



Il manager americano Darren Houston, ceo di booking.com

di Luca Saviano

Nel guardare il bicchiere, lo vede sempre mezzo pieno. Darren Houston è ottimista di natura. Sarà per il fatto che è nato a Hope, British Columbia, la provincia canadese più occidentale. Hope come speranza, dunque, per un signore che appare quasi sempre con il sorriso sulle labbra. Alla soglia dei cinquant'anni - li compirà il prossimo gennaio -, Houston è ritornato al Collegio del Mondo unito dell'Adriatico di Duino, dove ha passato «due anni fantastici, ricchi di ricordi».

A metà degli anni Ottanta era un giovanotto canadese sveglio, appassionato di vela e di windsurf, «sport che ho praticato molto durante la permanenza triestina». Davanti a sé vedeva un futuro nel mondo della diplomazia, ma poi il destino l'ha condotto su altri lidi: prima sulla sponda Microsoft, dove ha vestito i panni del dirigente per diversi anni, poi su booking.com, sito internet leader nel mercato delle prenotazioni turistiche, del quale Houston è attualmente l'amministratore delegato.

L'ottimismo è diventato il filtro attraverso il quale il ceo di booking.com guarda al mondo e ai suoi continui cambiamenti. Dalla sua esperienza di manager - ricorda il manager - il solo andare nell'allora Jugoslavia ci sembrava una cosa complicata. C'era la guerra fredda e si per-

Mister booking.com torna al Collegio del Mondo unito

Il ceo del celeberrimo sito internet Darren Houston incontra gli studenti
«Qui ho trascorso due anni fantastici. Un consiglio ai giovani? Girate il mondo»



L'incontro con studenti e professori del Collegio del Mondo Unito di Duino

cepiva la frattura fra due mondi, quello occidentale e quello sovietico».

Caduti i confini fisici, con l'avvento del computer e di internet sono cadute molte altre barriere, che hanno contribuito ad accorciare le distanze, soprattutto quelle mentali. «Il mondo di oggi è più piccolo e

accessibile di un tempo - sorride Houston - . L'Italia degli anni Ottanta era molto diversa: quasi nessuno parlava l'inglese, neanche nei caffè di Venezia. Molte cose sono cambiate, ma altre sono rimaste tali e quali ad allora. La bellezza di questa parte del mondo è rimasta intatta e anche il bar

nella piazza di Duino non è cambiato. Ci sono ritornato con piacere».

Lo sguardo propositivo non viene meno neanche nel rivolgersi ai giovani che frequentano il Collegio di Duino, ai quali ha raccontato la propria esperienza, affrontando le tematiche della leadership e del suc-

cesso: «I ragazzi di oggi sono svegli - sottolinea Houston - . Sanno usare al meglio la tecnologia, riuscendo ad avere accesso a molte informazioni. La loro sfida più grande è quella del lavoro. Ci stiamo lasciando alle spalle una fase critica e stiamo andando incontro a un periodo molto interessante».

Ma qual è la formula per emergere attraverso delle acque che appaiono ancora agitate? «Il mio consiglio - spiega il dirigente canadese - è quello di girare il mondo e conoscere più posti e persone possibili. Arriverà il momento per ogni giovane di porsi degli obiettivi e di provare a perseguirli, ma questa non deve diventare una ossessione per la vita».

E se la sua vita lavorativa non l'avesse portata dove è ora? «Avrei fatto il giocatore di golf professionista - risponde Houston senza mascherare una certa autoironia - , anche se non è che sia così bravo in questo sport».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GUSTO

Il cotto di Masè alla conquista della rassegna "Salumi da Re"

Lo storico marchio Masè partecipa per il secondo anno anche a "Salumi da Re", il raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri italiani. La manifestazione, ideata e organizzata da Gambero Rosso, si terrà da oggi a lunedì a Polesine Parmense (in provincia di Parma) nella splendida cornice dell'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli.

"Salumi da Re" è una vera e propria festa del gusto made in Italy che celebra e riunisce le eccellenze della salumeria italiana. Oltre al "cotto in crosta", la storica azienda triestina Masè sarà presente con altre specialità che hanno reso Trieste una delle capitali del prosciutto cotto nel mondo, come il "Nero Trieste", e altri prodotti che si rifanno alla tradizione del capoluogo giuliano e delle vicine valli istriane.

Oltre ai produttori di salumi artigianali, alla tre giorni del gusto parteciperanno anche chef, ristoratori e giornalisti del settore alimentare. Il programma della manifestazione prevede numerose iniziative per i numerosi visitatori e appassionati del settore: dallo show cooking, alle lavorazioni live di insaccati e salumi, oltre che a spazi dedicati allo street food a base di maiale. Non mancheranno anche interessanti dibattiti e approfondimenti su un settore così importante per il comparto agroalimentare italiano come quello della salumeria.

«La nostra azienda - afferma Stefano Fulchir, amministratore delegato di Masè - è onorata di prendere parte a degli eventi così importanti per l'intero settore gastronomico italiano. Abbiamo la possibilità di presentare i nostri prodotti ad un pubblico sempre più ampio ed appassionato in grado di apprezzare la qualità e la particolarità dei nostri prodotti legati alla tradizione del territorio triestino. Siamo molto onorati - continua Stefano Fulchir - di essere entrati a far parte di "Grandi Salumi", la guida del Gambero Rosso dedicata ai migliori salumi italiani. Essere stati selezionati tra le migliori aziende italiane che rappresentano la tradizione salumiera italiana - conclude - è davvero un importante traguardo per Masè».

I valori dello sport spiegati ai più piccoli

Progetto educativo ideato dalla onlus "Le buone pratiche". Coinvolti 250 bambini dai 9 ai 14 anni



Bambine di corsa in piazza Unità

Il podio e i primati possono attendere, spazio piuttosto alla crescita, all'educazione e al cuore. Si chiama "Sport, Emozioni e Cervello" e rappresenta un nuovo progetto ideato dalla onlus "Le Buone Pratiche" e allestito in collaborazione con il Comune, la Sissa, il Coni regionale, l'Università e l'Azienda sanitaria n.1, percorso strutturato su base biennale e indirizzato a 250 ragazzi dai 9 ai 14 anni, selezionati all'interno di scuole e ricreatori comunali.

Missione antica, spesso utopistica ma sempre attuale. Lo scopo del progetto targato

"Buone Pratiche" punta infatti a ribadire la valenza psico-emotiva dell'attività fisica e il possibile grado di ripercussione sul cammino adolescenziale, in un contesto attualmente abitato, almeno in regione, dai rischi della sedentarietà, dalla obesità, dall'incedere degli "sforzi" compiuti unicamente in chiave di twitter, social e dintorni. Più cervello che muscoli, più salute che medaglie.

La trama è in parte questa, un percorso che tecnici affiliati al Coni ed educatori dei ricreatori comunali di Trieste proveranno a dipanare attra-

verso due anni di lavoro e una prima piattaforma di discipline, dalle arti marziali alla atletica, alle attività remiere. Si parte durante il mese di maggio di quest'anno (senza nessuna tassa di iscrizione), dopo una selezione di 250 ragazzi all'interno dei centri comunali didattici dei quartieri di San Giacomo, Barriera Nuova, Valmaura, Roiano, Barcola, Grotta e Via Commerciale.

Due le fasi: un preambolo di formazione diretto a genitori, educatori ed allenatori, una seconda di stampo più pratico, con i ragazzi chiamati a con-

frontarsi sul campo per 8 mesi di sport cadenzato da quattro ore settimanali, supportati anche da un formatore della SIS-SA. In tal modo i 250 "prescelti" diverranno così le "cavie" su cui (ri)sperimentare lo sport distillato in termini salutistici, valutandone i fattori cognitivi, gli affetti relazionali e le stime comportamentali, quelle magari lontane dai campi della pratica.

Un lavoro, quello del monitoraggio, dell'analisi, da attuare nell'arco degli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017 affidato ai ricercatori del Diparti-

mento di Scienze della Vita dell'Università di Trieste in collaborazione con il Laboratorio interdisciplinare della Sissa.

Il nuovo progetto matura accompagnato da alcune cifre emblematiche. Stando ai dati comunicati dalla Azienda sanitaria, le patologie cardiovascolari rappresentano a Trieste il 36% del decadimento della salute (34% in regione) mentre, alla luce di una stima fornita dal CONI in campo regionale, i bambini che soffrono il sovrappeso nelle scuole primarie sarebbero già il 27%, il 18% orientato alla obesità. Le iscrizioni e ulteriori informazioni si raccolgono telefonando allo 040/3498975, scrivendo a info@lebuonepratiche.org o visitando il sito www.lebuonepratiche.org. (f.c.)