE CONVIVONO IN PERFETTA ARMONIA

Libri, film, musica, teatro, arte, spettacolo



Per gli amanti della tradizione e dei suoi sapori, Cà Lunae, il centro di accoglienza di Cantine Lunae, è la meta ideale per una giornata sì di svago ma anche di grande interesse.

Degustazioni, merende in vigna o laboratori per la produzione di pesto sono solo alcune delle proposte di Cà Lunae, antico complesso rurale settecentesco, dove tutte le attività legate alla produzione enogastronomica si riuniscono creando un circuito completo.

Affacciato sulla via Aurelia e ristrutturato dalla famiglia Bosoni nel rispetto delle forme e delle materie, Cà Lunae è espressione di una filosofia e di una passione fortemente radicate nel territorio. Negli edifici accuratamente recuperati e restaurati, i locali sono stati adibiti a diverse funzioni ed attività e sono tutti visitabili: l'Enoteca, la Sala Degustazione, la Liquoreria, il Museo della Cultura Materiale del Vino, oltre all'Orto, al Giardino degli Aromi, al Vigneto.

A pochi metri di distanza dal complesso di accoglienza, troviamo la Cantine Lunae che, con la sua recente ristrutturazione, rappresenta un incontro armonioso tra funzionalità ed estetica con un design raffinato e moderno ma in perfetta sintonia con il contesto rurale.

E' qui che vengono custodite le uve raccolte, mantenendo con la massima attenzione le qualità e i caratteri dei singoli vigneti e delle diverse zone di produzione per preservare l'identità di ogni singola etichetta.

Nella progettazione della nuova Cantina è stata centrale anche l'attenzione al rispetto dell'ambiente e alla sostenibilità: sono presenti un impianto fotovoltaico, un impianto geotermico e vasche di accumulo per il recupero dell'acqua piovana.

Ed è possibile conoscere la Cantina e il Casale attraverso diverse formule, con visite guidate e varie proposte di degustazioni di vini e di prodotti locali.

Perchè è proprio l'accoglienza, da sempre, al centro della volontà della Famiglia

Bosoni di creare un'area dove vino, enogastronomia e arte potessero convivere in una perfetta armonia.

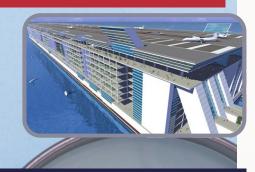
Cristina Pennini







Lo sapevate che...



7 CURIOSITA' COSE PIÙ O MENO SCHERZOSE

LA PAZZA IDEA DI COSTRUIRE LA PIÙ GRANDE CITTÀ GALLEGGIANTE

I progettisti ci stanno lavorando da dieci anni a quella che dovrà essere la nave da crociera più grande al mondo, una autentica città galleggiante che, lunga 1.370 metri e alta 106 metri, è destinata a solcare permanentemente gli oceani "senza mai restare nello stesso posto abbastanza a lungo da non annoiare chi . si trova a bordo". La nave si chiamerà Freedom Ship. La sua costruzione, per conto della Freedom Cruise Line International, inizierà dal prossimo anno. C'è chi ha pensato, guardando il rendering, che ha più le sembianze di un parcheggio multipiano che di una nave da crociera sulla quale ci saranno appartamenti, scuole, ospedali, gallerie d'arte, negozi, parchi, acquari e ristoranti e ... un aeroporto per aerei privati e commerciali per il trasporto di passeggeri e ogni tipo di rifornimento.

LE DIECI DESTINAZIONI MENO VISITATE AL MONDO

L'Unwto ha redatto un elenco dei Paesi meno frequentati al mondo, rivelando tesori nascosti della Terra. Partiamo dal fondo per arrivare al podio. Al decimo posto c'è la Guinea-Bissau con 52.000 turisti l'anno, le Comore al nono posto con 45.000, São Tomé e Príncipe all'ottavo con 34.900 visitatori annui, le Isole Salomone al settimo posto con 29.000 viaggiatori, Micronesia al quinto posto con 18.000 visitatori, Montserrat nei Caraibi al sesto posto con 19.300 turisti, Kiribati, isola tra l'Australia e le Hawaii,al quinto posto con soli 12.000 visitatori. Sul podio si trova Niue, un'isola del Pacifico meridionale, terzo posto con 10.000 visitator, al secondo posto ci sono i 29 atolli delle isole Marshall, con 6.100 turisti l'anno e al primo posto ecco il Paese meno visitato al mondo: Tuvalu, situato a mille chilometri a nord delle Isole Fiji, con appena 3.700 arrivi ogni anno.

NON SAPEVA NEMMENO GUIDARE L'AUTO MA INVENTÒ LE ROTATORIE

Non ha mai imparato a guidare l'automobile William Phelps Eno, il "padre della sicurezza stradale", che con le sue innovazioni contribuì a regolamentare il traffico, introducendo segnali di stop, strisce pedonali, rotatorie, senso unico, sosta dei taxi e isole di sicurezza pedonale. Il suo piano di traffico rotatorio, applicato nel 1905 a Columbus Circle di New York, e poi a Parigi e a Londra, ha segnato un cambiamento significativo. Nato a New York, a nove anni furono i problemi causati dalle carrozze trainate da cavalli a indurlo a cercare soluzioni. Nel 1903 creò il primo codice del traffico cittadino al mondo per New York proponendo tre principi fondamentali per migliorare la sicurezza stradale: regole chiare, diffuse e rispettate, l'istituzione di un'organizzazione dedicata e l'addestramento della polizia.

8 PARLIAMO DI NOI LA CENTRALE OPERATIVA LA NOSTRA CABINA DI REGIA



Ventiquattro ore su ventiquattro per 365 giorni l'anno: è l'operatività della nostra centrale, regia di controllo per la gestione e il coordinamento delle tutte le radio pattuglie dislocate sul territorio e tutti i servizi svolti dalle nostre guardie particolari giurate.

Costruita in conformità alla **Norma UNI CEI EN 50518:2014** (norma che definisce i criteri per garantire l'efficace gestione dei servizi erogati dai Centri di Monitoraggio e Ricezione Allarme), con locale tecnico separato, si trova all'interno di una struttura dedicata, con operatori che sono tutti guardie particolari giurate e garantiscono una risposta entro 30 secondi.

Sono presenti gestionali operativi evoluti con la completa tracciabilità di tutti i dati e di tutte le operazioni effettuate da parte degli operatori. Tali dati sono nella piena disponibilità dei clienti, a garanzia dell'alta efficienza del servizio offerto.

E' presente, tra i primi in Italia, un gestionale operativo per la video sorveglianza multiprotocollo, con cui vengono verificati i segnali di guasto telecamera (video loss), la presenza linea del collegamento con la Centrale Operativa ed eseguite le video ronde. Da anni sono

attivi sistemi di analisi video intelligente, che identifica e discrimina, sulla base di regole specifiche, gli oggetti e le persone all'interno dell'immagine video e, grazie all'esperienza sviluppata nella taratura dei sistemi e alla professionalità dei tecnici/operatori, abbiamo ottenuto un grado di efficienza e affidabilità estremamente elevato. Il tutto nel pieno rispetto della normativa in materia della privacy così come implementata a seguito dell'entrata in vigore del GDPR. Tutte le attività degli operatori sono costantemente monitorate grazie agli indicatori di performance (KPI), verificati mensilmente, e all'integrazione di un programma di Business Intelligence. La centrale è inoltre dotata del gestionale operativo Scankeys per la custodia chiavi tramite tecnologia RFID e di un sito per il Disaster recovery di tutti i dati della Centrale Operativa su sede diversa, localizzata in posto sicuro, con possibilità di entrare in servizio in caso di guasto grave entro 2 ore.

RILASSATI, ALLATUA SICUREZZA PENSIAMO NOI





