

LA RIVISTA DEI COMUNI E DEL TERRITORIO

# ITALIAPIU

## COVER STORY

SORGEVA

## INEVIDENZA

LE ECCELLENZE  
DEL TERRITORIO

## I PROTAGONISTI DEL TERRITORIO

## FOCUS AGROALIMENTARE

## IL PERSONAGGIO VALENTINO

## FRIULI VENEZIA GIULIA

SAN VITO AL TAGLIAMENTO  
E DINTORNI

## TOSCANA PROVINCIA DI LUCCA

## CAMPANIA PROVINCIA DI CASERTA

# LOMBARDIA

PROVINCIA DI PAVIA

NUOVA LINEA EVO

# ALLA FIAMMA

CON  
Olio Extra Vergine di Oliva



[www.berni.it](http://www.berni.it)

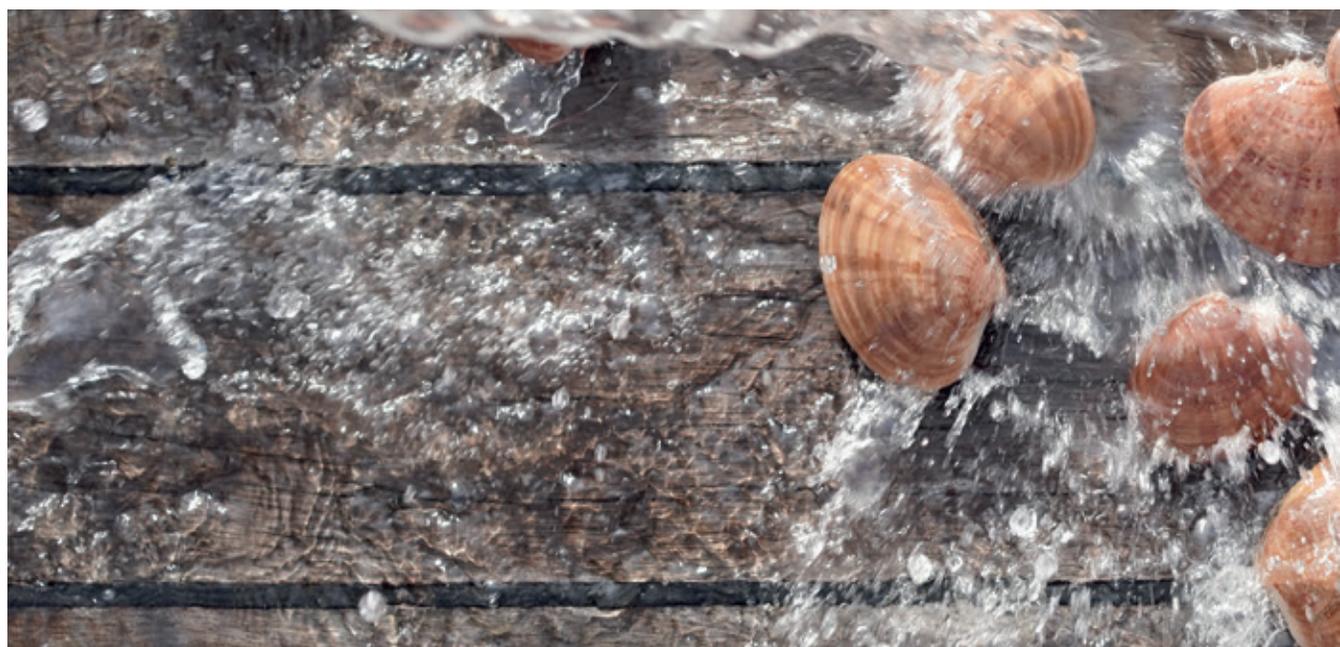


# GLI ORTAGGI ALLA GRIGLIA COME NON LI HAI MAI ASSAGGIATI

Il sapore intenso degli ortaggi grigliati su vera fiamma,  
con tutte le virtù di un filo di **extravergine di oliva**.

Chiudi gli occhi e lasciati trasportare dal profumo di  
barbecue... scopri la nuova linea EVO ALLA FIAMMA, il  
mix perfetto tra **qualità, gusto e leggerezza**.





ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI

I FASOLARI





**O.P. I FASOLARI**

Organizzazione di Produttori della pesca dei Fasolari dell'Alto Adriatico soc.coop.

---

Via Maestri del Lavoro, 50 - 30015 Chioggia (VE) - tel. +39 041 403317  
info@fasolari.it - [www.fasolari.it](http://www.fasolari.it)



**FUMAIOLO È BUONO**



**SENZA CONSERVANTI • SURGELATA ALL'ORIGINE  
VASTA GAMMA DISPONIBILE**

[www.fumaiolo.com](http://www.fumaiolo.com)  



# presentazione

## IL FATTORE UMANO

*In questo momento di bilanci della stagione appena trascorsa, un'estate calda in maniera abnorme, possiamo dire di aver assistito a una sorta di contraccolpo ai circa due anni di stop causati dalla pandemia, un ritorno in forze della voglia di vivere. Le località di villeggiatura, gli alberghi, i ristoranti spesso hanno fatto registrare il tutto esaurito, con non pochi problemi di reperibilità di personale qualificato. Già, perché a causa del lungo stop imposto dalla pandemia molte figure professionali hanno, obtorto collo, dovuto inventarsi un nuovo impiego, scegliendo percorsi professionali alle volte completamente differenti dalle precedenti occupazioni.*

*In molti settori della nostra economia, in questi due anni e mezzo, l'aria è cambiata in maniera radicale. Non spetta a me scrivere le ricette per rilanciare un settore così delicato per la nostra economia ma certamente dobbiamo fare molta attenzione a non disperdere un valore assoluto come quello rappresentato dalla nostra cultura dell'ospitalità.*

*Il fattore umano, dunque, resta un elemento indispensabile: prendersi cura delle persone, capire le loro esigenze anticipando i bisogni è solo una parte del concetto dell'ospitalità. Non è sufficiente saper ascoltare, bisogna saper leggere il non verbale, è necessario emozionare ed emozionarsi per fare questo "sacro" lavoro. Non possiamo perdere di vista la dimensione umana dell'accoglienza: il personale, magari con esperienza e vocazione, e la sua formazione hanno un ruolo cruciale, imprescindibile.*

*Noi di "Italia Più" da anni raccontiamo le bellezze della nostra terra e per questo avvertiamo con maggior forza il disagio di chi vede la bellezza del rapporto umano perdersi nella comunicazione a distanza, negli affetti a distanza, nella freddezza di un lavoro fatto senza passione. La povertà non è solo questione di prezzi: la povertà è anche culturale ed emozionale prima che economica. Non rinunciamo alla capacità di porgere qualcosa in maniera gentile.*

*In questo numero di "Italia Più" trovate due importanti report, il primo sulla provincia di Pavia e il secondo sulla Toscana. Ma la novità più interessante è il percorso che, da ora in avanti, ci condurrà alla scoperta di piccole realtà e piccoli borghi che sono l'ossatura della nostra Italia, a cominciare da quello di San Vito al Tagliamento nel Pordenonese, che visitiamo in questa edizione, concludendo con un excursus dedicato al territorio del Casertano.*

*Vi auguro buona lettura.*

Giuseppe Lai



*Speriamo ci sia la Nebbia!*

# NOVEMBRE 2022

**MOSTRA E MERCATO PRODOTTI TIPICI,  
CIBO DI PIAZZA E TANTA ANIMAZIONE**

## SISSA 4-5-6

*I Sapori del Maiale*

## POLESINE P.SE 11-12-13

*Ti Cuociamo Preti e Vescovi*

## ZIBELLO 18-19-20

*Piaceri e Delizie alla Corte di Re Culatello*

## ROCCABIANCA 25-26-27

*Armonie di Spezie e Infusi*



Trova qui le aree sosta:

Per chi arriva da lontano esiste la possibilità di usufruire di interessanti pacchetti turistici (di 1 e 2 giorni) proposti dai tour operator associati:

**Parma Incoming** Tel. 0521 298883 [info@parmaincoming.it](mailto:info@parmaincoming.it); [www.parmaincoming.it](http://www.parmaincoming.it)

**Food Valley Travel** Tel. 0521 798515 [info@foodvalleytravel.com](mailto:info@foodvalleytravel.com); [www.foodvalleytravel.com](http://www.foodvalleytravel.com)

L'evento si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anti-covid.



PER INFORMAZIONI: STRADA DEL CULATELLO DI ZIBELLO  
Piazza Garibaldi, 34 - 43016 Polesine-Zibello (PR) - Tel. 0524 939081 Fax 0524 939099  
[www.novemberporc.com](http://www.novemberporc.com)

[WWW.NOVEMBERPORC.COM](http://WWW.NOVEMBERPORC.COM)  
[WWW.STRADADELCULATELLO.IT](http://WWW.STRADADELCULATELLO.IT)

SEGUICI SU



#novemberporc



**XX**  
edizione

ITA24

**ITALIAPÌÙ**

Trimestrale - Anno 15 - N. 58 - ottobre 2022

**Distribuzione**

in Italia in direct mailing e in edicola con



on-line nel sito [www.italiapiu.net](http://www.italiapiu.net)  
in lingua italiana e inglese

**Proprietario ed editore**

Publiscoop Editore S.r.l.  
Piazza della Serenissima, 40/A  
31033 Castelfranco Veneto - (TV)



ROC n. 22943 del 5 dicembre 2012

**Amministratore Unico**

Maurizio Caretoni

**Direttore Responsabile**

Chiara Marseglia

**Coordinatore Commerciale**

Giuseppe Lai

**Stampatore**

Tiber Spa - Brescia

**Traduzioni**

Studio Traduzioni di Patrizia Pari

**Foto di copertina**

Ponte Coperto - Pavia

**Immagini**

Shutterstock

**Per la tua pubblicità**

Publiscoop Più S.r.l.  
Piazza della Serenissima, 40/A - Castelfranco Veneto (TV)  
Tel. +39 0423 425411  
Filiale di Roma:  
Piazza Camillo Finocchiaro Aprile, 3  
Scala C Interno 9 - Roma  
Tel. +39 06 94358340 - rivista@italiapiu.net

Italia Più

Publiscoop Group

publiscooppiusrl

Il progetto, il format e il marchio **ITALIAPÌÙ** sono di proprietà della società Publiscoop Più S.r.l. Il marchio è in concessione d'uso da parte di Publiscoop Più S.r.l. a Publiscoop Editore S.r.l.



I dati riportati non possono essere riprodotti, neppure parzialmente, sotto alcuna formula, senza la preventiva autorizzazione di Publiscoop Più S.r.l.

Questa copia di **ITALIAPÌÙ** è distribuita in Italia in direct mailing e in edicola con "Il Sole 24 Ore" e i dati personali dei nominativi a cui è rivolta la spedizione sono di proprietà di Publiscoop Più S.r.l. Informativa ex art. 13 D. Lgs. 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali - Tutela della Privacy). I suoi dati sono trattati in forma automatizzata al solo fine di espletare adempimenti di tipo operativo, gestionale e statistico. Titolare del trattamento è Publiscoop Più S.r.l. Piazza della Serenissima, 40/A 31033 Castelfranco Veneto (TV).

Si informano i lettori che tutti i contenuti non firmati dalla redazione sono di carattere pubblicitario

# SOMMARIO

## COVER STORY |

12 **Sorgeva**

## PRIMO PIANO |

18 **Maschio Gaspardo**

22 **Gruppo Celli**

24 **Tetragreen Energy**

26 **Gemos**

## PROTAGONISTI DEL TERRITORIO |

30 **Regione Campania**

32 **Regione Emilia-Romagna**

34 **Asset - Agenzia regionale strategica per lo sviluppo ecosostenibile del territorio**

36 **Comune di Rovereto**

## DEDICATO A... |

40 **Tenuta Rovaglia**

43 **Hospite**

44 **Città di Tortona**

46 **Vicolungo The Style Outlets**



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

THE NORTH  
ATLANTIC CHAMPION

FIT FOR FOODSERVICE  
& GASTRO

Rispetto del mare, vicini al cliente, attenti al consumatore  
Royal Greenland è il partner ideale per i professionisti e per la  
gastronomia: abbiniamo alla qualità e alle delizie dei nostri  
prodotti il totale rispetto del mare e della sua sostenibilità.



Royal Greenland Italia Spa  
Via G. Saragat 2  
20834 Nova Milanese - MB  
Tel.: +39 0362 499614  
Fax: +39 0362 499605  
[www.royalgreenland.it](http://www.royalgreenland.it)  
[infoitalia@royalgreenland.com](mailto:infoitalia@royalgreenland.com)

Royal Greenland  
FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO

# SOMMARIO

## 48 FOCUS AGROALIMENTARE |

IL CUORE OLTRE L'OSTACOLO

## 74 LOMBARDIA |

LUOGHI DA VEDERE, SAPORI DA GUSTARE

76 Provincia di Pavia

78 **IL PERSONAGGIO** - Valentino

82 Comune di Pavia

91 Comune di Stradella

96 Comune di Broni

107 Comune di Casteggio

110 Comune di Voghera

120 Comune di Garlasco

122 Comune di Vigevano

130 Comune di Mortara

## 132 FRIULI VENEZIA GIULIA |

DOVE LA VITA È PIÙ DOLCE

135 Comune di San Vito al Tagliamento

## 152 TOSCANA |

IL VOLTO DI UNA CITTÀ E DI UN TERRITORIO UNICO

154 Città di Lucca

## 164 CAMPANIA |

UN TERRITORIO CHE RINASCE

## 174 NEWS |

### Hanno collaborato in redazione

Francesco Bellofatto, Filippo Bordignon, Antonella Lanfrit,  
Pierantonio Lutrelli, Elena Marzorati, Paola Mattavelli,  
Stefano Rizzi, Maria Carla Rota, Patrizia Rubino, Barbara Trigari,  
Daniela Patrizia Vinci

# SALUTE, BENESSERE E TERRITORIO

Da 50 anni la cooperativa Sorgeva si occupa di produzioni agricole cercando sempre il giusto equilibrio tra uomo, salute e ambiente



PH/PIERLUIGI BENINI

Davide Sinigaglia, presidente di Sorgeva



3.000 ETTARI  
DI TERRENO IN  
CONDUZIONE  
DIRETTA



50 ANNI  
DI ATTIVITÀ

**N**elle campagne ferraresi, tra Argenta e Portomaggiore, c'è un'azienda che da oltre 50 anni sta costruendo una cultura aziendale che promuove l'attenzione su temi quali la sostenibilità, l'eco compatibilità e la trasparenza nei rapporti con collaboratori, fornitori e clienti, e dedica risorse e impegno nel condurre le proprie produzioni cerealicole e orticole assecondando questi stessi criteri. Una scelta di sostenibilità a tutto campo quella adottata da Sorgeva, cooperativa nata nel 1971, con la denominazione di Cai - Cooperativa Agricola Intercomunale di Argenta e Portomaggiore (Ferrara), che oggi ha in conduzione diretta circa 3.000 ettari di terreno in provincia di Ferrara, quasi tutti di proprietà e in parte coltivati con metodi biologici, la cui mission può essere sintetizzata in poche semplici parole: rispettare al massimo il territorio, l'ambiente e le persone. "Per un'azienda come la nostra, fedele allo



spirito cooperativo che la contraddistingue sin dalla sua nascita - spiega il presidente di Sorgeva, Davide Sinigaglia - la vera ricchezza non è soltanto valutabile in termini economici ma è rappresentata da un concetto più alto di 'benessere condiviso'. In questo contesto la sostenibilità diventa irrinunciabile a tutti i livelli: dalla gestione dei terreni agricoli alla produzione, dalla distribuzione sino al mondo del consumo per finire agli aspetti sociali e quindi alla collettività nel suo insieme. Un approccio e una visione etica che per noi sono vincolanti e sui quali in 50 anni di attività abbiamo costruito una precisa

**Nel panorama complessivo dell'agricoltura italiana, il percorso disegnato in 50 anni da Sorgeva indica perfettamente l'impegno dell'azienda nella tutela della biodiversità, del paesaggio e della società**





identità aziendale". Per Sorgeva, dunque, la sostenibilità non rappresenta una moda o un trend passeggero ma una precisa direttrice di sviluppo produttivo e sociale, necessaria per rispondere a un consumatore sempre più attento a scelte alimentari corrette. Quindi, parliamo di un valore che rappresenta un reale fattore competitivo e che impatta in modo sostanziale sul modello di business, sui processi produttivi, sui prodotti agricoli dell'azienda, in particolare cereali e orticole industriali sia biologiche sia integrate, e sui rapporti con i partner commerciali e il territorio di riferimento. "L'assunto di base è che per Sorgeva essere sostenibili non è un'operazione di facciata e nemmeno una semplice dichiarazione di intenti, ma una precisa filosofia aziendale che taglia in modo profondo e trasversale tutta la nostra struttura e che negli anni è cresciuta

trasformando anche i nostri modelli di business. Infatti, nel 2005 da una nostra costola è nata Bioplus, un'azienda impegnata a sviluppare un preciso modello di produzione agricola biologica che ha portato il Gruppo a essere una delle principali realtà Italiane nella produzione di ortofrutticoli certificati biologico. Ancora più recente invece la nascita di Green Star, un nuovo progetto caratterizzato da un corpo dirigente interamente femminile e nato proprio per favorire lo sviluppo in ambito agricolo dell'imprenditoria al femminile. Inoltre, è in atto anche una profonda revisione in chiave green di ogni nostra attività e servizio, dal controllo dei consumi energetici e idrici, le emissioni, i rifiuti, l'utilizzo delle risorse e l'efficientamento dei processi e dei prodotti. Una scelta ecologica a tutto campo - ribadisce il presidente Davide Sinigaglia - fondamentale per noi e condivisa



da tutti i nostri partner attenti a ripensare i sistemi produttivi in chiave sempre più sostenibile per contrastare l'emergenza economica, climatica e ambientale".

La cooperativa Sorgeva ha dunque pienamente legittimato il concetto di sviluppo sostenibile applicandolo in ogni suo campo di attività da quello strettamente agricolo, le produzioni cerealicole, quelle orticole e le colture industriali, sino a quello ambientale e sociale. Una scelta necessaria che vede coinvolte a pieno titolo tutte le aziende agricole, le imprese, le industrie alimentari, gli enti e le persone che appartengono alla sua lunga e importante filiera produttiva e territoriale. Un impegno volto a contribuire e garantire la crescita e lo sviluppo delle aziende e associazioni locali al fine di creare, secondo lo spirito cooperativo, una comunità virtuosa e un welfare aziendale in grado di promuovere il territorio e favorirne lo sviluppo nel tempo. Sorgeva si muove dunque con convinzione tra etica e nuovi modelli di business. È un percorso verosimilmente lungo che richiede investimenti e predisposizione all'innovazione e al cambiamento ma che, proprio per questo, va sviluppato con la massima priorità e una pianificazione estremamente accurata per non correre il rischio di restare tagliati fuori, in un futuro non così distante, dalla competizione dei mercati.

Un percorso che cambierà, forse per sempre,



le regole del gioco traguardando il fine ultimo dell'azienda non solo sulla creazione di reddito ma sulla distribuzione di valore e di benessere condiviso tra tutti gli stakeholder. "Abbracciare la sostenibilità - conclude il presidente Davide Sinigaglia - è un processo che richiede all'azienda di rimettere in gioco una visione consolidata del proprio essere e del proprio operato, che richiede investimenti, che richiede partecipazione, che richiede tempo. Solo chi, come Sorgeva, avrà davvero giocato in anticipo mettendo al centro la persona, la salute, l'ambiente e il territorio può farcela".

**PORTOMAGGIORE (FE) - [www.sorgeva.it](http://www.sorgeva.it)**



### **TRE IDENTITÀ, UN'UNICA MISSION**

Negli anni Sorgeva ha esteso lo spirito cooperativo a nuovi rapporti sociali ed economici rafforzando il profondo legame con il territorio. Sono così nate Bioplus, società che garantisce al mondo agricolo servizi sempre più specifici per indirizzare le produzioni verso una transizione al biologico, e Green Star, una newco interamente al femminile nata per rafforzare la presenza delle donne nel mondo dell'agricoltura.



Navigazione  
Lago d'Iseo



# NAVIGA IN UN CAPOLAVORO.

Servizi di navigazione di linea sul Lago d'Iseo, 24 ore su 24, tutti i giorni dell'anno.  
*Line services on Lake Iseo, 24 hours a day, every day of the year.*



+39 035 971483 | [info@navigazione lagoiseo.it](mailto:info@navigazione lagoiseo.it) | [www.navigazione lagoiseo.it](http://www.navigazione lagoiseo.it)



# IN QUESTO NUMERO

**Maschio Gaspardo**

**Gruppo Celli**

**Tetragreen Energy**

**Gemos**



# EVIDENZA

Ci sono storie che meritano di essere raccontate, storie speciali, capaci di ispirare chi le legge per quanto coraggio è servito ai protagonisti prima di arrivare a condividerle.

È un regalo poter imparare dalle esperienze altrui!

Fare impresa non è una questione di fortuna; implica intraprendenza, duro lavoro, investimenti, marketing. Ma esiste un ingrediente segreto in questa ricetta di razionale successo: è la visione, è quel guizzo di preveggenza che non tutti sono in grado di aggiungere.

Di questo vogliamo parlare.

E se il finale non è a sorpresa, credeteci, la lettura intriga ugualmente...

# IL FUTURO È DI CHI LO SA COLTIVARE

**L'agricoltura sta attraversando una fase di profonda evoluzione. Le attrezzature agricole Maschio Gaspardo permettono di essere sempre un passo avanti agli altri**

**P**ur in un contesto fortemente influenzato dall'aumento dei costi energetici e dalla complessità del contesto internazionale, Maschio Gaspardo Spa, player di caratura mondiale nella produzione di attrezzature agricole, come macchine per la lavorazione del terreno, il trattamento

delle colture, la semina, la fienagione, la fertilizzazione e la manutenzione del verde, sta confermando il proprio trend di crescita su tutti i principali mercati internazionali. Merito di scelte strategiche molto precise che hanno accompagnato la storia di un'azienda che sin dalla sua nascita, nel 1964 a Campodarsego (Padova), grazie all'iniziativa di Egidio Maschio e oggi gestita dai figli Mirco e Andrea insieme a una solida organizzazione manageriale, ha sempre fatto dell'investimento in ricerca e sviluppo di nuove tecnologie produttive il proprio obiettivo principale, oltre che una precisa leva strategica per accrescere la competitività delle aziende agricole che scelgono i suoi prodotti.

A 50 anni da quegli esordi, il risultato è una Spa di caratura internazionale, presente in 114 Paesi nel mondo, con otto stabilimenti produttivi, cinque in Italia e tre all'estero, e un impatto economico di assoluto valore per i territori di riferimento, recentemente accresciuto anche dalla decisione dei due fratelli Maschio di riacquistare le quote detenute dagli investitori istituzionali, riportando così l'azienda sotto il controllo completo della famiglia.

"In ogni settore - interviene l'amministratore



PIR MICHELE GREGOIN

Mirco Maschio, presidente di Maschio Gaspardo Spa



**PRESENTE IN  
114 PAESI  
DEL MONDO**



**8 STABILIMENTI  
PRODUTTIVI**



## LEADER IN CONTINUA CRESCITA

Il Gruppo Maschio Gaspardo è la prima azienda italiana nella produzione di attrezzature agricole e tra le prime al mondo. Ha la sua sede a Campodarsego (Padova) mentre sono otto gli stabilimenti produttivi del Gruppo: cinque in Italia (Campodarsego e Cadoneghe in provincia di Padova, Morsano al Tagliamento in provincia di Pordenone, Concordia di Sagittaria in provincia di Venezia e Cremona) e tre all'estero (Romania, Cina e India). Conta circa 2.000 dipendenti e offre una varietà di macchine che coprono tutte le fasi del ciclo agronomico. Innovazione e sostenibilità sono i punti fermi di una strategia aziendale ormai riconosciuta e premiata in tutto il mondo secondo i più avanzati criteri dell'Agricoltura 4.0.

Headquarter e sede di Campodarsego - Padova

delegato Luigi De Pupi - se si vuole rimanere competitivi bisogna essere aggiornati e pronti a investire, non solo in conoscenza e tecnologia, ma anche con l'impegno diretto. Ecco perché recentemente abbiamo avviato un percorso di rientro azionario completato nel corso del mese di aprile, quando Maschio Gaspardo Spa ha riacquisito complessivamente 132.744 azioni proprie detenute dalle finanziarie regionali Friulia Spa e Veneto Sviluppo Spa. Allo stesso

tempo la controllante Maschio Holding Spa ha acquistato ulteriori 68.326 azioni di Maschio Gaspardo Spa da Veneto Sviluppo Spa". Tale operazione, consentita dalla solidità finanziaria e di redditività acquisita negli ultimi anni ha dunque riportato tutto il capitale di Maschio Gaspardo in capo ai fratelli Andrea e Mirco Maschio, rispettivamente presidente di Maschio Holding e presidente di Maschio Gaspardo, perfezionando così un percorso di crescita e di successo che pone le basi per un'ulteriore fase di sviluppo.

Il made in Italy agroalimentare, nonostante la difficile congiuntura economica internazionale, si è rivelato come uno dei settori più forti e dinamici per quanto riguarda l'export. Adesso però bisogna consolidare e accelerare, e in questa direzione va appunto l'operazione finanziaria portata a termine recentemente dalla famiglia Maschio, che ora può concentrare la sua attenzione e nuovi investimenti nello sviluppo aziendale e tecnologico.

"Le previsioni per i prossimi anni sono positive, vediamo per Maschio Gaspardo Spa un continuo incremento dei fatturati e dei mercati sempre mantenendo un occhio di riguardo per tutto ciò che è innovazione tecnologica e soluzioni che possano portare progresso, ottimizzazione dei costi e miglioramento della produttività per i privati e per le aziende che

## PRIMO PIANO



PH MICHELE GREGGION

Andrea Maschio, presidente di Maschio Holding Spa

si affidano alle nostre macchine. Ancora una volta però lo sviluppo di Maschio Gaspardo - interviene Mirco Maschio - non guarderà solo ai confini nazionali ma soprattutto all'estero divenuto ormai il vero banco di prova e mercato di riferimento privilegiato". In questa direzione è andato il recentissimo e

importante ampliamento dell'impianto rumeno di Chisineu-Cris (Arad), oltre all'acquisto di nuove attrezzature a elevato contenuto tecnologico. Asset funzionali all'aumento della capacità produttiva e fondamentali per garantire gli elevati standard di fornitura di un mercato sempre più esigente.





FRANCESCO GREGORIN

Luigi De Puppi, amministratore delegato di Maschio Gaspardo Spa

## Maschio Gaspardo rappresenta la volontà di offrire un prodotto competitivo per tutte le fasi del ciclo agronomico

i trend di mercato, grazie a una maggiore segmentazione del dipartimento R&D e all’inserimento di nuove risorse e competenze. Abbiamo inoltre migliorato il design del prodotto grazie alla collaborazione con la Scuola Italiana di Design (Sid di Padova) e le performance delle attrezzature anche attraverso lo scambio continuo con università, istituti di ricerca e una migliore integrazione dei dipartimenti R&D periferici, in particolare l’India”. In altre parole, quando si parla di agricoltura di precisione il futuro è già arrivato e porta la firma Maschio Gaspardo, un’azienda che dello sviluppo tecnologico ha sempre fatto il suo focus principale grazie anche a una prossimità con gli agricoltori che consente alla Spa patavina di acquisire in tempo reale nuove conoscenze sull’evolversi delle loro esigenze per poi sperimentare e offrire sempre le soluzioni più idonee.

**CAMPODARSEGO (PD) - [www.maschio.com](http://www.maschio.com)**

“Questo progetto ci consentirà di rafforzare l’apparato produttivo migliorando l’attuale proposta che la sede di Chisineu-Cris è in grado di offrire - ha commentato infine Andrea Maschio - mentre, sul fronte del prodotto, abbiamo agito portando un miglioramento della velocità di risposta verso le richieste e



# FA BENE ALL'UOMO E FA BENE ALL'AMBIENTE

**È buona, controllata e non produce rifiuti. Con il progetto Acqua Alma, il Gruppo Celli lancia l'impiego su larga scala degli erogatori di acqua di rete**

**L**eader globale nel settore di impianti di spillatura e refrigerazione per l'erogazione di bevande, il Gruppo Celli, società fondata nel 1974 e con sede a San Giovanni in Marignano (Rimini), lavora da anni per accompagnare clienti e consumatori verso un consumo di acqua sempre più responsabile e sostenibile attraverso il brand Acqua Alma e la sua ricchissima ed evoluta gamma di prodotti.

Molto preciso il pay off che accompagna il progetto: "Don't recycle, refill". Dunque, riciclare non è più sufficiente, occorre andare oltre. "In Italia - interviene Mauro Gallavotti, Ceo del

Gruppo Celli - il consumo di acqua in bottiglie di plastica è sempre più elevato e questa 'comodità' ha un prezzo altissimo per l'ambiente. È arrivato il momento di cambiare le cose, occorre fare di più. Il Gruppo Celli crede fermamente che il futuro del nostro pianeta dipenda sia da un uso più consapevole della plastica da parte dell'industria del beverage, che dal superamento del contenitore monouso, e proprio questo è l'obiettivo di Acqua Alma e dei suoi erogatori di acqua di rete, prodotti che garantiscono acqua di ottima qualità, attentamente controllata, economica e a chilometri 0 perché non viaggia su strada per centinaia di chilometri, ma arriva direttamente in tutte le case, gli uffici, i ristoranti, le palestre o negli spazi dedicati ai grandi eventi, senza bisogno di bottiglie o imballaggi, che poi devono essere raccolti e trattati".

Oggi, dunque, e a maggior ragione dopo un'estate caratterizzata da gravissimi problemi idrici, bere acqua responsabilmente significa anche fermarsi a riflettere sul valore dell'acqua, un bene comune e una risorsa insostituibile che tutti noi siamo chiamati a gestire e consumare in modo consapevole. Ecco perché bere responsabilmente significa affidarsi ad Acqua Alma, scelta anche da Legambiente per le sue grandi potenzialità in tema di sostenibilità. Il brand del Gruppo Celli garantisce inoltre impianti di filtrazione di ultima generazione, digitalizzazione dell'offerta e acqua buona, spillata fresca o a temperatura ambiente, naturale o gassata. "Alla spina è meglio, sempre. Questo è il fondamento della vision del Gruppo Celli, che da anni si batte per far conoscere i molti benefici della spillatura: dalla qualità della bevuta al tema sempre più sentito della sostenibilità ambientale. Proprio per questo, grazie alla ricerca tecnologica e all'impegno costante a favore dell'innovazione,



Mauro Gallavotti, Ceo del Gruppo Celli



+ DI 700  
DIPENDENTI



PRODOTTI  
ESPORTATI IN  
+ DI 100 PAESI

la sostenibilità è diventata uno dei punti forti di tutti i 'dispensing equipment' del gruppo. In questa direzione - prosegue Matteo Gallavotti - è andato per esempio il concerto di Elisa, 'Back to the future' dello scorso agosto a Bassano del Grappa, che ha visto Acqua Alma sponsor e partner tecnico. Durante l'evento l'acqua non è stata venduta in bottigliette monouso, ma spillata gratuitamente attraverso 10 punti erogazione Acqua Alma dove gli spettatori hanno potuto fare refill con la propria borraccia. In questa direzione, una grande novità in termini di digitalizzazione è 'Acqua Alma Point', un sistema di erogazione di acqua smart semplice e funzionale, adatto a tutti i luoghi pubblici e le aree comuni in aziende e in ufficio. soluzione in grado di rivoluzionare il consumo di acqua fuori casa. Un servizio sicuro, pratico, conveniente, tecnologico e ovviamente sostenibile". Sono già numerose le aziende e gli enti pubblici che hanno adottato il sistema

Acqua Alma con ottimi risultati sul fronte della sostenibilità, ma soprattutto su quello della responsabilizzazione dei dipendenti e dei fruitori del servizio. Insomma, si comincia realmente a percepire la portata di un cambiamento che può avere conseguenze davvero epocali. Ovviamente, molta strada c'è ancora da fare per favorire la transizione verso modelli di consumo più sostenibili e consapevoli, ma molta ne ha già fatta Acqua Alma, e la rotta indicata dal brand del Gruppo Celli sembra davvero quella più moderna, corretta e responsabile.

**SAN GIOVANNI IN MARIGNANO (RN)**

[www.celligroup.com](http://www.celligroup.com)

**Il Gruppo Celli conta più di 700 dipendenti in sei stabilimenti produttivi tra Italia, Regno Unito, Francia e Spagna. Esporta in oltre 100 Paesi. La mission: garantire al consumatore finale la migliore 'drinking experience' e ai produttori una 'brand experience' di grande effetto**



# ESPERIENZA, KNOW-HOW OPERATIVO E TECNOLOGIE APPROPRIATE

**Affidarsi a Tetragreen Energy nella costruzione di grandi impianti fotovoltaici vuol dire guardare al futuro con più serenità contro il deficit energetico**

**T**ra le sfide che la nostra società si trova ad affrontare una delle più complesse è quella di reperire le risorse energetiche per sostenere la crescita e lo sviluppo garantendo al tempo stesso la protezione dell'ambiente. Da questo punto di vista i grandi impianti fotovoltaici costruiti su aree dismesse, discariche chiuse o cave esaurite rappresentano

una delle forme più vantaggiose sia dal punto di vista energetico sia da quello ambientale favorendo così la transizione verso un modello di sviluppo sostenibile, rispettoso dell'ambiente e dell'uomo. Eppure, anche procedendo con questi ritmi di crescita sarà difficile costruire impianti tali da raggiungere gli obiettivi previsti entro il 2030 dal Piano Nazionale Integrato Energia e Clima. Serve una spinta in più. Necessaria, forse indispensabile, una adeguata cabina di regia, un'azienda in grado cioè di coinvolgere le parti in causa, in particolare le pubbliche amministrazioni, seguire la mappatura dei territori, svolgere le indagini preliminari e la valutazione di impatto, pianificare i lavori, dagli interventi di bonifica sino alla redazione di specifiche tecniche per la progettazione ed esecuzione dell'impianto fotovoltaico.

Serve, in altre parole, l'intervento di Tetragreen Energy, sviluppatore di progetti energetici green, con sede a Bolzano e cuore operativo ormai diffuso in gran parte d'Italia.

"Il progetto è ambizioso - interviene il direttore generale di Tetragreen Energy, Dario Trombetta - eppure cifre alla mano si scopre davvero che qui in Italia ci sono potenzialità nascoste, zone libere o di scarsissimo utilizzo come appunto cave esaurite, discariche chiuse, aree industriali dismesse o terreni agricoli incolti che potrebbero facilmente e con investimenti mirati diventare parchi fotovoltaici con un indubbio vantaggio per l'ambiente e l'energia verde. Il Piano Nazionale Integrato Energia e Clima dice infatti che entro il 2030 l'Italia



PH PIERLUIGI BENINI

Dario Trombetta, direttore generale di Tetragreen Energy



**ENTRO IL 2030 L'ITALIA  
POTREBBE GARANTIRE TRA  
IL 20 E IL 30% DI POTENZA  
FOTOVOLTAICA INSTALLATA  
E PRODUTTIVA**

potrebbe garantire tra il 20 e il 30% di potenza fotovoltaica installata e produttiva. Per quanto ci compete - prosegue Trombetta - cerchiamo di spingere in quella direzione e magari proviamo a dare un colpo d'acceleratore per superare quelle previsioni. Ma serve davvero l'impegno di tutti, dalle Pubbliche Amministrazioni ai privati sino alle grandi aziende, e il nostro bagaglio di competenze ci permette di trovare il punto di convergenza tra le varie esigenze offrendo altissima competenza".

Tetragreen Energy è dunque l'interlocutore perfetto per coinvolgere le parti, verificare la congruità tecnica e operativa del futuro parco fotovoltaico, gestire le commesse facendo poi intervenire i più importanti gruppi e imprese di green energy nazionali e internazionali. Una vera e propria cabina di regia super partes ma al tempo stesso integrata in un circuito di grandi imprese pronte a garantire il loro know-how tecnologico e operativo per il completamento dell'opera e la messa in funzione del parco fotovoltaico. Il vantaggio è evidentissimo e va dal recupero di aree dismesse e ammalorate, per le quali è previsto anche un adeguato riassetto urbanistico e ambientale, sino al miglioramento delle prestazioni climatico-ambientali del territorio di riferimento. "Tetragreen Energy si occupa in pratica di valutare le aree più idonee alla riconversione poi si occuperà della progettazione dell'intervento, selezionando le aziende e le tecnologie più appropriate in

**Tetragreen Energy si occupa di valutare le aree più idonee alla riconversione, della progettazione dell'intervento selezionando le aziende e le tecnologie più appropriate e, infine, segue passo passo tutte le fasi della realizzazione**

base alla conformazione territoriale in cui si opera, quindi segue passo passo tutte le fasi della realizzazione fino al pieno utilizzo dell'energia pulita prodotta garantendo così ricadute positive dal punto di vista economico, ambientale e sociale per i territori coinvolti. Ma il punto di partenza - conclude il direttore generale - non può che essere la stretta collaborazione con le comunità locali e gli enti pubblici".

Le sfide che l'Italia dovrà affrontare nei prossimi anni sono dunque sempre più indirizzate verso il reperimento di risorse energetiche sostenibili e green. Un contributo rilevante può arrivare solo da aziende che hanno il background culturale e il bagaglio di competenze tecnologiche come Tetragreen Energy, già oggi partner di riferimento di numerose pubbliche amministrazioni. Ma si può fare molto di più.

**BOLZANO**

# ALIMENTAZIONE SANA, EQUILIBRATA E SOSTENIBILE

**Dal 1975 Gemos concilia perfettamente la tempestività dell'offerta di pasti nella ristorazione collettiva con la qualità dell'esperienza**

Lo sviluppo sociale degli ultimi decenni ha trasformato in modo progressivo il concetto di alimentazione da bisogno primario a valore più complesso e legato ad aspetti etici, sociali, culturali e persino ambientali. L'Italia, come tutti i Paesi avanzati, ha vissuto una vera e propria evoluzione degli stili di vita e alimentari che a loro volta hanno generato anche nuovi comportamenti

## RISTORAZIONE AD ALTA QUALITÀ

Gemos propone una cucina di qualità, fatta di ingredienti genuini, ricette gustose, servizi su misura e soluzioni personalizzate per aziende, scuole, ospedali, strutture per la terza età. Molto ampia anche la scelta di locali commerciali quali ristoranti, pizzerie, bar e self-service e servizi catering. Bontavola, Ri.Rò e Bistrò Rossini sono le insegne che identificano la ristorazione firmata Gemos.



Mirella Paglierani, presidente di Gemos

di consumo a tavola. E anche se la tradizione italiana del buono e del saper fare bene vince sempre, il problema di "dove mangiare" si pone quotidianamente nel mondo della scuola, dell'impresa e del lavoro, nel mondo socio-sanitario e nella società.

In questa ottica la ristorazione collettiva è ormai un preciso modello di riferimento, sia sul piano nutrizionale sia sul piano sociale, affettivo e ambientale. E da questo punto di vista Gemos, cooperativa con sede a Faenza e specializzata nel settore della ristorazione collettiva, è una delle aziende di riferimento nazionale. Con oltre 1.300 dipendenti, due filiali, 156 centri di distribuzione e oltre 11 milioni di pasti preparati ogni anno, Gemos ha un preciso obiettivo che ogni giorno si realizza: dare cibo a chi studia, lavora o ha problematiche di salute e mobilità, e dare lavoro e inclusione economica e sociale a centinaia di operatori specializzati.

“Il comparto della ristorazione collettiva - interviene la presidente di Gemos, Mirella Paglierani - non può certamente più essere considerato solo come un mero servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, ma piuttosto come settore ad alto valore sociale. Nelle mense scolastiche è un importante momento di educazione alimentare, inclusione ed eguaglianza sociale. Nelle strutture socio-assistenziali e ospedaliere è un preciso supporto a una corretta nutrizione, mentre nelle mense aziendali è strumento di diffusione di abitudini alimentari sane ed equilibrate. Parliamo insomma di una realtà a forte impatto sociale che ogni giorno coinvolge milioni di persone e migliaia di operatori. Valori, mission e competenze che ci appartengono ormai da oltre quarant’anni e per i quali ci battiamo ogni giorno”. Oggi occuparsi di ristorazione collettiva non significa, dunque, semplicemente saper cucinare, ma adottare comportamenti e procedure che siano coerenti con tutte le più rigide normative igienico-sanitarie che riguardano il settore e proprio attraverso il pieno controllo di ogni fase della filiera, Gemos garantisce la sicurezza di ogni pasto che prepara, confeziona e distribuisce. Anche su questo fronte Gemos è tra le realtà nazionali più attente, aggiornate e preparate tanto che partecipa con successo alle principali gare d’appalto nazionali e che proprio recentemente ha vinto un’importante commessa per il servizio pasti delle scuole elementari del Municipio 6 di Roma, il secondo più grande ed esteso della Capitale. “Quello è stato sicuramente un importante segnale di ripartenza dopo la pandemia, ma altri ancora ne stanno arrivando. La nostra ambizione, infatti, è sempre la stessa, ossia incontrare e magari superare le aspettative



Un momento dell'assemblea ordinaria dei soci che ha approvato il bilancio di esercizio

**Il comparto della ristorazione collettiva non può più essere considerato solo come un mero servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, ma piuttosto come settore ad alto valore sociale**



Inaugurazione del centro cottura "XXV Aprile" a Cadriano (Bologna)



**156 CENTRI DI DISTRIBUZIONE**



**11 MILIONI DI PASTI PREPARATI OGNI ANNO**

di chi si serve ogni giorno dei nostri servizi. La pausa pranzo Gemos, infatti, non è mai solo cibo ma sostenibilità, convivialità, comunicazione e inclusione. E le aziende, gli enti o i semplici consumatori che si rivolgono a noi riconoscono in Gemos non solo la qualità dei pasti ma qualità intangibili come l’etica, l’autenticità e l’engagement, ossia la capacità di creare su queste basi rapporti solidi e duraturi nel tempo. Proprio su queste stesse basi - conclude Mirella Paglierani - è stato pubblicato nei mesi scorsi il nostro primo bilancio di sostenibilità, uno strumento che riconosce prima di tutto il valore della persona, perché il benessere di un’azienda come Gemos non può che essere strettamente legato al benessere dei suoi dipendenti, degli stakeholder e dei consumatori finali”.

**FAENZA (RA) - [www.gemos.it](http://www.gemos.it)**

FRAGOLA  
**MATERA**<sup>®</sup>

# La Fragola che non c'era!

— IN ARRIVO DAL 15 FEBBRAIO 2023 —



**FRUTTHERA GROWERS Soc. Coop. Agr.**  
Via Provinciale, 15 75020 Scanzano Jonico, MT - Italy  
T. +39 0835 954666 - T. +39 0835 953255 - info@frutthera.it



*Ci sono fili invisibili  
che uniscono le realtà  
di business con la cultura  
delle regioni.  
Esiste un'identità  
imprenditoriale che non  
si impara a scuola.  
Le radici degli alberi  
affondano nel terreno  
per trarne nutrimento.  
Allo stesso modo le aziende  
nascono e si sviluppano  
in un preciso luogo  
assorbendone la cultura  
e restituendo welfare locale  
e comunitario.  
Uno scambio produttivo  
imprescindibile, che ci  
convince a parlare dell'Italia  
e dei suoi territori anche  
attraverso le imprese.*

## IN QUESTO NUMERO

Regione Campania

Regione Emilia-Romagna

Asset  
Agenzia regionale strategica  
per lo sviluppo ecosostenibile  
del territorio

Comune di Rovereto





# UN PONTE CON LA STORIA E LA CULTURA DEL TERRITORIO

**Il futuro dei borghi della Campania riparte da un importante e prezioso recupero cofinanziato dalla Regione Campania, tra scorci mozzafiato, natura e storia millenaria**

Come rendere il territorio extraurbano e i borghi cosiddetti minori, più vivi, reattivi e in grado di offrire nuove opportunità economiche e di aggregazione? Una risposta importante arriva dalla Campania dove la Regione, grazie al Fondo Europeo Agricolo di Sviluppo Rurale - Feasr, interviene sul territorio con una duplice azione finalizzata, da un lato, a riqualificare il patrimonio storico-architettonico-culturale delle aree interne e, dall'altro, a sviluppare nuove opportunità di reddito, nello sforzo di invertire la tendenza, sempre più diffusa, di abbandonare i luoghi di origine per le ridotte opportunità lavorative. L'offerta storico-culturale

della regione, infatti, pur comprendendo grandi attrattori culturali noti in tutto il mondo, possiede anche un patrimonio ancora poco conosciuto e localizzato nelle aree più interne, che richiede interventi di recupero perché ancora scarsamente difeso e valorizzato a causa dell'abbandono delle attività agricole tradizionali, delle limitate attività di promozione e della carente dotazione di servizi per la loro fruizione.

È questo l'obiettivo del Progetto Collettivo di Sviluppo Rurale, attivato con il Psr Campania 2014-2020, in cui interventi pubblici e privati coesistono attraverso un insieme di azioni tese a favorire la conservazione dei luoghi, a migliorare le condizioni di vita delle popolazioni rurali e a creare occupazione. "Misure, insieme alle altre del Psr, che mirano a dare concretezza all'ambizione della Campania di consolidarsi come una vera e propria start-up del cambiamento - commenta l'assessore regionale all'Agricoltura, Nicola Caputo - anche perché per la prima volta leggono la realtà e traducono l'esigenza concreta in atti amministrativi". Con il Programma di Sviluppo Rurale, infatti, la Regione Campania ha



Nicola Caputo, assessore regionale all'Agricoltura

centrato tutti gli obiettivi. "Abbiamo raggiunto gli obiettivi nel pieno rispetto dei tempi dettati dalla Commissione europea - sottolinea Nicola Caputo - per assecondare le necessità di crescita della nostra agricoltura e del mondo rurale". Anche per questo, il tavolo di lavoro per la programmazione delle nuove risorse è già operativo. "I bandi ad oggi pubblicati ammontano a circa 41 milioni di euro - ricorda l'assessore Caputo - ma il nostro obiettivo è concentrarci maggiormente anche su innovazione e ricerca, al fine di elevare gli standard dell'agricoltura regionale e dare ai giovani nuove speranze e opportunità reali". Tra i 38 borghi

## **IL BORGO**

Baselice oggi non solo può vantare scorci medioevali e bellezze naturali da esplorare in bici o a piedi, ma offre ai turisti il meglio dell'agricoltura locale.



## La rete Bluetooth consente facile accesso ai contenuti di una app appositamente sviluppata e denominata “Visit Baselice”, finalizzata alla promozione del territorio

rurali oggetto di intervento, a cui sono legati i 151 progetti finanziati ai privati del “Progetto Collettivo” del Psr, c’è il Comune di Baselice, che ha rivisto la luce attraverso un dettagliato piano di riqualificazione, riuso e riattivazione delle aree pubbliche e private. Un progetto di valorizzazione che sicuramente metterà in moto anche l’intero settore, sempre più importante, del turismo consapevole ed eco-sostenibile. Nel dettaglio, gli interventi realizzati sono volti al recupero della viabilità urbana, di piazze, slarghi, vicoli e scalinate, oltre al ripristino e al rinnovo dei sottoservizi. Tra le nuove opere, vanno ricordate la realizzazione di una rete Bluetooth che consente facile accesso ai contenuti della app “Visit Baselice”, la posa di arredi urbani con caratteristiche estetico-funzionali moderne che ben si integrano nel contesto urbano-storico-rurale dell’area oggetto di intervento e, infine, la messa a dimora di piante ornamentali. Un lavoro, dunque, molto dettagliato che non ha rappresentato un peso o un disagio per la comunità locale quanto, piuttosto, una risorsa. Mai come in questo caso, si può dire che uno “sviluppo turistico sostenibile” sia necessario non solo per migliorare l’esperienza dei turisti che visitano una destinazione, ma anche la qualità della vita dei suoi cittadini e i rapporti che hanno con il proprio territorio. Questa è la filosofia che ha animato l’intervento della Regione Campania. E oggi, grazie anche alle azioni finanziate ai privati che hanno implementato attività di ospitalità turistica, il borgo di Baselice è un luogo ritrovato, vivo, vissuto, che ha recuperato una precisa identità storica e culturale, e dove diventa più facile riscoprire la bellezza delle relazioni e del vivere quotidiano.

NAPOLI - [www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

### **PSR CAMPANIA 2014-2020**

#### **PROGETTO COLLETTIVO DI SVILUPPO RURALE**

**Misura 7.6.1.** Riqualificazione del patrimonio architettonico dei borghi rurali, nonché sensibilizzazione ambientale

**Operazione B** Riqualificazione del patrimonio rurale architettonico dei borghi rurali

Intervento 1: Progetto Collettivo Sviluppo Rurale

**Tipologia di intervento 6.4.2** Creazione e sviluppo di attività extra-agricole nelle aree rurali





# ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO ATTRAVERSO I PERCORSI DEL CINEMA

**La Regione Emilia-Romagna presenta i “cineitinerari” per scoprire o riscoprire i luoghi che hanno fatto la storia della settima arte in Italia. Tra i nomi dei più grandi registi, le città ispiratrici, paesaggi unici e atmosfere evocative**

PH. ULRICH SEIDL, FILM PRODUKTION



Michael Thomas in una scena di “Rimini” di Ulrich Seidl

**E**stivo, invernale, in suggestive location evocative o nel magico buio di una sala: il cinema in Emilia-Romagna non conosce centro né periferia e percorre in lungo e in largo il territorio con studiati itinerari tematici. Quattro percorsi dedicati alla scoperta dei set cinematografici storici dei grandi cineasti emiliano-romagnoli che hanno contribuito a rendere l’Emilia-Romagna famosa nel mondo: Federico Fellini, Michelangelo Antonioni, Pier Paolo Pasolini, Valerio Zurlini, Florestano Vancini, Bernardo e Giuseppe Bertolucci, Marco Bellocchio, Liliana Cavani, Pupi Avati e Giorgio Diritti. E, accanto a loro, i grandi sceneggiatori tra cui Tonino Guerra e Cesare Zavattini, senza certo dimenticare Giovannino Guareschi. La Regione li omaggia, ampliando gli orizzonti degli itinerari tra luoghi noti e meno noti,

portandoci sui set cinematografici dove anni prima i grandi registi, con le loro ambientazioni, allargarono i nostri orizzonti, facendoci sognare e consegnandoci le scene di alcuni dei film più significativi della storia del cinema, oltre alla magia di pellicole immortali.

Sono forti i legami che uniscono i luoghi dell’Emilia-Romagna ai maestri della settima arte: dal Novecento a oggi, infatti, qui sono nati o si sono formati, alcuni dei più celebri registi italiani vincitori di Premi Oscar. E il legame con il territorio è talmente forte che, per chi è appassionato di cinema, l’associazione ai luoghi risulta spontanea: Bologna e Pier Paolo Pasolini, Parma e Bernardo Bertolucci, Piacenza e Marco Bellocchio, Rimini e Federico Fellini, Ravenna e Michelangelo Antonioni, solo per citarne alcuni. E poi Ferrara, Cesena, Carpi e Modena, Reggio Emilia, la Pianura Padana con il fiume Po che ha ispirato il Neorealismo. Grazie a un progetto congiunto di Apt Servizi, Emilia-Romagna Film Commission, Fondazione Cineteca di Bologna e Settore Patrimonio culturale, la Regione Emilia-Romagna lancia gli itinerari di cineturismo, che conducono i viaggiatori in luoghi evocativi, simboli della memoria collettiva: si va dalle campagne della Pianura padana, ‘Le Terre di Don Camillo e Peppone’ con il ‘Mondo piccolo’ tra Reggio Emilia e Parma di Giovanni Guareschi, alla ‘Bologna di Pasolini’, la città dove nacque nel 1922, percorso che porta nei luoghi in cui il celebre artista ha vissuto e si è formato. E ancora, si attraversa ‘La Rimini di Fellini’ in cui “nulla si sa, tutto si immagina”, un itinerario che mescola e sovrappone la città immaginata nei suoi film con i luoghi biografici

del grande regista, nella Bassa Romagna. Specularmente, nella Bassa Emiliana paesaggio agricolo e sociale si fondono, in quell'immenso affresco di Bernardo Bertolucci "Novecento", costruito attraverso lo spaccato di luoghi così emblematici da farlo diventare uno dei titoli che meglio racchiude l'identità culturale della regione. Anche la Cineteca di Bologna, con progetti sostenuti dalla Regione Emilia-Romagna, propone cineitinerari in tutte le città nelle quali hanno vissuto le glorie del grande schermo, orientando il viaggiatore tra i set dei film più significativi. Ad esempio, a Cesena il percorso si snoda attraverso i luoghi significativi della città come la Rocca Malatestiana o Piazza del Popolo, fino a toccare zone meno turistiche utilizzate come set cinematografici, come per il film "Johnny Stecchino" (1991) di Roberto Benigni. A Ferrara, il cineitinerario ci trasporta nei luoghi che hanno fatto da sfondo a capolavori del cinema come "Osessione" di Luchino Visconti o "Il giardino dei Finzi Contini" di Vittorio De Sica, solo per citarne alcuni, e ci narra anche le storie dei cineasti che vi sono nati, tra cui Michelangelo Antonioni. L'itinerario tra Carpi - paese di nascita della regista Liliana Cavani - e Modena esplora luoghi fortunati in cui sono stati girati film da riscoprire, come "I nuovi mostri" di Ettore Scola o "Segni particolari" di Giuseppe Bertolucci. A Ravenna, dalla Basilica di San Vitale famosa per i suoi mosaici d'oro, si giunge al Polo petrolchimico, dove si passeggia sulle scene di "Deserto rosso", di Michelangelo Antonioni. Ci si sposta poi tra Bobbio, la Val Trebbia e Piacenza, luoghi della cinematografia di Marco Bellocchio, e si può planare sul fiume Po, uno dei paesaggi più evocativi e rappresentati del cinema del territorio regionale.



Pupi Avati, Renato Pozzetto, Fabrizio Gifuni sul set ferrarese di "Lei mi parla ancora"



### TESTI TRATTI DAI SITI

[emiliaromagnaturismo.it](http://emiliaromagnaturismo.it)  
per approfondire i percorsi dedicati al cinema

[cineturismo.cinetecadibologna.it](http://cineturismo.cinetecadibologna.it)  
per viaggiare tra gli Itinerari di Cineturismo

[cinema.emiliaromagnacultura.it](http://cinema.emiliaromagnacultura.it)  
per emozionarsi con Doc in tour

Il regista Francesco Lagi  
con Coco Rebecca Edogamhe  
sul set di "Summertime"

Questo territorio racconta esperienze artistiche uniche e irripetibili di registi straordinari, ma svela anche l'apporto di squadre di uomini e donne - artigiani, tecnici, attori e interpreti - che hanno consentito a quegli straordinari cineasti di divenire tali. L'Emilia-Romagna non è solo testimonianza del passato: luoghi e atmosfere del territorio continuano a essere fonte di ispirazione per registi e sceneggiatori dell'attuale scena cinematografica. Giorgio Diritti ha girato "Volevo Nascondermi", che racconta la vita del pittore Antonio Ligabue, nelle terre di Gualtieri (Reggio Emilia), mentre il mare di Ravenna e Cesenatico ha fatto da sfondo a "Summertime", serie originale di Netflix, con tre stagioni seguitissime, e quello di Rimini e Riccione è protagonista dei due film "Isola delle rose" e "Sotto il sole di Riccione". Ancora non mappata è la "Rimini" che dà il titolo al film del maestro austriaco Ulrich Seidl, selezionato a Berlino nel 2022, in cui un litorale invernale è palcoscenico dell'umanità contemporanea, o la Bologna del "Diabolik" dei Manetti Bros, di cui si attende l'uscita a novembre del secondo 'episodio'.

Scegliere un cineitinerario, anche solo uno, può diventare la ciliegina sulla torta di una vacanza o di un weekend in Emilia-Romagna: in fondo, chi non ha mai sognato di visitare di persona i luoghi dei film cult della nostra educazione sentimentale?



**11 Percorsi  
da esplorare  
attraverso  
gli occhi  
dei grandi  
maestri del  
cinema**



# IN VIAGGIO VERSO LA SOSTENIBILITÀ

**L'obiettivo è già nel nome: Asset - Agenzia regionale strategica per lo sviluppo ecosostenibile del territorio, un organismo tecnico-operativo della Regione Puglia che si occupa di crescita ecocompatibile**

**S**viluppo sostenibile e compatibile con la salvaguardia ambientale. In una parola Asset, l'agenzia di engineering pubblica dedicata alla pianificazione e progettazione territoriale della Regione Puglia, in collaborazione con i vari dipartimenti regionali e una vasta rete di enti pubblici.

Nata nel 2018 e guidata dall'ingegner Elio Sannicandro, oggi conta oltre 60 dipendenti, soprattutto ingegneri, architetti e project manager, con età media inferiore ai 40 anni (il 60% ha meno di 35 anni) e una percentuale femminile superiore al 50%. "I gruppi di lavoro devono essere integrati e altamente qualificati per affrontare tematiche e progetti molto innovativi. Questa logica multidisciplinare e di operatività in squadra è la caratteristica principale dell'agenzia nonché la mission data dalla Regione", spiega l'ingegner Sannicandro. Asset ha un raggio d'azione ampio e trasversale: supporto e progettazione delle opere pubbliche, viabilità e infrastrutture di trasporto, edilizia sanitaria e riqualificazione di hub ospedalieri, rigenerazione urbana, edilizia residenziale, riqualificazione e riutilizzo di edifici di interesse storico-culturale, valorizzazione del patrimonio immobiliare, interventi di mitigazione del rischio idrogeologico, tutela del paesaggio, consolidamento di aree in frana e



**ETÀ MEDIA  
INFERIORE  
AI 40 ANNI**



**60  
DIPENDENTI**



**Asset sviluppa anche numerosi progetti europei con qualificati partner internazionali. Tra i più innovativi, Appesca, uno studio sui fabbisogni per l'efficientamento della pesca professionale, e Silvanus per la prevenzione degli incendi boschivi**



Elio Sannicandro

prevenzione dal rischio sismico.

"Su sollecitazione del presidente della Regione Michele Emiliano, in base a una specifica legge regionale, particolare attenzione è stata dedicata alla redazione del Piano Strategico per la rinascita di Taranto per accompagnare la transizione ecologica e socio-economica della città mediante il laboratorio urbano TaLab (working team multidisciplinare a supporto del Comune di Taranto, del Porto e delle altre Istituzioni che operano per interventi di trasformazione urbana). Particolarmente stimolante - prosegue Sannicandro - è stata la candidatura ai XX Giochi del Mediterraneo Taranto 2026, predisposta e promossa da Asset, con alcuni importanti progetti-bandiera quali la piscina olimpica e il centro per gli sport nautici che costituiranno elementi iconici sia sul piano funzionale e architettonico sia sul piano attrattivo e culturale, lasciando un'eredità importante alla città".

Asset sviluppa anche numerosi progetti europei con qualificati partner internazionali. Tra i più innovativi, Appesca, uno studio sullo stato dei



Zona Torre d'Ayala, area che sarà dedicata ai XX Giochi del Mediterraneo a Taranto nel 2026

porti pescherecci pugliesi e i fabbisogni per l'efficiamento della pesca professionale; Silvanus, che analizza tecnologie e buone pratiche internazionali sulla prevenzione degli incendi boschivi.

Altri progetti finanziati con fondi europei riguardano il monitoraggio dell'erosione costiera, lo sviluppo sostenibile dei porti turistici, l'utilizzo ecocompatibile delle risorse

marine e la tutela delle zone costiere. L'agenzia ha inoltre redatto le linee guida "Hospitality" per codificare le modalità di accoglienza nelle strutture sanitarie pugliesi, definendo i criteri identitari e l'immagine coordinata per la segnaletica e le informazioni sanitarie in Puglia; progettando anche interventi di adeguamento dei principali pronto soccorso regionali e collaborando attivamente durante l'emergenza pandemica sia per l'adeguamento degli ospedali alle esigenze anti-covid sia per costituire la rete dei centri vaccinali.

"Asset, inoltre, opera anche nelle attività di competenza regionale per la prevenzione del rischio idrogeologico sviluppando progetti, come la microzonazione sismica, e curando le opere attuate dal Commissario di Governo in Puglia. Rispetto al settore della mobilità sostenibile sono stati elaborati il Piano Regionale della Mobilità Ciclistica, il Piano Regionale della Logistica e l'aggiornamento del Piano dei Trasporti. Inoltre, si occupa dell'elaborazione di vari progetti di ciclovie e di viabilità strategiche regionali finanziati attraverso il Pnrr o altri finanziamenti regionali; di sicurezza stradale, elaborando i report statistici annuali sull'incidentalità attraverso il proprio centro regionale di monitoraggio (Crems) e promuovendo campagne sulla guida sicura e la mobilità sostenibile, anche nelle scuole".

In ultimo, tramite Asset la Regione Puglia è l'unico ente locale in Italia accreditato per la verifica dei progetti di opere pubbliche e per le ispezioni dei lavori in corso d'opera mediante la certificazione Uni En Iso 17020 rilasciata da Accredia.

## UN RUOLO A TUTTO CAMPO

Oggi Asset conta più di 60 dipendenti, tra cui ingegneri, architetti e project manager, con un'età media inferiore ai 40 anni. I suoi compiti sono sintetizzati nell'art. 2 comma 3 della legge regionale n. 41 del 2 novembre 2017. Supporta la Regione e gli enti locali in materia di mobilità sostenibile di passeggeri e merci, opere pubbliche, politiche abitative, riordino dell'edilizia sanitaria, monitoraggio e governo della sicurezza stradale regionale, tutela del paesaggio, valorizzazione dei beni culturali e ambientali, produzione energia alternativa e riduzione dei consumi energetici, prevenzione e salvaguardia del territorio dai rischi idrogeologici e sismici a supporto di Protezione civile, enti regionali, enti locali e concessionari di opere pubbliche, pianificazione strategica degli investimenti in tema di sviluppo ecosostenibile del territorio, progetti strategici di ricerca e sviluppo nelle materie istituzionalmente di competenza dell'Agenzia.

**BARI - [asset.regione.puglia.it](http://asset.regione.puglia.it)**



## CULTURA, SPORT E INNOVAZIONE TRA MITTELEUROPA E MEDITERRANEO

**Rovereto vive il suo essere città di confine come ponte tra passato e futuro, crocevia tra popoli diversi, cuore pulsante della cultura nel Trentino**



Comune di  
**Rovereto**

**Comune in provincia di Trento con circa 40 mila abitanti, Rovereto è una città che si trasforma in palcoscenico per grandi manifestazioni: da primavera a Natale sono molte le iniziative. Si parte con Nuvolette, dedicato al mondo dell'illustrazione per proseguire con Settenovecento, lungo weekend di concerti ed esperienze nella natura. Da citare inoltre Vallagarina Experience Festival, dedicato a chiunque sia alla ricerca del benessere, Oriente Occidente Dance Festival, il meglio della danza internazionale, e la Settimana mozartiana, con concerti, convegni, mostre e visite guidate dedicate al compositore di Salisburgo. In autunno Ram Film Festival unisce cinema e archeologia, mentre a Natale si aprono le porte del mercatino. Le date e i programmi completi degli appuntamenti sul sito.**

■ [www.visitrovereto.it](http://www.visitrovereto.it)

**P**er chi dal Veneto procede verso nord lungo il corso del fiume Adige, laddove finisce la Pianura Padana, chiusa a Oriente dai Monti Lessini e a occidente il Monte Baldo, si apre una valle segnata da dolci declivi coltivati

a vigneto ai piedi di alte vette, la Vallagarina. Castelli e piccoli centri abitati raccontano la storia di una terra di confine, dove le Alpi sono cerniera tra il nord e il sud dell'Europa e dove nei secoli molti popoli sono passati. E, proprio quando il panorama si fa più ampio, si incontra Rovereto, città che conserva le stratificazioni del tempo e che racconta un passato dalle radici solide, come quella delle querce che le danno il nome.

Ai piedi del grande Castello, costruito durante la dominazione veneziana nel corso del 1400, si è sviluppata una città che ha fatto dell'essere "crocevia" la sua forza. Fiorita durante il XVIII secolo grazie alla seta, tessuto prezioso che veniva lavorato a partire dal baco da molte famiglie che, con l'agiatezza acquisita, hanno impreziosito l'abitato mediante palazzi sontuosi, insieme a quelli edificati e decorati, con stile e raffinatezza, dai mercanti del nord Europa che sceglievano Rovereto come centro del commercio.

Una ricchezza che si è trasformata in cultura, tanto da farla soprannominare l'Atene del Trentino, e che ha lasciato un'impronta

**Rovereto è anche “città dello sport”:  
protagonista dell’atletica internazionale,  
con il più antico meeting italiano e uno dei  
più antichi al mondo, il Palio della Quercia,  
e con impianti sportivi per ogni disciplina**

indelebile nel modo di vivere della città. Non è un caso se Wolfgang Amadeus Mozart, nelle sale del Palazzo Todeschi nel Natale del 1769, tenne il suo primo concerto a sud delle Alpi. Qui sono nati e si sono formati archeologi che hanno scritto la storia del Mediterraneo, come Paolo Orsi e Federico Halbherr; musicisti come Riccardo Zandonai; architetti come Luciano Baldessari e Adalberto Libera e hanno lavorato artisti quali Fortunato Depero o Baroni Cavalcabò. In città si possono visitare splendidi musei tra arte, storia e scienza come il Mart - Museo d’Arte Moderna e Contemporanea, la Casa d’Arte Futurista Depero, il Museo Storico Italiano della Guerra e il Museo di Scienze e Archeologia.

Rovereto è anche “Città della Pace”, come testimonia la grande Campana dei Caduti che, con i suoi 100 rintocchi, diffonde ogni sera un messaggio universale. Ma Rovereto è anche “città dello sport”: protagonista dell’atletica internazionale, con il più antico meeting italiano e uno dei più antichi al mondo, il Palio della Quercia, e con impianti sportivi per ogni disciplina, dal nuoto al tennis, dal tiro con l’arco allo skate. Le belle ciclabili che costeggiano il fiume Adige e il torrente Leno, e che arrivano fino al vicino Lago di Garda, permettono un turismo lento tra la natura.

Sempre attente all’innovazione e allo sviluppo, le amministrazioni comunali che si sono succedute hanno investito nella formazione e nella ricerca, tanto che Rovereto fu la prima tra le città dell’impero austro-ungarico a ottenere una scuola tecnica statale. Oggi questo percorso è proseguito nella creazione di centri di ricerca universitari, a fianco al polo industriale più grande del Trentino, sede di centri di ricerca all’avanguardia, come il CeRism - Centro di Ricerca “Sport, Montagna e Salute”, al quarto posto a livello mondiale nello Shanghai Global Ranking of Sport Science Schools and Departments, che ha accompagnato gli atleti azzurri alle Olimpiadi e sta già lavorando in vista dell’appuntamento del 2026, e il Polo Meccatronica, spazio comune e dinamico dove imprese, studenti e ricercatori progettano, producono e fanno ricerca insieme favorendo lo sviluppo sociale ed economico. Una visita a Rovereto è una immersione nella cultura, nell’arte, nella storia, nell’enogastronomia, nello sport, nella splendida cornice delle montagne del Trentino.





# New Perspectives

Imagine a finely crafted mechanical timepiece,  
inspired by Japanese tradition with a modern,  
fresh touch.

That timepiece is here.

Presage

Japanese beauty,  
crafted into a mechanical timepiece.

## PRESAGE

# SEIKO

SINCE 1881



**Tenuta Roveglia presenta Vitis Alba, che si affianca alla storica produzione del Lugana. Una nicchia prodotta esclusivamente da uve storiche di Tuchi, proveniente dalla più piccola Doc d'Italia: San Martino della Battaglia**

## IL VINO BACIATO DALLA LUCE DEL MATTINO

**V**itis Alba. Un vino baciato dal sole, perché i vitigni da cui è prodotto sono i primi a essere colpiti dalla luce del mattino, su una collina morenica esposta a sud-est: siamo nella Tenuta Roveglia a Pozzolengo, tra le province di Brescia e Verona, meta privilegiata per gustare il Lugana Doc.

Qui, in un fazzoletto di terra di circa sei ettari, nasce l'ultimo arrivato tra i vini di famiglia: la prima bottiglia è stata prodotta a gennaio, poi ne sono seguite altre 9.000. Annata 2020, un anno di affinamento in botti d'acciaio, uve Tuchi Tuchi in purezza. "Io lo associo al Tuca Tuca di Raffaella Carrà. Non solo perché i due nomi un po' si richiamano a vicenda, ma anche perché ogni volta che bevo, pardon, degusto il nostro Vitis Alba, il primo pensiero che mi viene in mente è 'mi piaci, mi piaci, mi piaci'", racconta Babetli Azzone, che insieme con le sorelle Sara e Vanessa guida l'azienda fondata dal padre Giovanni Felice Azzone, scomparso il 3 gennaio 2022.

Allo sguardo il Vitis Alba colpisce per il suo colore giallo paglierino tendente al dorato chiaro brillante. Al naso prevalgono note di fiori di campo con accenni di camomilla, timo e sentori vegetali. In bocca risulta fresco, minerale, piacevolmente sapido, con un finale persistente dal retrogusto di mandorla. Si beve come aperitivo, con antipasti di pesce e primi piatti.

Un progetto a cui Giovanni Felice Azzone lavorava da tempo insieme a Paolo Fabiani, suo storico collaboratore e oggi direttore della Tenuta. "Per la nostra famiglia è stata una scommessa", riprende Babetli. "È un vino di nicchia che proviene dalla più piccola Doc d'Italia, San Martino della Battaglia, situata sulle colline a sud del Lago di Garda. 45 ettari di vigneto in totale e una manciata di produttori, oltre a noi. In passato questo delicato vitigno, che

esisteva fin dai tempi della storica battaglia di Solferino e San Martino combattuta nel 1859, era stato abbandonato a favore del Turbiana, da cui si ricava il Lugana, un vitigno più prepotente e più facile da gestire. Non solo: il Tuchi cresce su un terreno meno argilloso, più sabbioso e ricco di scheletro rispetto a quello calcareo del Turbiana". In pratica si tratta dell'ex Tocai friulano: nel 2007 l'Unione Europea ha vietato l'utilizzo di questo nome,



Paolo Fabiani e Babetli Azzone

## MILLE SFACCETTATURE DI LUGANA

Suggestivo esempio di cantina moderna legata alla tradizione, le cui radici affondano nel lontano 1404, Tenuta Rovégia oggi conta 100 ettari di vigneti e lavora per il 95% su uve di proprietà. Produce 850 mila bottiglie all'anno, suddivise tra 10 vini e 3 distillati, ed esporta l'85% della produzione in 20 Paesi del mondo. È specializzata nella produzione di Lugana, vino celebrato fin dai tempi dei Romani per la sua gradevolezza e unicità, che l'azienda declina in diverse etichette: Limne, Wighel, Riserva Vigne di Catullo, Vendemmia Tardiva Filo di Arianna e Brut.



perché troppo simile a quello della denominazione di origine controllata ungherese del vino Tokaji. Risultato: oggi in Veneto si parla di Tai, in Friuli Venezia Giulia di Friulano e nella zona del Garda di Tuchì. "In bresciano significa 'piccolo tocco', quasi a indicare quanto questo vitigno abbia bisogno di essere protetto e trattato con delicatezza". Ma questo non è l'unico nuovo progetto di Tenuta Rovégia, che lavora all'allestimento di un archivio enologico del Lugana. Anche questa un'idea di Azzone e Fabiani: "Mio padre era patologo, biochimico, professore emerito dell'Università di Padova e Accademico dei Lincei, diventato poi 'vignaiolo' per caso, quando, alla morte di mio nonno, mia madre ha ereditato la proprietà. La sua formazione da scienziato lo ha quindi spinto ad esplorare quale fosse l'evoluzione del Lugana nel corso del tempo: comunemente viene ritenuto un vino da bere subito, invece lui aveva un punto di

vista anomalo e credeva nella sua longevità. Così, a partire dal 1985, lui e Paolo hanno conservato qualche bottiglia per ogni annata e per ogni tipologia, che esporremo all'interno della nostra bottega, realizzando delle grandi verticali".  
L'archivio sarà accessibile durante



**L'archivio enologico del Lugana sarà accessibile durante le visite guidate. Le bottiglie non saranno in vendita, ma si potrà partecipare a degustazioni mirate**

le visite guidate, che si svolgono dal lunedì al sabato mattina. Le bottiglie non saranno in vendita, ma si potrà partecipare a degustazioni mirate. "Gli appassionati del Lugana potranno così scoprire le numerose sfaccettature che questo vino può assumere, a seconda del tipo di vendemmia e delle condizioni meteo in cui l'uva cresce".

**POZZOLENGO (BS)**  
**[www.tenutarovegia.it](http://www.tenutarovegia.it)**

BADMOOS.IT

*Embrace your holiday.*

GET CLOSER TO YOUR FEELINGS.

IMMERGETEVI IN UN MONDO  
DI COLORI ED EMOZIONI.



**BAD  
MOOS**

AQUA SPA RESORT

Lo speech-tour di Hospite offre soluzioni concrete per migliorare l'approccio verso il personale

# ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ: RENDIAMO ATTRATTIVO IL SETTORE

La tappa preliminare dello speech-tour organizzato da Hospite e svoltasi lo scorso giugno a Venezia davanti a 30 albergatori conferma i dati elaborati da Unioncamere e Anpal: in Italia attualmente si riscontra una perdita del personale connesso al settore hospitality di circa il 60% rispetto al 2021. "Durante questo incontro la situazione si è dipanata attraverso tre dinamiche - spiega Stefano Prete, co-fondatore insieme a Michele Prete e Nicola Bolzan di Hospite - The Italian Hospitality Academy - La prima è appunto la mancanza di personale di sala e di ricevimento; la seconda riguarda la conseguente pressione riversata sul personale esistente, che è chiamato a sopperire una carenza strutturale con turni molto stressanti; terzo punto è la mancanza di una visione di insieme a livello manageriale, con soluzioni pensate per il breve periodo atte a tamponare il problema e raramente a risolverlo. Con il nostro tour intendiamo sensibilizzare il territorio italiano affinché si ristabilisca una situazione di equilibrio e proficua

collaborazione tra i player coinvolti - strutture, professionisti e potenziali candidati. Perché ciò avvenga è necessario un cambio di paradigma rispetto a un sistema in crisi già da molti anni, un cambiamento fondato sul ripensamento dei sistemi gestionali, spaziando dalla contrattualistica e arrivando a ripristinare l'attrattività del settore verso le generazioni più giovani, convinte che il lavoro in sala o in altri dipartimenti in hotel sia per nulla o poco gratificante". L'attività di sensibilizzazione promossa da Hospite si rivolge al management, ai professionisti impiegati nel mondo dell'ospitalità e al mondo scolastico: se 30 anni fa era indubbio il prestigio di studiare in una scuola alberghiera oggi questa viene considerata l'opzione estrema in mancanza di migliori possibilità. La prima parte del tour - che partirà a settembre toccando Veneto, Lombardia, Lazio e Liguria - prevederà per ogni tappa le presenze di testimonial locali, la cui conoscenza del territorio sarà indispensabile a raccontare, oltre alle criticità, il lato brillante di uno splendido mestiere

che, se inquadrato nella maniera corretta, può conferire molte soddisfazioni.

"Saremo il megafono di un messaggio positivo che richiede però coraggio per essere attuato - conclude Prete - ripensando le modalità di inquadramento e di gestione del personale con nuove modalità atte a conciliare armoniosamente la dimensione lavoro-vita privata". Sul sito tutti gli aggiornamenti sulle location e le date delle prossime tappe dello speech-tour.

VILLORBA (TV) - [www.hospite.it](http://www.hospite.it)



L'attività di sensibilizzazione promossa da Hospite si rivolge al management, ai professionisti impiegati nel mondo dell'ospitalità e al mondo scolastico

# UNA CITTÀ APERTA ALLO SVILUPPO

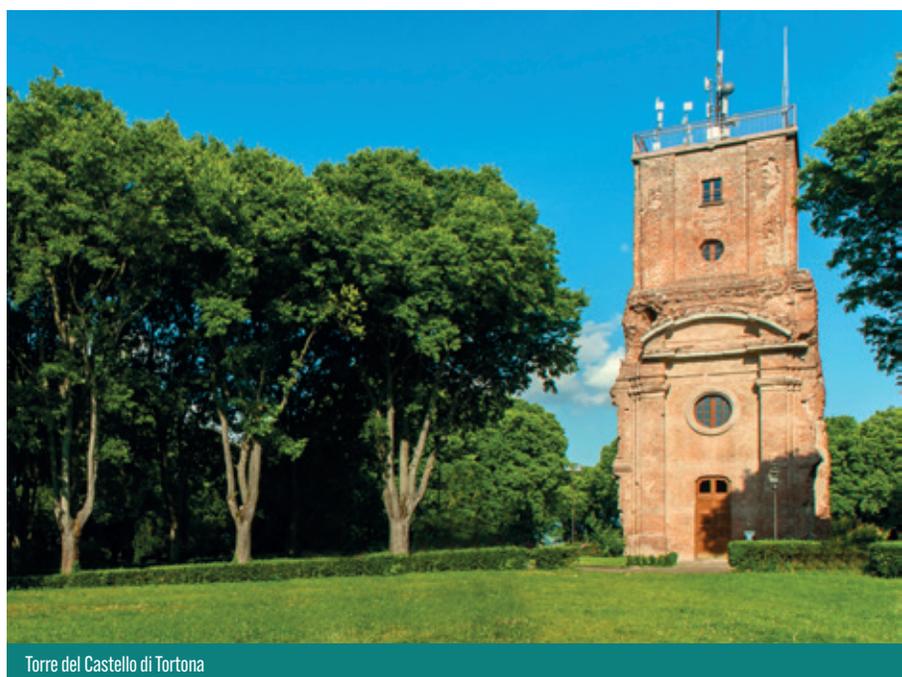
**Tortona: al centro del nuovo Piano regolatore, il rilancio dell'area logistica e del turismo coniugati con la sostenibilità ambientale**



Città di **Tortona**

Storico crocevia di scambi commerciali e culturali fondata in epoca pre-romana e divenuta importante crocevia di scambi commerciali e culturali con i romani che la battezzarono 'Dertona', Tortona - circa 27 mila abitanti - vanta una lunga storia, raccontata dalle testimonianze storiche come i ruderi del parco Castello, i reperti romani e medievali, esposti nel Museo Civico, in fase di ristrutturazione, in previsione della completa riapertura nel 2023, da visitare insieme con la Quadreria Civica, la Pinacoteca 'Il Divisionismo' della Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona, il Museo Diocesano e la Gipsoteca 'L. Aghemo'.

■ [www.comune.tortona.al.it](http://www.comune.tortona.al.it)



Torre del Castello di Tortona

L'approvazione del Piano regolatore generale rappresenta una straordinaria opportunità per la città di Tortona, primo Comune della provincia di Alessandria ad adeguarsi al Piano paesaggistico regionale, con regole chiare per lo sviluppo produttivo e industriale da una parte e quello turistico dall'altra. Una divisione rappresentata dal torrente Scrivia, affluente del Po, che lambisce la città, dividendo la parte storica e residenziale dall'area vocata alle attività produttive che hanno nel settore logistico il fiore all'occhiello. "Il nuovo Piano regolatore - dice il sindaco Federico Chiodi - ci permette di lavorare con uno strumento adeguato che sta già dimostrando

la propria utilità: sono una decina le nuove attività che si sono insediate, diverse nell'ambito della logistica, e un grande polo commerciale. Queste aziende garantiranno nuovi posti di lavoro, importanti ricadute sul territorio e introiti per le casse comunali, in termini di oneri di urbanizzazione e Imu, con risorse che potranno essere investite sulla città e per migliorare i servizi ai cittadini". Altri importanti interventi integrati nel Prg riguardano l'adeguamento del piano sulle attività Rir (Rischio incidente rilevante), le opere per la sicurezza idrogeologica e la Cittadella dello Sport, che sarà anche la 'casa' del Derthona Basket, storica società di pallacanestro che milita nella massima serie e che lo scorso anno



La fragola profumata di Tortona

ha raggiunto la semifinale scudetto, “scrivendo - sottolinea il sindaco - una splendida pagina di storia dello sport”. Il nuovo strumento urbanistico individua le aree di sviluppo, confermando l’attenzione all’ambiente e garantendo il ritorno alle destinazioni d’uso agricole di consistenti porzioni del territorio, per quasi 2 milioni di metri quadri. E la sostenibilità è anche la chiave per puntare a un turismo rivolto agli appassionati della natura, con percorsi collinari da fare a piedi o in bicicletta, sulle strade che furono del Campionissimo Fausto Coppi, originario della vicina Castellania, e di altri grandi personaggi del ciclismo nati e vissuti in queste zone, un territorio che racchiude anche importanti

tracce del suo passato. “Tortona deve la sua fortuna alla particolare posizione geografica - prosegue il sindaco - che da sempre ne ha fatto un luogo di incontro e di scambio”. Oggi è un centro importante per la logistica, punto fermo nello sviluppo del retroporto’ di Genova, che sarà ancora più valorizzato una volta completato il Terzo valico ferroviario.

“Ma il vero punto di forza di Tortona è la vivibilità - aggiunge Chiodi - Una città a misura d’uomo con tanti servizi di qualità, il luogo ideale dove vivere ma anche dove insediare uffici, grazie anche alla facilità dei collegamenti con Milano, Genova e Torino. È un invito che sento di poter rivolgere a quanti cercano un luogo per vivere che sia vicino ai grandi poli economici del nord Italia, ai principali centri universitari e culturali, ma allo stesso tempo lontano dal caos e dalle criticità che la vita in una metropoli inevitabilmente comporta”. Quale terra di confine, la tradizione culinaria tortonese è un ibrido di quattro regioni con prodotti tipici negli ultimi anni al centro di un percorso di grande valorizzazione: particolarmente apprezzati i vini, con il Timorasso, vinificato in Derthona,

vitigno riscoperto alcuni anni fa che ha ottenuto grande attenzione in tutto il mondo. Poi ci sono prodotti unici come il formaggio Montebore, il Pane Grosso, la Fragola Profumata, la Pesca di Volpedo e i ‘baci dorati’ variante dei ‘baci di dama’ piemontesi. “Tramite il Piano Regolatore - conclude Chiodi - andiamo a definire cosa potrà essere Tortona in futuro: una città aperta allo sviluppo economico e occupazionale, attenta alla sostenibilità e alla tutela del suo patrimonio storico-culturale, paesaggistico e ambientale. Ovvero quella ‘vivibilità’ che è il nostro tratto distintivo”.

**Il vero punto di forza di Tortona è la vivibilità: una città a misura d’uomo con tanti servizi di qualità, il luogo ideale dove vivere ma anche dove insediare uffici, grazie anche alla facilità dei collegamenti con Milano, Genova e Torino**



Veduta aerea della Città di Tortona; in primo piano la collina del Castello

**A Vicolungo The Style Outlets il ruolo di una gestione orientata alla sostenibilità e alla valorizzazione territoriale, elemento distintivo degli outlet europei e italiani di Neinver**

# WE LOVE SHOPPING SOPRATTUTTO SE SOSTENIBILE

**S**olo le aziende capaci di coniugare sostenibilità, valorizzazione del territorio e minimizzazione degli impatti ambientali potranno continuare a crescere. È ormai un dato di fatto, anche per il settore del retail. Un esempio virtuoso è quello di Vicolungo The Style Outlets, strategicamente ubicato tra Milano e Torino, che il leader europeo di settore Neinver gestisce in Italia insieme all'outlet di Castel Guelfo (Bologna). "A ottobre compiamo i 18 anni di attività a Vicolungo - commenta Omar El Jarrah, marketing & communication manager di Neinver - Contiamo 150 negozi, 300 brand e 4 milioni di visitatori italiani e stranieri l'anno. Un centro su cui abbiamo investito moltissimo, che offre non solo shopping, ma anche esperienze di qualità". La sostenibilità e la valorizzazione territoriale giocano un ruolo fondamentale nella strategia



Vicolungo The Style Outlets

gestionale del centro. Da aspetti concreti nel quotidiano, come il risparmio energetico e la minimizzazione dei consumi di acqua, sino alle attività di sensibilizzazione rivolte all'ampio bacino di utenti, che si estende oltre Milano e Torino, sino a comprendere i turisti del lago Maggiore, delle Alpi e i numerosi habitués del Canton Ticino. Spiega El Jarrah: "Lavoriamo ispirandoci a principi di sostenibilità. A partire da elementi di gestione ordinaria come l'illuminazione a Led, l'utilizzo di energia prevalentemente da fonti rinnovabili, il riciclo dell'acqua per le fontane o, ancora, la valorizzazione della flora locale nelle aiuole. La stessa linea di pensiero anima i servizi offerti agli utenti. Dalle colonnine di refill per

le borracce alle foodie bag per non sprecare il cibo alle postazioni di ricarica per auto elettriche. E non fa eccezione l'intrattenimento". Unico nel panorama internazionale è il Kinder Joy of moving Park, un parco ludico-motorio da oltre 1.700 metri quadrati, sviluppato all'interno dell'outlet e frutto della collaborazione con eccellenze del territorio quali il Comune di Vicolungo e il gruppo Ferrero. Un progetto di responsabilità sociale per promuovere uno stile di vita sano tra i bambini. Otto le attrazioni principali, tra cui una scenica arrampicata di oltre cinque metri e un'area per esercitarsi a fare surf.

**VICOLUNGO (NO)**  
[www.vicolungo.thestyleoutlets.it](http://www.vicolungo.thestyleoutlets.it)

Unico nel panorama internazionale è il Kinder Joy of moving Park, un parco ludico-motorio da oltre 1.700 metri quadrati, frutto della collaborazione tra Vicolungo The Style Outlets, il Comune di Vicolungo e il gruppo Ferrero



Kinder Joy of moving Park



D.O.P.  
Mela Val di Non

  
**MI PIACI DI PIÙ**

# MI PIACE PERCHÉ NASCE E CRESCE NEL POSTO IDEALE PER COLTIVARE LE MELE.



## DALLE VALLI DI MELINDA, LA MELA CHE LA PENSA COME TE.

Mi piace perché è prodotta in modo sostenibile, in armonia con la natura.

Mi piace perché utilizza solo energie rinnovabili.

Mi piace perché è l'unica al mondo ad essere conservata nel cuore della montagna.

Mi piace perché i suoi fiori sono impollinati naturalmente dalle api,  
grazie alla collaborazione con gli apicoltori della valle.

SEGUICI SU    MELINDA.IT



# F CUS AGROALIMENTARE

Progetto di comunicazione ideato da Domenico Renis

# IL CUORE OLTRE L'OSTACOLO

**Tra timori e timide speranze l'agroalimentare italiano guarda avanti con nuova energia e determinazione. Storie e contenuti di chi ha già imboccato questa strada**

**P**er l'ennesima volta quello che stiamo attraversando è un periodo complesso e di grandi cambiamenti segnati dalle recentissime elezioni ma anche da una congiuntura economica che pone a tutti, e in tutti i settori produttivi, il senso di una sfida da affrontare. Sfida però vuol dire anche nuove opportunità e saperle cogliere significa guardare al futuro con maggiore serenità.

Questo ragionamento vale a maggior ragione per il settore agroalimentare nazionale, un comparto che affonda le sue radici nella tradizione più solida dei nostri magnifici territori e che rappresenta la nostra carta d'identità più autentica e riconosciuta in tutto il mondo. Ecco, dunque, che il settore agroalimentare si trova ad affrontare un passaggio strategico per il suo futuro e la domanda è d'obbligo: che fare? Proteggersi e sopravvivere in attesa di giorni migliori oppure avere il coraggio del cambiamento?

Qualcuno ha imboccato da tempo questa strada tanto che proprio l'innovazione e il coraggio sono nel Dna delle aziende che abbiamo incontrato, nei manager che le governano, nelle donne e negli uomini che

ogni giorno le mandano avanti.

Il segreto che li sostiene? Non pensare solo al prodotto ma piuttosto all'identità dell'azienda. Il "core" prima ancora del "business" sapendo che gli errori, quando anche dovessero capitare, fanno parte della vita e servono comunque per crescere più forti di prima. Altro aspetto che sta pagando in termini di competitività aziendale, e nelle prossime pagine ci sono molti esempi eloquenti, è l'implementazione di forti criteri di sostenibilità. Una maggiore autonomia energetica, l'efficientamento e il ricorso alle fonti rinnovabili, i sistemi di coltivazione a minore intensità energetica sono, e saranno sempre di più, dei principi indispensabili nei nuovi scenari economici. E quelli messi in atto dalle imprese più innovative e dinamiche, stanno già pagando in termini economici.

Ricambio generazionale, attenzione agli aspetti di ecosostenibilità e valutazione del ruolo dell'imprenditore sono dunque i pilastri sui quali costruire un domani più solido. Gli esempi positivi non mancano di certo, basta leggere con attenzione le pagine seguenti.

- Stefano Rizzi -

## IN QUESTO NUMERO

Conad 🍌 Romagnoli F.Ili 🍌 Cantina di Soave 🍌 Op Agrinsieme 🍌 Gruppo Cevico 🍌 Ortoromi  
Riseria del Basso Veronese Grazia 🍌 Cantina di Carpi e Sorbara 🍌 San Lidano 🍌 Nogalba

# UN VOLANO PER IL NOSTRO BENESSERE E LA NOSTRA ECONOMIA

Si va verso un Testo Unico Ue per la protezione dei prodotti agroalimentari di qualità, le cosiddette “Ig”, Indicazioni geografiche

Questa estate 2022, calda e torrida come non mai, ci aiuta e aiuterà a riflettere, speriamo bene. Ma ci deve soprattutto aiutare a pensare a cosa abbiamo fatto in passato, cosa abbiamo mangiato e, prima ancora, cosa abbiamo seminato di buono. È troppo facile parlare e scrivere di alimenti di qualità. Negli ultimi anni e decenni forse abbiamo abusato di cibo, vini e bevande alcoliche che non conoscevamo. Non ne conoscevamo l'identità, l'origine. Ma adesso è venuto il momento di farlo, con un colpo di acceleratore, a partire dall'Unione Europea. Il dibattito in corso a Bruxelles su questi temi - ne abbiamo scritto anche nell'ultimo numero di “Italia Più” - è nell'interesse di tutti,

cittadini e consumatori degli attuali 27 Paesi membri. Perché ogni persona deve sapere cosa fa quando si mette a tavola al mattino: continuare a guardare il telefono cellulare e magari parlare, chattare con chicchessia? Mangiare e bere distrattamente la prima cosa che capita? Oppure mangiare in modo frugale, e lentamente, cibi scelti con attenzione, consapevolmente (magari sì, pensando a cosa farà e a chi incontrerà nel corso della giornata o anche conversando con gli altri commensali). Nel bene collettivo.

“Torno su questi valori - riflette Paolo De Castro, professore ordinario di Economia Agroalimentare all'Università di Bologna, più volte ministro delle Politiche Agricole e dal 2009 europarlamentare - perché proprio adesso, dopo l'approvazione della Politica agricola comune per i prossimi anni, da qui al 2027, la protezione dei prodotti alimentari di alta qualità, le cosiddette Ig (Indicazioni geografiche, ndr), ora più che mai rappresenta un volano per il nostro benessere e la nostra economia”.

Per stare bene, ma ormai è lapalissiano, dobbiamo ingerire in media meno di 3.000 kilocalorie al giorno pro-capite.

Facendo attività fisica e, possibilmente, leggendo le etichette sulle confezioni delle cose che acquistiamo nei punti vendita. E questo, senza dimenticare che solo i prodotti Ig - la chiamano ‘Dop economy’ - in base alle ultime stime in Europa valgono 75 miliardi di euro. Cifre importanti, per le imprese che producono e per l'indotto di persone che vi lavorano attorno.

“In questi giorni - riprende De Castro - la proposta di riforma sulle Ig presentata prima dell'estate dalla Commissione Europea entra nel vivo dei lavori europei. Come relatore di questo provvedimento di legge al Parlamento



L'europarlamentare Paolo De Castro



## **Solo i prodotti Ig - la chiamano 'Dop economy' - in base alle ultime stime in Europa valgono 75 miliardi di euro: cifre importanti, per le imprese che producono e per l'indotto di persone che vi lavorano attorno**

Europeo mi batterò per portare al traguardo in modo armonico e condiviso un disegno nel quale crediamo da decenni, nell'interesse delle eccellenze alimentari europee e italiane". Tutto questo per valorizzare un sistema che non ha eguali nel mondo, senza dover investire alcun fondo pubblico, facendo leva sulla sostenibilità ambientale ed economica degli agricoltori, una maggiore protezione dei prodotti Ig sui mercati extra-Ue e una semplificazione del lavoro della Commissione Ue che deve legiferare in materia. La proposta dello stesso esecutivo Ue, anche se poco ambiziosa su certi aspetti, offre per la prima volta la possibilità di realizzare un vero Testo Unico sulle produzioni agroalimentari di

qualità. Un testo di legge in grado di garantire un maggiore allineamento tra gli Stati membri e una maggiore chiarezza fra tutti i settori, pur salvaguardando le specificità dei vari comparti e la garanzia di una revisione periodica dell'unicum.

Non dimentichiamo che le Ig, negli ultimi anni, hanno rappresentato uno straordinario strumento politico per l'Unione. Due esempi tra tanti, dall'Halloumi di Cipro, simbolo di una rinnovata stagione di dialogo comunità turco-cipriota, al Prosciutto d'Istria, primo prodotto a Denominazione di origine protetta transfrontaliera che ha messo fine ad anni di controversie tra croati e sloveni.

Con il progetto “Insieme per la scuola” **Conad** garantisce al sistema scolastico nazionale materiali didattici e attrezzature informatiche per alunni e docenti

# Sostenere il futuro dei giovani e del Paese



**Il progetto si inquadra nell'ambito di “Persone e Comunità”, uno dei pilastri fondamentali della strategia di sostenibilità di Conad a cui è stato dato il nome “Sosteniamo il Futuro”**



Francesco Pugliese, amministratore delegato di Conad

Nella nostra comunità uno dei fattori di crescita più importanti sono le persone e in particolare i giovani, perché la capacità di studiare, specializzarsi in un lavoro e sviluppare nuove idee mettendole in pratica fa da motore alla vita sociale ed economica di ogni Paese.

Per questo motivo fornire gli strumenti più idonei per pianificare e gestire l'apprendimento scolastico è un compito fondamentale che spesso si assumono in prima persona anche alcune grandi aziende italiane.

Un approccio fatto di responsabilità sociale che appartiene alla storia di Conad che anche per l'anno scolastico 2022-2023 ha confermato il suo impegno per tutte le numerose iniziative a favore di insegnanti e alunni raggruppate nel progetto “Insieme per la scuola”.

Nato nel 2012, il programma di Conad nell'arco di un decennio ha garantito al sistema scolastico italiano 37 milioni di euro in donazioni sotto forma di materiali didattici, attrezzature informatiche e multimediali, contenuti formativi per gli insegnanti indispensabili per l'attività scolastica e l'apprendimento. “La scuola è il primo fondamentale passo per crescere ed emergere ed è per questo motivo - afferma Francesco Pugliese, amministratore delegato del Consorzio Conad - che ormai da 10 anni Conad crede e investe nel più importante patrimonio del nostro Paese, i giovani e il loro futuro, scegliendo di impegnarsi per la scuola al fianco di studenti e degli insegnanti. Una

scelta che rappresenta l'essenza stessa della nostra insegna che ogni giorno, grazie a 2.205 soci e oltre 72 mila addetti, opera in modo capillare sui territori, per tessere una relazione con le comunità in cui opera”. Tra le iniziative comprese in “Insieme per la Scuola” è partita la nona edizione di “Scrittori di Classe”, il progetto rivolto alle scuole primarie e secondarie di primo grado, che unisce il piacere per la lettura e scrittura creativa con l'esigenza di diffondere temi di grande importanza e attualità, valorizzando le idee dei ragazzi e dei loro insegnanti, con un approccio dinamico e a misura degli studenti. Anche questo è un appuntamento ormai consolidato che ha visto coinvolti nelle precedenti edizioni oltre 3,5 milioni di alunni e 170.000 classi. Dopo avere affrontato tematiche come la sana e corretta alimentazione, lo sport, l'ambiente, la resilienza, lo spazio e il fantasy, l'edizione 2022-2023 “Storie di Mare” vuole sensibilizzare i giovani sulla sostenibilità ambientale e su un tema di primaria importanza, quale la salvaguardia dei mari e degli oceani, soprattutto per un Paese che conta oltre 8.000 chilometri di sviluppo costiero. Grazie alla collaborazione con l'Istituto di Scienze Marine del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Cnr - Ismar), uno dei principali istituti di ricerca dedicati allo sviluppo scientifico nel campo della scienza dell'oceano, le classi quest'anno potranno raccontare le loro idee per un futuro e un mondo più sostenibili in cui gli oceani, oggi sempre più



minacciati a causa del riscaldamento globale e della presenza di plastica nell'ecosistema, possano diventare delle oasi di benessere e di prosperità. "Da quest'anno inoltre - conclude l'amministratore delegato del primo player della

Gdo italiana - le iniziative 'Insieme per la Scuola' e 'Scrittori di Classe' si integrano con altre iniziative di sensibilizzazione messe in campo dalla neonata Fondazione Conad Ets, il cui obiettivo è mettere a fattor comune le iniziative di sostenibilità

## **FONDAZIONE CONAD ETS PER LA SCUOLA SUI TEMI PIÙ ATTUALI**

Grazie al sostegno di Fondazione Conad Ets, gli studenti delle scuole interessate potranno accedere gratuitamente a un programma educativo che, a partire dal 17 novembre prossimo, proporrà momenti di approfondimento su temi di grande attualità e interesse per le nuove generazioni anche grazie alla collaborazione con Unisona, realtà impegnata nella realizzazione di eventi per le scuole italiane: Educazione alla legalità - Educazione ambientale - Educazione alimentare - Rispetto delle diversità e prevenzione della violenza.



sociale e ambientale sostenute dalle cooperative e dai soci Conad sui loro territori di riferimento e svilupparne di nuove con un respiro nazionale". Questo progetto, dopo avere affrontato nelle edizioni passate tematiche come la sana e corretta alimentazione, lo sport, l'ambiente, la resilienza, lo spazio e il fantasy, si inquadra nell'ambito di "Persone e Comunità", uno dei pilastri fondamentali della strategia di sostenibilità di Conad a cui è stato dato il nome "Sosteniamo il Futuro", un articolato progetto che si declina in azioni concrete per valorizzare e far crescere il territorio e le Comunità in cui opera.

# LA QUALITÀ INIZIA DAL RISPETTO PER L'AMBIENTE

## Romagnoli F.Ili Spa: sostenibilità e relazioni di filiera nel segno della qualità e dell'efficienza produttiva

La patata è tra i prodotti ortofrutticoli più amati dagli italiani, che prediligono l'ortaggio per la sua versatilità in cucina e per l'eccellente apporto di nutrienti. Gusto, scelta varietale e valori nutrizionali sono le principali proprietà di questo prodotto, valido alleato in ogni tipo di regime alimentare. La notevole portata del mercato delle patate, uno dei più importanti del comparto agroalimentare, porta con sé la necessità di garantire su più livelli elevati standard di produzione, un'ottima qualità e una coltivazione rispettosa dell'ambiente. I grandi volumi della pataticoltura devono essere gestiti e valorizzati attraverso un approccio

sostenibile, che si articola in rispetto per l'ambiente, sicurezza della filiera e, non ultimo, un concreto senso di responsabilità sociale. Romagnoli F.Ili Spa, storica realtà bolognese tra le più importanti nel panorama ortofrutticolo italiano, investe da sempre in metodi innovativi, ricerca varietale e impegno sociale, valori base della propria cultura d'impresa. Questa filosofia di lungo corso ha contribuito nel tempo a definire in modo chiaro l'identità e la riconoscibilità dell'azienda. Fondata nel 1928, Romagnoli F.Ili Spa vanta un'offerta tra le più complete e innovative del settore: le migliori varietà di patate da seme, da consumo e trasformate di IV e V gamma, provenienti dagli areali della Penisola ideali alle produzioni di pregio.

Le patate e le cipolle Romagnoli F.Ili Spa arrivano sulle tavole dei consumatori di tutta Italia principalmente attraverso i marchi commerciali delle maggiori insegne della Gdo e Do nazionali e con il brand aziendale èVita. La mission che guida l'azienda è quella di realizzare una pataticoltura sostenibile, di promuovere pratiche agricole moderne al servizio di tutta la filiera e che ponga le basi per lo sviluppo agroalimentare di domani. Diverse le sfide cui bisognerà rispondere nel prossimo futuro, di cui alcune sono già manifeste: fitopatie e cambiamenti climatici. Questi fattori implicano la messa a punto di soluzioni che riducano in modo significativo il ricorso alla chimica, che risparmino preziose risorse naturali come l'acqua e che soddisfino le esigenze del mercato, senza rinunciare alla sostenibilità socio-economica della filiera. Le scelte aziendali di Romagnoli F.Ili instaurano un'armonia vincente tra tutti questi elementi e racchiudono una visione sinergica del business agroalimentare. La patata èVita Residuo Zero, certificata CheckFruit, ne è l'esempio più virtuoso: un connubio tra varietà resistenti e tecniche di coltivazione rispettose



Giulio Romagnoli, amministratore delegato della Romagnoli F.Ili Spa



**Per rendicontare e trasmettere agli stakeholder il percorso di crescita dell'azienda, Romagnoli ha presentato il suo primo Rapporto di Sostenibilità, redatto in conformità ai "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" definiti dal Global Reporting Initiative**

dell'ambiente, messo a punto grazie a una ricerca di grande valore portata avanti con il Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (Dibaf) dell'Università degli Studi della Tuscia e Legambiente. Inoltre, le patate èVita esaltano le caratteristiche organolettiche e di gusto delle varietà, elemento di forte distintività in un mercato sempre più vocato alla specialty e meno alla commodity, nel quale i consumatori operano le loro scelte d'acquisto selezionando un prodotto specifico poiché adatto a precisi utilizzi. Nell'ottica di rendicontare agli stakeholder il percorso di crescita sostenibile dell'azienda, Romagnoli ha presentato il suo primo Rapporto di Sostenibilità, a conferma della propria scelta di trasparenza, ricerca e accolta tramite il miglioramento interno e la misurazione dell'efficacia della politica aziendale in ogni ambito operativo. Un percorso virtuoso che ha consentito all'azienda di ottenere l'emissione del suo primo Rating Esg quale ulteriore chiaro segnale di solidità e responsabilità sociale. Il Rapporto entrerà a far parte della cultura aziendale di Romagnoli come strumento di crescita fondamentale nel lungo periodo, con l'auspicio che questa



Alouette, varietà di patata tollerante alla peronospora



Le patate èVita Residuo Zero trionfano nel carrello, vendite a +203%

pratica venga apprezzata e diffusa fino a diventare un gold standard per tutti gli attori della filiera. Impegno sostenibile, ma anche efficienza, qualità e innovazione: oltre all'ottavo rinnovo consecutivo della certificazione IFS Food, di recente l'azienda ha infatti ottenuto le due certificazioni Uni En Iso 14001:2015 e Uni Iso 45001:2018, relative ai processi di sviluppo e implementazione del Sistema di Gestione per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro e del Sistema di Gestione Ambientale. Un prestigioso riconoscimento che valorizza l'investimento nella tutela della salute e sicurezza dei collaboratori e l'eco-compatibilità delle sue operazioni.

**BOLOGNA - [www.romagnolipatate.it](http://www.romagnolipatate.it)**

# I SEGNI DELLA NOSTRA IDENTITÀ

**Cantina di Soave è orgogliosa espressione delle principali denominazioni veronesi: Soave, Valpolicella, Durello, Garda, Custoza e Bardolino**



Wolfgang Raifer, direttore generale di Cantina di Soave

**La terra è il bene più prezioso: ecco da dove deriva l'impegno di Cantina di Soave per la valorizzazione dei vitigni autoctoni del territorio**

**I**n un comparto sempre più affollato come quello viticolo enologico internazionale, un vino per emergere non può essere solamente buono, ma deve diventare anche un'espressione identitaria del territorio d'origine.

Partendo da questi presupposti Cantina di Soave, una delle principali realtà vitivinicole internazionali, ha intrapreso una profonda revisione dei suoi brand. Si tratta di una macro-operazione che interessa tutte le Cantine che fanno capo all'azienda e tutte le principali

denominazioni veronesi di cui è espressione, grazie ai più di 2.000 soci viticoltori e ai 6.400 ettari di vigneto.

“Il senso di questo percorso è chiaro - spiega il direttore generale di Cantina di Soave, Wolfgang Raifer - sottolineare il legame tra vino e territorio. Siamo partiti dal nostro spumante autoctono Lessini Durello che è stato protagonista di un importante rebranding con cui abbiamo voluto dare il massimo risalto a quella che da sempre è la sua casa: Cantina di Montecchia di Crosara, proprio nel cuore dei Monti Lessini. Tutte le nostre Doc più importanti, da sempre, hanno la propria casa nel territorio di origine. Così, con questa operazione, le cantine di produzione diventano brand: Cantina di Montecchia di Crosara per i nostri spumanti Lessini Durello, Cantina di Soave per il nostro vino bianco Soave, Cantina di Illasi per i grandi rossi della Valpolicella, Terre al Lago per i nostri vini del Lago, ovvero le denominazioni Bardolino e Custoza. Per la nostra azienda si tratta di una vera e propria rivoluzione che coinvolge tutte le referenze e tutti i canali distribuitivi sia in Italia sia all'estero”.

Due le referenze firmate Cantina di Montecchia: la versione Metodo Martinotti 733 e la versione Metodo Classico Riserva millesimato Collineri. Perché iniziare l'operazione con il Lessini Durello? Perché mai come in questo caso il territorio d'origine è un elemento fondamentale.

Cantina di Montecchia di Crosara, nata nel 1958, si trova infatti nel cuore di una terra dalla grande vocazione spumantistica. Per le sue particolari caratteristiche geografiche e pedoclimatiche quella dei Monti Lessini è da sempre un'area altamente vocata alla produzione di spumanti. I vulcani presenti in questa zona sono estinti ormai da milioni di anni, ma una serie di antiche eruzioni sottomarine ha ricoperto il suolo di basalti e tufi, in cui affonda le sue radici un vitigno autoctono molto antico, la Durella. Da quest'uva eccezionale prende vita il Lessini



## PRESENTI SU TUTTI I MERCATI

Con i suoi 6.400 ettari di vigneto, gli oltre 2.000 soci e i 42 milioni di bottiglie prodotte all'anno, Cantina di Soave è una delle primarie aziende vitivinicole europee ed è orientata verso tutti i mercati, dalla grande distribuzione al retail tradizionale, dai ristoranti più raffinati alle enoteche e ai wine bar di tutto il mondo.

Durello, uno spumante unico proprio per la sua intrinseca natura vulcanica. Si parte dunque da qui, dalle bollicine, che stanno vivendo un momento estremamente positivo per quando riguarda i consumi a livello nazionale, ma anche globale. Lo "sparkling wine" è ormai un trend, le bollicine si sono finalmente emancipate dal ruolo storico e un po' sacrificato di bevande da feste, entrando a pieno titolo a far parte delle abitudini quotidiane dei consumatori di tutto il mondo. "Il binomio vino-territorio è in assoluto un elemento su cui puntare - continua il direttore

generale Raifer - perché è in grado di generare valore per tutti, in modo trasversale. Per quel che ci riguarda, le denominazioni del territorio, l'uva di proprietà e la filiera completa 'dal grappolo alla bottiglia' sono sicuramente la più grande garanzia di qualità. Una qualità che abbraccia tutta la catena di valore del prodotto enologico, dalla scelta delle uve fino ai canali di distribuzione".

**SOAVE (VR) - [www.cantinasoave.it](http://www.cantinasoave.it)**



Lessini Durello, Cantina di Montecchia di Crosara, nelle due versioni metodo classico e charmat



# TIPICITÀ DEI PRODOTTI, GENUINITÀ DEI SAPORI

**Qualità, ricerca e serietà nei servizi sono gli elementi che Op Agrinsieme offre ai soci quale supporto indispensabile per crescere e competere ad alto livello**

Il settore ortofrutticolo italiano gode da sempre di una indiscutibile vocazione alla qualità ma una delle chiavi principali del suo successo oggi è certamente collegata alla capacità di aggregazione dimostrata dalle principali cooperative agricole e dagli attori del settore. Una capacità che ha permesso, anche durante la pesante crisi derivata dall'emergenza sanitaria, di mantenere un livello adeguato di competitività e sostenere l'economia dei territori.

Caratteristiche che appartengono all'Organizzazione di Produttori Op Agrinsieme, nata nel 2005 ad Aprilia (Latina) dall'unione di alcune aziende agricole del Lazio e capace in pochi anni di raggiungere un ruolo e una dimensione nazionale con quasi 200 soci rappresentati in 13 grandi cooperative



e aziende agricole. L'Op rappresenta oltre 6.500 ettari di coltivazione in campo libero e 315 ettari di serre e offre il meglio delle produzioni di Trentino-Alto Adige, Lazio, Abruzzo, Calabria, Campania, Sicilia, Veneto ed Emilia-Romagna. Una varietà di territori e vocazioni storiche diverse che permettono ad Agrinsieme di offrire un ventaglio di prodotti che comprende l'intera gamma delle tipicità ortofrutticole italiane, prodotti legati ai territori di riferimento e capaci di sostenerne l'economia.

Oggi però è il momento di dare respiro e visioni strategiche nuove al settore partendo dalla capacità sin qui dimostrata da Agrinsieme di interpretare al meglio le esigenze aggregative del mondo produttivo e le nuove richieste del mercato. "Quello che offre la nostra organizzazione - interviene il presidente dell'Op Agrinsieme, Aurelio Pallavicino - non è solo un prodotto ortofrutticolo di qualità. Siamo un sistema molto più complesso che ci permette di vendere allo stesso tempo alta qualità, sicurezza, territorio e vocazioni. Il prodotto ortofrutticolo è insomma solo l'ultimo anello, anche se il più importante, di una filiera costruita partendo dal lavoro, dalla passione e la credibilità dei nostri soci e sul rispetto delle tradizioni. Ma la nostra è una filiera costruita anche attraverso un profondo lavoro di innovazione e ricerca. Anzi - prosegue Pallavicino - la ricerca, il rispetto e la responsabilità, le tre 'R' maiuscole che ci contraddistinguono, incarnano i valori e



Aurelio Pallavicino,  
presidente di Op Agrinsieme



Sonica Ricci,  
direttore generale di Op Agrinsieme



## UNA REALTÀ SOLIDA

Sempre più produttori scelgono di associarsi ad Agrinsieme. L'Op permette loro di entrare a far parte di un sistema commerciale consolidato e di estrema qualità, riconosciuta e certificata con volumi di produzioni enormi, che può contare su moltissimi prodotti da immettere sul mercato. Inoltre, grazie a un'imponente capacità logistica, i prodotti sono in grado di raggiungere ogni parte del Paese in sole 12 ore e l'Europa in 24/48 ore.

## Agrinsieme ha scelto le aree più vocate e specializzate del paese per costruire un itinerario del gusto fatto delle migliori tipicità ortofrutticole italiane

i principi alla base di una filosofia che negli anni ci ha guidato attraverso un percorso di valorizzazione e sviluppo produttivo. Una sfida basata sulla scelta di superare gli individualismi locali a vantaggio della grande ricchezza e varietà di tradizioni ortofrutticole del nostro Paese". Concentrazione dell'offerta, crescita della qualità, ricerca varietale e servizi: questo, dunque, il potenziale e l'orizzonte operativo offerto da Agrinsieme. E questo introduce un altro elemento fondamentale per l'Op laziale, ossia la sostenibilità non solo ambientale ma anche economica e sociale.

"Dopo ricerca e responsabilità, l'altra 'R' rappresenta il rispetto, un concetto - aggiunge Sonia Ricci, direttore generale di Agrinsieme - che si può esprimere anche educando il consumatore ad apprezzare, e riconoscere le tipicità di un territorio e le sue reali vocazioni produttive. La quantità a tutti i costi è ormai un argomento superato soprattutto in un settore come quello ortofrutticolo dove i cambiamenti climatici impongono grande attenzione a ritmi di produzione più adeguati ai tempi della natura. La domanda delle famiglie italiane si sta infatti già spostando dallo 'spendere meno' allo 'spendere meglio' e queste sono le motivazioni forti che ci inducono ad accrescere la professionalità degli imprenditori agricoli e

a scegliere chi adotta pratiche agronomiche sempre più appropriate, sacrificando in parte la produttività per ettaro a vantaggio della qualità e della varietà. La parola d'ordine potrebbe forse essere riassunta proprio in 'tradizione nell'innovazione'. Un recupero che rafforza il vero made in Italy ortofrutticolo, quello proposto quotidianamente da Agrinsieme, dai suoi 195 produttori e dalle sue 13 grandi aziende socie".

**APRILIA (LT) - [www.agrinsieme.com](http://www.agrinsieme.com)**



# IL TERRITORIO È PARTE DELLA NOSTRA IDENTITÀ

**I vini di Rocche Malatestiane rispecchiano le caratteristiche, i profumi e i sapori di una terra accogliente e generosa come le colline del territorio riminese**

Il clima, l'ambiente, la cultura e anche l'uomo. Sono tanti i fattori che concorrono a comporre il significato di quel termine francese, talvolta abusato, che si lega ai migliori vini di un territorio: terroir.

In questo caso però non ci possono essere dubbi o incertezze perché il territorio, la tradizione, i fattori umani e la grande e storica cultura vitivinicola delle colline romagnole sono perfettamente riconoscibili ed esaltati dai vini di Rocche Malatestiane, prodotti nella cantina dei Colli Romagnoli con sede a Coriano di Rimini, dalla vinificazione delle uve dei 400 soci viticoltori. I vigneti di produzione si trovano sulle colline che guardano il mare Adriatico ed è dal

1959 che Rocche Malatestiane rappresenta le radici vitivinicole del territorio e porta il nome dei Malatesta, signori di Rimini e di queste terre nel Rinascimento. Tutto il resto, importanti riconoscimenti e premi internazionali compresi, è storia attualissima, scritta anche grazie all'appartenenza dell'azienda a Terre Cevico, il Gruppo Cooperativo di cui Rocche Malatestiane è una delle espressioni più alte e riconosciute. "Direi che tutto il resto è soprattutto qualità, armonia ed equilibrio. Concetti - interviene il presidente di Cevico, Marco Nannetti - che si ritrovano facilmente in tutti i nostri vini e che esprimono la volontà di valorizzare insieme ai nostri soci viticoltori l'importanza del vitigno sangiovese nelle aree di collina sviluppando un progetto cooperativo ad alta specializzazione, e rafforzare sempre di più il legame delle produzioni vinicole con il territorio di riferimento".

Progetto che si esprime compiutamente in vini di grande armonia ed espressività ma che negli ultimi anni ha trovato il suo fulcro vitale nel Sangiovese, tipica espressione delle Doc romagnole tra le quali è entrata a pieno titolo anche la produzione delle tre sottozone riminesi, ufficialmente entrate a far parte della denominazione da aprile 2022: Coriano, San Clemente e Verucchio. La carta del Romagna Sangiovese prevedeva infatti solo 12 sottozone ed erano esclusi l'areale riminese e Imola, le due zone di confine della Romagna. Oggi invece il Consorzio Vini di Romagna sta lavorando alla nuova carta Doc Romagna Sangiovese che includerà, per approvazione del Ministero ma anche di Bruxelles non più 12 ma 16 sottozone. Dal 2011 Rocche Malatestiane ha dunque investito in maniera decisa sui siti di produzione dei vini e su una specifica zonazione territoriale che comprende i tre differenti terroir riminesi, diversi per esposizione, caratteristiche del suolo e altitudine. Tutto questo ha permesso di dare risalto e un'impronta ancor meglio definita

**Il progetto 'Rimini Rebola' è quindi partito ufficialmente lo scorso anno condiviso con altri 16 produttori e la prima annata in bottiglia è stata la 2021**



Marco Nannetti, presidente di Cevico



## IL LAVORO DIETRO LE QUINTE

I vini di Rocche Malatestiane sono prodotti da 400 viticoltori che coltivano direttamente 800 ettari di vigneto distribuiti sulle colline della provincia di Rimini, dall'Alta Val Marecchia fino all'entroterra di Cattolica, al confine tra la Romagna e le Marche e conferiscono nella cantina di Coriano. Territori che appaiono come un mosaico di terroir diversi per altitudine, per tipologia di suolo e per la posizione rispetto al mare.

a quelli che sono i caratteri di territorio che emergono prepotentemente dal Sangiovese. Operazioni che hanno permesso di qualificarne ulteriormente il posizionamento di mercato e che ha avuto effetti positivi non solo sul Sangiovese ma su tutta la produzione di Rocche Malatestiane. Si è scelto di rilanciare per esempio la produzione di Larus Colli di Rimini Doc Rebola, il bianco aziendale cui è associato un nuovo progetto di territorio.

I mercati richiedono sempre più tracciabilità di filiera, organizzazione e anche progettualità. E qui sulla costa riminese era forte l'esigenza commerciale di presentare anche una carta vini con un vino bianco importante e locale. Si è dunque investito sul progetto di valorizzazione della Rebola, bianco fermo ottenuto dalla vinificazione in purezza del vitigno Grechetto gentile, che è coltivato da tutta la base sociale di Cevico e che qui nel Riminese assume appunto il nome di Rebola. Il progetto 'Rimini Rebola' è quindi partito ufficialmente lo scorso anno condiviso con altri 16 produttori e la prima

annata in bottiglia è stata la 2021. Quindi, si è puntato sul marchio Rimini, in rilievo anche sulla bottiglia creata ad hoc per il progetto, proprio perché il nome ha una forte valenza turistica e commerciale prima ancora che enologica. E la risposta del mercato è stata subito molto favorevole per un vino perfetto sia come aperitivo ma anche con i piatti di pesce e con la cucina tipica della costa romagnola.

I tre Sangiovese superiore di Rocche Malatestiane - I diavoli, Sigismondo, Tre Miracoli - rappresentano un progetto che segna una linea di stacco rispetto alla tradizione vitivinicola cooperativa - dice Enrico Salvatori, enologo che segue il progetto - Non più valorizzazione delle uve solo in base a maturità fenologica o potenziale alcolico, ma suddivisione di queste in base alle caratteristiche pedo-climatiche del territorio di provenienza. Questa gestione si riflette nel bicchiere dove ritroviamo note mature e speziate con tannini decisi dal sangiovese di Coriano; frutta rossa, rotondità e accenni balsamici da San Clemente ed eleganza e note floreali da Verucchio-Torriana. La connotazione territoriale influenza la destinazione dei vini sul mercato, se Sigismondo e I Diavoli trovano posto nei paesi dove storicamente struttura e trama tannica sono premiati, I Tre Miracoli sono maggiormente apprezzati sui mercati maturi, attenti a fragranza, agilità e beva dei vini rossi. Allo stesso modo sia la Rebola sia il Bianco Doc Colli di Rimini riportano al meglio le caratteristiche della zona dove crescono le uve. Sono vini di carattere mediterraneo con note di frutta gialla ed erbe aromatiche, ma che al palato suggeriscono freschezza, sapidità e mineralità, qualità riscontrabili nei bianchi che provengono da grandi terroir".

**LUGO (RA) - [www.terrecevico.com](http://www.terrecevico.com)  
[www.lerocchemalatestiane.it](http://www.lerocchemalatestiane.it)**



Enrico Salvatori, enologo di Rocche Malatestiane



Romagna Doc Sangiovese superiore  
"I Diavoli"



Romagna Doc Sangiovese superiore  
"Tre Miracoli"



Romagna Doc Sangiovese superiore  
"Sigismondo"

# IL VANTAGGIO DI ESSERE UNICI

Con OrtoRomi è facile compiere un viaggio alla scoperta del mondo delle insalate, della sana alimentazione e della sostenibilità ambientale

**N**ell'era digitale, dove tutto scorre rapidissimo e la memoria è bruciata da mille immagini sovrapposte, l'attenzione a un marchio è diventata merce ormai più unica che rara. La sovrabbondanza di informazioni spesso infatti riduce la nostra soglia di attenzione e la battaglia per conquistare l'interesse del cliente e consumatore spesso si gioca sul filo di immagini e pay-off accattivanti o nomi che rimandano subito al prodotto e alla garanzia di sicurezza e qualità. È quello che succede in casa OrtoRomi, la Società Cooperativa Agricola, fondata in provincia di Padova nel 1996 e capace in pochi anni di creare una brand identity così forte e caratterizzante da riuscire a suggellare un patto con i consumatori basato sui propri valori,



**Cibo più sano e meno sprechi: è questa la formula vincente di OrtoRomi**



Martina Boromello, responsabile marketing e comunicazione di OrtoRomi

la propria cultura aziendale e sui suoi prodotti più conosciuti ed apprezzati come le insalate in busta, le zuppe, i piatti pronti e gli estratti. Tutto racchiuso in un unico nome: OrtoRomi. "Ormai la filosofia del nostro brand è chiara a tutti - spiega l'amministratore delegato di OrtoRomi, Cristiano Detratti - così come la qualità intrinseca dei nostri prodotti. Un piccolo successo ottenuto avendo avuto sin dall'inizio una visione chiara e dettagliata di dove volevamo arrivare e con quali mezzi. Ossia nessun tentennamento o incertezza rispetto alla qualità assoluta dei nostri prodotti e sulla loro chiara riconoscibilità visiva. Ecco perché oggi quello che i consumatori vedono riflesso nell'immagine del brand OrtoRomi è esattamente ciò che cercano in fatto di salute e benessere, e ciò che si aspettano di gustare: prodotti selezionati, freschissimi, lavorati con cura e preparati come appena fatti. Insomma, sani e pronti". Questa è coerenza di brand, questo è OrtoRomi oggi. Un'azienda la cui competitività è cresciuta grazie alla qualità e alla tracciabilità delle produzioni, all'innovazione di prodotto e alla capacità di riuscire ad anticipare le richieste del mercato arrivando a declinare la sua filosofia aziendale in tutta la vasta gamma di referenze, da quelle ormai classiche come le insalate di IV e V gamma o gli estratti di frutta, sino ai prodotti più innovativi come i pratici e gustosi piatti pronti, deliziose insalatone a base di verdure e legumi e arricchiti con yogurt, pollo, pomodorini e mozzarelle, feta e olive, formaggio, mais o tonno. Tutti prodotti squisiti, con un alto grado di servizio e che funzionano a tal punto che il nuovo testimonial della campagna OrtoRomi è Federica Pellegrini, ossia un'atleta che del benessere, della forma fisica e dell'attenzione a ciò che mangia ha fatto il suo preciso stile di vita sul quale ha costruito una inarrivabile carriera punteggiata da straordinari successi europei, mondiali e olimpici. "Abbiamo scelto di suggellare la strategia di crescita del brand OrtoRomi attraverso un'intensa campagna multicanale



Federica Pellegrini, testimonial OrtoRomi

denominata 'OrtoRomi, la mia scelta di benessere' - dichiara Martina Boromello, responsabile Marketing e Comunicazione di OrtoRomi - con Federica Pellegrini, testimonial d'eccezione che rappresenta quei valori di autenticità, semplicità, vicinanza alla natura e determinazione che connotano l'identità OrtoRomi. Con la campagna 2022 - prosegue Boromello - OrtoRomi ha l'obiettivo di rafforzare la notorietà del brand trasmettendo l'alta qualità dei propri prodotti, alimenti buoni, sani, genuini e naturali la cui filiera rispetta i criteri di sostenibilità puntando a ridurre l'impatto sull'ambiente e lo spreco di

## I NUMERI DEL FRESCO

Tra i principali player italiani nel mercato del fresco pronto al consumo: insalate, zuppe, estratti freschi di frutta e verdura, la cooperativa agricola OrtoRomi vanta una superficie produttiva di oltre 700 ettari sparsi su tutto il territorio nazionale, sia a campo aperto sia coperti da serre dotate di moderni impianti che permettono importanti innovazioni di tipo culturale.

risorse, e che contribuiscono al benessere psico-fisico delle persone". Con il plus determinato da una produzione diretta e quindi made in Italy, inoltre, tutte le referenze sono protette e garantite da nuovi e modernissimi packaging in chiave ecologica. Confezioni studiate e realizzate attraverso particolari processi tecnologici che garantiscono la perfetta conservazione dei prodotti enfatizzando il gusto e la naturalità degli ingredienti. Tutto, inoltre, perfettamente in linea con le politiche ecofriendly. Altra importante attività che qualifica ulteriormente l'attività dell'azienda, ne accresce la reputazione e rende ancor più distintivo il brand, è il progetto "OrtoRomi per la Scuola", un progetto didattico dedicato alle scuole d'infanzia e primarie di tutta Italia e ideato da OrtoRomi allo scopo di sensibilizzare i giovani e giovanissimi sui temi legati alla sana alimentazione, in particolare legata al maggior consumo di frutta e verdura e alla sostenibilità ambientale.

**BORGORICCO (PD) - [www.ortoromi.it](http://www.ortoromi.it)**



# SANO, PRATICO E GUSTOSO

**Riso Grazia porta sulle nostre tavole la comodità, la sicurezza e la garanzia di un prodotto di alta qualità e precisa riconoscibilità territoriale**

Quando in Italia si parla di riso, i pilastri attorno ai quali costruire una storia di successo sono indubbiamente il benessere, il gusto, la leggerezza e una precisa riconoscibilità territoriale. Poche regole ma precise e dettate dalla storia di un cereale che nel nostro Paese è fortemente caratterizzato dal luogo di produzione. Uno di questi è certamente la Pianura Padana e la zona del Basso Veronese dove, dal 1946, sviluppa la sua attività di produzione, raccolta e confezionamento la riseria Grazia, con sede a Minerbe in provincia di Verona.

L'azienda oggi è una delle realtà più dinamiche del settore, una vivacità fatta di attenzione alla tracciabilità e alla filiera, di rispetto della tipicità ma anche di innovazione. Il risultato è una gamma di prodotti perfetta per chi vuole coniugare in un colpo solo salute, gusto, praticità di utilizzo e qualità

“Nel nostro settore - fa notare l'amministratore delegato Alessandro Grazia - ci sono indubbiamente tanti attori pronti a contendersi

le quote di mercato, ma Riso Grazia da questo punto di vista ha sempre seguito una strada precisa: offerta distintiva e referenze in grado di far percepire al consumatore finale il valore delle produzioni di alta qualità come sono, appunto, le nostre. E anche le opportunità di crescita sono da ricercare nella distintività e nell'eccellenza dell'offerta. Certamente non nella corsa spietata al ribasso dei prezzi”.

La filosofia dell'azienda si pone come obiettivo primario il massimo rispetto del binomio tradizione e qualità ma non c'è dubbio che, a differenziare l'offerta e a smarcarla dal ruolo di commodity, abbia contribuito l'attenzione del consumatore alla salute e al benessere di ciò che mette nel carrello della spesa. Un trend salutista rafforzato dal lancio di linee di tendenza molto attuale come il Vialone Nano Integrale.

“Indubbiamente il driver dello sviluppo della nostra categoria è proprio legato agli alimenti salutistici, e anche noi negli anni ci siamo concentrati sulle nuove tendenze d'acquisto e da questo punto di vista l'Integrale è un alimento sano e naturale: non subisce processi di raffinazione e contiene alte percentuali di fibra. Ma più in generale - prosegue il direttore commerciale, Alberto Grazia - siamo avvantaggiati dal fatto che il riso è considerato un alimento principe di qualsiasi dieta alimentare sana ed equilibrata, senza dimenticare il forte apporto dato negli ultimi anni anche dalla cucina etnica. Tutto insomma ruota attorno a un'offerta ampia, frutto del lavoro di innovazione della nostra azienda che nel corso degli anni ha aggiunto nuove referenze e proposte”.

La Riseria del Basso Veronese Grazia seleziona e lavora da sempre le migliori qualità di risone provenienti dalla Pianura Padana: Vialone Nano, Carnaroli e Arborio. Un'offerta ricca e varia che permette all'azienda veneta di presidiare il mercato attraverso la differenziazione che comprende anche prodotti di chiara matrice etnica, come il Basmati o il lungo B, e i risultati testimoniano in maniera



Alberto e Alessandro Grazia, rispettivamente direttore commerciale e amministratore delegato di Riseria del Basso Veronese Grazia



## La Riseria del Basso Veronese Grazia seleziona e lavora da sempre le migliori qualità di risone provenienti dalla Pianura Padana: Vialone Nano, Carnaroli e Arborio

eloquente la validità delle scelte strategiche sin qui operate da una realtà sempre molto vicina alle nuove sensibilità del moderno consumatore.

Nel 2013 inoltre la Riseria Grazia ha rafforzato la sua leadership inaugurando il nuovo sito produttivo diventato subito uno dei centri all'avanguardia nella produzione e nel confezionamento del riso nel rispetto dei più alti standard qualitativi e con l'utilizzo dei più moderni sistemi ad alta tecnologia, metodi e risorse tecnologiche innovative a totale garanzia della conservazione del prodotto, confezionato sottovuoto. Il tutto, per giunta,

rafforzato dall'impianto a struttura verticale, a oggi ancora unico in Italia, che garantisce un riso meno stressato, caratteristica che permette un'esaltazione delle qualità organolettiche del chicco. Inoltre, grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici, Riso Grazia è un'azienda in autoconsumo.

Quindi sostenibilità a tutto tondo, com'è giusto che sia per una realtà che della salute, del benessere e della garanzia di qualità dei propri prodotti ha sempre fatto bandiera e asset strategico.

**MINERBE (VR) - [www.risograzia.it](http://www.risograzia.it)**

Scorcio della produzione



### **TUTTE LE RISPOSTE AL MERCATO**

Le varietà del Riso Grazia sono la risposta più naturale alle richieste del mercato che, pur considerando il riso alimento tradizionale per eccellenza, evolve un trend alimentare in sintonia con il dinamismo della vita moderna.

# QUANDO INNOVAZIONE FA RIMA CON VALORIZZAZIONE

**I lambruschi di Cantina di Carpi e Sorbara vincono per qualità e riconoscibilità. E ora si aggiunge la perla del Pignoletto di Cantina Valsamoggia**

Il consumatore moderno ormai percepisce l'enologia come una parte integrante della civiltà di un territorio e la lega in modo inscindibile a valori quali l'arte, il paesaggio e la storia. Nell'era del digitale e dei prodotti globalizzati cresce insomma l'attenzione all'autenticità e alla tipicità dei prodotti vitivinicoli, alla sostenibilità di tutto il processo produttivo e ovviamente anche alla qualità. In questo contesto è sempre più netta la tendenza a premiare quei vini a forte riconoscibilità territoriale e con maggiori garanzie di origine certa e, quando si parla di Cantina di Carpi e Sorbara, impossibile non pensare al Lambrusco, uno dei vini italiani più bevuti e famosi nel mondo, uno di quei prodotti che fanno subito rima con qualità, personalità, carattere e riconoscibilità. "Esattamente questi - interviene l'amministratore delegato della Cantina, Carlo

Piccinini - sono gli elementi fondanti ogni nostra attività. Da oltre un secolo qui da noi si lavora con coerenza cercando di non sacrificare mai l'aspetto identitario e territoriale. Ma direi che c'è anche di più, perché qui si lavora da sempre sui vini per farne crescere il valore legato tanto alle sue origini, quanto agli uomini che le custodiscono e le interpretano". Quello offerto dalla Cantina di Carpi e Sorbara è dunque un modello di crescita fondata su precise priorità strategiche: una crescita sostenibile con la promozione di un'economia più efficiente sotto il profilo delle risorse, più verde e inclusiva attraverso la promozione di un'economia che favorisca l'occupazione, la crescita economico, sociale e territoriale. Con una filiera gestita da sempre in maniera capillare e tracciabile a ogni passaggio, Cantina di Carpi e Sorbara conferma un trend in crescita su tutti i principali canali distributivi. Vengono prodotti milioni di bottiglie, distinte tra diverse linee/etichette e destinate a Grande Distribuzione, Horeca e vendita diretta. Importantissime anche la vendita di vino sfuso, vero e proprio asso nella manica della Cantina di Carpi e Sorbara, e la quota relativa all'esportazione. Chiare sono anche le motivazioni di questo successo: la qualità, sei Lambruschi Doc, un Pignoletto Doc, un Docg Colli Bolognesi, il posizionamento in linea con le aspettative dei consumatori e la chiara riconoscibilità territoriale. Insomma, nel vino il localismo è ancora una volta vincente e su questo filone si inserisce l'acquisizione della Cantina di Bazzano (Bologna), divenuta ora Cantina Valsamoggia, e conseguentemente la scelta di rilanciare un altro prodotto enologico di precisa riconoscibilità territoriale: il Pignoletto. "Questa integrazione ci ha permesso di innovare i processi produttivi per rispondere alle esigenze di una clientela sempre più esigente. Abbiamo insomma scelto di guardare al futuro senza



Carlo Piccinini, amministratore delegato di Cantina di Carpi e Sorbara



Ricordo di San Luca, Metodo Charmat Pignoletto Doc Spumante Brut

## DALLA STORIA AL FUTURO

La Cantina di Carpi e Sorbara nasce nel 2012 dalla fusione di due realtà storiche: la Cantina di Carpi, fondata nel 1903 ed esempio pionieristico di Cooperazione sociale e la Cantina di Sorbara, ovvero il nome che per eccellenza identifica il Lambrusco Doc. I soci produttori sono 1.200 e la Cantina possiede 5 stabilimenti di pigiatura e 1 di imbottigliamento: Carpi (Mo), Concordia (Mo), Poggio Rusco (Mn), Rio Saliceto (Re), Sorbara (Mo) e Bazzano (BO).

## La produzione è incentrata sui Lambruschi: Sorbara, Salamino, Maestri, Marani, Viadanese, Grasparossa di Castelvetro, e ora anche sul Pignoletto grazie ai viticoltori dei Colli Bolognesi e la Cantina Valsamoggia

dimenticare il nostro passato e garantendo la salvaguardia dei metodi artigianali di sempre". "Il tocco in più nel nostro spumante Pignoletto Doc? L'immagine, la bottiglia e l'etichetta, un'idea moderna e pop per la quale ci siamo affidati a un artista come Enrico Dico. Abbiamo insomma scelto di svecchiare il Pignoletto e di proporlo nei grandi eventi, nelle serate a tema, in locali innovativi proprio per far capire che lo spumante Pignoletto può essere una bevuta alternativa al Prosecco, altrettanto fresca, giovane e gustosa".

"Con questa operazione - conclude l'a.d. Carlo Piccinini - abbiamo anche voluto dar voce ai piccoli produttori locali rilanciando la Valsamoggia come punto di raccolta delle uve dei Colli Bolognesi e di produzione del Pignoletto. Un vino che vanta una storia antica e ancor più interessanti prospettive future proprio per la sua forza e la sua freschezza. Una perla del territorio vitivinicolo bolognese che merita giusta attenzione".

**CARPI (MO) - [www.cantinadicarpiesorbara.it](http://www.cantinadicarpiesorbara.it)**



# LA GRANDE QUALITÀ PRONTA DA GUSTARE

**Frutta e verdura sempre freschissima e a portata di mano firmata dall'Op San Lidano, un vero leader nazionale della IV gamma ortofrutticola**



**A**nche a causa dell'emergenza sanitaria che ci ha reso più consapevoli e attenti a quello che portiamo in tavola, il cibo è ormai diventato sinonimo di soddisfazione e di piacere, di condivisione e convivialità, ma anche di salute e cura di sé. E, proprio in quest'ottica, molti hanno colto l'occasione per modificare in meglio il proprio regime alimentare costruendo percorsi nel gusto e itinerari nelle più autentiche e genuine specialità italiane. Argomento perfetto soprattutto quando si parla di prodotti ortofrutticoli.

Per mangiare sano però non è importante solo mangiare frutta e verdura di qualità, ma bisogna portarne in tavola di tutti i tipi, variare il consumo magari seguendo il ritmo della natura e approfittando delle infinite proposte,

non solo di I gamma ma anche di IV e V gamma, che oggi si trovano sul mercato.

In questo settore tra le aziende italiane di riferimento figura certamente San Lidano, azienda ortofrutticola con sede a Sezze (Latina) nel cuore dell'Agro Pontino e specializzata in particolare nella produzione di I e IV Gamma. L'azienda è espressione di una filosofia che si ispira a valori che parlano di benessere, naturalezza, qualità e varietà. Ma c'è di più, come spiega il socio amministrativo e responsabile marketing dell'azienda, Marzia Di Pastina. "Il nostro obiettivo è quello di intercettare i consumatori che per motivi di praticità e poco tempo da dedicare al pasto si sono allontanati dal consumo regolare di verdura e frutta proponendo loro un modo diverso di mangiarla. Ecco quindi il perché delle nostre buste o vaschette di verdure già lavate e pronte per il consumo, la cosiddetta IV gamma, o delle ciotole di V gamma, ossia insalate miste con l'aggiunta di altri prodotti come mozzarella, Parmigiano, tonno, olive e kit di condimento. In pratica dei veri e propri pasti veloci, buoni come preparati al momento, gustosissimi, pieni di salute e senza compromessi in fatto di qualità organolettica. Insomma, i nostri prodotti sono un concentrato di benessere e freschezza a portata di mano e con un alto contenuto di servizio. Un modello di consumo e una combinazione di prodotti che seguono le nuove richieste dei consumatori anche sull'onda del trend salutista". Sono ormai 25 anni che San Lidano si occupa della coltivazione e commercializzazione di ortaggi e frutta. Grazie al controllo diretto della produzione e all'utilizzo di tecnologia modernissima, l'azienda è in grado di proporre ai suoi clienti un ampio assortimento, frutto dell'unicità del territorio, dalle verdure, sia di I gamma sia di IV gamma, sino alle 50.000 tonnellate di angurie, tradizionali e senza semi, che fanno di San Lidano un vero e proprio leader nazionale. Un business che è cresciuto



Marzia Di Pastina, socio amministrativo e responsabile marketing di San Lidano



## San Lidano Group è specializzata nella commercializzazione e in grado di assicurare il completamento di gamma e organizzare la logistica, con il massimo livello di servizio per il cliente

nel tempo fino a preparare il terreno per un nuovo ramo di impresa concretizzatosi con la nascita di San Lidano Group, specializzata nella commercializzazione e in grado di assicurare il completamento di gamma e organizzare la logistica, con il massimo livello di servizio per il cliente, dalle attività di customer care alla capillare distribuzione su tutto il territorio nazionale.

“In effetti si può dire che la freschezza, la qualità, la varietà di offerta ed il servizio siano esattamente i nostri key driver. Punti di forza rafforzati dal presidio della filiera produttiva, una sicurezza che offriamo quotidianamente alle più importanti aziende della Gdo per le quali lavoriamo anche a marchio del distributore. Altro fattore di successo - conclude Marzia Di Pastina - la nostra precisa tracciabilità di filiera e i metodi produttivi nel segno della piena sostenibilità. San Lidano inoltre lavora da sempre nell’ottica di valorizzare le potenzialità del territorio nel quale è insediata. Dunque, siamo partiti proprio dai più classici prodotti ortofrutticoli dell’Agro Pontino, contraddistinti con il marchio ‘Orti Laziali’, ai quali abbiamo via via aggiunto insalate, ortaggi e referenze provenienti dalle principali aree di produzione nazionale nelle quali, da nord a sud, operano con successo tutti i nostri soci. Rispetto per l’ambiente, per le persone e per la biodiversità: il nostro operato ruota attorno a questi pilastri che ci hanno permesso di diventare un punto di riferimento del settore ortofrutticolo”.

Archiviata, e con un filo di sollievo, una lunga estate rovente, l’autunno scopre già tutte le sue carte migliori a partire dall’abbondanza di

prodotti ortofrutticoli di stagione, gustosissimi e pronti da consumare. San Lidano ogni giorno ci racconta i mille modi per declinarli velocemente e nel migliore dei modi.

**SEZZE (LT) - [www.sanlidano.it](http://www.sanlidano.it)**



### **FILIERA CORTA E CONTROLLATA**

Nata nel 1997, San Lidano è un’Organizzazione di Produttori riconosciuta dalla Ue. Grazie ai suoi oltre 60 soci, ubicati nelle principali aree di produzione nazionali, da Nord a Sud, San Lidano coltiva direttamente le proprie materie prime su circa 1.000 ettari di superficie, di cui oltre 200 coperti da moderne serre, garantendo così l’approvvigionamento tutto l’anno con una filiera corta e controllata.

# NATURALMENTE BUONE E SANE

**Un privilegio che appartiene di diritto alle noci Nogalba, il risultato di anni di ricerca di prodotti sani, italiani e di altissima qualità certificata**



Deborah Piovan, presidente di Nogalba

Quando si parla di noci quello che salta subito all'occhio è che i numeri sono in crescita, ma ciò che cresce ogni giorno di più è la platea di consumatori attenta alla salute e al benessere, conscia dei benefici derivanti dall'assunzione regolare di noci e sempre più esigente in termini di qualità, disponibilità di prodotto e riconoscibilità territoriale. Uno sviluppo di mercato e un aumento dei consumi che ovviamente non sfugge all'industria alimentare e alle maggiori insegne della Gdo che anche in questo segmento puntano sul made in Italy e la qualità garantita e certificata. Argomenti che conoscono benissimo a Fratta Polesine, in provincia di Rovigo, dove dal 1997 opera Nogalba, una Op (Organizzazione di Produttori) riconosciuta dalla Regione del Veneto (codice IT464), costituita da sette soci coltivatori, ed entrata nel mercato delle noci con uno stile inconfondibile fondato sull'eccellenza del prodotto, in particolare la squisita e versatile noce Lara, sul controllo completo della filiera, dal campo al consumatore, e sulla capacità di

creare valore aggiunto allo scaffale della Gdo e per un consumatore sempre più legato agli aspetti salutistici dell'alimentazione.

"In un mondo che va sempre di fretta - sostiene la presidente di Nogalba, Deborah Piovan - le noci sono l'ideale. Sono un alimento pratico, sempre a portata di mano e che ha effetti positivi sulla salute, quindi perfettamente in linea con gli attuali trend salutistici e ideale anche per il target più giovane. I plus della nostra azienda sono la tracciabilità totale della filiera, orgogliosamente made in Italy, e una sostenibilità concreta e facilmente verificabile nei nostri terreni di coltura dove adottiamo pratiche di lotta integrata per limitare al massimo i trattamenti. Anche l'irrigazione, argomento molto sensibile dopo un'estate rovente, è ottimizzata attraverso sonde e monitoraggi in remoto perché l'acqua è un bene prezioso e non deve mai essere sprecata".

Il rispetto per l'ambiente è testimoniato dalla certificazione di conformità allo standard Biodiversity Friend di cui dispone Nogalba (certificazione Csqa n. 63218). Lo standard produttivo di Nogalba è dunque altissimo, grazie anche alla lunga collaborazione con università e prestigiosi centri di ricerca. Gli altri asset vincenti dell'azienda veneta sono tanta bontà e una chiara percezione di benessere e salute racchiusa in un frutto pratico e facile da avere sempre a disposizione anche come gustoso e funzionale snack fuori pasto, un segmento estremamente





## **NATI PER GARANTIRE QUALITÀ**

Nogalba è una Op (Organizzazione di Produttori) riconosciuta dalla Regione del Veneto gestita da un gruppo di sette agricoltori, coltivatori di noci da frutto, che si sono consorziati nel 1997 con lo scopo di concentrare l'offerta e razionalizzare tutte le operazioni agroindustriali connesse con la preparazione del prodotto per la soddisfazione delle aspettative dei consumatori e dei diversi operatori del mondo della frutta secca, quali rivenditori, trasformatori e distribuzione organizzata.

## **Un successo tutto italiano: le noci Nogalba sono coltivate con le migliori tecniche di produzione rispettose dell'ambiente e nelle zone più vocate del territorio nazionale**

dinamico e in continua evoluzione. "Parliamo di un'alimentazione sempre più sana e consapevole, fatta di scelte che premiano la genuinità e l'italianità dei nostri prodotti. La noce conserva infatti all'interno del suo guscio tutte le proprietà salutari che la natura le ha affidato. Ha un elevato contenuto di Omega 3 e Omega 6, di vitamina E, di vitamine del gruppo B, di sali minerali e oligominerali, di aminoacidi essenziali ed è priva di colesterolo. Insomma - conclude Deborah Piovan - è un prezioso completamento di una dieta quotidiana bilanciata, un efficace strumento che ha raggiunto gli scaffali della grande distribuzione e che trova una risorsa perfetta proprio nelle noci Nogalba".

Politiche di sostenibilità, codice etico e modello organizzativo pongono Nogalba tra le aziende leader del settore. Una qualità certificata e lavorazioni garantite che le permettono di essere un preciso punto di riferimento anche per le più importanti aziende alimentari e dolciarie italiane alle quali Nogalba offre prodotti sgusciati sempre freschissimi, confezionati in pack sottovuoto, già pronti per le lavorazioni dell'industria alimentare. Con Nogalba dunque, crescita economica, tutela del territorio e salvaguardia dell'ambiente non sono in contraddizione tra loro ma, anzi, trovano una precisa identità grazie proprio alla capacità dell'azienda veneta di realizzare un'agricoltura sostenibile e di formulare i propri paradigmi

produttivi investendo nella ricerca e nello sviluppo aziendale sui temi totalmente green ed ecocompatibili. E il risultato sono noci di grandissima qualità e dai più appropriati requisiti nutrizionali.

**FRATTA POLESINE (RO) - [www.produzionenoci.it](http://www.produzionenoci.it)**



**OGNI PROSECCO DOC  
È IL FRUTTO DI GRANDE PASSIONE,  
SAPERI E CREATIVITÀ.  
MA SOLO SE HA ORIGINE QUI.**





Bevi responsabilmente

**SOLO PROSECCO DOC ORIGINALE HA IL CONTRASSEGNO.**

Quando brindate, siate originali: scegliete il vero Prosecco DOC, solo quello in bottiglia, proveniente dal territorio unico delle nove province di Veneto e Friuli Venezia Giulia, la Dreamland. Lo riconoscete dalla bottiglia col contrassegno sul collarino. E dal suo gusto inconfondibile.



**PROSECCO DOC**  
**ITALIAN GENIO**



# LUOGHI DA VEDERE, SAPORI DA GUSTARE

Progetto di comunicazione ideato da Carlo Pavese

**N**ella provincia di Pavia la natura è rimasta intatta nel suo fascino originale. Una storia millenaria che rievoca battaglie con cavalieri dalle armature lucenti, mentre in parallelo venivano costruiti capolavori architettonici frutto dell'opera magistrale dei più noti artisti del passato. Il Pavese è uno scrigno che conserva castelli medioevali, chiese romane e piccoli borghi arroccati sulle sommità di colli. Il diamante di questo scrigno è Pavia, città d'arte e cultura, con un bellissimo centro pedonale e importanti monumenti storici.

Pavia, distesa sulla sponda sinistra del Ticino, è limitata a sud dalle anse del Po e a nord/ovest dalle risaie della Lomellina, in una posizione geografica che ne ha determinato da sempre la fortuna economica e l'importanza strategica e politica. È stata snodo viario fondamentale verso nord per i transiti commerciali lungo i due corsi fluviali, crocevia tra il Lago Maggiore e il Mare Adriatico. In questo territorio si può fare un salto nel tempo, magari attraverso i percorsi ciclopedonali, per ripercorrere la Via Francigena, la Via del Sale e la Via del Mare. Qui storia e natura si intrecciano, tessendo

La provincia di Pavia conserva intatte le suggestive tracce del suo passato, tutto il suo territorio risplende dell'opera dell'uomo, rigorosamente nel rispetto dell'ambiente, della cultura e delle tradizioni locali



# LOMBARDIA

*magici colori di una tela unica, impareggiabile. Un paesaggio variegato che si estende dai campi della Pianura Padana che dall'alto sembrano un mare a quadretti grazie alle risaie della Lomellina, fino ai meravigliosi scenari degli Appennini dove il profumo del mosto accompagna verso sapori più decisi. Sì, perché questo territorio è da vedere, ma anche da gustare. Le eccellenze gastronomiche sono infinite, dal riso ai formaggi, dal tartufo al salame. Famosa per i vini pregiati, splendidi Doc, la provincia di Pavia vanta anche il primato della produzione del riso.*

*Non manca proprio nulla in questo lembo di terra incantata. La natura ha donato anche un inestimabile patrimonio idrominerale che ha reso celebre la tradizione termale di quest'area, molto apprezzata già dagli antichi romani (Salice, Rivanazzano e Miradolo). Siamo di fronte a una provincia tutta da scoprire, che si mette a completa disposizione del cittadino e del turista e che programma ogni anno mostre, esposizioni, appuntamenti enogastronomici, eventi musicali tutti da vivere in prima persona per apprezzare ancora meglio le bellezze di questo straordinario territorio.*



Castello di Cicognola, Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

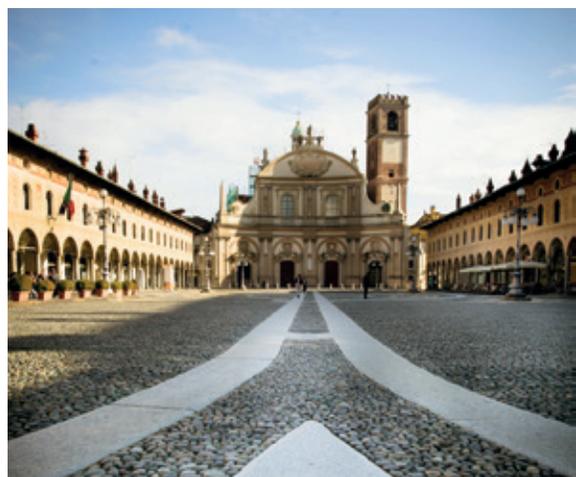
# PANORAMI UNICI, CULTURA E SPINTE D'INNOVAZIONE

Tutto il territorio provinciale di Pavia è un piccolo, grande gioiello nel cuore della Pianura Padana: Lomellina, Pavese e Oltrepò sono fortemente attrattivi sia per il turismo sia per l'imprenditorialità

Estesa nell'area sud-occidentale della Lombardia ai confini con Piemonte, Emilia-Romagna, la provincia di Lodi e la provincia di Milano, il Pavese è intersecato dal fiume Po e dal fiume Ticino, che lo dividono in tre aree geografiche distinte: la Lomellina a ovest, il Pavese a est e l'Oltrepò a sud. Il territorio è caratterizzato in prevalenza da pianure, ma l'Oltrepò si distingue per un'ampia fascia collinare che fa parte della catena appenninica. Numerosi sono i corsi d'acqua, che alimentano un po' tutta la zona. La Provincia di Pavia comprende 186 Comuni per complessivi 540 mila abitanti circa: i più popolosi sono, nell'ordine, Pavia, Vigevano e Voghera.

■ [www.provincia.pv.it](http://www.provincia.pv.it)

Un'oasi di cultura e tradizioni, dove la natura ha incontrato i bisogni dell'uomo e dove l'uomo ha saputo restituire alla natura l'equilibrio che le spetta. Siamo nella provincia di Pavia, nel cuore della Pianura Padana, a Sud del Po, in quella porzione di Lombardia - l'Oltrepò - che ai grandi vini e all'ottimo cibo deve buona parte della sua fama. Il territorio, per quasi il 75% della sua estensione, è pianeggiante, un 16% è collinare a ridosso degli Appennini, mentre la parte montuosa sfiora il 10%. La Lomellina compresa tra i fiumi Sesia, Po e Ticino a Ovest della provincia è interamente immersa nella



Vigevano, Piazza Ducale

Pianura Padana e, con il Pavese, è terra di acqua e di una produzione pregiata a essa connessa: il riso. Qui, infatti, si produce la maggior parte del riso europeo. Non solo riso, però. Perché l'Oltrepò Pavese è l'area della provincia vocata a vite: Barbera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Cortese, Bonarda, Pinot nero, Pinot grigio, solo per citarne alcuni, sono i vitigni più diffusi. Vocazione, questa, che trova conferma in ben 36 diverse Doc. Ma, se l'enogastronomia è uno dei fiori all'occhiello più conosciuti della provincia, forse non tutti sanno che Pavia vanta anche uno degli atenei più antichi d'Europa, tra i

migliori modelli della formazione superiore della provincia e di tutta la Lombardia. Proprio l'Università di Pavia è coinvolta, insieme con l'Università Statale di Milano e quella di Wageningen, in un progetto che, attraverso tecnologie agritech, ha riportato una porzione di Pianura Padana alle condizioni di fertilità e biodiversità di 1.000 anni fa. Una trasformazione che non ha visto l'utilizzo di prodotti chimici. Dietro a questa impresa c'è Simbiosi, esperimento cominciato nel 1995 e concretizzato in azienda nel 2018 con il nome di NeoruraleHub, che in poco più di vent'anni è riuscito a dare nuova vita a un'area per lo più dedicata a coltivazioni agricole e piegata dalle ondate di siccità che stanno caratterizzando i tempi moderni. In un comprensorio di circa 1.700 ettari nella zona di Giussago e altri comuni limitrofi del Pavese sono nati, dunque, boschi e prati, aree umide, siepi e filari campestri ma anche fabbricati agricoli nuovi a fianco di quelli storici che, come nelle antiche cascine, si sono "simbioticamente" fusi con il territorio stesso per ospitare start-up, attività lavorative, di ricerca e di sviluppo. Qui ha sede l'Innovation Center Giulio Natta, intitolato al Premio Nobel per la Chimica 1963: qui, in questo luogo di proprietà della famiglia Natta, concretamente si incontrano tradizione e innovazione, ispirando le più diverse soluzioni per una vera transizione verso modelli di economia circolare e rigenerativa. Ulteriore conferma dell'importanza e del ruolo dell'Università di Pavia nel territorio e per esso giungono anche i dati di Almalaura dello scorso mese di giugno: chi frequenta questo ateneo trova lavoro per oltre l'80% a

**Qui storia e arte, "saper fare" imprenditoriale e creatività, cultura e natura si intrecciano armoniosamente per offrire opportunità e servizi: siamo in un territorio dalla grande capacità attrattiva**



Ponte Coperto di Pavia

un anno dalla laurea e nel 91,8% dei casi "è soddisfatto" della sua esperienza complessiva. Non si dimentichi, inoltre, che dall'Università di Pavia sono passati anche Ugo Foscolo e Alessandro Volta.

Doveroso, a questo punto, ricordare che il comparto produttivo della provincia di Pavia vanta vere e proprie punte di diamante del made in Italy. Pensiamo, per esempio, a Vigevano e al suo distretto calzaturiero, conosciuti in tutto il mondo per la produzione sia di calzature sia dei macchinari destinati al comparto, che si distinguono sul mercato per gli alti standard qualitativi e la forte propensione all'export. Non a caso, sempre a Vigevano troviamo anche il Museo Internazionale della Calzatura, che espone modelli antichi e quelli che hanno fatto la storia della moda contemporanea.

Provincia in cui storia e arte, "saper fare" imprenditoriale e creatività, cultura e natura si intrecciano armoniosamente per offrire opportunità e servizi di alto spessore, il Pavese è dunque territorio dalla grande capacità attrattiva, dove anche la cultura fa la sua parte. Molteplici sono le testimonianze architettoniche di gran pregio: pensiamo, solo per citarne alcuni, alla Certosa di Pavia, al ponte coperto sul Ticino, alle tre torri medievali nei pressi dell'Università, al Castello Sforzesco di Vigevano. Senza dimenticare che, tra colline, borghi e "fiabe", si possono percorrere itinerari davvero unici come la Via Francigena, quella del Sale - che da Varzi arriva a Genova - e quella del Mare. Sì, anche in bicicletta, come faceva Albert Einstein che qui soggiornò nel 1894 scoprendo gli splendidi scorci dell'Oltrepò e descrivendoli come "i miei ricordi più belli".



PH UMBERTO BARCELLA

Interno della Certosa di Pavia

# IL PERSONAGGIO

## SEMPLICEMENTE VALENTINO

Buon compleanno, Mr. V! Sì, perché Valentino Garavani, “l’ultimo imperatore” della moda, ha compiuto 90 anni. Il sogno di una vita - realizzare abiti femminili - è diventato una Maison leggendaria che oggi, e dagli anni Sessanta, orienta i dettami dell’haute couture. La mostra che Voghera, città natale, gli ha dedicato ha messo in scena gli abiti che hanno fatto la storia

**U**n colore, il rosso, simbolo di passione, di amore, dell’energia vitale che tutto muove. E un nome, inconfondibilmente italiano, che ha fatto la storia dell’alta moda nel mondo. Insieme dal 1985, data del battesimo ufficiale del brand: un marchio che è diventato leggenda. “Rosso Valentino” (raccontato anche in un pregiato volume fatto a mano in atelier e in uscita il prossimo autunno) è, in fondo, la sintesi di tutto: in quella pura e perfetta estrazione del pigmento primario, tutta la creatività - vorace e infinita - che, dalle passerelle al cinema ai teatri, si libra al di là del tempo e delle tendenze per ampliare gli orizzonti

dell’immaginazione e regalare alla “bellezza” sempre nuove forme. “Io amo la bellezza”: è, infatti, la frase che gli abbiamo sentito pronunciare più spesso e che, forse, è quella che meglio lo rappresenta. Perché esprime un concetto più complesso di quanto sembri: totalizzante, denso di significati, più vicino a quel “καλός και αγαθός” (“kalòs kai agathòs”) con cui gli antichi greci definivano colui che, “bello e buono”, è “in possesso di tutte le virtù”. Nulla di effimero, dunque, ma armonia ed eleganza che ambiscono all’eternità. Ecco che, quest’anno in particolare, anche Vogherera, città natale, ha voluto rendere





omaggio, allo scoccare dei suoi 90 anni (Valentino è nato l'11 maggio 1932), all'ultimo imperatore della moda: "The Last Emperor", come l'ha battezzato il regista Matt Tyrnauer nel docu-film a lui dedicato. E l'ha fatto con la mostra "Abiti in scena", ospitata nello splendido Teatro Sociale fino allo scorso mese di giugno: 36 superbe interpretazioni tratte dall'archivio del Maestro, che hanno scandito le principali tappe di una carriera a dir poco iconica.

Alcune tra le creazioni più rappresentative della Maison Valentino, che hanno calcato le passerelle dagli anni Sessanta a tutti gli anni Duemila, si sono affacciate dunque dagli spalti a simboleggiare le magnifiche donne di Valentino, attrici e spettatrici allo stesso tempo, senza differenze: tutte sullo stesso piano, tutte straordinarie interpreti di una visione globale di bellezza e femminilità. Pensiamo a Jackie Kennedy Onassis o, in tempi più recenti, ad

Anne Hathaway. Al centro della scena, però, è ancora una volta quel magico rosso declinato in una esclusiva selezione destinata a rendere questa ribalta immortale. Tutto questo, naturalmente, affiancato da disegni, bozzetti, schizzi, ritagli di giornale, foto e documenti per ricostruire una vita forgiata dall'arte, dalla passione e dall'eleganza. "I love beauty, It's not my fault". Una vera dichiarazione d'amore alla vita, oggi impressa anche sull'edizione limitata della felpa "Happy Birthday Mr. V" (il ricavato sarà donato alla Fondazione Valentino Garavani e Giancarlo Giammetti). E no, Maestro, non v'è colpa alcuna nell'essere messaggero di questa nobile missione. Perché, se davvero il bello è in grado di nobilitare l'essere umano, è nell'eredità stilistica di un grande couturier che esso sfiora il mito per affiancarsi alle divinità.

- Chiara Marseglia -



La sede della Camera di Commercio di Pavia

## PROGETTI AD ALTO IMPATTO



Giovanni Merlino, commissario straordinario della Camera di Commercio di Pavia



### Per la Camera di Commercio di Pavia e l'Azienda Speciale Paviaviluppo, al centro sono la promozione delle imprese eno-agroalimentari e del patrimonio culturale locale

**P**rogettualità e grande operosità caratterizzano l'attività di Camera di Commercio di Pavia che per il 2022 ha stanziato per le iniziative promozionali circa 4,3 milioni di euro per le imprese della provincia, concentrando gli sforzi sull'accesso al credito e sugli investimenti innovativi.

L'attuale congiuntura economica ha infatti reso necessario intraprendere azioni per l'efficienza energetica, rivolte in particolare ai settori del commercio, pubblici servizi e strutture ricettive. Sono state inoltre confermate le misure a sostegno del turismo, della formazione e del lavoro, dell'export, dell'innovazione digitale, come l'introduzione in azienda di modelli di economia circolare.

"Tra le attività promozionali, dopo due anni di stop, è stata riproposta

la storica manifestazione fieristica 'Autunno Pavese', organizzata dalla nostra Azienda Speciale Paviaviluppo, presso il rinnovato Palazzo Esposizioni, dedicata al comparto eno-agroalimentare affiancata al format in tour degli ultimi due anni", dichiara Giovanni Merlino, commissario straordinario della Camera di Commercio. Un altro importante progetto avviato quest'anno è la riqualificazione architettonica di uno stabile situato nel cuore di Pavia, all'interno del complesso Cupola Arnaboldi. Si tratta di un grande investimento che l'Ente, con il supporto di Fondazione Cariplo, sta portando avanti per fare della Cupola un centro propulsore per l'attrattività turistica e culturale di Pavia. "Puntiamo a recuperare un luogo di grande pregio della città con i suoi circa 2.000 metri

## Il grande investimento, con il supporto di Fondazione Cariplo, farà della Cupola Arnaboldi un centro propulsore per l'attrattività turistica e culturale di Pavia

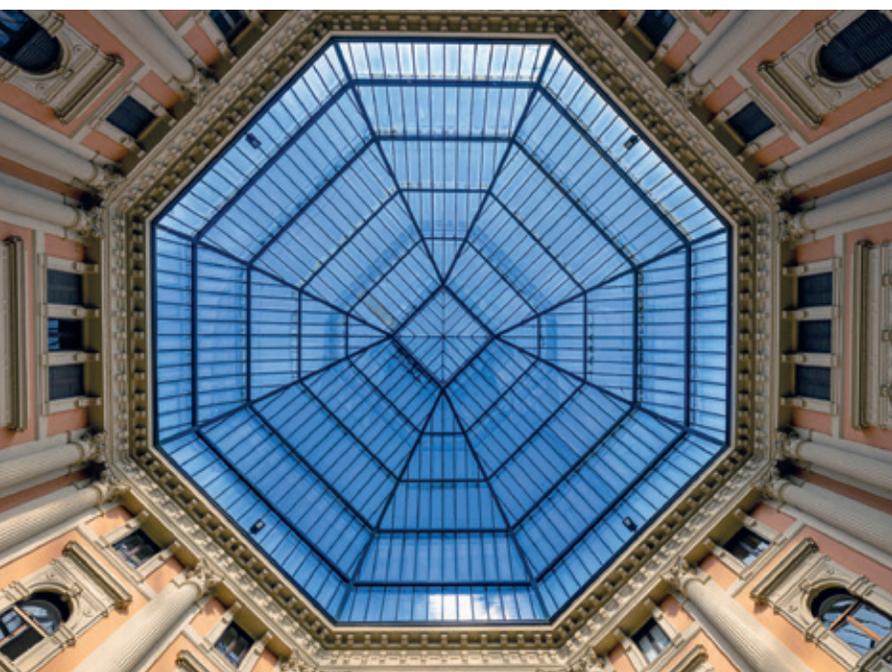


Palazzo Esposizioni, sede della manifestazione "Autunno Pavese"

quadrati in stile neoclassico e liberty, inserendolo nel contesto del turismo lento e dei cammini di fede e cultura, che include anche la scoperta delle nostre specialità enogastronomiche". Anche sul fronte fiere Paviaviluppo è particolarmente attiva: gestirà l'organizzazione della partecipazione delle imprese della provincia all'edizione 2022 della Borsa internazionale del Turismo Culturale e di Mirabilia Food&Drink che

si terrà a Genova dal 15 al 18 ottobre. Il percorso progettuale coniuga l'offerta turistica dei siti Unesco meno noti con l'offerta del patrimonio enogastronomico tipico della dieta mediterranea, Patrimonio immateriale Unesco, rendendo fruibile il collegamento tra territori turisticamente interessanti e la relativa offerta agroalimentare. L'obiettivo? Incrementare l'attività promozionale e la riconoscibilità

presso il grande pubblico. Interessante anche la partecipazione a Vinitaly dopo due anni di stop: dal 10 al 13 aprile a Verona, la collettiva guidata da Camera di Commercio attraverso Paviaviluppo ha preso parte all'evento nel padiglione Lombardia insieme al Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese. Una qualificata rappresentanza di 30 produttori pavesi ha presentato le proprie eccellenze ad operatori e buyer nazionali e internazionali. Paviaviluppo porta avanti, inoltre, un piano di iniziative promozionali pianificando una campagna di comunicazione per la promozione del marchio Carnaroli da Carnaroli, nato dal progetto "La Via del Carnaroli", avviato nel 2016, che ambisce a valorizzare la conoscenza del riso Carnaroli da semente carnaroli, una delle eccellenze eno-agroalimentari della provincia di Pavia. Il territorio pavese con le sue produzioni tipiche è stato inoltre protagonista di un incoming di operatori svizzeri del settore food, wine, turismo e media specializzati svolto a settembre. "Un'esperienza turistico enogastronomica per far conoscere e valorizzare la nostra provincia", conclude Giovanni Merlino.



Cupola Arnaboldi

PAVIA - [www.pv.camcom.it](http://www.pv.camcom.it)



Castello Visconteo

# LA RINASCITA PASSA ATTRAVERSO INNOVAZIONE, AMBIENTE, STORIA E CULTURA

**Il sindaco di Pavia, Mario Fabrizio Fracassi, illustra gli obiettivi strategici del Comune e i molteplici cantieri aperti per una città sempre più attrattiva**



Comune di  
**Pavia**

È un vero incanto culturale, Pavia, dove Leonardo da Vinci e numerosi e illustri personaggi della storia hanno studiato e vissuto. E oggi è ancor più proiettata verso una nuova ascesa anche grazie al collegamento che coprirà la distanza con Milano in 19 minuti di treno. Obiettivo? “Rendere la città ancora più interessante affinché persone e aziende si spostino da Milano - spiega il sindaco Fracassi - per scegliere un centro egualmente efficiente, ma con una qualità di vita migliore per ritmi e contatto con l’ambiente”.

■ [www.comune.pv.it](http://www.comune.pv.it)

“**R**inascimento Pavia”, ovvero una città che scommette su innovazione, ambiente, storia e cultura per riqualificarsi, essere un polo attrattivo per aziende ad alta specializzazione e per persone che intendono abitare in un’area con servizi di altissimo livello, dall’università al sistema sanitario, e al contempo immersa in un contesto ambientale rigenerante. È l’obiettivo che si è dato Mario Fabrizio Fracassi decidendo di mettersi in corsa per diventare sindaco della “sua” città, dove è nato e continua a vivere. La storia di Pavia è un metro di paragone

inevitabile per capire dove si trova e dove vuole tornare a essere: “Eravamo la seconda città industriale della Lombardia nel XX secolo - ricorda Fracassi - con migliaia di posti di lavoro garantiti dal manifatturiero. Poi, scelte politiche e imprenditoriali non fortunate e prodotti superati dalle richieste di mercato - si pensi alle macchine da cucire Necchi - hanno prodotto una rapida de-industrializzazione, lasciando importanti aree dismesse”. Tuttavia, a rendere ancora Pavia un centro d’eccellenza e una città attrattiva ci sono l’università, con i suoi 661 anni di storia e gli straordinari collegi di merito, e le importanti istituzioni sanitarie, ben tre Irccs e il nuovo Cnao, il Centro Nazionale di Adroterapia per il trattamento dei tumori. L’ateneo, tra l’altro, quest’anno ha confermato di essere al vertice del sistema universitario tra i grandi atenei, nella classifica redatta dal Censis. Inoltre, Pavia resta una città affascinante per la sua storia più che millenaria, conserva le vestigia della capitale longobarda, che è stata per due secoli, ed è caratterizzata da edifici romanici tra i più belli d’Europa. Senza contare che è immersa nel Parco del Ticino, riserva della biosfera, presente all’interno del programma



Mario Fabrizio Fracassi,  
sindaco di Pavia

scientifico intergovernativo “Man and the Biosphere Mab Unesco”. E poi c’è il rapporto con Milano, una città che il sindaco pavese vede come “amica”, piuttosto che avversaria o in competizione.

È su queste ampie positività, dunque, che il primo cittadino ha deciso di puntare, aprendo il suo mandato chiamando a confronto gli attori più importanti della città, dal rettore - anch’egli eletto nella primavera del 2019 - ai vertici del sistema salute fino alla rete economica, per lanciare un messaggio semplice quanto coinvolgente: “Dobbiamo lavorare insieme per il Rinascimento di Pavia”.

È stata avviata così un’attività ad ampio spettro e su più fronti, con l’implementazione di ciò che è già ad alti livelli - per esempio, la connessione sempre più stretta dell’università con il mondo del lavoro attraverso il Polo Cardano, uno dei tre poli di ricerca promossi da Regione Lombardia con Arexpo e l’area ex Falck a Sesto San Giovanni. È il caso degli 11 ettari dell’ex area Necchi acquisiti da privati trento-altoatesini che, con il prestigioso studio d’architettura Arup, li hanno ridisegnati all’insegna della migliore integrazione tra tessuto urbano e ambiente e delle migliori soluzioni tecnologiche. “Nascerà un complesso con un mix funzionale composto da commerciale, food & beverage, direzionale, servizi alla persona, senior living, student housing e budget hotel, oltre a spazi per il tempo libero e l’intrattenimento - sintetizza il sindaco - con straordinarie caratteristiche rispetto alla sostenibilità”. Gli stessi attori si sono aggiudicati anche il bando per la



Ponte coperto

## **Pavia è immersa nel Parco del Ticino, riserva della biosfera, presente all’interno del programma scientifico intergovernativo “Man and the Biosphere Mab Unesco”**

riqualificazione di altri nove ettari adiacenti ai precedenti, dove un tempo c’era lo scalo merci. “Anche in questo caso la progettazione è avveniristica - aggiunge - Nascerà un’area abitativa pensata innanzitutto per le famiglie, disegnata dall’architetto Mario Cucinella”. Di estremo interesse, per accrescere l’attrattività della città, la nuova fermata Fs 13 che sarà realizzata entro il 2026 e che porterà a Pavia il raddoppio della linea ferroviaria e l’alta velocità che parte da Genova e punta a Venezia, garantendo collegamenti ancora più efficienti, in particolare con Milano, quasi da metropolitana di superficie.



Piazza Duomo



La sede di Sea Vision a Pavia

# INTELLIGENZA ARTIFICIALE: PIÙ CONTROLLO QUALITÀ

**Il Gruppo Sea Vision debutta con due novità nel settore farmaceutico, per il controllo delle linee produttive, e nel cosmetico, per garantire la perfezione dei rossetti**

LOMBARDIA

**U**na solida conoscenza ed esperienza nel mondo della visione artificiale e ora un ulteriore salto di qualità in quest'ambito, investendo significativamente sull'intelligenza artificiale. Prima con l'acquisizione della start-up Argo Vision, nata per sviluppare tecnologia avveniristica, poi con il lancio di soluzioni già

utilizzabili, le prime del genere nel mondo farmaceutico e della cosmetica.

È questa la sintesi della scommessa imprenditoriale decisa dal Gruppo Sea Vision, leader indiscusso per le soluzioni software e di controllo qualità offerti al mondo farmaceutico e della cosmesi, i due ambiti di specializzazione dell'azienda che

ha notevolmente incrementato il suo processo di crescita nell'ultimo quinquennio.

“Crediamo fermamente nelle opportunità date dall'intelligenza artificiale per risolvere problemi complessi che oggi non sono ancora affrontabili con soluzioni di digitalizzazione e automazione - spiega Michele Cei, amministratore delegato di Sea Vision - Inoltre, l'AI può sicuramente ottimizzare alcune soluzioni che abbiamo già sviluppato”. Da qui la decisione di acquisire il 100% della società Argo Vision, che è diventata il cuore propulsivo sul fronte tecnologico del nuovo sviluppo dell'intero Gruppo. I risultati non sono tardati: ad agosto Sea Vision ha presentato, prima nel settore farmaceutico, un sistema con intelligenza artificiale che consente di automatizzare i processi di controllo sulle linee farmaceutiche in cui si producono, in momenti diversi, farmaci differenti. “La pulizia delle linee per passare da una produzione all'altra è onerosa e, soprattutto, attualmente è gestita dall'essere umano. In



Michele Cei, amministratore delegato di Sea Vision



Un sistema di visione tradizionale, dotato di microcamere e di software proprietario

### **UN TEAM GIOVANE E PARTNERSHIP DI RILIEVO**

Sea Vision è una multinazionale presente in otto Paesi e lavora per le più note realtà farmaceutiche e della cosmetica. Ha un organico di 330 persone, 170 delle quali attive a Pavia. L'età media è 30 anni. Circa la metà del personale possiede una laurea in ambito ingegneristico, oltre a specializzazioni in lingue, scienze economiche e umanistiche. Importante la collaborazione con l'Università di Pavia, l'Università Statale di Milano e l'ateneo di Pisa per progetti di medio-lungo periodo riguardo all'AI.

quest'ambito - illustra Cei - siamo riusciti ad automatizzare il processo di controllo applicando l'intelligenza artificiale al sistema di visione: opera come l'essere umano, ma più velocemente e senza distrazioni". Un ulteriore e inedito debutto è previsto per l'edizione 2023 di Cosmoprof, la fiera internazionale di riferimento per le aziende e i professionisti dell'industria cosmetica che si svolge in primavera a Bologna: "Siamo riusciti a garantire il controllo qualità dei rossetti applicando la machine learning alla machine vision - sottolinea il Ceo - rivoluzionando

il settore. Sin qui, infatti, il controllo qualità dei rossetti si è fatto esclusivamente a mano". Due esempi, i primi rispettivamente nel settore farmaceutico e cosmetico, di quanto possa essere sorprendente e interessante il nuovo mondo aperto dall'AI.

"Nell'arco di un biennio puntiamo a realizzare il 10% del nostro fatturato grazie alle soluzioni con intelligenza artificiale - considera Cei - e, se l'obiettivo sarà centrato, sarà un successo per l'azienda, perché sarà una nuova quota di mercato che s'aggiunge all'attuale". Con l'AI, infatti, Sea Vision darà soprattutto risposte a problemi sin qui insoliti, oltreché potenziare, dove necessario, le oltre 600 soluzioni che già propone agli ambiti produttivi di riferimento.

"La ricerca scientifica e la tecnologia legata all'intelligenza artificiale oggi sono più mature rispetto a quanto

**Con l'AI, Sea Vision darà soprattutto risposte a problemi sin qui insoliti, oltreché potenziare, dove necessario, le oltre 600 soluzioni che già propone agli ambiti produttivi di riferimento**

il mercato riesca a recepire, o per alcune rigidità, per esempio dal punto di vista normativo, o perché non si ha ancora consapevolezza di problemi che possono trovare soluzione applicandola", fa il punto Alessandro Ferrari, uno dei due soci fondatori e amministratore delegato di Argo Vision.

"Noi stiamo lavorando molto sulla tecnologia di base, configurandoci come un driver innovativo per l'AI applicata alla computer vision". Tra gli impegni estremamente significativi, "l'efficiamento energetico delle complesse reti neurali sottese all'AI, che necessitano ancora di server molto impegnativi dal punto di vista energetico e quindi non facilmente collocabili sulle linee produttive", svela Ferrari, facendo scorgere la punta avanzata della ricerca.

**PAVIA - [www.seavision-group.com](http://www.seavision-group.com)**



Esempio di immagine acquisita e analizzata dal sistema di visione con Intelligenza Artificiale

**Processi più efficienti e sicuri. Fedegari da 70 anni produce macchine di processo per l'industria farmaceutica mondiale**



La seconda generazione: i fratelli Giuseppe e Paolo Fedegari

## SOLUZIONI COMPLETE PER LA PRODUZIONE DI FARMACI STERILI

LOMBARDIA

La pandemia ha generato una rivoluzione nel mondo del farmaco: le aziende farmaceutiche hanno compreso quanto sia importante oggi trovare velocemente soluzioni per reagire a emergenze impreviste.

“Gli ingenti capitali immessi nelle industrie farmaceutiche e biotech che hanno consentito di produrre in tempi mai così brevi terapie antivirali, come per esempio quelle

basate sulla tecnologia mRNA, salvando di fatto milioni di vite - dice Giuseppe Fedegari, Ceo del gruppo internazionale che da 70 anni produce macchine di processo per le industrie farmaceutiche di tutto il mondo - hanno reso possibile quel cambiamento strutturale che fino a due anni fa sembrava impossibile attuare in un settore così fortemente regolato”.

“Per anni le grandi aziende

farmaceutiche hanno rifiutato di considerare proposte realmente innovative per la produzione di farmaci sterili, accontentandosi della naturale evoluzione delle macchine e adducendo come giustificazione gli stretti vincoli imposti dagli organismi regolatori”, aggiunge Giuseppe Fedegari.

Cos'è avvenuto durante la pandemia? A causa dell'elevata mortalità si sono dovuti realizzare farmaci e vaccini in tempi brevissimi e i governi di molti Paesi hanno finanziato pesantemente quelle aziende che erano in prima linea nella lotta al Covid. Anche gli organismi regolatori hanno introdotto procedure accelerate per l'immissione sul mercato delle nuove terapie. Per il gruppo Fedegari questo momento di forte cambiamento è stato l'opportunità per rivedere il proprio modello di business con una visione di sviluppo di lungo-lunghissimo periodo.

Con il piano Vision 2030 l'azienda ha puntato sulla trasformazione del rapporto con i clienti per crescere sviluppando una più profonda



Sistema integrato completamente robotizzato

## **PRODOTTI NATURALI E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**

Ad Aboca, gruppo internazionale fondato da Valentino Mercati, oggi azienda leader nell'innovazione terapeutica a base di complessi molecolari naturali, Fedegari ha fornito una macchina in grado di lavare e sterilizzare in un unico processo tutte le parti delle macchine di confezionamento delle creme. La peculiarità di questa macchina, la cui prima versione fu realizzata da Fedegari verso la fine degli anni Ottanta - per un cliente austriaco che doveva trattare i contenitori per la produzione di polveri sterili - è quella di lavare impiegando lo stesso vapore usato per la sterilizzazione. Così facendo, si eliminano i detergenti (tipicamente poco efficaci nella rimozione delle sostanze grasse), si ottiene un carico pulito, asciutto e sterile a un costo sensibilmente inferiore rispetto all'impiego di una lavatrice e uno sterilizzatore e inoltre si risparmia anche sul trattamento dei reflui di processo.



Simulazione e studio di un processo di lavaggio

conoscenza dei processi impiegati. L'obiettivo primario non è più quindi la crescita, ma lo sviluppo delle conoscenze. Puntando sulla collaborazione sempre più stretta con i clienti, infatti, per il gruppo sarà possibile realizzare in tempi brevi soluzioni complete per la produzione di nuovi farmaci e dispositivi medici sterili. "Per realizzare tutto ciò, si è partiti a metà del 2021 da una profonda ristrutturazione di tutto il gruppo (che oggi conta quasi 700 dipendenti distribuiti in sette sedi all'estero e due in Italia, con un fatturato consolidato previsto nel 2022 di circa 105 milioni) con l'inserimento di nuove figure professionali alla guida dell'azienda, l'apertura di nuove filiali all'estero e un ulteriore ampliamento della

casa madre a Pavia e della filiale in Usa - spiega Fedegari - Premesse indispensabili per poter costruire, assemblare e collaudare impianti di dimensioni sempre maggiori e per essere ancora più vicini ai clienti che più frequentemente necessitano di supporto tecnico e servizi che solo la casa madre è in grado di erogare". Così come in passato l'azienda si è distinta per scelte tecniche originali e coraggiose. Oggi, di nuovo, all'interno del gruppo si lavora a una innovativa soluzione per le produzioni sterili. Una decina di anni fa Fedegari presentava il primo esempio di isolatore robotizzato collegato ad una autoclave di sterilizzazione. Da allora l'azienda ha continuato a lavorare ai diversi sottosistemi - macchine e processi - che consentono oggi di

offrire una soluzione completa per l'assemblaggio e il confezionamento di piccoli lotti di farmaci sterili in modo estremamente flessibile. "Considerando i prevedibili sviluppi della medicina personalizzata, queste soluzioni permetteranno ai produttori di farmaci e vaccini di immettere sul mercato prodotti innovativi in tempi sensibilmente inferiori rispetto al passato. Anche i costi di questi impianti, nel complesso, saranno inferiori - conclude Giuseppe Fedegari -. Un risultato così ambizioso si può ottenere, però, solo con una interazione sempre più stretta con i clienti". Il futuro della produzione farmaceutica è già iniziato.

**ALBUZZANO (PV) - [www.fedegari.com](http://www.fedegari.com)**



La sterilizzazione di soluzioni parenterali

**In passato Fedegari si è distinta per scelte tecniche originali e coraggiose. Oggi, di nuovo, all'interno del gruppo si lavora a una innovativa soluzione per le produzioni sterili**



Alberto Righini, presidente di Ance Pavia

55  
years

LOMBARDIA

“**G**li ultimi vent’anni hanno visto più cambiamenti degli ultimi cento. L’evoluzione sia dal punto di vista tecnologico sia da quello normativo è stata rapidissima, ancora più se si considera che quello dell’edilizia è da sempre un settore che si rinnova più lentamente rispetto agli altri, perché basato su tecniche consolidate e sull’indispensabile know-how umano. Di fronte a questa accelerazione le imprese

# CELEBRARE IL PASSATO, COSTRUIRE IL FUTURO

**A 55 anni dalla sua fondazione, Ance Pavia guarda al presente e si proietta verso il futuro al fianco delle imprese edili che ne fanno parte, come spiega il presidente Alberto Righini**

devono farsi trovare pronte”. Alberto Righini è il presidente di Ance Pavia, sezione provinciale dell’Associazione nazionale costruttori edili, che nel 2022 celebra il 55° anniversario della sua fondazione. È nata il 15 maggio 1967 per iniziativa di un nutrito gruppo di costruttori del Pavese, della Lomellina e dell’Oltrepò, con l’obiettivo di raggruppare le realtà locali in un’unica organizzazione, che si occupasse delle peculiarità operative, organizzative e strutturali dell’edilizia, molto diverse dagli altri settori produttivi dell’industria: oggi è una rete estesa, che rappresenta 250 imprese edili.

“Nel passato recente l’edilizia, che esprime il 20% del Pil italiano, ha vissuto una lunga crisi, dal 2008 al 2018, poi ha visto un inizio di ripresa, ma subito la pandemia

ha messo a dura prova il settore. Nel 2022 è scoppiata la guerra tra Russia e Ucraina e ora c’è il problema del rincaro delle materie prime”, sottolinea Righini. Le sfide affrontate, e quella ancora in corso, quindi, sono tante. “Chi finora ha superato le difficoltà ha investito nell’innovazione. Ci sono macchinari molto evoluti, anche se nel nostro settore il ruolo dell’uomo rimane centrale, a differenza di altri settori dove alcune mansioni possono essere automatizzate”.

Per stare al passo con i cambiamenti la formazione è fondamentale. “Un altro importante problema che stiamo affrontando in questi anni è proprio la mancanza di manodopera adeguata, sia per quanto riguarda gli operai sia per i tecnici di cantiere”.

Ance Pavia considera strategico

**Obiettivo altrettanto importante per il sistema Ance è il contrasto del lavoro nero in ogni sua forma nonché il puntuale rispetto dei contratti collettivi di lavoro per i dipendenti del settore edile**





Comune di Novara - Polo di Innovazione Tecnologica Sant'Agabio - Impresa Damiani Costruzioni Srl

### **UNA NUOVA LAUREA TRIENNALE PER GEOMETRI 4.0**

Tecnologie Digitali per le Costruzioni, l'Ambiente e il Territorio (Tedcat) è il nuovo corso di laurea professionalizzante offerto dall'Università di Pavia, in collaborazione con varie realtà del territorio, in primis Ance Pavia. Fornirà competenze sull'uso di strumentazione digitale e software professionali utili per il rilievo, la rappresentazione, la gestione dei progetti e delle attività. L'esame finale sarà anche esame di Stato per diventare geometra laureato.

l'impegno delle imprese in materia di formazione professionale, finalizzata a valorizzare le risorse umane e a migliorare il loro arricchimento professionale. Fondamentale è la formazione sulla sicurezza che, attraverso la conoscenza dei fenomeni e dei rischi, realizza le condizioni sia per la prevenzione sia per la sistematica riduzione degli infortuni sul lavoro. Ance Pavia offre ai suoi associati un costante e puntuale aggiornamento dedicato ai datori di lavoro. Dalla tecnologia alla normativa: "Nell'ultimo ventennio sono state introdotte numerose nuove regole, come quelle per l'efficiamento energetico e la sicurezza sismica. I documenti da presentare per aprire un cantiere oggi sono tantissimi ed è stato anche dato il via al processo di informatizzazione: per partecipare alle gare d'appalto, che prima erano in versione cartacea, ora esistono

decine di piattaforme informatiche". "Il futuro resta nebuloso", prosegue Righini. "Per esempio, per quanto riguarda le materie prime, le imprese edili sono gli utenti finali che catalizzano tutti gli aumenti di qualsiasi materiale esistente sul

mercato. Il governo è intervenuto con un decreto per spingere le regioni ad adeguare il prezzario delle opere pubbliche, ma non tutte, hanno recepito le reali condizioni del mercato. Stiamo combattendo per una giusta quantificazione, che permetta al concetto stesso di impresa di stare in piedi". Obiettivo altrettanto importante per il sistema Ance è il contrasto del lavoro nero in ogni sua forma nonché il puntuale rispetto dei contratti collettivi di lavoro per i dipendenti del settore edile, al fine di una corretta concorrenza nei confronti delle imprese che lavorano regolarmente, nella convinzione che al settore servano regole chiare per tutelare e valorizzare le professionalità delle imprese e dei lavoratori.

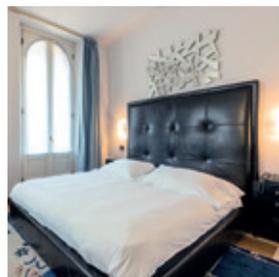
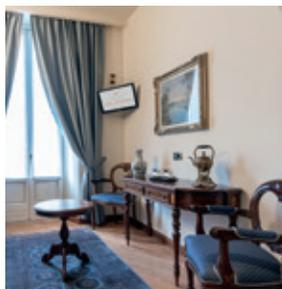
Per quanto riguarda, infine, la confusione attuale sui bonus edilizi, l'analisi di Righini è molto chiara: "L'idea in sé era buona, ma l'operazione andava programmata su un arco temporale più lungo, di almeno 10 anni, in modo da non intasare il mercato. Sarebbe stato meglio poi prevedere un incentivo più basso e uniforme per tutte le tipologie di bonus, attorno all'80% per esempio. Infine, ci volevano regole certe: nell'incertezza non si può lavorare".

**PAVIA - [www.ancepavia.it](http://www.ancepavia.it)**



Rsa Fratelli Carnevale - Gambolò - Impresa Cefer Srl

La bellezza di uno stile che attraversa il tempo.



Where the  beats in Pavia!



PH ARCHIVIO SEDE RICCA GIOIA

# UNA INTRAPRENDENTE CITTÀ SCRIGNO

## In visita a Stradella, centro dell'Oltrepò pavese orientale, accompagnati dalla nuova Guida storica e turistica

**Con i suoi 11.000 abitanti, in provincia di Pavia, Stradella è un Comune denso di storia e di itinerari culturali e turistici tutti da scoprire. Nata da un castello, la rocca di Montalino, intorno all'anno Mille, la città ha fatto della torre medievale su cui è stato innalzato il campanile il suo simbolo, eretto in Piazza Vittorio Veneto nel 1835. Oggi è un centro vivace e accogliente.**

■ [www.comune.stradella.pv.it](http://www.comune.stradella.pv.it)

**D**ove l'Appennino si spegne nella pianura, a poca distanza dal Po. Lì, su un terrazzo roccioso, è adagiata Stradella. Basterebbe questa poetica descrizione geografica per dire che a Stradella occorre arrivarci e anche fermarsi, attratti dalle colline che "scendono come onde che si susseguono dall'orizzonte al piano con i loro colori smorzati dal lontano celeste con il cielo, al bruno, al verde, al violetto delle vigne a settembre quando matura l'uva e sale l'odore della vendemmia". Ancor di più se oggi, per conoscere e apprezzare questo territorio, si è supportati con passione e competenza dalla nuovissima "Guida storica e turistica" voluta dall'Amministrazione comunale come ulteriore strumento per facilitare e arricchire il contatto degli ospiti con la città. "Questa Guida tascabile che racconta Stradella attraverso la sua storia, gli itinerari che si snodano lungo l'area comunale e i suoi personaggi famosi, rientra nella più ampia strategia di valorizzazione di Stradella nel suo complesso, come meta turistica e punto di riferimento per l'area molto più ampia

dell'Oltrepò pavese orientale", illustra il sindaco Alessandro Cantù. Di origine alto medioevale, Stradella, oltre 11.000 abitanti, è oggi un centro vivace, accogliente, ricco di iniziative e anche di memorie storiche ancora ben presenti nel tessuto urbano, che meritano di essere conosciute. Qui, tra l'altro, visse e morì Agostino Depretis, più volte presidente del Consiglio e ministro nei primi anni dell'Unità d'Italia, una figura ricordata dal maestoso monumento che sorge in piazza Vittorio Veneto, a poca distanza da uno dei gioielli di Stradella, l'imponente Torre Viscontea, sormontata dalla Cella campanaria. Sono ben 20 le tappe del percorso storico-artistico che suggerisce la Guida, tra chiese, palazzi, la basilica di San Marcello, la Fontana dei Quattro Cannoni, il Tetro sociale e i giardini pubblici, l'ospedale Sola-Forni-Gazzaniga e la suggestiva Rocca Superiore, solo per citare alcune delle vestigia, testimoni di storia, arte e cultura. Unici, poi, il Museo Naturalistico e il Museo della Fisarmonica, collegato alla Fabbrica della Fisarmonica, che fu aperta a Stradella nel 1876 da Mariano Dallapè, testimonianza, insieme alla statua del "fisarmonicista" di piazza Trieste, di un'arte che ha fatto grande Stradella.



Comune di  
**Stradella**

LOMBARDIA



Basilica Montalino

# PACKAGING: LA RIVOLUZIONE VERDE

Con i suoi 50 anni di know-how, Itp si conferma realtà leader nella produzione di packaging di plastica flessibile a basso impatto ambientale



Il concetto di buon packaging non è connesso solo a fattori di carattere funzionale. Oggi l'imballaggio deve saper rispondere anche a istanze di ecosostenibilità. Un packaging responsabile, più rispettoso dell'ambiente, che si confronta con sempre nuove esigenze: sottile e leggero, ottimizzato per diminuire la quantità di materiale necessaria per ogni confezione. "Viviamo un momento di transizione in cui nuovi prodotti a basso impatto ambientale affiancano quelli di vecchia generazione", spiega infatti Paola Centonze che, insieme con il padre

Nicola e il fratello Massimo, guida la Itp di Bosnasco (Pavia), azienda leader nel settore del packaging ecosostenibile. "A parità di prestazioni, lavoriamo su packaging più semplificati, testando materiali innovativi in modo da ridurre l'impronta ecologica ma senza mai perdere di vista i loro compiti principali: proteggere il contenuto dalla produzione allo scaffale al consumo, nonché essere uno strategico strumento di marketing e comunicazione. Diventa pertanto sfidante - sottolinea la manager che è anche responsabile della comunicazione dell'azienda di famiglia



I fratelli Massimo e Paola Centonze, alla guida di Itp

## **PIÙ CONSAPEVOLI, PIÙ COINVOLTI**

Lo sviluppo di un'azienda o di un prodotto passano attraverso una elevata consapevolezza del proprio operato e delle conseguenze che esso ha in ricadute ambientali, quindi nei confronti del Pianeta, e sociali, ossia sulle persone. Itp questo lo sa bene. Ed è per questo che, a fronte della propria crescita esponenziale, ha deciso di fare leva anche sulla "sostenibilità sociale" del proprio business. "Abbiamo percepito - spiega Paola Centonze - un'esigenza silenziosa nella nostra comunità aziendale: il bisogno di colmare quello scollamento tra le parti che inevitabilmente si viene a creare durante i percorsi di ampliamento ed espansione strutturale. Oggi, stiamo lavorando su un maggiore engagement all'interno del gruppo e fra i reparti: ci confrontiamo sul tema della plastica e dell'inquinamento ambientale fornendo evidenze scientifiche in contrasto con le immagini, spesso fuorvianti, mostrate dai media; raccontiamo le applicazioni che se ne fanno dei nostri prodotti; favoriamo la comprensione e il rispetto del lavoro dei colleghi". Attività, questa, che va a ricongiungere tutti i protagonisti di Itp ai grandi valori dell'azienda - impegno, integrità e intraprendenza - consolidandone obiettivi e vision.



Rendering della nuova struttura per la produzione di film flessibili con tecnologia di ultima generazione

## Entro il 2022 sarà operativo al 100% il nuovo stabilimento di produzione per i packaging completamente riciclabili e con impatti di Lca molto più bassi dei film convenzionali

- mantenere tutte queste prerogative in pellicole più sottili e monostrato, completamente riciclabili o provenienti da fonti rinnovabili oppure da fonti completamente vegetali". Questa è la direzione per evolvere ed è proprio qui che si concentrano i maggiori investimenti di Itp: "Entro il 2022 sarà operativo al 100% il nuovo stabilimento di produzione per i packaging completamente riciclabili e con impatti di Lca molto più bassi dei film convenzionali. Il nuovo brand 'Pack Revolution' racchiude proprio i prodotti sui quali stiamo puntando, legati alla rivoluzione verde del packaging". I materiali e gli oggetti in plastica a uso alimentare sono gli unici ad avere una regolamentazione armonizzata in Europa, a differenza degli altri (carta, cartone, vetro, alluminio, legno) che seguono normative nazionali. "La bio-circularità - evidenzia l'imprenditrice - è garantita lungo l'intera filiera. Lo stabilimento e tutti i film sono certificati secondo lo standard Iscc Plus dell'International Sustainability and Carbon Certification. La certificazione Iscc è un po' la chiusura del cerchio della nostra sostenibilità e sarà sempre più un vantaggio competitivo. Quando si utilizzano materie prime rinnovabili e sostenibili è fondamentale avere contezza dell'origine, pertanto gli investimenti in certificazioni di prodotti sono utili a supporto di una comunicazione corretta che valorizzi la nostra credibilità". "La qualità - conferma - va supportata da evidenze, anche per distinguerci da coloro che nel nostro settore non lavorano con la stessa serietà".

Con una forte proiezione all'innovazione e una crescente competitività sui mercati internazionali, Itp è anche un modello di impresa familiare che ha saputo ampliare i propri orizzonti pur rimanendo saldamente agganciata ai propri valori fondanti. Nata nel 1972 quasi per caso, Itp - Industria Termoplastica Pavese (il cui claim oggi recita esplicitamente la mission aziendale: "Innovative Packaging Solutions") ha scelto infatti - in questi suoi cinquant'anni di attività - di preservare la sua nicchia di eccellenza, facendo leva su una solida vocazione green che passa attraverso continui investimenti in ricerca e sviluppo. Ma non è tutto. Perché è recente anche la pubblicazione del primo bilancio di sostenibilità a firma Itp: "Di fatto - spiega Centonze - il naturale proseguimento di 50 anni di impegno. Contestualmente inoltre - prosegue l'imprenditrice - a luglio siamo

diventati Società Benefit e andremo a certificarci B Corp. Progettualità in ambito ambientale e sociale un tempo date per scontate, che oggi vengono portate avanti con una consapevolezza diversa". Sperimentazione e tanta ricerca applicata per fornire, ai clienti del settore food, assistenza su nuove soluzioni di prodotto, aspetti operativi e tecnici riguardo le macchine confezionatrici, adempimenti legislativi sul food packaging, requisiti di idoneità al contatto con il prodotto alimentare. "Le grandi multinazionali ci scelgono per la messa a punto di nuovi packaging proprio per questa nostra flessibilità e per la capacità di creare prototipi in tempi brevi. L'80% dei nostri imballaggi è personalizzato sull'esigenza del cliente: è nel nostro Dna la velocità di reazione, il dinamismo e la prontezza a fornire soluzioni". Da 50 anni.

**BOSNASCO (PV) - [www.itp.company](http://www.itp.company)**



Dettaglio di un estrusore visto dall'interno



Massimo Grasselli, presidente di Colline e Oltre



Colline dell'Oltrepò Pavese

**Colline e Oltre sta lavorando per supportare la filiera vitivinicola al fine di costruire una strategia di marketing vincente**

## OLTREPÒ PAVESE: VERSO UN MARCHIO DI DESTINAZIONE TURISTICA

**“Colline e Oltre” ha lanciato progetti e strategie per un efficace marketing del territorio e per la valorizzazione delle filiere enogastronomica e di ricettività**

LOMBARDIA

Sta per tagliare il traguardo di un anno di attività con soddisfazione per i diversi progetti delineati, alcuni dei quali già realizzati con apprezzamento ed entusiasmo dei vari soggetti del territorio che stanno collaborando. È la sintesi che può fare oggi il vertice di “Colline e Oltre”, la newco per il rilancio dell'Oltrepò Pavese creata nel dicembre 2021 da Intesa Sanpaolo e Fondazione

Banca del Monte di Lombardia con l'assistenza al progetto della società di consulenza Monitor Deloitte. Obiettivo: sviluppare un marketing del territorio, promuovere in modo integrato l'area e incentivare la collaborazione all'interno delle filiere enogastronomica e turistica, coordinando le imprese nello sforzo comune di fare dell'Oltrepò Pavese una destinazione turistica con un proprio marchio. Una logica a cui si aggiunge l'intento di abilitare servizi professionalizzanti ad alto valore aggiunto, da dedicare agli imprenditori.

“Colline e Oltre sta lavorando per supportare la filiera vitivinicola al fine di costruire una strategia di marketing vincente, che sappia valorizzare al massimo le eccellenze di questo territorio”, sottolinea il presidente Massimo Grasselli. Nel concreto, in questi mesi sono stati realizzati 170 incontri bilaterali con gli operatori, in un territorio che conta 75 Comuni e quasi il 70% delle aziende attive in provincia di Pavia. Inoltre, sono state definite azioni prioritarie sulla base degli

obiettivi generali: un piano di marketing per la filiera vitivinicola al fine di promuovere le sue eccellenze, in particolare il Pinot Nero e la Bonarda; un progetto dedicato allo sviluppo del tartufo nero estivo, di concerto con la Comunità montana; un hub di servizi dedicati alla ricettività, per accrescerne la qualità. “Colline e Oltre”, con Hsl Hospitality e Studio Speri, sta lavorando con specifici mandati anche alla valorizzazione di alcuni castelli. “La valorizzazione della ricettività nell'Oltrepò Pavese si sostanzia con il progetto di rilancio di Salice Terme - specifica il direttore generale della società, Matteo Casagrande - e lo sviluppo di una ricettività che valorizzi al massimo la rete dei castelli: San Gaudenzio, Montalto, Mornico Losana, per citarne alcuni. Tutto il lavoro - conclude Casagrande - mira a una comunicazione chiara e integrata, per rendere evidente al turista nazionale e internazionale l'offerta del territorio”.

PAVIA



Matteo Casagrande, direttore generale Colline e Oltre Spa, con Massimo Bergaglio e Paolo Tedeschi

# L'ENOGASTRONOMIA SI ASSOCIA

**Nasce Tavole Oltrepò, l'associazione degli Osti di Territorio in collaborazione con "Colline e Oltre" per creare un gruppo identitario, operare in sinergia, valorizzare la qualità**

**A**ttenzione particolare alla ristorazione dell'Oltrepò Pavese, al rilancio della ricettività e alla valorizzazione dell'identità del territorio: sono gli obiettivi della neo costituita "Tavole Oltrepò", l'associazione Osti di Territorio, nata grazie alla collaborazione con la società "Colline e Oltre", creata lo scorso anno da Intesa Sanpaolo e Fondazione del Monte di Lombardia con la presidenza di Massimo Grasselli. Sono 17 i ristoratori soci della nuova associazione, che ha l'oste Marco Viglini come presidente e Martino Crespi quale ambasciatore. Un'azione ad ampio raggio: favorire la crescita e la creazione di sinergie tra i ristoratori, i produttori del comparto enogastronomico, gli operatori della distribuzione e quelli del mondo della promozione come enti,

consorzi e associazioni di categoria. Lo spirito è quello di agevolare anche la collaborazione con altre realtà presenti sul medesimo territorio per iniziative rivolte alla valorizzazione della ristorazione e dell'enogastronomia. "Quando Colline e Oltre ci ha proposto di creare un gruppo identitario della ristorazione Oltre Padana - racconta il presidente Viglini - la risposta è stata un 'sì' immediato. Obiettivo? Lavorare insieme per il successo dell'Oltrepò, della sua ristorazione e in più in generale di una ricettività di grande qualità degna della storia di questo territorio". Nell'ambito della formazione, Tavole Oltrepò favorirà il reperimento di personale qualificato con accordi di gruppo con le scuole di settore e agevolerà lo scambio d'informazioni sull'esistenza



Marco Viglini, presidente di Tavole Oltrepò

di personale alla ricerca di lavoro da inserire nelle attività degli iscritti. Grazie al ruolo di "Colline e Oltre" verranno anche attivate partnership con aziende industriali produttrici di beni strumentali alla ristorazione, operatori della filiera enogastronomica e più in generale imprese e vicine alla logica che anima l'associazione. Servizi a cui si aggiungeranno gli acquisti di gruppo per sinergie di costo.

I ristoranti soci della neocostituita Tavole Oltrepò sono: Ad Astra, Selvatico, Prato Gaio, Sasseo, Villa Naj, La Locanda dei Beccaria, Il Caminetto, La Corte del Lupo, Prime Alture, Bistrot enoteca regionale, Primula Bianca, Buscone, Osteria La Cave Cantù, La Buta, Giole e Rimulas. Per divenire soci dell'associazione si dovrà presentare la propria candidatura che sarà oggetto di valutazione da parte dei soci fondatori attraverso i propri organi sociali sempre all'insegna di identità territoriale, utilizzo delle materie prime di territorio, presenza di una carta dei vini ricca di Oltrepò e vocazione a una ricettività di qualità.

PAVIA

**L'obiettivo di Tavole Oltrepò è lavorare in sinergia per il successo di questo territorio, della sua ristorazione e in più in generale di una ricettività di grande qualità**





Veduta dall'alto del centro storico cittadino

# VINO E ARTE NEL CUORE DELL'OLTREPÒ ORIENTALE



Comune di  
**Broni**

**Broni è un centro nevralgico del Pavese. L'Enoteca Regionale e il sistema culturale sono veri fiori all'occhiello della "città internazionale della vite e del vino"**

**Broni, con oltre 9.500 abitanti, è un Comune della provincia di Pavia che si estende ai piedi delle colline dell'Oltrepò Pavese. Con la sua posizione strategica sulla via Emilia, tra Piacenza e Torino, rappresenta la meta ideale per un turismo non solo paesaggistico e culturale, ma anche enogastronomico. Tra i luoghi interessanti da visitare spiccano la Basilica di San Pietro Apostolo, che ospita le spoglie di San Contardo d'Este, Patrono della città, e il caratteristico santuario sul monte omonimo, adiacente a Broni, dove il Santo si ritirava a pregare.**

■ [www.comune.broni.pv.it](http://www.comune.broni.pv.it)

**L**a città di Broni rappresenta da sempre un punto di riferimento per l'Oltrepò Orientale. Fondata dai romani, fu uno dei capisaldi della potenza pavese; a partire dagli anni Trenta del secolo scorso ha vissuto un'epoca di dinamismo industriale.

Denominata 'Re de pais' (Re dei Paesi) e insignita nel 1987 del riconoscimento di 'Città

internazionale della vite e del vino' dall'Office International de la Vigne et du Vin, Broni - grazie anche agli investimenti delle ultime amministrazioni - è una realtà che coniuga al suo interno opportunità culturali ed economiche insieme con la tradizione e l'ospitalità tipiche di un borgo di provincia.

Sospesa tra il Po e le colline, con i vigneti che le fanno da cornice e le valli dello Scuropasso che la circondano, Broni è facilmente raggiungibile da Milano, Pavia e Voghera, grazie al vicino svincolo autostradale, e offre tutti i servizi necessari per poter investire nel suo territorio, in particolare in attività agrituristiche e produttive sostenibili, arricchita dalla tranquillità e da quel senso di famiglia che contraddistingue una piccola realtà, circondata dalla natura. Il territorio, inoltre, è particolarmente idoneo per il trekking e il cicloturismo, con numerosi itinerari, percorribili in tutte le stagioni, per appassionati di escursioni e mountain bike.

All'interno di questa suggestiva cornice l'eccellenza dei prodotti della terra, l'esistenza



Antonio Riviezi,  
sindaco di Broni

**La vivacità culturale di Broni è ben rappresentata dal Teatro Carbonetti, completamente ristrutturato e inaugurato nel 2013, con il suo ricco cartellone che offre spettacoli di lirica, operetta, prosa e musica**

PHANGLISANI



Suggestivo scorcio tra i vigneti e le colline di Broni

di vitigni autoctoni e la presenza di strutture all'avanguardia che sanno unire tradizione e innovazione, come la prima Enoteca Regionale della Lombardia, costituiscono un unicum in tutto il territorio circostante.

“L’Enoteca, inaugurata nel 2015, punta alla creazione di un vero e proprio tempio delle eccellenze prodotte nella regione - spiega Antonio Riviezzi, sindaco di Broni - L’Oltrepò Pavese, infatti, è la prima area geografica in Italia e la terza al mondo per la produzione di Pinot”.

L’elegante location scelta è una cascina in via Cassino Po, un edificio che prevede anche cantine per la conservazione dei vini. Innumerevoli le iniziative di degustazione ospitate dall’Enoteca, dedicate in particolare alla promozione dei prodotti tipici del territorio, accompagnate da spettacoli musicali. Le sale del bistrot e la corte possono ospitare banchetti ed eventi che mettono in risalto la versatilità e la raffinatezza del territorio lombardo.

Oltre al vino, infatti, Broni è rinomata per le sue ciambelle di pasta dura e per le storiche pasticcerie Indipendenza e Rovati.

Alla vocazione territoriale e alla passione per il vino si affianca anche l’impegno, da parte degli amministratori locali, di coinvolgere la comunità di Broni e gli enoturisti con eventi quali la tradizionale Festa dell’Uva e altre iniziative volte ad animare le vie del centro storico.

La vivacità culturale di Broni è ben rappresentata dal Teatro Carbonetti, completamente ristrutturato e inaugurato nel 2013, con il suo ricco cartellone che offre spettacoli di lirica, operetta, prosa e musica. Un altro importante

punto di riferimento per le attività artistiche e di spettacolo è il nuovo Polo Civico Culturale Matteotti, che grazie alla sinergia tra il Comune e le molte associazioni culturali attive sul territorio, in particolare UniTre (Università della Terza Età), offre una serie variegata di appuntamenti: dai concerti del Complesso Bandistico Città di Broni agli incontri con l’autore e alle mostre.

A breve, fa sapere il primo cittadino, partiranno i lavori di riqualificazione di Villa Nuova Italia, passata dal Demanio al Comune, che riporteranno lo storico edificio e i giardini progettati da Gae Aulenti all’originario splendore.

“Con questi tre poli culturali - conclude il sindaco Riviezzi - Broni punta a diventare un forte attrattore per tutto il circondario e per quanti, dalle vicine aree metropolitane, vogliono trascorrere un weekend di relax, in armonia con la natura”.



Facciata del Teatro Carbonetti



## QUESTIONE DI CHIMICA. MA NON SOLO

**Una famiglia dal solido background scientifico, una grande capacità imprenditoriale e una missione, sintetizzata nel payoff aziendale: “Commitment to innovation”. Punti di forza e progettualità di LabAnalysis Group, che dal 1976 fornisce servizi di testing e consulting ad alto valore aggiunto**

LOMBARDIA

**U**n incredibile viaggio nel mondo delle analisi chimiche che inizia con un dipendente nel 1976 per arrivare a 850 persone occupate oggi. In mezzo, due generazioni e una storia di successo, dove la qualità è da sempre driver di crescita. “Nel nostro payoff è racchiusa la vision dell’azienda: un costante evolversi, migliorarsi, un crescere all’inseguimento del futuro”, racconta Stefano Maggi, executive vice president di LabAnalysis Group. Analisi di controllo chimico-

fisico-microbiologico e servizi di consulenza, salute e sicurezza sul lavoro. Questo il core business di un’azienda nata in un fienile dell’Oltrepò Pavese, precisamente a Casanova Lonati, dove si trova ancora il quartier generale. Prosegue Maggi: “Il fondatore è mio padre Luigino, allora professore di chimica analitica, che inizia con l’analisi di campioni di acqua. Negli anni Ottanta viene ampliata la gamma di servizi estendendo i test alle emissioni gassose delle aziende, con

l’acquisto di nuovi strumenti analitici e un incremento del numero dei dipendenti da 1 a 10. La crescita continua negli anni Novanta, periodo in cui viene ampliata la sede operativa, affiancando il lancio del settore farmaceutico all’incremento nel settore ambientale”.

“È di questi anni - spiega - l’introduzione del concetto di qualità come driver di crescita che vede nelle certificazioni un mezzo per distinguersi dai competitor grazie all’intervento di un altro membro della famiglia, mia madre Isella. Alla fine del 2000 i dipendenti arrivano a 50. Tra il 2000 e il 2010 avviene il consolidamento, con l’entrata in azienda della seconda generazione, rappresentata da me e mio fratello Lorenzo. Abbiamo tutti un background scientifico improntato al core business dell’azienda: io e mio fratello siamo chimici, come nostro padre, mentre nostra madre è laureata in fisica”.

L’ingresso della seconda generazione porta a un aumento delle attività e delle aree di business, quindi nuove tipologie di servizi e nuove apparecchiature avanzate, passando da 50 a 200 dipendenti. Seguono



I soci fondatori Luigino Maggi e Isella Massara con i figli Stefano e Lorenzo

**Nei progetti futuri di LabAnalysis Group c'è una forte spinta sull'internazionalizzazione. In Italia punta invece a consolidare la posizione di leader del settore**



gli anni dell'espansione, con acquisizioni e aperture di nuove unità territoriali lungo lo stivale: 2011 nuovo laboratorio a Brindisi, 2012 acquisizione di Achem a Cagliari, 2014 acquisizione di Laser Lab a Chieti, 2016 nuovo laboratorio a Viggiano (Potenza), 2018 acquisizione di ChemService a Novate Milanese, 2019 acquisizione Sil Engineering a Reggio Emilia e Sgs Sertec a Livorno, 2020 acquisizione di Soveco a Nove (Vicenza), 2021 acquisizione di Ispe e Rigano Laboratories a Milano. Contestualmente, avviene l'apertura ad altri mercati del testing sinergici: food, consumer product testing e prodotti agrochimici.

“Abbiamo sei aree business: la prima, per ordine di importanza e di fatturato, è l'ambientale. A seguire quella farmaceutica, in cui ci differenziamo non solo per l'analisi delle materie prime e dei prodotti finiti, ma anche per gli studi di rilascio di sostanze nocive dal packaging al farmaco; il settore agrochimico, che comprende pesticidi e biostimolanti; altro business riguarda i beni di

consumo, pertanto cosmetica e packaging (alimentare e non); poi c'è l'area food con i testing per la verifica di conformità degli alimenti; in ultimo quello della salute e sicurezza sul lavoro, che abbraccia consulenza e analisi in ambito di valutazione e gestione dei rischi, prevenzione incendi e medicina del lavoro. Attualmente le sedi sono 16, distribuite in tutta Italia”.

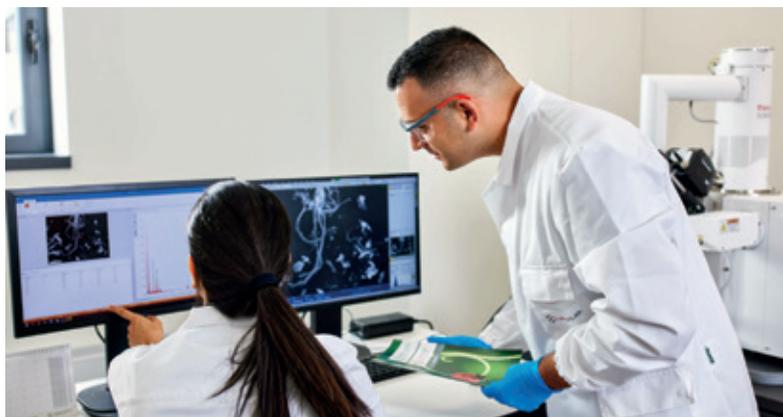
Una politica espansiva che prosegue ancora oggi. “LabAnalysis Group è una holding di 850 persone con un turnover nel 2021 di circa 85 milioni. Nei progetti futuri c'è una forte spinta sull'internazionalizzazione. In Italia puntiamo invece a consolidare la posizione di leader del settore, con la costruzione di due nuovi building, uno ambientale e uno agro-food, continuando a investire in ricerca e innovazione, anche sul fronte automazione. Inoltre, portiamo avanti politiche di riduzione dei consumi energetici e idrici, oltre che di efficientamento energetico”. Realizzazione di un parco fotovoltaico in Abruzzo, digitalizzazione dei

processi per un minor consumo di carta, tecnologie innovative nella costruzione e nel mantenimento degli edifici, taglio degli sprechi in maniera smart, distributori di acqua e borracce ai dipendenti in un'ottica plastic free. “Sono tante piccole azioni che unite fanno la differenza”, conclude Maggi.

**CASANOVA LONATI (PV)**  
[www.labanalysis.it](http://www.labanalysis.it)

### **LA FORZA DEI VALORI**

Famiglia, meritocrazia, trasparenza e onestà, sostenibilità ambientale e sociale. “L'unione familiare si riflette nell'unione del gruppo. Il capitale umano è da sempre il nostro migliore investimento: corsi di crescita personale e professionale, un comitato sportivo e una struttura polifunzionale presso la sede di Pavia con ristorante, palestra e asilo nido. Il 52% del personale è donna, oltre il 60% se si considerano solo i ruoli di responsabile”, sottolinea Stefano Maggi, executive vice president di LabAnalysis Group. Un'eccellenza riconosciuta con diversi premi, tra cui l'Impresa Champion, concesso alle imprese più performanti, e il Welfare Champion 2020 per la valorizzazione del benessere dei dipendenti.





# VINI DI ECCELLENZA NEL REGNO DELLA BIODIVERSITÀ

LOMBARDIA

## Vitivinicoltura ed enoturismo nell'Oltrepò Pavese, terza area produttiva mondiale di Pinot Nero

Con 440 chilometri di colline e circa 13 mila ettari a Denominazione, l'Oltrepò Pavese, terza area produttiva mondiale di Pinot Nero (dopo Borgogna e Champagne) e un territorio che rappresenta il 60% della produzione di vino in Lombardia, costituisce un patrimonio per l'enologia italiana e internazionale.

Questo triangolo a forma di grappolo, incastonato tra Piemonte, Emilia e Liguria, esprime sei Doc, una filiera composta da oltre 1.300 aziende e una Docg, l'Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico, con oltre 500 mila bottiglie prodotte nel 2021 (+23% rispetto all'anno precedente). "Una felice combinazione di fattori, quali le caratteristiche uniche del suolo, il

clima particolare e l'intraprendenza delle aziende, per lo più a gestione familiare - sottolinea Gilda Fugazza, presidente del Consorzio di Tutela Vini Oltrepò Pavese che raccoglie circa 180 produttori - è alla base delle due anime espresse dai nostri vitigni, quella pregiata della vinificazione in rosso e quella della raffinata bollicina, il Metodo Classico, appunto".

Questa terra di identità enogastronomiche, di materie prime da sempre fonte di ricchezza per il tessuto contadino, con prodotti tipici come la Dop del salame di Varzi, esprime, oltre la Docg Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico, anche la Croatina per la Bonarda, il vino per ogni momento di consumo, Barbera e il sempre più apprezzato Sangue di Giuda (rosso dolce). C'è, inoltre, un'ampia area dedicata al Riesling che esprime risultati di eccellenza, come testimonia il Premio Naturno 2021 per il miglior Riesling Renano, per la prima volta assegnato a un vino dell'Oltrepò Pavese. Molto spesso nel vitigno si identificano - anche nel nome - i vini dell'Oltrepò



PH: BIKE DIVISION 2

Pavese, che su queste colline, rese diverse anche dalle esposizioni e dalla natura dei suoli, diventano unici e inconfondibili. Una gamma completa che soddisfa ogni abbinamento enogastronomico dall'antipasto al dolce. La prima citazione sulla viticoltura in Oltrepò spetta al geografo e filosofo greco Strabone, che nel 40 a.C., documentando un suo passaggio nell'Oltrepò scrive di "un vino buono, popolo ospitale e botti in legno molto grandi". Il comparto vinicolo è oggi promosso e tutelato dal Consorzio, nato su base volontaria nel 1961 e divenuto istituzionalmente Consorzio Tutela nel 1977, che vigila sulle Denominazioni di Origine prodotte nell'Oltrepò. "Nell'Oltrepò Pavese tutti i vitigni trovano ottima espressione con una confermata caratteristica comune - spiega Carlo Veronese, direttore del Consorzio - La terra, per sua origine ampelografica e natura geologica, garantisce lunghi e qualitativi invecchiamenti". Le colline morbide e armoniose sono particolarmente apprezzate da un nuovo enoturismo 'slow' a misura di bicicletta, con i classici itinerari 'mangia e bevi' lungo la Greenway ciclopeditone di 30 chilometri da Voghera a Varzi, arricchita da esperienze in vigna dalle degustazioni organizzate dalle cantine attrezzate per una nuova ricettività. Poi i borghi medievali di Varzi, Zavattarello e Fortunago, tra i più belli d'Italia, che

## SOSTENIBILITÀ PER LA FILIERA

Il tema dello sviluppo sostenibile è sempre più centrale nelle strategie del Consorzio. "Vogliamo che il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese sia non solo garanzia di qualità ma anche di sostenibilità ambientale, economica e sociale, quella che ci piace definire come sostenibilità etica - afferma la presidente Gilda Fugazza - Ci piacerebbe coinvolgere in pratiche sostenibili tutti gli attori della filiera e il territorio". "Il percorso è lungo ma noi siamo già partiti con la lotta integrata per la filiera vitivinicola - aggiunge il direttore Carlo Veronese - pratica che le nostre aziende socie seguono già da diversi anni, presa come riferimento per definire le buone pratiche produttive".



PH ARCHIVO CTVOP

meritano una visita prima di mettersi in cammino sulle direttrici delle antiche vie del sale, dei Malaspina e di San Colombano, immersi in un ambiente naturale unico, con 94 specie di uccelli e 200 specie di farfalle. L'Unione Europea ha premiato la biodiversità dell'Oltrepò Pavese riconoscendo quali siti di interesse comunitario il Monte Alpe, Monte Lesima e Pietra Corva con il suo

giardino botanico alpino. Natura, enogastronomia e prodotti della tradizione con una speciale contaminazione dovuta al crocevia geografico di tre regioni Piemonte, Liguria ed Emilia-Romagna, ad appena un'ora da Milano, Torino, Genova e Piacenza.

**TORRAZZA COSTE (PV)**  
[www.consorzioviniooltrepò.it](http://www.consorzioviniooltrepò.it)

LOMBARDIA



PH ANGLUSANI



**L'Unione Europea ha premiato la biodiversità dell'Oltrepò Pavese riconoscendo siti di interesse comunitario Monte Alpe, Monte Lesima e Pietra Corva**

# AMBASCIATORI DEL TERRITORIO NEL REGNO DEL PINOT NERO

**Terre d'Oltrepò, con le sue storiche cantine Casteggio, Broni e Santa Maria della Versa, è la maggiore cooperativa vitivinicola lombarda**

**C**on tre cantine storiche - Casteggio, Broni e Santa Maria della Versa - Terre d'Oltrepò è la più grande realtà cooperativistica nel settore vitivinicolo in Lombardia: con quasi 650 soci, circa 4 milioni di bottiglie prodotte e 500 mila quintali di uve rappresenta oltre il 50% della produzione dell'Oltrepò. "Per noi fare vino è una missione - dice il presidente Enrico Bardone - Crediamo che l'Oltrepò Pavese sia una grande ricchezza da salvaguardare e da promuovere attraverso i suoi vini, capaci di esprimere l'essenza del terroir. La spina dorsale della nostra azienda sono i soci, perno indiscutibile di una tradizione, quella vitivinicola, che da secoli rappresenta l'ossatura economica di questo territorio. Ecco perché ci riteniamo 'Ambasciatori del territorio'".

Con l'obiettivo del miglioramento costante su tutte le etichette - La Versa, Casteggio e Le Fate - Terre d'Oltrepò può contare su gruppo agronomico d'eccellenza, coordinato dal direttore generale Corrado Gallo, che verifica costantemente

le condizioni delle uve e le curve di maturazione per guidare il produttore a fare vini di qualità a partire dalla gestione della vigna, in una sinfonia di profumi e colori che rappresentano il meglio dell'Oltrepò Pavese. "Nelle nostre cantine la tecnologia è al supporto della tradizione - aggiunge Bardone - Apparecchiature e autoclavi moderne per il controllo della materia sono un importante valore aggiunto per la produzione del nostro vino".

Linee di produzione pronte a gestire 10 milioni di bottiglie all'anno, obiettivo che Terre d'Oltrepò intende perseguire sui canali Horeca e Gdo nazionali, e con l'export in Usa, Germania e Belgio, incrementando la produzione di Spumante Metodo Classico e scommettendo sul Pinot Nero vinificato in rosso.

Oggi le tre cantine storiche, in particolare La Versa, fondata nel 1905, con il caveau più grande d'Italia, sono meta di appassionati attratti dalla storia del vino e dai valori dell'Oltrepò Pavese, una terra che vede l'azienda impegnata non solo a tramandare ai giovani il senso



di un lavoro faticoso e appassionante come quello della viticoltura, "ma anche il legame indissolubile con il territorio - conclude il presidente Bardone - che è parte integrante della nostra storia. Una ricchezza che offriamo a chi sa amare e apprezzare il nostro vino".

**BRONI (PV) - [www.terredoltrepo.it](http://www.terredoltrepo.it)**



**Oggi le tre cantine storiche, in particolare La Versa, fondata nel 1905, con il caveau più grande d'Italia, sono meta di appassionati attratti dalla storia del vino**

# DAL VIGNETO ALLA CANTINA: QUALITÀ ASSOLUTA

**Giorgi Vini: dal 1875 unicità e passione che esprimono  
il grande made in Italy nel mondo**



Fabiano Giorgi e Gerry Scotti

**P**rodotti evoluti, nati dalla consulenza di enologi esperti capaci di esaltare al massimo le uve dell'Oltrepò Pavese attraverso un mix equilibrato di sapori e profumi. È questo il biglietto da visita dei vini Giorgi - dai bianchi e rossi classici agli spumanti, sino ai grandi cru e barricati - che esprimono la qualità di un intero territorio, ricalcandone la tipicità. "Il prodotto che ha consentito all'azienda Giorgi di evolversi e di spiccare il volo è stato il Pinot nero, il nostro marchio di fabbrica il cui tratto distintivo è la bottiglia renana lunga, un azzardo quando fu proposta trent'anni fa", racconta Fabiano Giorgi che porta avanti l'eredità delle cantine di famiglia, le cui origini risalgono al 1875. I Giorgi hanno sempre puntato sull'intera filiera produttiva: dall'uva alla bottiglia per realizzare il loro grande progetto, ossia creare un'azienda vitivinicola di primaria importanza.

Un progetto divenuto realtà nel 1970, quando i fratelli Gianfranco e Antonio costruiscono una seconda cantina, moderna e tecnologicamente avanzata, a Canneto Pavese, e un'ulteriore cantina a Camponoce, negli anni Ottanta. "Oggi Giorgi Vini esporta in 59 Paesi nel mondo, ha più di 160 agenti in Italia, ha vinto i maggiori premi internazionali e nazionali, tra cui i Tre Bicchieri Gambero Rosso e i Cinque Grappoli Sommelier. Abbiamo saputo fondere la tradizione con le tecniche di enologia più innovative per garantire una qualità unica in ogni singola linea di vino". Ma su cosa si basa l'alta qualità dei vini Giorgi? "Ovviamente nasce già nel vigneto e viene portata a compimento in cantina. Abbiamo valorizzato i vecchi vigneti di famiglia e selezionato e acquisito nuovi appezzamenti di terreno, badando che l'esposizione e la composizione del terreno fossero ideali per ciascun



**Giorgi Vini esporta in  
59 Paesi nel mondo, ha  
più di 160 agenti in Italia,  
ha vinto i maggiori premi  
internazionali e nazionali,  
tra cui i Tre Bicchieri  
Gambero Rosso e i Cinque  
Grappoli Sommelier**

tipo di vitigno". Inoltre, nei vigneti viene praticata la potatura castigata, mentre la concimazione è realizzata esclusivamente con prodotti naturali. La raccolta delle uve, sempre selezionate, avviene nel preciso momento della maturazione e la pigiatura e la fermentazione sono rigorosamente controllate. "Gestiamo l'intera filiera: in questo modo continueremo a garantire l'eccellenza dei nostri vini anche alle generazioni future", conclude Giorgi.

**CANNETO PAVESE (PV)**

**[www.giorgi-wines.it](http://www.giorgi-wines.it)**



# SPERIMENTARE E INNOVARE: LA TRADIZIONE RINASCE

**La tecnica dell'assemblaggio e gli affinamenti di Luca Bellani, vignaiolo eclettico di Ca' di Frara, nel cuore dell'Oltrepò Pavese, rivelano nuove interpretazioni del Pinot Nero**

LOMBARDIA

Il vino è sostanza viva plasmata dalla natura e dal saper fare dell'uomo, che nelle mani sapienti di Luca Bellani, erede dei terreni e della cantina fondata nel 1905 dal bisnonno Giovanni, evolve e si tramanda con etichette tradizionali e sperimentazione di nuovi sapori. Siamo nell'Oltrepò Pavese, nella frazione di Casa Ferrari, in dialetto Ca' di Frara, un'isola paradiso della vigna, tra colline riparate dai venti, un clima mite in inverno, caldo e ventilato in estate. Nella stessa frazione le aree a vite sono due: quella del Comune di Mornico Losana, coltivata con i vitigni rossi Pinot Nero, Croatina e Barbera, e la zona del Comune di Oliva Gessi, caratterizzata da un suolo gessoso e calcareo coltivata con uve di Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay e Riesling. Qui il vignaiolo Luca Bellani con il fratello Matteo, titolari dell'azienda agricola Ca' di Frara, portano avanti la tradizione dei vini locali con un tocco di innovazione, in particolare sul Pinot Nero. L'idea è di sfruttare la temperatura costante e il moto ondoso del vicino Lago di Como per l'affinamento dello spumante da Pinot Nero: dopo 12



Luca Bellani, winemaker dell'Azienda Agricola Ca' di Frara

PH MARIO DIDIER

mesi di immersione si chiamerà Apnea. Non è la prima sperimentazione di Luca Bellani, creatore del Centoventi Rosé, lo spumante con 120 mesi di affinamento, o il Pinot Nero in versione ancestrale, con rifermentazione in bottiglia. "Il mio concetto di bollicina - spiega Luca Bellani - è esclusivamente Metodo Classico: siamo passati dalle uve di una sola annata all'assemblaggio, diventato fondamentale, dato che abbiamo scoperto negli anni che le caratteristiche di ogni annata sono veramente marcati, con differenti caratteristiche. La conservazione di vini di riserva di annate antecedenti ci dà la possibilità di creare gli assemblaggi ottenendo una costanza di produzione, un gusto preciso e una ben chiara impostazione della nostra bollicina che, una volta finita la permanenza sui lieviti, media o lunga che sia, risulta anche poco dosata, dato che



PH MARIO DIDIER

prediligiamo la versione Pas Dosé. La creazione delle cuvée tutti gli anni ci porta a entusiasmarci, nel momento in cui vengono prodotte, e al tempo stesso ci rassicura per la nostra costanza produttiva e gustativa".

**MORNICO LOSANA (PV)**  
[www.cadifrara.com](http://www.cadifrara.com)



PH MARIO DIDIER

Uno scorcio su una delle vigne collinari a Mornico Losana



Veduta del Castello di Luzzano

# L'EMOZIONE DEL VINO, DEL PAESAGGIO E DELLA STORIA

## Malvasia, Barbera, Pinot Nero. Al Castello di Luzzano nasce il vino della Vigna di Leonardo

Luzzano, tra Oltrepò Pavese e Colli Piacentini, ha una storia millenaria che risale al V secolo prima di Cristo. Vi passarono i Liguri, i Galli, poi i Romani: a un tale Lucius si attribuisce il primo insediamento. Il torrente, l'argilla e il forno per cuocerla, una fonte d'acqua e campi da coltivare, già vigne. Il castrum e il Fundus Lucianus vengono donati dall'imperatore Ottone II nell'800 d.C. al monastero di Sanpietro in Ciel d'Oro di Pavia. A fine 1700 dai Marchesi Pecorara passa agli Opizzoni, che vi costruiscono una chiesa neoclassica, nel 1800 ai conti Barbiano di Belgioioso. L'azienda vitivinicola dal 1920 proprietà della famiglia Fugazza oggi è curata con gusto e sobrietà da Giovannella Fugazza, gentile amministratrice di un'eredità culturale, naturale, sensoriale ed estetica aperta ai turisti e agli estimatori del vino grazie all'agriturismo e al ristorante. "Mio padre mi ha sempre coinvolta, sin da bambina - spiega Giovannella Fugazza - Così si è sviluppata



Umore Nero Pinot Nero Oltrepò Pavese

la conoscenza delle tecniche di coltivazione e vinificazione. Appena entrata in azienda abbiamo scoperto i resti della villa romana e da lì è partita la curiosità di andare alle origini, e l'orgoglio di vivere in un luogo che per anni è stato oggetto di cura e attenzione". Un orgoglio che si traduce in coinvolgimento emotivo e si trasmette agli ospiti che ammirano i filari a perdita d'occhio:

75 ettari coltivati, la casa e il giardino restaurati dal genio creativo di Piero Portaluppi, la chiesa neoclassica. Ben prima che fosse di moda, Giovannella ha fatto restaurare per i visitatori le case degli storici vignaioli mezzadri, Carlino, Romeo, cui sono intitolati i vini, lasciando i nomi delle rispettive mogli per individuarle: Mirella, Paola, Clara, Adriana. Il lavoro prosegue nel rispetto dei vitigni autoctoni, la produzione si concentra su Barbera, Bonarda, Pinot Nero, Merlot per i rossi, Malvasia di Candia Aromatico, Chardonnay, Ortrugo per i bianchi. Proprio il Malvasia



Giovannella Fugazza

**Un orgoglio che si traduce in coinvolgimento emotivo e si trasmette agli ospiti che ammirano i filari a perdita d'occhio**

di Candia Aromatico è il vitigno coltivato per oltre 500 anni nella Vigna di Leonardo a Milano, che ancora oggi dà le uve di Malvasia, la cui vinificazione è stata, con ragione storica, affidata al Castello di Luzzano.

**ROVESCALA (PV)**  
[www.castelloluzzano.com](http://www.castelloluzzano.com)



Consorzio  
Tutela Vini  
Oltrepò Pavese

www.oltrepò.it

# PERLE D'OLTREPÒ

Fra le tante ragioni per una visita in Oltrepò Pavese, la produzione enologica merita una menzione speciale. Rinomato per il suo Pinot nero, l'Oltrepò è anche famoso per molte altre eccellenze, come ad esempio il Buttafuoco, il Bonarda, il Riesling e il Sangue di Giuda.  
**Scopri tutti gli altri motivi per venire a trovarci!**

Mille **motivi**  
da scoprire.



[www.consorziovinioltrepo.it](http://www.consorziovinioltrepo.it)

**Casteggio, nell'Oltrepò pavese, lavora alla promozione del pregiato tubero. A novembre la Sagra, nel paese in cui i Romani vinsero definitivamente i Galli**



## TERRA DI TARTUFO BIANCO, VINI ED EPICHE BATTAGLIE

Con oltre 6.700 abitanti, Casteggio è un piccolo grande Comune in provincia di Pavia alla destra del torrente Coppa. È la terra in cui si svolse, nel 222 a.C., la storica battaglia tra Romani e Galli, che diede il titolo a una delle più antiche opere della letteratura latina, la *fabula praetexta* di Nevio, intitolata appunto "Clastidium". Oggi Casteggio è un importante centro vinicolo, commerciale e industriale.

■ [www.comune.casteggio.pv.it](http://www.comune.casteggio.pv.it)

Una storia significativa, qui i Romani nel 222 a.C. vinsero una battaglia che sancì un'antesignana unità d'Italia, e le tracce sono ben presenti nel notevole Museo archeologico cittadino. Ma anche un presente concentrato nella valorizzazione di una perla rara del territorio: il tartufo bianco dell'Oltrepò pavese. Sono questi gli elementi chiave che inducono a scoprire Casteggio e conoscere gli aspetti più significativi di questo territorio, sin qui rimasti ad appannaggio di pochi o degli esperti buongustai.

Qui per esempio - nel cuore di un territorio vocato alla produzione di spumante metodo classico da uve di Pinot nero, avvalorata da una Docg riconosciuta in tutto il mondo - l'arte del tartufo e la tradizione culinaria sono una cultura radicata, tanto che vi ha sede l'Artop, l'Associazione Ricercatori Tartufi dell'Oltrepò pavese ([www.tartufooltrepo.it](http://www.tartufooltrepo.it)) con oltre 200 aderenti, impegnata nella valorizzazione di questo prezioso prodotto.

Già Carlo Vittadini, cui si deve all'inizio dell'Ottocento una svolta decisiva nello studio dei tartufi in tutto il mondo, citava tra le zone da lui studiate le pianure e le colline dell'Oltrepò pavese, non a caso definiti territori "vittadini". A novembre, la Sagra del Tartufo di Casteggio sugella la filiera, riunendo in giorni intensissimi i cavatori di tartufo, i ristoratori e i moltissimi buongustai. "Stiamo lavorando per riuscire a contraddistinguere il nostro tartufo con un marchio di territorio", sottolinea il sindaco, Lorenzo Maria Vigo. Dall'aroma gradevole e intenso, lievemente agliaceo e con sentore di formaggio fermentato, il tartufo bianco di Casteggio matura da metà settembre a fine dicembre, tra i 100 e i 400 metri d'altezza.

Lo conoscevano anche i Romani? Di certo a Casteggio, allora Clastidium, nel 222 a.C. combatterono - vincendo - un'epica battaglia contro i Galli Insubri ([www.museocasteggio.it](http://www.museocasteggio.it)), che avevano costituito la più grande coalizione mai realizzata contro di essi. Un evento che Casteggio ha rievocato a giugno di quest'anno, con un richiamo di date: 222 e 2022. "È stato un appuntamento di successo - considera il sindaco - Stiamo valutando se farlo diventare evento ricorrente".



Comune di  
**Casteggio**



# IL SALTO DI QUALITÀ VERSO LA INDUSTRY 4.0 PER LE PMI

La soluzione mirata di Cignoli porta l'innovazione nell'industria supportando i clienti a tutto campo

LOMBARDIA



Alessandro, Elena, Paolo Attilio e Cesare Cignoli

**U**n partner chiave per portare l'innovazione all'interno del circuito di produzione dell'industria. Cignoli Srl è proprio questo, un distributore con una forte specializzazione nel campo dell'automazione industriale e dei

servizi connessi, capace di supportare i costruttori di macchine nella realizzazione di soluzioni innovative in ogni ambito di mercato, dalla logistica al settore farmaceutico, dalla metallurgia alla produzione alimentare. L'attività nasce nel

1937 quando Attilio Cignoli, nonno dell'attuale presidente Paolo Attilio, comincia a occuparsi di fornire per gli impianti elettrici industriali. L'azienda è stata fondata nel 1974 e ha mantenuto la gestione familiare, con la presidenza affidata a Paolo Attilio, la direzione commerciale al fratello Cesare, la responsabilità del punto di vendita Cignoli Nuova Luce di Voghera alla sorella Elena e il compito di sviluppare l'attività di vendita nelle nuove aree affidato al cugino Alessandro. "Per distinguerci dagli altri fornitori - spiega Paolo Attilio Cignoli - abbiamo scelto di puntare sulla specializzazione. Non solo la vendita di materiale elettrico, ma anche supporto consulenziale per progettare la soluzione del cliente. Il servizio di consulenza è stato ampliato creando una società di software con competenze specifiche, fino all'engineering della macchina". Accanto alle forniture per l'industria e in sinergia rispetto agli strumenti tecnologici impiegati, Cignoli Srl

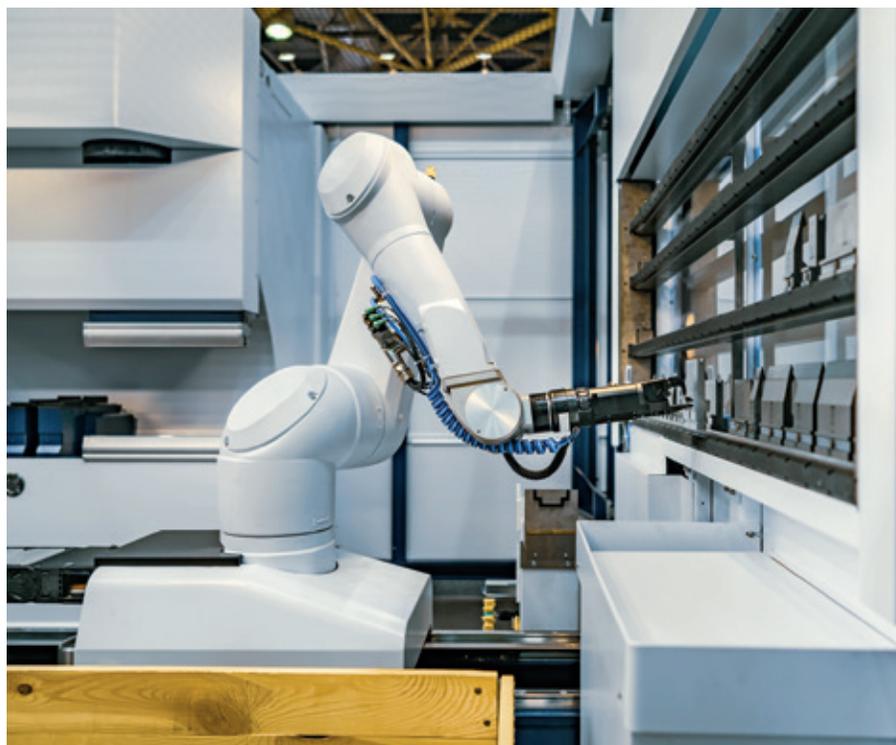
**Sempre più spesso le aziende chiedono soluzioni concrete a problemi contingenti: Cignoli le affianca nello sviluppo di nuovi macchinari e nella reingegnerizzazione di quelli esistenti**



si occupa anche di domotica e di illuminazione, che nella loro applicazione più professionale diventano automazione degli edifici, controllo e gestione dei consumi. L'illuminotecnica era una passione del padre trasmessa ai fratelli Cesare ed Elena, i quali oggi la portano avanti con la visione aziendale di fornire un servizio completo alla clientela, che va dalla produzione alla progettazione e al design per interni ed esterni. Di questo si occupa il punto Cignoli Nuova Luce a Voghera.

"L'aumento dei costi dell'energia ha spinto la domanda di tecnologia per il controllo degli edifici - aggiunge Paolo Attilio Cignoli - non solo nel residenziale: anche le aziende investono su questo aspetto, che unisce automazione, illuminazione e la sua gestione". Una visione d'insieme, quella di Cignoli Srl, che permette uno scambio di utili competenze tra settori affini. L'approccio alla clientela negli anni si è evoluto per diventare oggi un vero e proprio supporto alla crescita del business dei clienti.

"Sempre più spesso - aggiunge - le aziende chiedono soluzioni concrete a problemi contingenti, noi le affianchiamo nello sviluppo di nuovi macchinari e nella reingegnerizzazione di quelli esistenti. Il periodo di mercato segnato dalla pandemia e dalla guerra ha portato a una maggior apertura verso le soluzioni tecnologiche. La nostra capacità di comprendere i bisogni dei clienti di dare risposte immediate è certamente una carta vincente". L'expertise sul campo è quella della progettazione per intero di una linea di produzione e viene proposta alle aziende "chiavi in mano", con Cignoli Srl come unico interlocutore al quale affidarsi per ogni dettaglio, compresa la cybersecurity. Dietro alla filosofia aziendale c'è un continuo investimento nella formazione del personale, nella ricerca di nuove tecnologie e la consapevolezza che oggi le aziende, soprattutto le



Pmi, hanno bisogno di soluzioni efficaci, accessibili e di qualità 'tailor made', create su misura. "Il problem solving è un'abilità tutta italiana - commenta Paolo Attilio Cignoli - e la nostra capacità di muoversi nei settori più disparati lo dimostra: dalle torrefazioni ai molini, dalla movimentazione bagagli alle lavanderie. Spesso la risposta utile a un problema arriva da un settore completamente diverso". Una competenza confermata dalla partnership di Value Added Reseller Siemens.

**CASTEGGIO (PV) - [www.cignoli.it](http://www.cignoli.it)**



Paolo Attilio Cignoli, presidente di Cignoli

## **L'APPROCCIO VINCENTE ALLE SFIDE**

Tre siti aziendali, 20 milioni di euro di fatturato, 65 dipendenti, una visione concentrata sulla risposta ai bisogni concreti delle imprese: è l'approccio di Cignoli Srl alle sfide della Industry 4.0, in Italia e all'estero. "Siamo in grado di progettare e realizzare intere linee di produzione, nei settori più disparati - commenta il presidente Paolo Attilio Cignoli - Grazie alla formazione continua e a un metodo di lavoro improntato alla collaborazione proattiva con i clienti, siamo certificati Var Siemens". Nel perimetro aziendale ci sono anche l'illuminazione e building automation.



PIARNALDO CALANCA

# CITTÀ DI SERVIZI, CULTURA E NATURA

**Voghera, porta dell'Oltrepò Pavese, punta sulla qualità della vita e recupera i suoi gioielli artistici. Ha dato i natali a Valentino e Arbasino**

Con circa 40 mila abitanti, che ne fanno il terzo Comune della provincia per popolazione, dopo la stessa Pavia e Vigevano, Voghera è indubbiamente cuore pulsante dell'Oltrepò pavese. Il clima mite e la presenza di diversi corsi d'acqua ha fatto sì che ci fossero i primi insediamenti umani già in era neolitica. Se un tempo era uno dei mercati agricoli più importanti della provincia, oggi la città occupa nelle industrie più di un quinto della sua popolazione. I settori di maggior peso: tessitura del cotone, trattura della seta, fabbricazione di cappelli di feltro. Da non dimenticare che Voghera ha dato i natali al re della moda, Valentino.

■ [www.comune.voghera.pv.it](http://www.comune.voghera.pv.it)

“Un Comune in cui si vive bene e per una molteplicità di motivi, che qualificano le città della provincia italiana: i servizi necessari a tutte le fasce d'età sono presenti e facilmente fruibili; la natura è “a portata” di passeggiata a piedi

o in bicicletta; si respira una vivacità culturale; il contesto storico-architettonico è gradevole; c'è possibilità di lavoro in un territorio che, tra l'altro, dista solo un'ora da Milano”.

Il sindaco di Voghera, Paola Garlaschelli, consegna in premessa questo sintetico ma appassionato biglietto da visita della città che guida da due anni e che, con la sua squadra di governo, intende valorizzare ulteriormente proprio puntando sugli aspetti che caratterizzano i medi centri italiani. Luoghi che, tra l'altro, danno i natali a persone che poi spiccano il volo verso dimensioni nazionali e internazionali, mantenendo però salde le radici nei contesti dove hanno potuto maturare gli aspetti che li hanno resi grandi. È così anche per Voghera, dove è nato uno dei nomi più famosi e raffinati dell'alta moda italiana, Valentino.

Il legame con la città natale si è ulteriormente rinsaldato in occasione dell'omaggio per i suoi 90 anni. “Il Teatro Sociale ha ospitato una mostra straordinaria di abiti appartenenti

LOMBARDIA



Comune di  
**Voghera**



Paola Garlaschelli, sindaco di Voghera

**Per un cantiere in chiusura ve ne sono altri che potranno essere aperti grazie ai fondi del Pnrr. È il caso di quelli che interesseranno l'ex Caserma di Cavalleria Vittorio Emanuele, un complesso monumentale costruito tra il 1857 e il 1864**



Panoramica del Castello

all'archivio privato della Maison, che racchiude i pezzi delle collezioni scelti da Valentino per raccontare la sua storia, dal debutto negli anni Sessanta al suo ritiro - racconta il sindaco Garlaschelli - Si tratta di capi che generalmente non sono visibili, tranne in rare occasioni, come è stato per l'evento che abbiamo creato a Voghera".

Ha mosso i primi passi fisici e professionali qui anche un altro nome della ribalta internazionale, Alberto Arbasino, scrittore, giornalista, poeta, critico teatrale e politico che, tra i protagonisti del Gruppo 63, ha firmato una produzione letteraria che ha spaziato dal romanzo alla saggistica. A due anni dalla sua scomparsa, Voghera "sta pensando di ricordare la sua figura e produzione con un premio letterario", anticipa il primo cittadino. Voghera ha dato i natali nel 1887 anche ad Alfieri Maserati, fondatore dell'omonima casa automobilistica.

Ad arricchire e animare ulteriormente la proposta culturale della città tornerà presto (autunno 2023) il cartellone legato all'attività del Teatro Sociale, il cui recupero è in via di ultimazione. Costruito tra il 1842 e il 1845, ha una facciata in stile neoclassico e all'interno richiama l'immagine della Scala, con oltre 400 posti a sedere. Nel corso della sua storia fu adibito a opere liriche, operette, rappresentazioni teatrali, sede di conferenze, cinema e la ristrutturazione in atto lo sta riportando al suo fascino iniziale.

Per un cantiere in chiusura ve ne sono altri che potranno essere aperti grazie ai fondi del Pnrr. È il caso di quelli che interesseranno l'ex Caserma di Cavalleria Vittorio Emanuele, un complesso monumentale costruito tra il 1857 e il 1864 e ampliato nel corso degli anni fino a raggiungere ben 45 mila metri quadri. Attualmente, una parte della struttura

ospita uffici comunali e la biblioteca. "Stiamo lavorando a un progetto importante per un suo recupero complessivo - spiega il sindaco - che mira a investire le risorse rese disponibili con il Pnrr". Voghera, per la sua posizione geografica, è anche "la porta" dell'Oltrepò Pavese e, perciò, punto di partenza di un percorso ciclo-pedonale, la "Greenway", che attraversa tutta questa suggestiva area della provincia di Pavia, arrivando fino a Varzi. 33 chilometri che corrono sul tracciato un tempo utilizzato dal trenino elettrico che collegava i due centri e che è stato interamente recuperato nel giugno di un anno fa, con il taglio ufficiale del nastro. "È percorso splendido tra pianura e collina, prodotti enogastronomici e aspetti culturali di un territorio capace di regalare emozioni ed esperienze uniche", conclude il sindaco.





# UNA MULTIUTILITY GREEN AL PASSO CON I TEMPI

**Nata nel 1899, Asm è partecipata interamente da capitale pubblico a servizio di Voghera, di 37 Comuni, della Comunità montana dell'Oltrepò e di 44 Comuni di Asmt Tortona (società controllata da Asm)**

Una moderna utility partecipata a maggioranza dal Comune di Voghera e per la restante quota da altri 37 Comuni e dalla Comunità montana dell'Oltrepò Pavese, che gestisce efficacemente ben 15 servizi di primaria importanza per la collettività e ha all'attivo una progettualità legata ai fondi Pnrr. È il biglietto da visita di Asm, la società nata nel 1899 e via via trasformatasi fino ad avere oggi un ruolo sempre più centrale a Voghera e nell'area interessata dai Comuni che la partecipano. A guidarla è il presidente Sergio Bariani, cofondatore e presidente di Gruppo Gheron, società leader in Italia che opera nell'ambito sanitario, socio-sanitario e assistenziale.

Assunto nei primi anni Novanta, Bariani è rimasto in Asm fino al 2011, ricoprendo ruoli di direttore e Ceo di diverse aree dell'azienda e nelle società partecipate. Quindi, l'uscita da Asm per operare nella

propria azienda. Poi il ritorno nell'ex municipalizzata come presidente per il mandato 2013-2016. Nel 2021 Bariani torna al vertice di Asm, per guidarla nell'affrontare le grandi sfide industriali del presente e del futuro. Così questa realtà - ultracentenaria - continua ad avere una vita al passo con i tempi. "Alla nascita consenti a Voghera di diventare la quarta città italiana a municipalizzare il servizio gas e la prima in assoluta a gestire contemporaneamente i servizi gas ed elettricità", ricostruisce il presidente. Sin dai primi passi c'erano le premesse per diventare un'azienda leader, tant'è che con il passare degli anni ad Asm sono stati affidati sempre maggiori servizi, che l'azienda ha continuato a gestire in decenni di cambiamenti giuridici. Da Azienda Servizi Municipalizzati l'Asm Voghera ha cambiato la sua denominazione, negli ultimi anni, prima in Azienda Speciale Multiservizi e, successivamente, in società per



Sergio Bariani, presidente di Asm Voghera

## Sin dai primi passi c'erano le premesse di un'azienda leader, tant'è che con il passare degli anni ad Asm sono stati affidati sempre maggiori servizi, che ha continuato a gestire in decenni di cambiamenti giuridici

azioni. Attualmente Asm Voghera è una società per azioni a totale partecipazione pubblica con controllo da parte degli enti locali soci. Anche in virtù di questi cambiamenti, il Comune di Voghera ha potuto affidare ad Asm un novero sempre più ampio di servizi.

Fino al 1942 la società si è occupata di gas ed elettricità. Da quell'anno si è aggiunta l'igiene ambientale. Nel 1990 ulteriore ampliamento dei servizi, con la gestione di autoporto e stazione autolinee. Quindi, nel 1997 sono stati affidati ad Asm il servizio acquedotto e fognatura, i depuratori in gestione conto terzi. Due anni dopo si aggiungono soste, parcheggi, trasporti e onoranze funebri. Dal Duemila è un susseguirsi di assegnazioni: sgombero neve e antighiaccio, teleriscaldamento, centro natatorio polivalente, gestione calore, ristorazione scolastica e mense aziendali, verde pubblico, cui si sono aggiunte nel 2018 le farmacie comunali. "Siamo una multiutility che opera in settori concorrenziali al pari di grandi realtà a livello nazionale e che guarda al futuro grazie a progetti innovativi tesi a migliorare la qualità della vita dei cittadini erogando servizi a prezzi competitivi", sottolinea il presidente.

In ordine cronologico, le ultime grandi progettualità dell'azienda sono legate al Pnrr, con un grande progetto di economia circolare che riguarda il revamping di un impianto di biodigestione della frazione umida, che saranno anche

trasformati in carburante ecologico per gli automezzi aziendali. Molti sono anche i progetti legati allo sviluppo delle energie rinnovabili. Con il Comune di Voghera, Asm è inoltre impegnata nella realizzazione di un progetto di "Smart City" per la realizzazione di alcuni servizi nel campo della sicurezza, dell'information technology, nella gestione dei servizi digitalizzati del Comune e della posa della fibra ottica. "Per il futuro - anticipa il presidente - intendiamo valorizzare sempre di più gli asset aziendali, implementati dalla recente acquisizione di Asmt Tortona, con il 74,28% delle azioni, destinata a potenziare il ruolo di Asm anche nella regione Piemonte con oltre 40 Comuni soci. Vorrei quindi rivolgere un ringraziamento ai Comuni soci, al personale attuale e a quello che per generazioni ha contribuito allo sviluppo dell'azienda. Un ringraziamento speciale a tutti i nostri utenti che ogni giorno usufruiscono dei nostri servizi".

**VOGHERA (PV) - [www.asmvoghera.it](http://www.asmvoghera.it)**



### **NEL RUOLO DI ATTORE SOCIALE**

Asm gioca un ruolo centrale nella fornitura di servizi di qualità a Voghera e ai Comuni del territorio a prezzi accessibili in particolare per le fasce più deboli. "Asm è una presenza significativa anche in ambito sociale e solidale - sottolinea il presidente Bariani - sostenendo diverse iniziative tese a aiutare concretamente persone in difficoltà o associazioni che operano nell'ambito delle attività sociali".



# IL FASCINO DEL TRECENTO, I COMFORT DEL DUEMILA

**Castello di San Gaudenzio, di proprietà della famiglia Bergaglio, accoglie gli ospiti con il suo hotel a quattro stelle e il ristorante che, a tavola, racconta l'Oltrepò Pavese**



Esterno del Castello di San Gaudenzio

**U**na famiglia d'imprenditori che alla passione per il business unisce da sempre quella per il suo territorio e le bellezze naturali e storico artistiche della propria terra, l'Oltrepò Pavese.

È questo intreccio che ha consentito alla famiglia Bergaglio di fondare e far crescere a livello internazionale

il Gruppo Piber, azienda leader nel settore dei contenitori in plastica per alimenti, e di acquistare e rianimarlo così com'era nel 1300 il castello di San Gaudenzio, uno scrigno di storia e di bellezza nel Comune di Cervesina divenuto un ristorante e un hotel a quattro stelle, mantenendo intatta la struttura e il fascino delle



Massimo Bergaglio

origini. È un luogo meraviglioso per accogliere i molti turisti stranieri che giungono nell'Oltrepò Pavese richiamati anche dal desiderio di vivere un'esperienza unica in un tale maniero e un brand importante per veicolare nel mondo le ricchezze di questa porzione della provincia di Pavia. "L'attività imprenditoriale è stata avviata nel 1960 dai miei zii Pierangelo e Gianluigi e da mio padre Giulio, attuale presidente", racconta Massimo Bergaglio, uno dei cinque componenti della seconda generazione - con il fratello Andrea e ai cugini Marco, Paolo e Dario - che oggi sono ai vertici delle diverse società che compongono il Gruppo. "Nel 1977 i fondatori dell'impresa di famiglia decisero di acquistare il Castello di San Gaudenzio - continua Massimo Bergaglio - con l'intenzione di operare un intervento conservativo della struttura e del giardino e aprirlo all'ospitalità". È nato così prima il ristorante e poi l'hotel con le prime 12 camere nel piano superiore della parte più antica del castello, cui più tardi se ne sono aggiunte altre 33 nel giardino all'italiana. Tanto la struttura che il parco sono vincolati dalla Soprintendenza alle Belle Arti. "Abbiamo ospiti numerosi stranieri che scelgono questo luogo per immergersi nella storia con tutti i comfort che però può offrire la nostra epoca - racconta l'imprenditore - e al ristorante possono assaporare i migliori sapori della nostra terra e i nostri buonissimi vini". Il castello, così, rappresenta un luogo importante d'attrazione e un veicolo di promozione per tutto l'Oltrepò



Sala Colonne

Pavese. "I prodotti del nostro ristorante - esemplifica Bergaglio - provengono per la maggior parte dalle aree limitrofe, così come il vino. La cucina mira a valorizzare i nostri sapori, pur avendo anche un'attenzione all'internazionalità della tavola".

A riprova del legame interattivo tra il castello e l'economia del territorio, Massimo Bergaglio, che si occupa in prima persona dell'attività del maniero insieme al cugino Dario, evidenzia la positività del progetto "Colline e oltre" che, nata da importanti soggetti istituzionali, ha l'obiettivo di attivare e alimentare un marketing

**Il castello racconta, nelle forme della pianta rettangolare con le quattro torri merlate angolari, la frequente architettura dei castelli quattrocenteschi in Lombardia**

del territorio, coinvolgendo gli attori che lo animano. "È importante che gli imprenditori dell'ospitalità e della ristorazione dell'Oltrepò Pavese sappiano fare gruppo per farsi notare e attrarre risorse e turisti", afferma. Tra gli impegni futuri, per continuare a rendere vitale il Castello di San Gaudenzio, vi è la prospettiva di arricchire l'area piscina coperta di una Spa, al fine "di dare ai nostri ospiti la possibilità di arricchire le possibilità di relax", conclude Bergaglio.

Il castello racconta, nelle forme

della pianta rettangolare con le quattro torri merlate angolari, la frequente architettura dei castelli quattrocenteschi in Lombardia. Le belle monofore gotiche, ad arco o quadrate, rivelano la trasformazione da maniero di difesa a residenza delle delizie.

Gli ambienti interni, sapientemente restituiti all'originale sfarzo, eleganti e regali consentono un tuffo nella storia.

**CERVESINA (PV) - [www.hcsg.it](http://www.hcsg.it)**



Giardino all'italiana

## **IL PARCO E LE SUE SORPRESE**

Lo splendido parco attorna il Castello di San Gaudenzio con un verde e multiforme. Platani, abeti, frassini, magnolie e pioppi, disegnano chiaroscuri seducenti, mutevoli nei colori delle stagioni, tracciano sentieri e aiuole. Vi si trovano statue, una pergola e un tempietto. Si scorgono la Flora e la dea Abbondanza, adornata di grappoli d'uva e simbolo di fertilità: sono benaugurali, presenze irrinunciabili nella messinscena del ricco e del bello classico. Passeggiare nel parco, respirarne gli umori, si trasforma in un'impareggiabile camminata tra le tinte delle stagioni.

“Siamo un partner tecnologico a 360 gradi per i clienti nel settore della depurazione acque e trattamento fanghi. Puntiamo a migliorare i processi depurativi consentendo ai clienti di ottimizzare il loro impianto, trattando l’acqua per permetterne il riutilizzo, riducendo la produzione di fanghi e proponendo soluzioni per il recupero energetico”. Parola di Enzo Bina, che con Marco Braschi è a capo di Giotto Water, impresa che propone tecnologie specifiche per il trattamento delle acque primarie e dei reflui, sia civili che industriali e dei fanghi di depurazione. “Stiamo investendo sempre più in tecniche innovative nell’ambito del progetto ‘Smart plant’: un impianto intelligente deve permettere di depurare i reflui per convertirli in acqua di processo e irrigua, recuperare i fanghi per generare energia e riutilizzare materiali di scarto quali materie prime seconde. Il depuratore non deve essere più percepito come punto inquinante, ma come generatore di risorse rinnovabili”. In tale ottica di economia circolare, Giotto Water dispone di proprie tecnologie volte al riuso e riutilizzo e inoltre, in collaborazione con il partner olandese CirTec, propone la tecnologia Cellvation (marchio registrato) per recuperare la cellulosa dagli impianti di depurazione partendo da acque di scarico grezze. Si tratta di un’integrazione innovativa di diverse fasi tecnologiche in grado di



Il team Giotto Water

# RECUPERARE PER PRODURRE ENERGIA

## Obiettivo di Giotto Water? Smart Plant e miglioramento continuo dei processi depurativi

valorizzare la depurazione e produrre una cellulosa commerciabile, chiamata Recell (marchio registrato). Tale prodotto può essere impiegato per la produzione di additivi organici, per la composizione di asfalto, formazione di bioplastiche e materiale isolante. Le tecnologie innovative di Giotto saranno presentate alla prossima fiera di Settore, Ecomondo di Rimini. Fortemente radicata nel territorio dell’Oltrepò Pavese, con sede a Voghera, Giotto Water ha una vocazione internazionale, forte di collaborazioni con partner di svariati Paesi europei e del bacino del

Mediterraneo. “Le radici di Giotto Water nel settore della depurazione risalgono a oltre 40 anni fa: il nostro è un team di eccellenza, sia per le capacità processistiche-progettuali sia per la realizzazione meccanico-tecnologica. La nostra impresa può essere un esempio, soprattutto per i giovani, di come ci si possa affermare anche in provincia grazie a professionalità, buona volontà e attaccamento al territorio, pur mantenendo obiettivi internazionali”, conclude Bina.

VOGHERA (PV) - [www.giottowater.com](http://www.giottowater.com)



Tecnologia Cellvation per il recupero di cellulosa

**Giotto Water propone la tecnologia Cellvation: si tratta di un’integrazione innovativa di diverse fasi tecnologiche in grado di valorizzare la depurazione e recuperare cellulosa commerciabile**

# LA SCIENZA PER UN AMBIENTE PURO

**Idreco è presente in tutto il mondo con oltre 800 impianti dedicati al trattamento di acque, fumi e sistemi di incenerimento. L'innovazione continua**

**N**ata nel 1976 con la vocazione alla diversificazione, per la lungimiranza del fondatore Paolo Stafforini, Idreco di Voghera ha continuato a crescere aggiungendo settori di specializzazione e uno spirito innovativo che è stato trasmesso anche alla seconda generazione, rappresentata dai fratelli Emilio e Carlo Stafforini, al vertice dell'azienda dopo la scomparsa del padre sei anni fa. È così che oggi l'azienda è leader nei settori del trattamento delle acque primarie industriali, dei fumi e dei sistemi incenerimento; è fornitore di apparecchiature per processi termici industriali, di tecnologie e applicazioni per l'industria zaccarifera e di sistemi di telecomunicazione e trasmissione satellitare. Inoltre, è già nella fase conclusiva la sperimentazione di apparecchiature in grado di captare le polveri sottili Pm10 e Pm5, per "pulire" le città. Sin dalle origini, inoltre, Idreco produce e vende resine polverizzate a scambio ionico con cui fornisce, con il marchio Idreco Suprex, una ventina di centrali nucleari nel mondo. L'unità produttiva di questa resina, Interwat, è situata a pochi metri di distanza dal quartier generale di



## **Gli impianti su misura sono la conseguenza della natura di Idreco che agisce come un Epc contractor**

Voghera e ha annesso l'impianto di demineralizzazione e il laboratorio per provare i prodotti. "Sono oltre 800 gli impianti di genere e taglia diversi che Idreco ha fornito con successo in tutto il mondo dagli anni Settanta a oggi e non ce n'è uno uguale all'altro", spiega Carlo Stafforini, sottolineando la

capacità imprenditoriale del padre che è riuscito a consegnare ai figli una realtà imprenditoriale così diversificata che è in grado di assorbire gli altalenanti andamenti dei mercati non intaccando la solidità aziendale. "Gli impianti su misura sono la conseguenza della natura di Idreco che - aggiunge l'imprenditore - agisce come un Epc contractor. Il cliente ci espone le proprie necessità in merito al tipo di prodotto da trattare e Idreco studia, ingegnerizza, fornisce tutti i componenti dell'impianto eseguendo altresì le attività di installazione, avviamento e servizi post-vendita". Idreco, certificata Iso 9001 e Iso 14001, è presente con propria sede in Svizzera, Usa e Sud America e sta valutando un'apertura negli Emirati Arabi Uniti. Ha agenti e rappresentanti in tutto il mondo.



**VOGHERA (PV) - [www.idreco.com](http://www.idreco.com)**



# UNA VERA FORZA SOCIALE CHE È GARANZIA DI QUALITÀ

**Nella patria italiana del riso e del vino, Coldiretti Pavia è al fianco delle aziende da 70 anni e vanta il primato provinciale con circa 5.000 associati**

Con un milione e 600 mila associati Coldiretti è la principale organizzazione in Italia degli imprenditori agricoli, un primato che Coldiretti Pavia detiene anche a livello provinciale, con circa 5.000 associati. Oggi, anche grazie alla rete di

Campagna Amica, Coldiretti è una vera forza sociale e un moderno sindacato di filiera, in grado di avvalorare il ruolo multifunzionale dell'impresa agricola e di avvicinare il consumatore alla campagna, fornendo garanzie di qualità e di genuinità ai prodotti agricoli.

Da oltre 70 anni Coldiretti Pavia è accanto alle aziende agricole pavese per affrontare e risolvere i problemi della categoria, sia sotto il profilo economico sia sotto gli aspetti di natura sociale e previdenziale, con i servizi di assistenza tecnica, economica, fiscale e tributaria, in grado di fornire l'adeguato supporto alle moderne imprese agricole. "Pavia è la prima provincia risicola d'Europa, con circa 80 mila coltivati a risaia nell'ultima campagna: il 40% delle superfici coltivate in Italia si concentra tra Lomellina e Pavese. Il nostro Paese è leader nella produzione di riso in Europa, con 220 mila ettari seminati, una produzione di 1 miliardo e mezzo di chili e 550 milioni di euro in termini di Plv, che rappresenta quasi il 50% del totale Ue. Tutta la filiera della risicoltura italiana assicura il reddito di oltre 10 mila famiglie italiane tra occupati e imprenditori. "Con 1.500 aziende, la filiera risicola è importantissima per la provincia



Stefano Greppi, presidente di Coldiretti Pavia



## Sono numeri da record quelli dell'Oltrepò, che con oltre 13 mila ettari coltivati a vigneti e circa 1.400 aziende vitivinicole è la terza zona a livello italiano per la coltivazione delle uve

di Pavia, dove si concentrano anche alcune delle principali industrie risiere italiane - sottolinea Stefano Greppi, presidente di Coldiretti Pavia - La coltivazione del riso assume una grande importanza non soltanto dal punto di vista economico ma anche ambientale, perché la risaia rappresenta un ecosistema unico sia per la salvaguardia della biodiversità sia per il contributo alla prevenzione di fenomeni alluvionali". Ma la provincia di Pavia non è leader in Europa e in Italia soltanto per la produzione risicola, anche la realtà vitivinicola è importantissima per il

territorio pavese. L'Oltrepò Pavese, infatti, è la prima zona vitata della Lombardia, in grado di produrre oltre 1 milione di quintali di uve e 800 mila ettolitri di vino. Sono numeri da record quelli dell'Oltrepò, che con oltre 13 mila ettari coltivati a vigneti e circa 1.400 aziende vitivinicole è la terza zona a livello italiano per la coltivazione delle uve. Le colline oltrepadane possono vantare anche un altro record nazionale, quello per la presenza di 3.000 ettari di Pinot Nero, vitigno pregiato che in Oltrepò Pavese trova il suo regno.

"La produzione di Pinot Nero in provincia di Pavia rappresenta infatti il 75% circa dell'intera produzione nazionale di questo vitigno, così come la Croatina rappresenta circa il 70% dell'intera produzione nazionale - aggiunge Greppi - L'Oltrepò, inoltre, è diventata una delle zone più importanti a livello italiano anche

per la produzione di spumanti con 12 milioni di bottiglie annue".

Negli oltre 180 mila ettari di superficie agricola coltivata presente in provincia di Pavia ci sono anche molte altre produzioni: non vanno dimenticati, infatti, gli oltre 30 mila ettari coltivati a mais, i 13 mila di erba medica, fino ad arrivare agli oltre 10 mila di grano e ai 500 di alberi da frutta.

"Il tutto coltivato da oltre 6.000 aziende agricole, che portano Pavia al terzo posto in Lombardia per numero di imprese che operano nel settore primario - conclude Greppi - Le aziende agricole sono circa il 20% del totale delle imprese presenti in provincia di Pavia, e danno lavoro direttamente a quasi 10 mila persone".

PAVIA- [www.pavia.coldiretti.it](http://www.pavia.coldiretti.it)



### **IL SISTEMA DI "ASSISTENZA AGRICOLA"**

Oggi Coldiretti Pavia è Centro di Assistenza Fiscale (Caf); Centro di Assistenza Agricola (Caa); Giovani Impresa; Donne Impresa; Associazione Pensionati (Senior Coldiretti); Agrimercato; Terranostra e molto altro. Tutti i servizi sono disponibili presso la sede provinciale (il Palazzo Coldiretti in viale Brambilla 34, a Pavia) e anche nei nove Uffici di Zona che si trovano su tutto il territorio provinciale (Broni/Stradella, Casteggio, Corteolona, Mede, Mortara, Pavia, Varzi, Vigevano e Voghera).



Simone Molinari, sindaco di Garlasco

# PRONTI PER LA PRIMA FESTA DEL RISO

**Il sindaco Molinari: “È la novità della primavera 2023”. Ma Garlasco è anche polo commerciale, produttivo e ricreativo. Tra storia e arte**

Garlasco è un vivace centro di 10 mila abitanti della Lomellina. Oggi riunisce in modo armonico i diversi aspetti che caratterizzano la sua vivacità: un attivo comparto primario, con la produzione di riso; un commercio attrattivo con 90 esercizi, un'attività imprenditoriale che conta altre 70 imprese; numerose associazioni; una interessante offerta d'intrattenimento e ricreativo-culturale.

■ [www.comune.garlasco.pv.it](http://www.comune.garlasco.pv.it)



Comune di  
**Garlasco**

Un centro fortemente attrattivo per la vivacità del suo commercio, delle sue attività produttive, per le opportunità ricreative importanti e, non da ultimo, per essere una delle “capitali” del riso italiano, contribuendo a fare dell'Italia il primo produttore di questo cereale in Europa. È,

inoltre, tappa obbligata sulla via Francigena e conserva importanti testimonianze di un territorio che ha coltivato storia e arte.

Benvenuti a Garlasco, una realtà composita nella distesa della Pianura Padana in provincia di Pavia, centro che “continua a scommettere sulle sue peculiarità, innovandole”, evidenzia il sindaco Simone Molinari. “Garlasco è riuscita a mantenere costante la sua vivacità, diventando sempre più un punto di riferimento per servizi e aggregazione”, prosegue il sindaco, che guida un'amministrazione attenta a preservare tale dinamismo e a incentivarlo.

“Abbiamo deciso di azzerare la Tosap fino a fine 2022, ben oltre quindi l'intervento statale - esemplifica l'assessore alle Attività produttive Riccardo Tosi - e abbiamo anche provveduto a produrre il regolamento per installazioni dehors, soluzioni che sono molto gradite dai cittadini e che favoriscono l'attività degli esercenti”. Particolare attenzione, inoltre, per le attività culturali, che possono garantire una capacità attrattiva costante alla città. “Nel corso dell'estate - prosegue l'assessore - da sabato pomeriggio a domenica sera una parte del corso centrale della città diventa pedonale, con intrattenimenti organizzati da più soggetti, compresi gli esercizi commerciali. Garlasco, inoltre, si è fatto capofila del Distretto del commercio, che comprende il territorio di sei Comuni contermini”.

Un calendario estivo che a settembre si arricchisce degli appuntamenti organizzati per la sagra patronale, il 10 settembre. “Tra le iniziative di successo, la tre giorni di Street food che ha per protagonisti i ristoratori di Garlasco - spiega il sindaco - che animano con le loro peculiarità l'area del bocciodromo appositamente dedicata”. Costante anche l'attività organizzata nell'ambito del teatro,





## Garlasco si è fatto capofila del Distretto del commercio, che comprende il territorio di sei Comuni contermini

una struttura ottocentesca di gran bellezza e quella pensata nel bosco a ridosso della città, un'area recuperata al verde e alla cittadinanza dopo essere stata una pista di motocross. La vivacità di Garlasco si mostra anche nella capacità progettuale. Così, dopo aver appena aperto quest'estate "La casa del pellegrino" per ospitare le tante persone che transitano lungo la via Francigena - "oltre 25 persone nei soli primi venti giorni d'apertura", racconta il sindaco - il Comune si è posto come capofila per l'organizzazione di un nuovo appuntamento che si aggiungerà alla storica festa di maggio dedicata al "Pursé negar", il maiale nero. "Stiamo programmando la prima "festa" del riso per la primavera 2023, un omaggio alla nostra terra, quel mare a quadretti che tanto ha dato e sta dando all'economia del territorio". È un evento che negli intenti "dovrà ripetersi annualmente e per il quale intendiamo coinvolgere tutta la filiera del riso, dagli agricoltori e dai produttori delle macchine per le risaie ai trasformatori del cereale, fino agli utilizzatori, dai ristoratori ai pasticciere e ai gelatai", riassume Melissa Spina, consigliera delegata ad Agricoltura e Turismo. "Dobbiamo

far conoscere tutto il lavoro che c'è dietro a questo prodotto che caratterizza la nostra terra almeno da cinque secoli e che, negli ultimi cinquant'anni, è stato caratterizzato da un'importantissima meccanizzazione e automazione, che ha preservato, comunque, le fasi produttive di un riso di qualità". Ulteriore motivo, dunque, per inserire Garlasco nella mappa di un percorso nella pianura pavese, un centro che preserva le occasioni di svago che l'hanno reso famoso come "Las Vegas della Lomellina", che ha tutti i servizi per garantire il ben stare di persone di ogni età e che vanta siti d'interesse storico-artistico come il santuario della Madonna della Bozzola.

PH. FOTOCINEAMATORI GARLASCO





La torre del Bramante svetta sulla splendida Piazza Ducale voluta da Ludovico il Moro, di cui quest'anno ricorrono i 530 anni dalla costruzione

# IL FUTURO TRA MANIFATTURA E CULTURA

**Il sindaco Andrea Ceffa: "Vigevano vive un momento di grande trasformazione e rinsalda le sue vocazioni, innovandole"**



Comune di  
**Vigevano**

**Vigevano è una città imperdibile della Lomellina, dove convivono cultura, economia, turismo e progettazione. Non a caso, proprio qui, già Ludovico Sforza chiamò Leonardo da Vinci e Donato Bramante per edificare la sua dimora prediletta. Sempre qui le più blasonate firme internazionali hanno trovato conoscenze e abilissime mani per realizzare calzature raffinatissime. Oggi si continua, con un museo in cui parla una lunga storia.**

■ [www.comune.vigevano.pv.it](http://www.comune.vigevano.pv.it)

Andrea Ceffa,  
sindaco di Vigevano

“**L**a città vive un momento di grande trasformazione: conferma la sua vocazione manifatturiera, ma la innova; integra la sua economia valorizzando il capitale artistico e culturale che la storia e personaggi eccezionali le hanno lasciato; è attenta a cogliere le risorse pubbliche derivanti da bandi regionali e del Pnrr destinate a investimenti che faranno da volano con ricadute anche a lunga gittata”. È così che Andrea Ceffa, sindaco di Vigevano, racconta le peculiarità che contraddistinguono in quest'epoca la città che guida, un importante centro di oltre 62 mila abitanti, tradizionalmente

legato al mondo calzaturiero di cui abbraccia l'intera filiera. Non a caso, infatti, proprio a Vigevano ha sede l'Assomac, l'associazione dei produttori delle macchine per la produzione delle scarpe, affiliata a Confindustria. “Creare le migliori condizioni perché il distretto meccano-calzaturiero possa tornare a riprendere il largo con energia e rinnovata creatività è una priorità per cui il Comune si sta spendendo”, spiega il sindaco, “focalizzando l'attenzione in particolare su due fronti: la formazione, perché manca il personale adeguatamente preparato, e la valorizzazione della storia della calzatura, come stimolo per nuove idee”. Per quest'ultimo aspetto un ruolo importante è giocato dalla valorizzazione del Museo Internazionale della Calzatura di Vigevano, l'unico museo pubblico del genere in Italia ospitato nel castello sforzesco e su cui sta investendo anche Assolombarda in quanto luogo d'ispirazione. “Rispetto alla formazione - prosegue il sindaco - siamo in costante contatto con le associazioni di categoria, pronti a mettere a disposizione gli spazi per iniziative formative strettamente vocate al saper fare”. Anche per queste attività il castello resta un punto di riferimento, ancor di più ora che il



**Tra bandi regionali e del Pnrr il Comune si è aggiudicato circa 30 milioni: le prime ricadute concrete sul territorio saranno visibili a partire dal prossimo anno e per le prossime tre-quattro annualità**



Il poderoso complesso del Castello occupa il cuore della città con una superficie di oltre 70 mila metri quadri

Comune investirà 400 mila euro per il riassetto di un'area in cui era già stato attivo un laboratorio per la creazione di prototipi. Questo è solo uno degli investimenti previsti per il castello. Infatti, a seguito di altri bandi, sul maniero stiamo investendo complessivamente 5 milioni, recuperando tra l'altro la parte ottocentesca dove sarà collocata la biblioteca". La dote di risorse che il Comune si è già aggiudicato è però molto più cospicua. "In tutto fino a ora circa 30 milioni", sintetizza Ceffa, "equamente divisi tra bandi regionali e del Pnrr. Le prime ricadute concrete sul nostro territorio saranno visibili gradualmente a partire dal prossimo anno e per le prossime tre-quattro annualità". "Si tratta di interventi destinati a fare da volano per la Vigevano dei prossimi vent'anni - argomenta il sindaco - nella prospettiva di una città che ha rinsaldato le proprie vocazioni e riscoperto le proprie radici". Già il presente, del resto, dà prova di iniziative inedite e di successo. È il caso di tutto ciò che

si sta costruendo attorno al 570° della nascita di Ludovico il Moro, un grande protagonista del Rinascimento italiano che ha molto amato Vigevano tanto da ampliare e valorizzare il castello visconteo, fino a farne la sua residenza di rappresentanza. A lui si deve anche la splendida Piazza Ducale che quest'anno compie 530 anni. Due anniversari che rappresentano l'identità storica della città e che Vigevano ha capitalizzato attraverso l'istituzione di un Comitato Promotore per le celebrazioni mettendo in rete le città in cui Ludovico ha lasciato un segno.

"Hanno aderito 25 città italiane e due centri francesi - illustra il sindaco - attivando così un progetto di promozione reciproca che si consoliderà in un innovativo percorso culturale e turistico". In programma, tra l'altro, un convegno, una mostra fotografica - che vedrà protagoniste le città in rete - e, a novembre, l'emissione ministeriale di un francobollo dedicato alla superba Piazza Ducale.



Toscanini definì la Piazza Ducale "Una sinfonia sui quattro lati". Quest'anno le sarà dedicato il francobollo della serie 'Il patrimonio artistico e culturale italiano'

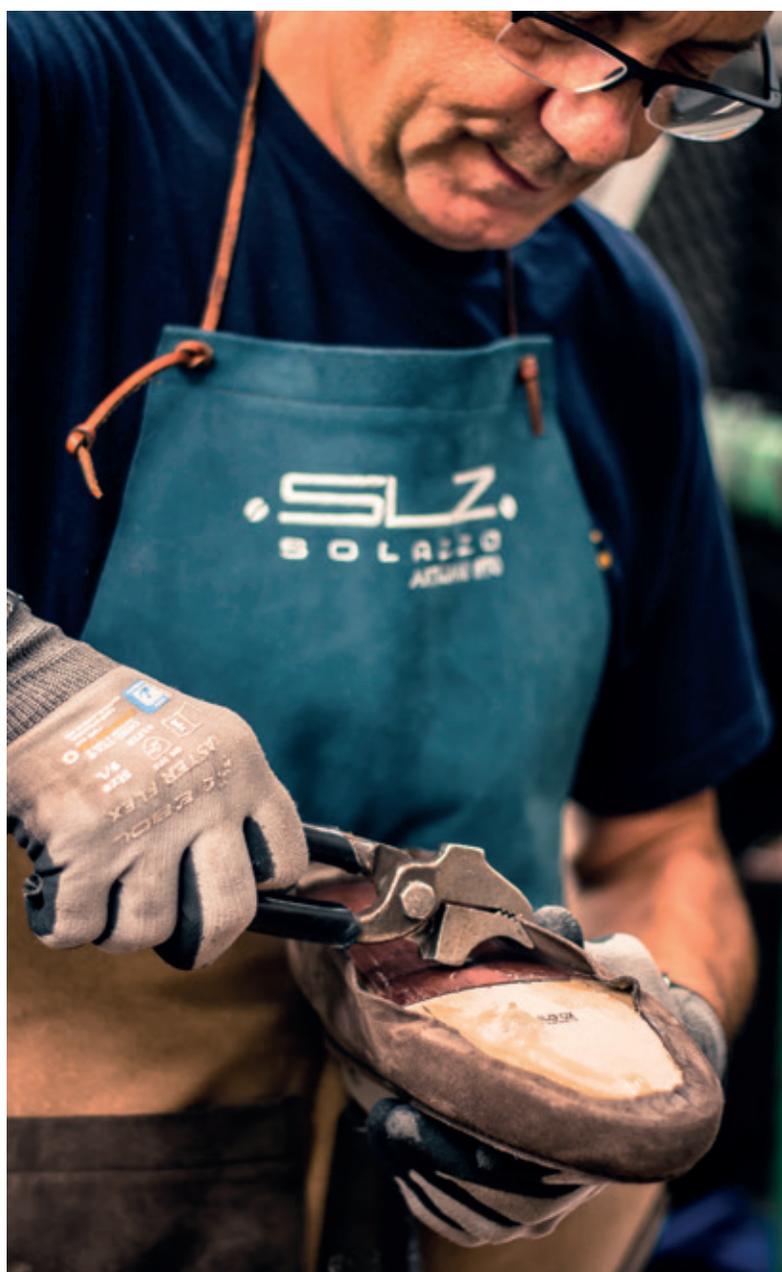


# L'ANTICO KNOW-HOW DEI MAESTRI ARTIGIANI

**Solazzo Calzature è eccellenza artigiana: oltre 50 anni di tradizione, ricerca estetica e desiderio di unicità che mettono al centro il “saper fare” italiano**

LOMBARDIA

Il made in Italy è un valore intramontabile, una garanzia di qualità, autenticità e stile. Quell'eleganza senza tempo frutto della sapienza artigiana e di una instancabile ricerca di perfezione nei dettagli. Definire l'artigianalità italiana è raccontare questa passione per le cose belle, l'idea di prodotto unico e non standardizzato. Un processo che pone al centro il “fatto a mano” come vera e propria forma d'arte, un patrimonio di eccellenza del fare da tramandare di generazione in generazione. Come spiega Giuseppe Solazzo, titolare della Solazzo Calzature Srl, “la filosofia dell'azienda è di mantenere l'artigianalità di un tempo. È la nostra cultura, la nostra identità. L'innovazione tecnologica non deve sostituire la sapienza degli artigiani ma essere al servizio di antichi mestieri, pertanto la nostra missione è conservare il valore aggiunto della manualità nel rispetto delle normative attuali che non consentono l'utilizzo di macchine manuali usate in passato. L'artigianalità rimane il fulcro di ogni fase del processo di produzione della scarpa: dalla scelta dei materiali alle cuciture e finiture, attraverso una lavorazione che prevede oltre 140 passaggi manuali. Solo rispettando questo tipo di processo, ereditato in anni di esperienza nel mestiere, possiamo garantire un prodotto unico. Per noi 'artigianalità' significa anche responsabilità verso i clienti”.





### **LA CULTURA DEL SAPER FARE**

Dal 1970 a oggi Solazzo Calzature è garanzia di artigianalità in ogni passaggio di realizzazione della scarpa. “Amore del dettaglio e passione per il bello. La nostra produzione artigianale - spiega Giuseppe Solazzo, titolare della Solazzo Calzature Srl - è basata sulla filosofia del made in Italy, dove l'eccellenza assoluta nella qualità del prodotto si coniuga con le sapienti capacità dei nostri artigiani. Dalla scelta dei materiali al tipo di lavorazione, un prodotto artigianale di alto profilo deve rispondere pienamente a tre parametri fondamentali: comodità, eleganza, durata. Solo così si ottiene la calzatura perfetta squisitamente fatto a mano”.

Solazzo Calzature è la tipica impresa familiare italiana che ha saputo portare avanti con successo i valori legati alla propria tradizione. Una storia che parla del coraggio di fare impresa, ieri come oggi. La connotazione di Solazzo è quella di un calzaturificio artigianale, fedele nelle lavorazioni alla tradizione tramandata di padre in figlio. “Una gestione familiare arrivata oggi alla seconda generazione, con i miei fratelli Tina e Alessandro, che ha le sue radici nell’etica del lavoro dei nostri genitori - racconta Solazzo - L’azienda è nata dall’intelligenza imprenditoriale di papà Natalino che, dopo il militare, si trasferisce a

Vigevano. Siamo alla fine degli anni Cinquanta, qui inizia a lavorare ‘sotto padrone’, avendo una gavetta da calzolaio nel suo paese in Irpinia. Negli anni Sessanta i miei genitori passano dalla fabbrica al garage di casa, dove si specializzano nelle cuciture a mano, punto per punto, dei mocassini tubolari. Al principio operano per conto di grandi aziende del vigevanese, occupandosi solo di alcune lavorazioni della scarpa. Poi, attorno al 1970, decidono di dedicarsi alla produzione completa di scarpe da uomo, continuando a collaborare con diversi brand del lusso che cercano la qualità di una scarpa da uomo artigianale”. Ancora oggi il 70% della produzione è destinata alle grandi firme. Prosegue Solazzo: “Non solo collaboriamo con i luxury brand, abbiamo anche un nostro marchio, pertanto oltre alla produzione nel corso degli anni abbiamo aperto alcuni negozi a Vigevano, Milano, Alassio, Novara, Desenzano del Garda, Vicolungo. Oggi portiamo avanti il nostro lavoro con la stessa passione, dedizione e senso di responsabilità dei nostri genitori.

**Solazzo Calzature è la tipica impresa familiare italiana che ha saputo portare avanti con successo i valori legati alla propria tradizione. Una storia che parla del coraggio di fare impresa, ieri come oggi**

Solo così riusciamo a garantire la continuità di un mestiere bello e affascinante ma da sempre molto faticoso. La nostra non è una produzione di serie, ogni scarpa viene montata in maniera differente, la pelle è trattata in un certo modo e quasi tutte le operazioni si fanno ancora manualmente. Non è facile garantire l’artigianalità di un prodotto come il nostro, che richiede una manualità d’altri tempi e materiali pregiati. Sono infatti poche le realtà che possono assicurare gli standard di abilità manuale necessari per creare una calzatura in tutto e per tutto made in Italy. Per questo è importante la continua formazione del personale, mani esperte con padronanza della complessa manualità di una lavorazione artigianale”. Come affermava Coco Chanel, la moda passa, lo stile resta.

**VIGEVANO (PV)**  
**[www.calzaturesolazzo.it](http://www.calzaturesolazzo.it)**





## IL LUSSO È IL SOFT POWER DELL'ITALIA

**A Vigevano ha sede Megastampi Srl, azienda leader nella produzione di stampe e soles per il settore calzaturiero**

LOMBARDIA

**E**sistono aziende che vengono dal passato, aziende forti, capaci di evolvere. Una combinazione di tradizione e spinta all'innovazione continua che sono il motore del made in Italy.

La storia di Megastampi ha radici in questi valori che, da sempre, contraddistinguono l'estro italiano, come racconta il titolare Mauro Garbin. "La mia famiglia - spiega - opera nel settore meccanico calzaturiero, nello specifico nella costruzione di stampe, sin dai primi

anni Cinquanta, tempi in cui si lavorava quasi esclusivamente la gomma per l'ambito militare. Dopo un ulteriore sviluppo negli anni Sessanta e Settanta, portato avanti da mio padre, negli anni Ottanta inizio a muovere i primi passi nell'azienda come modellista. Le esperienze acquisite nella grande distribuzione e in giro per il mondo mi hanno permesso di rendere realizzabili e industriali le idee estreme dei più prestigiosi brand, rendendo la Megastampi negli anni 2000

### **DA IDEA A ICONA**

Nata dalla tradizione, questa azienda si è evoluta focalizzandosi sulla tecnologia e sull'innovazione, rimanendo sempre fedele alla propria identità. "Mettiamo le competenze della tradizione al servizio di un prodotto made in Italy di alta gamma: design, chimica, soluzioni innovative, creazione di macchine dedicate. L'industria è stata la nostra risposta al bisogno di creatività dell'alta moda. Nel nostro laboratorio interno ogni giorno studiamo, sperimentiamo, creiamo cose nuove, nobilitando i materiali. Si chiama: amore per il prodotto", conclude il titolare di Megastampi, Mauro Garbin.



Mauro Garbin, titolare di Megastampi

## **PARTNERSHIP** **VIRTUOSE E SOSTENIBILI**

Vi&Vi è un'azienda fortemente proiettata all'innovazione anche attraverso costanti investimenti in tecnologie ecosostenibili. In questa direzione vanno anche le importanti collaborazioni con partner selezionati per mettere in campo soluzioni green nella gamma delle calzature di lusso. Tra queste, spicca per esempio quella con il gruppo milanese Coim, che ha formulato sistemi poliuretani microcellulari con contenuto da fonti rinnovabili superiore al 70%, destinati all'applicazione nelle soles di calzature e in grado di preservare le prestazioni tecniche dei sistemi tradizionali. Sottolinea Garbin: "Grazie a questa partnership siamo in grado di offrire una gamma completa di prodotti ecosostenibili, ad alte prestazioni e facili da utilizzare".

un punto di forza del panorama calzaturiero".

"Ma - prosegue - la delocalizzazione produttiva made in Cina, tra il 2008 e il 2010, ha catapultato un po' tutti noi del settore in una profonda crisi spingendoci a fare scelte drastiche e portando alcuni alla chiusura delle proprie aziende". Crisi, una parola che già dalla sua etimologia rivela



una possibilità di cambiamento: "krisis", ovvero scelta. "Questo mi ha fortemente motivato a cambiare pelle e, grazie a una intuizione avuta con un amico, si aggiunge e nasce la Vi&Vi", continua Mauro Garbin. Innovazione, tecnologia, nobilitazione dei materiali, riqualificazione della manodopera sono parte della ricetta del successo ottenuto. "Questo connubio tra le due aziende (stampi e soles) ci ha nobilitati attribuendoci la paternità progettuale e produttiva di alcune sneaker iconiche di vari brand. Siamo riusciti a sfruttare al massimo queste capacità offrendo ai nostri clienti un servizio molto rapido e a tutto tondo: elaborazione dell'idea, realizzazione del prototipo, mini-

produzione di soles per sfilate, produzione dei campionari e successiva produzione in scala taglie". "L'evoluzione è sempre presente anche grazie alla continuità generazionale", conferma Giulia Garbin. "La sostenibilità e la responsabilità sociale, già da qualche anno, ci proiettano verso investimenti sempre più mirati con l'obiettivo di recuperare gli scarti produttivi e ridurre il più possibile Lca dei nostri prodotti. Abbiamo già avviato collaborazioni dirette con università e brand, oltre a enti certificatori, che ci stanno aiutando in questa missione". "Oggi - sottolinea - siamo l'unica azienda che è riuscita a riutilizzare gli scarti di materiale inerte, come il poliuretano espanso, nel proprio ciclo produttivo, senza alterare le caratteristiche fisico-meccaniche dei prodotti, oltre a utilizzarci materiali bio e ad alimentarci con energia proveniente da fonti rinnovabili. Inoltre, nei nostri piani industriali sono presenti ulteriori spazi per permetterci un'espansione agevole mirata a essere sempre più green. "Artigianalità innovativa vocata all'industrializzazione del prodotto in un'ottica green. Qui si condensa la filosofia di un'azienda innamorata del prodotto", conclude Giulia Garbin.

VIGEVANO (PV) - [www.megastampi.it](http://www.megastampi.it)





Vittoria e Mavi Brustia

La produzione è destinata sia al mercato interno sia all'export: il marchio Brustia-Alfameccanica è garanzia di qualità, affidabilità, durata, servizio e consulenza tecnica

# LA TECNOLOGIA PIÙ AVANZATA PER LE MIGLIORI SCARPE AL MONDO

## Controllo qualità, tracciabilità, industria 4.0, economia circolare: i nuovi "plus" della gamma di Brustia-Alfameccanica

LOMBARDIA

Il Distretto Calzaturiero Vigevanese rimane uno dei fiori all'occhiello del made in Italy, nonostante gli eventi avversi degli ultimi anni.

Qui si producono calzature tra le più belle e apprezzate nel mondo, frutto di una filiera che spazia dallo stilista al modellista, dal fabbricante di fibbie a quello di stringhe, dal produttore di componenti alla chimica, dal conciatore al cucitore e, soprattutto, supportata da una offerta di tecnologia avanzata alla base di una industria calzaturiera moderna. Proprio a Vigevano ha infatti sede Assomac, l'associazione nazionale che rappresenta i costruttori italiani di tecnologie per calzature, pelletteria e conceria. Attuale presidente di Assomac è Mavi Brustia, che è anche titolare di Brustia-Alfameccanica, azienda di famiglia storica della quale parliamo in questo articolo.

"Nella nostra prestigiosa filiera le imprese più evolute puntano alla digitalizzazione, alla sostenibilità, all'economia circolare e l'autentico punto di forza della proposta tecnologica è la specializzazione in

determinate tipologie di macchinari. La nostra impresa, dal 1958, è dedita alla produzione di inchioda-tacchi, fissa-tacchi, garba-speroni, forma-punte, macchine per goodyear e ideal". La produzione è destinata sia al mercato interno sia all'export e il marchio Brustia-Alfameccanica è, nel mondo, garanzia di qualità, affidabilità, durata, servizio e consulenza tecnica.

"In azienda l'innovazione tecnologica ha sempre fatto la parte del leone. Accanto alle macchine storiche già citate, oggi offriamo macchinari destinati al controllo qualità e alla tracciabilità delle calzature". Dunque, alla clientela italiana e internazionale Brustia-Alfameccanica propone scanner a raggi X per il controllo qualità, soluzioni hardware e software per la completa tracciabilità in produzione e logistica.

"Per offrire una gamma di prodotti 4.0 ancora più ampia, la nostra realtà ha puntato a costituire un gruppo di imprese complementari. Del pool Brustia-Alfameccanica fanno parte la start-up Bat, sviluppatrice di sistemi



Fiera Simac 2022

Rfid, Msl impianti di refrigerazione e di test termici, e Celm specializzata in carpenteria". Per i prossimi progetti, Brustia-Alfameccanica punta all'eccellenza, che non consiste solo nel proporre prodotti di qualità, ma anche nel perseguire una politica di riciclo, riduzione sprechi ed economia circolare: temi imprescindibili per il futuro.

**VIGEVANO (PV)**  
[www.brustiaalfa.it](http://www.brustiaalfa.it)

# IL SYSTEM INTEGRATOR A FIANCO DELLE AZIENDE



**Sogesi da 40 anni costruisce rapporti di fiducia e accompagna le imprese nel percorso di innovazione offrendo solidità, competenza, visione e tecnologia**



Valter Garbarini, fondatore di Sogesi

## La trasformazione digitale è strategica, imprescindibile per aumentare la competitività aziendale

Oggi l'informatizzazione delle Pmi comprende architetture e piattaforme informatiche che interagiscono sempre più profondamente con i processi aziendali. La specializzazione nell'individuare, implementare e gestire le strutture su cui risiedono, operano e si sviluppano richiede competenze costantemente aggiornate, profonde e mirate. Su questo Sogesi ha definito la propria

mission che si concentra su due asset strategici: la consulenza come system integrator e l'interpretazione dei dati attraverso la Business Intelligence. Valter Garbarini, fondatore di Sogesi, ha infatti focalizzato la società che amministra su questi aspetti cruciali della digital transformation: individuare le soluzioni migliori rispetto alla specificità di ciascun cliente facendole tra loro interagire e garantire la protezione dei dati

e la loro interpretazione attraverso lo sviluppo di soluzioni Data management e Data analytics. È un lavoro che nasce dalla competenza maturata negli anni e che riassume in sé soluzioni evolute che comprendono investimenti nell'intelligenza artificiale attraverso piattaforme di monitoraggio connesse direttamente alle infrastrutture aziendali. "La trasformazione digitale è strategica, imprescindibile per aumentare la competitività aziendale", osserva Garbarini. "In questo processo, noi ci caratterizziamo per essere a fianco dei clienti, per scegliere con loro le soluzioni più idonee rispetto a ciascuna realtà, garantendo prestazioni e presenza costante. È in questo modo che i rapporti di lavoro si sono evoluti in rapporti di fiducia e di collaborazione tra la nostra società e il nostro territorio di riferimento - prosegue - Noi non siamo fornitori ma partner strategici delle imprese che oggi più che mai hanno bisogno di avere un interlocutore affidabile. L'Ict sta offrendo molte opportunità ma in modo sempre più articolato e complesso, la richiesta che emerge è la semplificazione ed è rivolta a chi, come noi, è capace di cogliere e assolvere a questo bisogno. Affrontare uno scenario economico sempre più competitivo, dove investire in tecnologia equivale sempre più a investire nel futuro, significa pianificare un processo complesso per il quale è essenziale poter contare su partner in grado di garantire valore e continuità".

VIGEVANO (PV) - [www.sogesi.it](http://www.sogesi.it)



# UN TRIONFO DI STORIA E TRADIZIONI

**Risaie, piatti tipici, il palio tra contrade: Mortara attrae per le sue specialità e per le innumerevoli testimonianze storico-artistiche**



Comune di  
**Mortara**

Con circa 16.000 abitanti, Mortara - in provincia di Pavia - sorge nella Lomellina centro-settentrionale. I primi insediamenti documentati risalgono al 1600 a.C. a opera dei Levi Liguri; l'origine del nome, invece, è dovuto a quel "Montanier" imposto dal popolo gallo-celtico dei Sallii, successivamente latinizzato in "Mortara" dai Romani. Dall'Unità d'Italia, il centro diviene un importante nodo di comunicazione e prosegue il suo sviluppo agricolo e commerciale.

■ [www.comune.mortara.pv.it](http://www.comune.mortara.pv.it)

La natura è contrassegnata dalla distesa di risaie che con il loro velo d'acqua che guarda il cielo contraddistinguono il paesaggio, divise dai canali naturali o artificiali che approvigionano la coltura. Qui, dove nel 773 si affrontarono Carlo Magno e i Longobardi guidati dal re Desiderio, la mano dell'uomo ha lasciato importanti tracce storico-culturali che contrassegnano la città: dall'abbazia di Sant'Albino, dove si trova anche la foresteria per i pellegrini che transitano sulla via Francigena, all'abbazia di Santa Croce, dalla basilica di San Lorenzo al Santuario di Santa Maria del Campo, dal palazzo di Ludovico il Moro, che nel suo feudo personale veniva a caccia, fino alle testimonianze dell'architettura razionalista delle scuole e della biblioteca. È Mortara, il centro di circa 16 mila abitanti che sorge nella Lomellina centro-settentrionale, tra l'Agogna e il Terdoppio, e che si può visitare seguendo gli itinerari proposti dalla Biblioteca civica, a piedi o inforcando una bicicletta per attraversare le strade campestre che conducono a vedere da vicino la tipica produzione agricola locale, il riso, o tra i parchi naturali che contraddistinguono

l'area e dove soggiornano abitualmente aironi e ibis. Qui, per chi è in cerca di squisitezze culinarie, il prodotto gastronomico d'eccellenza è il salame d'oca Igp. A fine settembre, quest'anno posticipato al primo weekend di ottobre per non sovrapporsi alle elezioni, "la città è animata dalla partecipatissima Sagra del salame d'oca, dove si possono gustare piatti tipici a base d'oca e assistere alla sfilata del corteo storico aperto da Beatrice d'Este e Ludovico il Moro, che sono accompagnati da una folta corte", spiega il sindaco, Ettore Gerosa. I costumi sono curatissimi, realizzati su disegni d'epoca. Tra le peculiarità della festa, il Palio con le sei contrade di Mortara, ognuna con nomi e colori che racchiudono momenti e situazioni importanti della storia della città: esse si sfidano in un'appassionante "gioco dell'oca", in cui si avanza con i punti che si ottengono non lanciando dadi ma con il tiro dell'arco. In tema gastronomico, da Mortara si può spaziare nei territori vicini per gustare l'asparago di Cilavegna, la cipolla rossa di Breme e il biscotto Offella di Parona.



Un momento del "gioco dell'oca" in piazza

# IL RICICLO DEL LEGNO CHE SERVE AL DESIGN

**Dal polo di eccellenza di Mortara, Gruppo Saviola lancia un altro forte segnale di innovazione. Parola d'ordine: upcycling**

Oltre il recycling. Per realizzare prodotti certificati, con standard di qualità elevati ed esteticamente belli serve una marcia in più. La parola d'ordine nel settore del legno-arredo è upcycling, aspetto che permette di compiere il percorso di economia circolare, in grado di offrire prodotti derivati da legno post consumo di altissima eccellenza. Gruppo Saviola - sistema industriale nato nel 1963 con all'attivo 14 siti produttivi in Italia e all'estero e 1.500 collaboratori - per primo ha inventato questo nuovo progetto di sostenibilità che dalla raccolta del legno usato e a fine vita arriva alla rigenerazione completa del materiale per produrre pannelli ecologici per le cucine, i salotti e le camere da letto delle nostre case. Lo fa dagli anni Novanta, prima che la sostenibilità

diventasse un trend. Saviola è un sistema integrato verticalmente e orizzontalmente, che porta risultati concreti in termini ambientali: 10.000 alberi salvati ogni giorno, 4,8 milioni di metri cubi di legno post consumo raccolti ogni anno (30 volte la dimensione del Colosseo), 2 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> non immesse nell'ambiente (pari alle emissioni annuali medie di 1,3 milioni di auto) e 15.000 tonnellate di ferro riciclato (pari a due volte il peso della Torre Eiffel). Tra i 14 siti produttivi del Gruppo Saviola, Mortara è un vero polo di eccellenza (391 mila metri quadri totali di area dove lavorano 250 dipendenti) è l'hub che garantisce ottime prestazioni di prodotto grazie a macchinari estremamente all'avanguardia, con un'altissima capacità produttiva,



Alessandro Saviola, presidente di Gruppo Saviola

che sanno rispondere alle esigenze sempre più crescenti di modernità e accuratezza. Questo perché il sito di Mortara del Gruppo è stato oggetto di una serie di investimenti per il rinnovo e l'acquisto di nuovi macchinari. "Stiamo puntando tantissimo sulla resa e sulla finitura dei prodotti che intercettino le esigenze dei clienti - spiega il presidente del Gruppo Alessandro Saviola - Il nostro impegno si basa su un'attenzione continua su sviluppo e innovazione che si coniuga con il nostro cuore fortemente green". Un metodo circolare e sostenibile che produce grandi risultati: il bilancio del 2021 si chiude con oltre 700 milioni di fatturato.

**MORTARA (PV)**  
[www.grupposaviola.com](http://www.grupposaviola.com)



Showroom Saviolab

**Mortara è l'hub che garantisce ottime prestazioni di prodotto grazie a macchinari estremamente all'avanguardia, con un'altissima capacità produttiva**



# DOVE LA VITA È PIÙ DOLCE

Progetto di comunicazione ideato da Andrea Bertolami

**I**l valore di un territorio si calcola confrontando una vasta serie di parametri che tengono il cittadino come fulcro dell'analisi. San Vito al Tagliamento, in provincia di Pordenone, figura in questo senso come un Comune a misura d'uomo, un'eccellenza per tutto il Friuli Venezia Giulia in virtù di una vivibilità conquistata grazie a una visione a lungo termine delle amministrazioni che l'hanno gestito e, non da ultimo, per caratteristiche proprie alla sua storia.

Spicca così il ritratto di un territorio forte di una solida area industriale ma attento a preservarne i "tesori". Su tutti un affascinante borgo medievale custodito dalle "fosse" e da un'antica cinta muraria punteggiata da tre porte d'accesso ben conservate. Unitamente alle importanti testimonianze architettoniche contenute nel suo centro storico, dalla Torre Raimonda al complesso dell'antico Ospedale dei Battuti, anche la sua periferia vanta motivi d'interesse per gli occhi assetati di

bellezza: si va dalle ottocentesche carceri, sede di interessanti eventi culturali, alla Chiesa di San Rocco in Borgo Favria fino al Santuario della Madonna di Rosa e Gesù Misericordioso, meta di devozione particolarmente amata, in cui è custodito l'affresco "La Madonna di Rosa" alla quale, nel tempo, sono stati attribuiti numerosi miracoli. Si tratta dunque di una realtà incentrata esclusivamente sulla preservazione del proprio passato storico? Niente affatto. Il bilanciamento in atto a San Vito



Gente operosa, terra generosa: per essere apprezzato, il Friuli Venezia Giulia va conosciuto nelle sue mille sfaccettature. In questo numero, andiamo nella provincia pordenonese, a San Vito al Tagliamento. Qui, passato e presente cooperano per la realizzazione del futuro

# FRIULI VENEZIA GIULIA

*al Tagliamento, condiviso da molti Comuni limitrofi, è tale in virtù di una perfetta commistione tra passato, presente e, soprattutto, futuro, con servizi al cittadino orientati alla semplificazione, alla digitalizzazione, all'offerta di opportunità per arricchire il territorio secondo una filosofia operativa ambiziosa ma di buon senso.*

*La vita sanvitese è inoltre resa ancor più godibile da una comunità attenta alle tante offerte culturali, artistiche, musicali e sportive offerte*

*da un circuito associativo estroso, peculiarità che agisce di rimando come incentivo per un turismo slow e smart, concretamente "sostenibile" e dunque allineato con i dettami richiesti da un Paese "scrinio di eccellenze" qual è l'Italia. La primavera implementa l'amore per la musica attraverso la rassegna San Vito in Jazz (quest'anno posticipata a luglio) e, a seguito, in estate, il concorso internazionale dedicato ai giovani musicisti "Il piccolo violino magico". Gli appassionati di ciclismo non*

*mancheranno di presenziare, nel mese di ottobre, alla storica corsa in linea maschile di ciclismo su strada Coppa San Vito, giunta nel 2022 all'83a edizione; ai cinefili è dedicato invece l'appuntamento autunnale con il Festival del Cinema di Animazione cui seguono eventi collaterali di indubbia originalità artistica. Nelle prossime pagine, dunque, scopriamo insieme i diversi volti di San Vito al Tagliamento.*

*- Filippo Bordignon -*



CEVIQ è un Organismo di Certificazione accreditato dall'Ente di accreditamento nazionale "Accredia" ed incaricato dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT - BIO  
017 AGRICOLTURA UE - ITALIA



Vini a Denominazione  
di Origine ed Indicazione  
geografica



Prodotti agroalimentari  
provenienti da Agricoltura  
integrata S.Q.N.P.I.



Prodotti agroalimentari  
Biologici (freschi e trasformati)  
e attività d'importazione



Prodotti agroalimentari  
DOP E IGP

Sede centrale / Central office: Via A. Bortolossi, 1 33040 Pradamano (UD) - Tel. +39 0432 510619

Sede periferica / Branch: Tel. +39 0434 937564 - [info@ceviq.it](mailto:info@ceviq.it) - [www.ceviq.it](http://www.ceviq.it)

## San Vito al Tagliamento: si lavora per una smart city ma con al centro, sempre, la qualità della vita

San Vito al Tagliamento, con i suoi 15.000 mila abitanti in provincia di Pordenone, vanta una tradizione musicale d'eccellenza. Nel cuore del suggestivo centro storico c'è un teatro lirico, piccolo gioiello in stile Settecentesco veneziano, intitolato al compositore sanvitese Gian Giacomo Arrigoni. Una vibrante storia d'amore, quella con la musica, che continua attraverso scuole, accademie, associazioni e gruppi corali di rilevanza nazionale. Tra i numerosi eventi musicali spicca il concorso internazionale "Il Piccolo Violino Magico", cui partecipano da tutto il mondo piccoli violinisti sino a 13 anni.

■ [www.comune.san-vito-al-tagliamento.pn.it](http://www.comune.san-vito-al-tagliamento.pn.it)

**H**a il fascino e l'eleganza di un borgo dalle caratteristiche architetture medievale e rinascimentali San Vito al Tagliamento, uno tra i Comuni del Friuli Venezia Giulia con il miglior livello di qualità della vita: un modello moderno di efficienza per quantità e qualità dei servizi, perfettamente proiettato nel futuro ma in una dimensione squisitamente a misura d'uomo. Un importante tessuto produttivo con un'area industriale che conta oltre 130 aziende, un ospedale che vanta un importante punto nascita, un polo scolastico superiore eterogeneo e di qualità, il secondo per importanza del Friuli occidentale e un movimento sportivo ricco e vivace con società di livello che possono fruire di impianti comunali all'avanguardia. La comunità dinamica e accogliente è piena di interessi: oltre 180 le associazioni tra arte, musica, cultura, e di rilievo è l'attenzione verso le fragilità sociali. Futuro, innovazione, sviluppo sostenibile sono le parole chiave nella vision del primo cittadino Alberto Bernava. "Il nostro intento principale - afferma il sindaco - è continuare a migliorare la qualità della vita nella nostra città, utilizzando sempre più strumenti innovativi".

"Puntiamo a rendere San Vito una piccola smart city - aggiunge - Con le nuove tecnologie possiamo snellire il funzionamento della macchina pubblica e offrire ai cittadini servizi all'avanguardia e sempre più efficienti. La transizione digitale - continua - è ormai un processo irreversibile, fatto di piccoli passi. Abbiamo attivato un servizio gratuito per lo



Teatro Arrigoni

## IL FUTURO È NELLE CITTÀ A MISURA D'UOMO

Spid, o ancora messo a disposizione un'app che consente di controllare dal proprio smartphone la qualità dell'aria sul nostro territorio.

Recentemente, abbiamo installato alcune centraline per il monitoraggio ambientale, essendo la nostra un'area ad alta densità industriale. Un piccolo intervento, in linea con la transizione ecologica, altro aspetto essenziale nella nostra azione amministrativa".

San Vito al Tagliamento guarda al futuro, ma promuove con successo anche il suo passato e il suo prezioso patrimonio storico, artistico e culturale, tanto da aver ottenuto la Bandiera Arancione del Touring Club Italiano, come marchio di qualità turistico-ambientale. "Stiamo lavorando con altri otto Comuni del Tagliamento - rilancia Bernava - alla creazione di un brand che identifichi le eccellenze artigianali, enogastronomiche e gli eventi del nostro territorio, così da arricchire la nostra attrattività, per un turismo slow in cui la vacanza è un'esperienza completa e coinvolgente".



Comune di  
**San Vito  
al Tagliamento**

FRIULI VENEZIA GIULIA



Piazza del Popolo



La sede legale di Ambiente Servizi a San Vito al Tagliamento (Pordenone)

# I RIFIUTI, DA PROBLEMA A RISORSA

## **IL VERO VALORE È IL CAPITALE UMANO**

Ambiente Servizi Spa occupa in tutte le sue fasi circa 200 dipendenti, persone da valorizzare con un piano formativo e di partecipazione. “Il successo dell’economia circolare - spiega il presidente Renato Mascherin - parte dai cittadini. Diventa quindi cruciale formare ed educare, stimolando complicità tra l’utente e chi raccoglie, seleziona, smista e trasforma i rifiuti in una nuova materia prima. È la regola vincente per rendere il rifiuto una risorsa”.

FRIULI VENEZIA GIULIA

## **Sostenibilità e innovazione: questa la mission di Ambiente Servizi Spa di San Vito al Tagliamento, società “in house” che opera nei servizi di igiene ambientale**

**G**estione efficiente e sostenibile dei rifiuti, questa è una delle sfide per un futuro sostenibile. Sfida che per essere vinta deve mettere al centro il paradigma dell’economia circolare. “Va migliorata la quantità e la qualità della raccolta differenziata, costruendo insieme un modello di società e di economia differente”, commenta Renato Mascherin, presidente di Ambiente Servizi Spa, società di San Vito al Tagliamento che gestisce i servizi di igiene

ambientale in 23 Comuni nella provincia di Pordenone (i soci sono 24 con Lignano Sabbiadoro, in provincia di Udine). Costituita nel gennaio 2001, nel 2003 diventa società “in house”, ovvero dotata di uno specifico organismo di governo che assicura ai Comuni azionisti il diretto controllo sulla gestione, con criteri di massima trasparenza ed efficacia. “È un’azienda innovativa che è cresciuta nel tempo. Nel gruppo abbiamo anche due società partecipate: Eco Sinergie e Mtf. Quest’ultima si occupa della raccolta dei rifiuti a Lignano Sabbiadoro, la località balneare più importante della Regione che per sei mesi all’anno ha circa 7.000 abitanti mentre, durante la stagione estiva, passa da 100 mila presenze infrasettimanali a 250 mila nel fine settimana. Un piccolo esempio per toccare con mano la complessità di un servizio quotidiano alle nostre comunità: dai 234 chilometri di strade della riviera di Lignano Sabbiadoro alla pianura dei 23 Comuni del Pordenonese, dove effettuiamo il servizio porta a porta a circa 180 mila persone. Stiamo inoltre lavorando a un’offerta a 21 Comuni delle comunità di



Il presidente Renato Mascherin con una parte del team che dirige l’azienda

**Se fare la raccolta differenziata è complesso, lo è altrettanto quanto avviene quando i rifiuti vengono trasportati nei vari impianti di selezione per essere nuovamente differenziati e rigenerati. Per questo sono attivi tre progetti di economia circolare per quanto riguarda vetro, rifiuto organico e legno**

montagna del Pordenonese (circa 45 mila abitanti complessivi) al fine di offrire un servizio qualitativo a costi contenuti. Poche realtà italiane del settore possono vantare una tale flessibilità”.

Crescita economica e solidità finanziaria con principi di responsabilità sociale e ambientale all'interno di un percorso di efficientamento e innovazione continui. “La nostra mission è coniugare l'innovazione con la circolarità, la sostenibilità, la certezza



Eco Sinergie, l'impianto di selezione e valorizzazione rifiuti controllato da Ambiente Servizi

del costo e, soprattutto, la dignità. Stiamo portando avanti il tema della digitalizzazione dei servizi, dai cassonetti agli automezzi che sono stati modernizzati per ridurre numero di viaggi e chilometraggio, andando a intervenire solo quando è necessario. Meno inquinamento e meno spreco di denaro. A questo si aggiunge un progetto relativo alla sicurezza dei 150 operatori che ogni giorno effettuano il servizio di raccolta dei rifiuti. Proprio a loro è dedicato un progetto di formazione che coinvolge anche gli utenti in maniera che tutti abbiano contezza del ruolo fondamentale svolto dai lavoratori che si occupano dei nostri rifiuti, ovvero quella parte che nessuno vuole vedere”. Se fare la raccolta differenziata è complesso, lo è altrettanto quanto avviene dopo, quando i rifiuti vengono trasportati nei vari impianti di selezione per essere nuovamente differenziati e rigenerati.

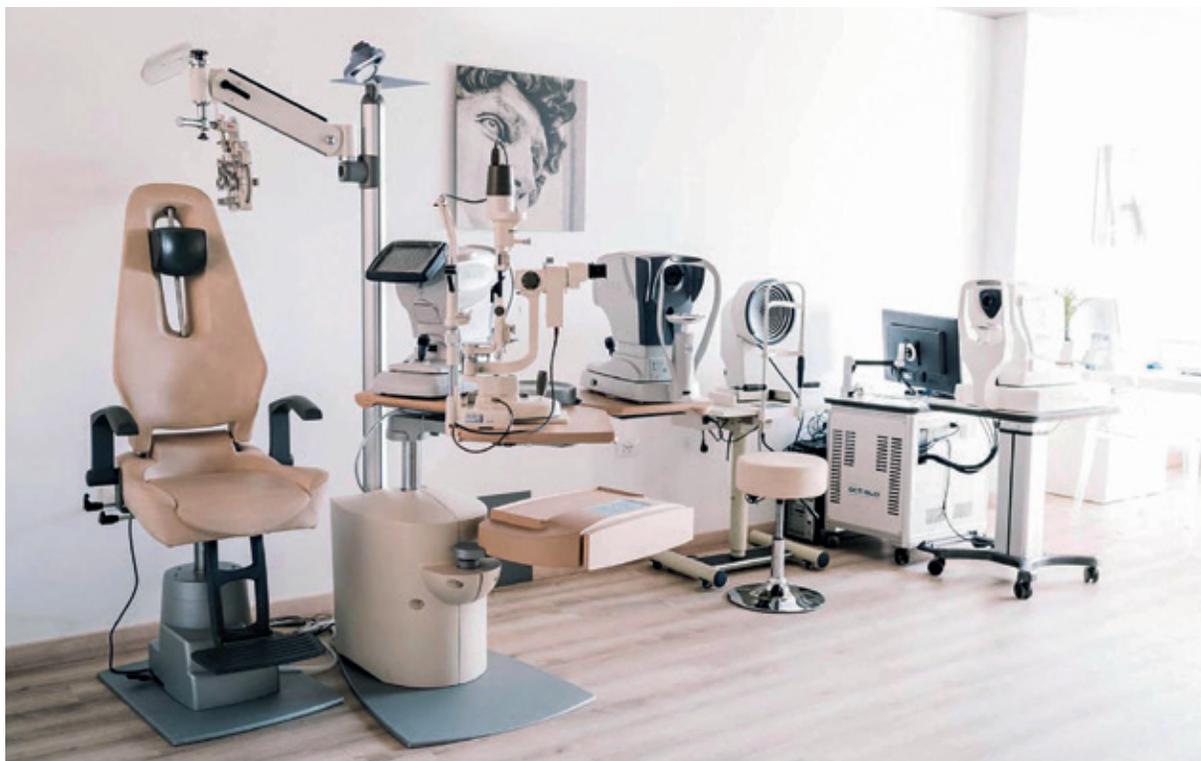
Prosegue Mascherin: “L'obiettivo è trasformare la filiera dei rifiuti in nuove catene di valore a chilometro zero. A questo proposito abbiamo attivi tre progetti di economia circolare: il primo riguarda il vetro, con 11 mila cassonetti di vetro non colorato e vetro colorato messi a dimora e un accordo in essere con Julia Vitrum, una società insediata nella nostra zona industriale Ponte Rosso a San Vito al Tagliamento specializzata nel trattamento del vetro che viene poi consegnato a tre vetrerie del territorio. Il secondo riguarda il rifiuto organico che una volta raccolto viene affidato alla società Bioman (con sede a Maniago) per essere lavorato in modo da ottenere il biometano, gas con il quale alimentiamo il 90% dei nostri camion. Il terzo progetto afferisce al legno, per il quale sono in corso valutazioni al fine di rendere più efficiente il riciclaggio dello stesso. In ultimo, l'impianto della nostra società Eco Sinergie che permette di selezionare ulteriormente le frazioni 'nobili' presenti nella raccolta differenziata e di valorizzare il rifiuto indifferenziato al fine di ottenere il combustibile Css (Combustibile Solido Secondario) che può essere utilizzato per la produzione di energia elettrica. Purtroppo, per chiudere il cerchio servirebbero in tal senso più termovalorizzatori. Siamo quindi costretti a proporre il nostro Css a Paesi esteri molto più avanzati nel riutilizzo a fini energetici dei rifiuti stessi”.

Il futuro sarà circolare.

**SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN)**  
**[www.ambienteservizi.net](http://www.ambienteservizi.net)**



L'impianto di biometano di Ambiente Servizi



# La chirurgia della cataratta

IOL monofocale avanzata a elevata tecnologia anche con il Servizio Sanitario Nazionale

POLISMedica è clinica di eccellenza in Friuli Venezia Giulia per l'oftalmologia. Può vantare la collaborazione di personale medico specializzato, guidato dal dottor Livio Pagliani, uno dei principali chirurghi del Nord Italia sul segmento anteriore, e dalla dottoressa Patrizia Busatto la cui pratica chirurgica conta più di 15.000 interventi che, negli ultimi anni, sono stati svolti in qualità di direttore di Struttura Operativa Complessa di Oculistica a Pordenone. Grazie a un modello organizzativo collaudato da più anni, è possibile sottoporsi all'intervento di cataratta sia in convenzione con le principali mutue e assicurazioni sia in regime di convenzione con il Servizio Sanitario Nazionale pagando, se dovuto, solo il ticket. Il tutto entro 30 giorni dalla prenotazione con tempi di attesa

pressoché annullati. In virtù della stretta collaborazione instaurata con Johnson & Johnson Vision, POLISMedica è stata tra le prime strutture a impiantare le nuove lenti intraoculari di ultima generazione che, contestualmente all'intervento di cataratta, garantiscono una visione sia da distanze lontane sia intermedia con costi completamente coperti dal Servizio Sanitario Nazionale oppure con tariffe particolarmente accessibili al cittadino, grazie a una piccola compartecipazione della spesa privata al costo finanziato dal Servizio Sanitario Nazionale stesso. Ma perché scegliere un cristallino artificiale?

Le lenti intraoculari (acronimo IOL, dall'inglese "Intra Ocular Lenses") sono le lenti artificiali inserite nell'occhio durante l'intervento di chirurgia della cataratta. Le primissime lenti

## **INNOVAZIONE E ALTA QUALITÀ ANCHE PER LA CATARATTA**

"Diversamente da ciò che viene comunemente fatto nella maggior parte degli ospedali e nelle cliniche convenzionate con il Servizio Sanitario Nazionale durante l'intervento di cataratta, abbiamo scelto di impiantare lenti IOL monofocali avanzate di ultima generazione perché permettono una visione qualitativamente superiore, associando il beneficio della visione da lontano alla visione intermedia, senza alcun sovrapprezzo per l'utente". Luca Polidori, direttore generale di POLISMedica



**È possibile sottoporsi  
all'intervento di  
cataratta anche in  
regime di convenzione  
con il Servizio Sanitario  
Nazionale entro 30 giorni  
dalla prenotazione**

intraoculari facevano vedere bene solo da lontano (monofocali) e costringevano - e costringono tuttora - chi non ha mai portato occhiali a servirsene per vedere da vicino. Negli ultimi 20 anni, però, i progressi dell'ingegneria dei materiali e della moderna oftalmologia hanno consentito l'ingresso sul mercato di lenti più evolute. Queste lenti, chiamate Premium, sono in grado di risolvere più problemi visivi insieme. In questo contesto, i cristallini artificiali di ultima generazione Premium hanno consentito un notevole miglioramento della qualità della visione sia nei pazienti affetti da cataratta sia nei pazienti affetti da difetti visivi quali miopia, astigmatismo, ipermetropia o presbiopia. Questo si traduce in un'indipendenza dall'uso degli occhiali



nella maggior parte delle circostanze, nella visione da lontano come in quella da vicino. Le lenti multifocali attualmente impiantate sono completamente differenti dagli occhiali multifocali che talvolta possono essere prescritti dall'oculista. Il loro meccanismo di funzionamento risiede infatti nell'ingegnerizzazione della lente e nella loro particolare struttura tridimensionale. La visione con le lenti multifocali è naturale e spontanea e raggiunge il suo optimum dopo che la lente è stata impiantata in ambo gli occhi. Con le lenti multifocali non è neanche necessario "imparare" a vedere, sebbene sia necessario un periodo di neuroadattamento in cui il nostro sistema visivo si coordina con questo tipo di lenti. Significativo oggi

l'impiego delle lenti intraoculari EdoF, lenti di ultima generazione capaci di offrire una qualità visiva superiore. EDoF, acronimo per Extended Depth-of-Field Lenses, descrive la possibilità della lente di avere un fuoco di profondità esteso. Con questa lente la qualità visiva del paziente aumenta notevolmente permettendo una qualità visiva maggiore sia per la visione lontana sia per la visione intermedia, ossia quella intesa del cruscotto della macchina e del pc. Questo permette al paziente un comfort ottimale, una assoluta indipendenza dagli occhiali e una visione confortevole anche nelle ore notturne. Quali i risultati finora ottenuti? I pazienti sono davvero entusiasti della loro indipendenza dagli occhiali nella maggior parte delle circostanze. Nella chirurgia tradizionale infatti si ritorna a vedere 10/10 ma è spesso necessario l'utilizzo degli occhiali per lontano e sempre per vicino mentre, sostituendo la cataratta con un cristallino multifocale, è possibile liberarsi degli occhiali. Sembra incredibile, ma è così. L'aspetto più sbalorditivo è che, una volta effettuato l'impianto delle IOL, sarà il nostro cervello a scegliere automaticamente, e in modo del tutto naturale, il fuoco necessario, senza nessuno sforzo da parte del paziente che, diversamente da quanto accade con gli occhiali progressivi, potrà godere di una visione priva di difetti.



# PATRIARCA

*Hotel and Wellness*



VIENI A SCOPRIRE UN ANGOLO DI RELAX,  
GUSTO E BENESSERE NEL CUORE DEL  
FRIULI VENEZIA GIULIA



Camere moderne, zone spa private ed esclusive, una zona massaggi innovativa con trattamenti anche a “lievitazione” mediante Nuvola e Soffio by Starpool e un ristorante gourmet con piatti friulani e salentini, in pieno centro storico medievale di San Vito al Tagliamento, completano l’offerta.



## **Patriarca Hotel & Wellness**

via Pascatti, 6 - San Vito al Tagliamento (PN) - tel +39 0434 875555 - info@hotelpatriarca.it  
[www.hotelpatriarca.it](http://www.hotelpatriarca.it) - [www.patriarcawellness.it](http://www.patriarcawellness.it)



# IL BIOLOGICO AMA GENUINITÀ, GUSTO E TECNOLOGIA

## Mister Bio Wine valorizza i vitigni Pinot Grigio e Traminer aromatico e l'autoctona Ribolla Gialla



Daniele Bagnarol, Valter Bagnarol e Massimiliano Francescutto, i tre soci di Mister Bio Wine

**L**a famiglia Bagnarol di San Vito al Tagliamento (Pordenone) ha sempre lavorato la terra con passione e spirito imprenditoriale. Negli anni Ottanta chiude l'attività di produzione di latte per concentrarsi sulla coltivazione e cura dei vigneti per conto terzi, reinvestendo gli utili nell'acquisto di terreni. L'azienda agricola cresce e dai quattro ettari iniziali arriva ai 180 ettari di oggi, parte in affitto e parte di proprietà. Fin da subito la visione di agricoltura che sostengono punta su un'innovazione tecnologica

molto spinta. Nel 2018 matura la decisione di convertire tutti i vigneti ad agricoltura biologica: a partire dalla vendemmia del 2023 l'intera superficie aziendale coltivata potrà vantare una produzione biologica certificata. "Prima di tutto è stata una scelta etica, per guardare in modo più green al futuro - dichiara Massimiliano Francescutto, direttore generale di Mister Bio Wine Srl - L'esperienza di contoterzismo nell'impianto dei vigneti è stata importantissima, così come l'approccio a una agricoltura 4.0

sin dalle origini, oltre 10 anni fa. Le attività iniziali si sono concentrate tra Veneto Orientale e Friuli Occidentale, approfondendo le capacità imprenditoriali e la dedizione al lavoro tipici di questi territori". Ancora oggi la tecnologia viene usata per ottimizzare la lavorazione a vantaggio del prodotto finale e dell'ambiente. "Il biologico presuppone un'attenzione all'intera filiera produttiva - aggiunge - solo così il prodotto premia ed esalta le differenze rispetto a un'uva e una bottiglia da agricoltura convenzionale". Su queste basi nasce il brand Mr. Bio e la linea di vini biologici genuini e sostenibili, nell'originale bottiglia in vetro con il braccialetto. "Il cuore del progetto è il vitigno autoctono Ribolla Gialla, che proponiamo vinificato in tre versioni: uno spumante vinificato con metodo charmat lungo, un vino frizzante rifermentato in bottiglia e una Ribolla Gialla ferma. Poi il Prosecco, declinato nella versione rosé, brut ed extra dry, il Pinot Grigio e il Traminer aromatico". Novità in arrivo sul fronte dei vini rossi e dei classici friulani, sempre con un occhio ai vitigni autoctoni e nel pieno rispetto del disciplinare bio.

**LATISANA (UD)**  
[www.misterbiowine.com](http://www.misterbiowine.com)

**Il biologico presuppone un'attenzione all'intera filiera produttiva: solo così il prodotto premia ed esalta le differenze rispetto a quello dell'agricoltura convenzionale**





# QUALITÀ SENZA COMPROMESSI

**Il Salumificio Pantarotto produce prelibatezze originali made in Friuli Venezia Giulia attraverso la filiera corta con serietà dedizione, tutelando il benessere animale**

**S**i tratta di un qualcosa di unico in Italia. Parliamo del Salumificio Pantarotto con sede a San Vito al Tagliamento, un Comune di 15 mila abitanti in provincia di Pordenone. Trovare un prodotto in tavola che la stessa azienda ha curato dalla nascita - passando attraverso tutti i processi di trasformazione - è una rarità assoluta. Lo sa bene il titolare dell'azienda, Loris Pantarotto, il quale è in grado di offrire tutto questo, non inseguendo né il profitto né la concorrenza, ma basandosi solamente sulla sua esperienza trentennale e sulla voglia di lasciare un segno nel suo territorio. Il suo obiettivo, infatti, è crescere affermandosi, puntando sulla qualità e distinguendosi per metodologia del lavoro svolto, valorizzando un territorio e non facendo fatturato fine a se stesso. Ha le idee chiare, l'imprenditore friulano del settore dei salumi, ma

non solo, perché opera in questo mondo sin dal 1991 quando ha aperto una macelleria. "Ho iniziato già all'età di 14 anni a fare il garzone - racconta orgogliosamente l'imprenditore - e visto che i miei familiari hanno ricoperto tutti il ruolo di responsabile di produzione in salumifici locali, ho sviluppato questa vocazione". Oggi il cinquantenne imprenditore è proprietario di ben quattro attività: una macelleria con salumi freschi, una latteria con annesso caseificio, un mattatoio e un salumificio aperto nel 1999. "Nel 2012 - prosegue Loris Pantarotto - ho rilevato le quote del mattatoio e nel 2015 ho ampliato il salumificio da 1.000 a 3.500 metri quadrati, di cui 2.000 metri sono già stati costruiti, mentre i restanti 1.500 saranno ultimati entro la fine del 2024. Nel 2017 ho rilevato la latteria di Savorgnano, una frazione di San Vito al Tagliamento, con annesso spazio".

## **UN PROGETTO DA CONDIVIDERE**

"A oggi l'azienda è strutturata per servire sia le piccole sia le medio-grandi organizzazioni di vendita ed è pronta a crescere e ricercare nuovi clienti-partner anche strutturati, con i quali condividere e valorizzare i prodotti genuini della filiera friulana di Pantarotto". È l'appello del titolare Loris Pantarotto. D'altronde i numeri sono di tutto rispetto. Il Salumificio Pantarotto, infatti, oltre a 20 unità lavorative fisse, garantisce lavoro a 60 dipendenti di una cooperativa che cura le varie lavorazioni. A essi si aggiungono inoltre i 12 allevatori e i loro collaboratori nonché tutta la filiera dei trasporti.

**La filiera rientra nel marchio regionale 'lo sono Friuli Venezia Giulia'. L'obiettivo finale è quello di arrivare a fare il salume in maniera trasparente, di qualità e in grado di valorizzare il territorio**



La serietà nel lavoro svolto e l'originalità delle produzioni, unitamente a un'attenzione particolare nella scelta delle materie prime, fanno del Salumificio Pantarotto una realtà molto interessante e di tutto rispetto nel panorama nazionale. In crescita costante.

Il salame, la soppressa, l'ossocollo, la pancetta arrotolata, la salsiccia, la salsiccia fina, il salsicciotto, la pasta di salsiccia, il Muset, il Lengal, il wüstel, il Pantarotto, il Pantarotto Dorato, Chel Bon, il Mastro Gino, l'Aromantica e il Bel Taglio sono le prelibatezze del Salumificio Pantarotto che ha realizzato una filiera di suini che può contare sulla collaborazione costante di 12

allevatori. "Con il nostro lavoro riusciamo a trasformare le carni suine e realizzare 25 prodotti di alta salumeria. Ho capacità produttive per 110.000 maiali annui - precisa l'imprenditore - Sono tutti suini nati, allevati macellati e trasformati in Friuli Venezia Giulia. Tra l'altro, almeno il 50% dei mangimi sono prodotti in loco. Stiamo lavorando con impegno per ottenere una delle certificazioni importanti, la Dtp 134, per dimostrare e garantire la nostra filiera di carne suina friulana, e la Iso 22005 per garantirne la rintracciabilità. La nostra filiera - tiene a evidenziare ancora Pantarotto - rientra nel marchio regionale 'lo sono Friuli Venezia Giulia'. L'obiettivo finale è quello di arrivare a fare

il salume in maniera trasparente, differenziandomi per qualità nonché per la valorizzazione del territorio". Tra le tante bontà va citato sicuramente il Pantarotto Dorato, un prosciutto cotto top quality. Degno di nota, tra le tante peculiarità, anche l'originalissimo speck di 13 chili, praticamente dello stesso calibro di un prosciutto crudo. Senza alcun dubbio si tratta di un qualcosa di unico targato Pantarotto. "Non ho la pretesa di essere il più bravo - conclude - Sono certo di come lavoriamo e della qualità dei nostri prodotti, ma è giusto che a valutare sia il cliente-consumatore finale".

**SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN)**  
[www.lorispanarotto.it](http://www.lorispanarotto.it)



# DALL'AUTOMOTIVE LA FORZA PER FARE LA DIFFERENZA

**Proattività da start-up, ma con un'esperienza ormai consolidata e una squadra under 40 ad alte competenze. Anche per questo Vi-Technik è certificata Aqap2110 nel settore defence**

**L'**approccio proattivo, veloce, ricettivo e aperto all'innovazione, in una parola, da start-up, contraddistingue ancora oggi il metodo di lavoro di Vi-Technik, ormai a distanza di sette anni dagli esordi nel 2015 e a tutti gli effetti una realtà consolidata. "Il nostro primo settore di attività è l'automotive - racconta Fabrizio Vito, fondatore e amministratore di Vi-Technik - nel quale ho lavorato 20 anni, parte dei quali all'estero. È un settore all'avanguardia, una vera e propria palestra di innovazione, dunque era naturale pensare al

trasferimento tecnologico verso ambiti quali la difesa e il ferroviario". La provata competenza e l'expertise che arriva dalla produzione di componenti per i sistemi Adas per la guida autonoma e assistita, componentistica ad alto valore aggiunto, hanno permesso di ottenere, nel settore defence, la certificazione Aqap2110, standard di qualità Nato. Non si tratta solo di produrre componenti in gomma o plastica, rifiniture per interni ed esterni. L'approccio qualificante di Vi-Technik è quello del co-design, la capacità

di mettersi intorno a un tavolo e sviluppare, insieme con i clienti, i colossi dell'automotive e della difesa, l'ingegneria del prodotto. Realizzare subito il prototipo, testarlo e produrlo nello stabilimento di San Vito al Tagliamento (Pordenone). "Siamo 17 persone con uno stabilimento quasi completamente automatizzato - aggiunge il titolare Fabrizio Vito - così da essere molto competitivi. Progettiamo di aprire in futuro un altro stabilimento all'estero, come forma di risk mitigation, e di assumere ancora giovani".

FRIULI VENEZIA GIULIA

## **SISTEMI PER LA GUIDA AUTONOMA, MA NON SOLO**

L'automotive e in particolare i sistemi per la guida autonoma costituiscono la specializzazione di Vi-Technik, che realizza, dopo averli creati insieme ai clienti, componenti e rifiniture in diversi materiali. Sin dalla nascita nel 2015 l'approccio è quello di una startup. Al primo posto l'innovazione, la rapidità e l'apertura mentale, portata avanti da una squadra di giovani che collaborano sinergicamente per il miglior risultato. L'expertise acquisito nell'automotive viene impiegato con successo nei settori della difesa, del ferroviario e del supply chain management.



Lo staff di Vi-Technik



**Vi-Technik progetta di aprire in futuro un altro stabilimento all'estero, come forma di risk mitigation, e di assumere ancora giovani**

La squadra under 40 costituisce il punto di forza e il centro degli investimenti di Vi-Technik, per le stesse caratteristiche del mercato automotive: complesso ma anche saturo, affamato di innovazione per uscire dallo standard e dal consolidato.

“È un valore aggiunto per i clienti - prosegue il manager - perché permette all'azienda di avere processi estremamente creativi e gestiti in forma moderna, dinamica e molto scorrevole”.

Ed ecco come si racconta la squadra vincente di Vi-Technik. “Un punto di forza di Vi-Technik è il metodo di lavoro - dice Alexandre Rafagnin, technical manager & plant supervisor - Siamo un team, non c'è posto per l'individualismo, lavoriamo insieme per il risultato. Significa non sentirsi mai nella comfort zone. Tutti i giorni ci sono stimoli e sfide che ci fanno crescere umanamente e professionalmente”.

“Lavorare in un'azienda italiana con la mentalità da start-up significa avere l'opportunità di costruire il futuro di una realtà giovane con le proprie mani e portare a nuove idee che contribuiscano a generare valore aggiunto all'impresa e al Paese - commenta Alessandro Cipolla, quality manager - Ogni dipendente è importante se presenta motivazione e perseveranza nel risolvere i problemi”.

“I punti di forza sono la conoscenza

e l'esperienza, unita alla volontà di crescere e migliorare dei molti giovani sui quali l'azienda ha voluto investire”, afferma Lorenzo Vittore, quality engineer. “Lavorare per Vi-Technik per me significa entrare nell'industria 4.0 ed essere al passo con i tempi - dice Alessio Furlan, project leader Cad/Cae - Nel reparto R&S mi stimola molto l'applicazione di nuove tecnologie e la loro realizzazione”.

“Ho la fortuna di lavorare in una realtà in costante crescita - dichiara

Nicholas Moras, accounting finance manager - con un management costantemente rivolto ai nuovi progetti e alle continue evoluzioni del mercato. Questo porta tutti a mettersi sempre in gioco, ricercando quotidianamente il valore aggiunto nelle proprie attività. Gli investimenti nella ricerca e nella formazione dei dipendenti sono per Vi-Technik una condizione primaria per la crescita”.

**SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN)**  
[www.vi-technik.com](http://www.vi-technik.com)



La sede di Vi-Technik



La tua banca,  
sempre  
vicina a te.

Civi  Bank  
GRUPPO SPARKASSE

## La nostra storia continua

CiviBank si consolida: con l'entrata nel Gruppo Sparkasse siamo più forti, e continuiamo a essere la tua banca di casa. Ti aspettiamo in filiale.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

[civibank.it](https://www.civibank.it)

# COMPETENZE AL SERVIZIO DI AZIENDE E PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

## Slancia è punto di riferimento nel Triveneto per la formazione nei settori strategici delle imprese



Lo staff di Slancia

**Slancia può contare su oltre 100 docenti selezionati tra professionisti esperti e qualificati secondo specifici protocolli**

**F**ormazione a 360 gradi, fortemente caratterizzata da un approccio problem solving e contraddistinta da una costante e alta qualità del servizio: Slancia è un punto di riferimento per il vasto territorio del Triveneto, compreso tra le province di Padova, Trieste, Gorizia, Udine e Pordenone. "La nostra progettazione - spiega Paolo Scodeller, presidente e direttore strategico di Slancia - è basata sulle modalità di erogazione dei corsi e sulla personalizzazione dei percorsi formativi, curando in particolare

la mobilità sul territorio: non attendiamo solo che il cliente venga da noi, ma organizziamo anche corsi aziendali direttamente presso le loro sedi".

Slancia, fondata nel 2014 da professionisti con decennale esperienza nei settori di riferimento, supporta la crescita di aziende e Pa, sviluppando idonee competenze e potenziandole nei fattori più strategici per la sicurezza, la crescita e l'efficienza. La personalizzazione dei percorsi formativi, dalla consulenza all'attestato, parte dall'analisi per progettare, organizzare ed erogare corsi costruiti sulla base delle singole esigenze.

Accreditata dal 2015 quale ente di diretta emanazione Ebigen (Ente Bilaterale Generale e Organismo Paritetico), Slancia eroga formazione con un catalogo molto ricco: oltre alla formazione per la sicurezza, l'utilizzo di attrezzature e lo sviluppo manageriale, propone corsi sulla

comunicazione, il marketing e sulla gestione di programmi informatici quali Excel. "Possiamo contare su oltre 100 docenti - prosegue Scodeller - selezionati tra professionisti esperti e qualificati secondo specifici protocolli. Inoltre, abbiamo sviluppato una rete di consulenti, società e aziende, partner di qualità come nel caso della Coop Sociale Futura, che si occupa di progetti di inclusione lavorativa per i diversamente abili".

Slancia dedica particolare attenzione all'innovazione con la digitalizzazione delle attività: utilizza piattaforme accessibili da qualsiasi dispositivo, per la gestione dei test di apprendimento, la disponibilità di materiale didattico online.

"L'impegno nel servizio al cliente è alla base della nostra attività - conclude il presidente di Slancia - Ogni percorso offerto o creato ad hoc è costruito con una metodologia che garantisce la massima efficienza, dalla prima fase di progettazione fino alla rendicontazione finale".

**SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN)**  
[www.slancia.it](http://www.slancia.it)



Corso di prevenzione incendi

# FRUTTA E VERDURA DA BERE PER GRANDI E PICCINI

**Gli estratti Quick di Extralife preservano inalterati i nutrienti e il gusto: salute al 100%**



Lo spaccio aziendale è aperto tutti i venerdì

**A** San Vito al Tagliamento (Pordenone) c'è un'azienda che nasce dall'amore per la vita e dal desiderio di trasformare una storia dolorosa in qualcosa di positivo: è ExtraLife. Un bimbo, Elia, nipote di uno dei soci, lotta contro una malattia che non lascia scampo. Un grande aiuto lo dà l'alimentazione sana e naturale: nasce così l'idea di proporre estratti di frutta e verdura di qualità molto alta, da pressatura e pastorizzazione a freddo con tecnologia Hpp (High Pressure Processing), che conserva inalterate le caratteristiche nutritive e organolettiche senza aggiungere zuccheri, acqua, coloranti o aromi. Salute al 100%, distillata da piccole partite di materia prima di qualità,

controllata letteralmente "a vista" e acquistata da produttori il più possibile italiani e locali. "Proponiamo gli estratti a bar, hotel e pasticcerie attenti all'innovazione e alla genuinità del prodotto - spiegano i soci Daniele Corelli e Lorenzo Pizzuto - In più, i 13 gusti Quick sono più facili da assimilare per bambini e anziani. Un ringraziamento va all'Associazione La Partita da Vincere di San Vito che sostiene le famiglie di bambini colpiti da gravi malattie". Parte dei proventi va già in beneficenza a questa associazione, ma ExtraLife vuole fare di più puntando a diventare azienda benefit.

**SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN)**  
[www.extralife.biz](http://www.extralife.biz) - [www.estrattiquick.it](http://www.estrattiquick.it)

## L'ARTIGIANALITÀ CHE SVILUPPA LE SPECIALITÀ DEL TERRITORIO

**Il nuovo laboratorio del Panificio Pasticceria Cassin amplia le possibilità di creare ricette insieme alle imprese locali**

**L**a forza delle realtà con un forte radicamento nel territorio consiste nella capacità di valorizzare i prodotti locali e offrire un elevato grado di personalizzazione, che realtà più grandi non sarebbero in grado di sviluppare. Nel campo della panetteria e della pasticceria a farlo è il Panificio Pasticceria Cassin, con i due negozi di Bagnarola di Sesto al Reghena (Pordenone) e San Vito al Tagliamento. "I miei genitori lavoravano insieme nel primo forno, negli anni Sessanta - racconta Graziano Cassin, titolare del Panificio Pasticceria Cassin - Poi

siamo subentrati noi, cinque fratelli, e l'attività si è trasformata in un panificio pasticceria con caffetteria e pasti veloci, aperto dalla colazione fino alla merenda del pomeriggio. In più, il nuovo laboratorio che offre la possibilità di creare prodotti ad hoc". I fornitori di farina sono molini locali con produzioni biologiche, ma il laboratorio permette di trattare anche ingredienti diversi, dalla frutta secca al mosto d'uva, per creare ricette su misura, con una qualità artigianale. "Pane, ma anche biscotti per le aziende, o per le cantine che fanno la degustazione", suggerisce il



titolare. Un micro-sistema produttivo, e creativo, che fa crescere l'economia del territorio.

**BAGNAROLA DI SESTO AL REGHENA (PN)**  
[www.panificiocassin.it](http://www.panificiocassin.it)

# TUTTO IL VALORE DEGLI OGGETTI CHE RACCONTANO LA BELLA STORIA DI CHI LI HA REALIZZATI

## NonSoloRegali, ovvero il negozio e il sito e-commerce de Il Granello Onlus: per una scelta d'acquisto consapevole, utile e che fa del bene

In centro a San Vito al Tagliamento c'è un negozio davvero speciale, si chiama "NonSoloRegali" ed è il luogo delle possibilità, del talento, delle potenzialità espresse e soprattutto della voglia di mettersi in gioco, di essere. Uno showroom in cui i ragazzi della cooperativa sociale "Il Granello" - che si occupa in città, dal 1997, di persone con disabilità e a rischio di emarginazione sociale - lavorano alla realizzazione di oggetti esclusivi, nell'annesso laboratorio dotato di attrezzature e strumentazioni per la progettazione, costruzione e assemblaggio di prodotti finiti con la supervisione di esperti professionisti e degli educatori. "Abbiamo deciso di aprire il negozio nel 2020 - racconta Mariarosa Toffolon, direttrice de Il Granello - per dare il giusto riconoscimento alle attività di laboratorio artigianale e creativo che

realizziamo nella nostra struttura e che rappresentano uno strumento straordinario per tutti i nostri ragazzi per sperimentare e mettere alla prova le loro attitudini e capacità. La scelta di uscire dalle nostre mura è un'ulteriore iniziativa tesa a coinvolgere la comunità perché, alla base della vera inclusione, ci deve essere condivisione e partecipazione". In esposizione e vendita creazioni originali, oggetti di artigianato preziosi, non per il loro valore economico ma perché raccontano una storia di fatica, di concentrazione e di riuscita. Dalle bomboniere ai gadget personalizzati per le aziende, enti, associazioni, e alle idee regalo originali per ogni ricorrenza, realizzate nei materiali più svariati: legno, ceramica, ecopelle, tessuto, carta a mano. Prodotti, prezzi, servizi e molto altro sono disponibili anche sul sito dedicato [www.nonsoloregali.it](http://www.nonsoloregali.it). Da



Scorcio del negozio in via Falcon Vial 8

qui è possibile effettuare gli acquisti comodamente da casa con consegne in tutta Italia.

"Abbiamo investito molto - asserisce Toffolon - in termini di professionalità, attrezzature e marketing in questa che non vuole essere un'azienda dove il profitto è il fine ultimo. Abbiamo obiettivi ben più importanti con il ricavato delle vendite: infatti, contiamo di allargare la nostra platea di utenza, offrire un numero maggiore di servizi mantenendone sempre alta qualità. Accrescere l'autostima di chi è limitato dalla disabilità, ma anche formare delle professionalità e creare opportunità per chi attraverso momenti di difficoltà. E non ultimo - conclude - vorremmo promuovere l'acquisto consapevole, utile e che più semplicemente fa del bene".

SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN)  
[www.ilgranelloonlus.it](http://www.ilgranelloonlus.it)  
[www.nonsoloregali.it](http://www.nonsoloregali.it)  
[www.ilgranello.wordpress.com](http://www.ilgranello.wordpress.com)



Prodotti autentici, unici, con uno stile riconoscibile a volte proprio dalle piccole imperfezioni

# SERIETÀ E COMPETENZA AL SERVIZIO DEL TERRITORIO



Alberto Sandri, titolare dell'omonima azienda

“Vogliamo far percorrere al nostro cliente la strada giusta per avere un risultato di qualità e duraturo”. A parlare è Alberto Sandri, titolare da 40 anni della Sandri Alberto e C. Snc di San Vito al Tagliamento (Pordenone), specializzata in manutenzione e ripristino di abitazioni,

## Da 40 anni Sandri Alberto e C. si occupa di pittura e risanamento di immobili civili, commerciali e industriali

immobili commerciali e industriali. “Ci occupiamo della pittura e del risanamento delle parti murarie che spesso sono danneggiate e in stato di degrado - spiega il titolare - Con il nostro lavoro togliamo la possibilità all’acqua di creare ulteriori problemi agli edifici con diversi sistemi: barriere chimiche, intonaci micro e macro porosi deumidificanti e risananti”. È un imprenditore con i piedi per terra, Alberto Sandri, la cui serietà sul lavoro rappresenta un must su cui basare il successo. “Mettiamo a confronto - spiega - le nuove tecnologie con le tecniche più antiche per dare al nostro cliente il risultato migliore. Da questo confronto scaturisce poi un ‘vestito su

misura’ per ognuno di loro”. In Alberto Sandri è prevalsa la voglia di mettersi in gioco e di crescere portando l’azienda a essere leader di settore nel proprio territorio. “Grazie all’impiego di prodotti certificati, al continuo aggiornamento tecnico proposto e richiesto ai responsabili tecnici che ci hanno accompagnato in questa crescita costante, poniamo inoltre massima attenzione all’ecosostenibilità - conclude - in modo particolare per quanto attiene le emissioni in atmosfera, nel rispetto della salute del cliente finale.

**SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN)**  
[www.sandrialberto.it](http://www.sandrialberto.it)

FRIULI VENEZIA GIULIA

## AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI DELLE COSTRUZIONI

**Mecstore è il grande gruppo commerciale che annovera 48 soci e 58 rivendite brandizzate tra Friuli Venezia Giulia, Veneto e Trentino**

Innovazione digitale, logistica avanzata e marketing centralizzato. Queste le chiavi vincenti del successo di Mecstore, il gruppo costituito da rivenditori professionali di materiali edili per la costruzione e la ristrutturazione degli edifici civili e industriali che conta - tra Friuli Venezia Giulia, Veneto e Trentino - 48 soci e 58 rivendite brandizzate. Ma chi conosce questo grande gruppo commerciale, nato nel 1994 a Cordovado in provincia di Pordenone e negli anni cresciuto molto rapidamente, sa bene che il suo bene più prezioso è rappresentato - oltre che dai propri clienti - dai suoi

stessi soci e dai suoi collaboratori. “Oggi non basta concludere accordi con i fornitori - spiega infatti Stefano Pizzato, direttore del Mecstore - Per portare avanti una struttura aggregata ci vogliono tante altre risorse, dalla logistica alla comunicazione, fino a strategie di marketing e di vendita condivise”. Una politica commerciale volta, dunque, a incontrare le più esigenti istanze della clientela, ma anche a garantire un servizio davvero efficiente a 360 gradi. “I servizi che offriamo spaziano dagli acquisti (abbiamo convenzioni con i maggiori produttori di materiali edili e finiture)



Da sinistra: il direttore Stefano Pizzato, il presidente Lorenzo Flebus e il responsabile marketing Luca Springolo

alla logistica, avvalorata da uno spazio di 50.000 metri quadri con puntuale servizio di consegna; dall’e-commerce b2b, b2c e presto b2b2c al marketing, con brand positioning centralizzato e campagne personalizzate per ogni rivendita. Senza dimenticare, infine, una formazione costante per gli addetti rivendite (tecnica, commerciale e percorsi di crescita personale), consulenze di natura fiscale e finanziaria e servizi di monitoraggio dei clienti”, conclude Pizzato.

**SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN)**  
[www.mecstore.it](http://www.mecstore.it)

# AU TH EN TI C

*food passion*

Tutti i migliori ingredienti più uno...  
**la nostra autentica passione**



**WIBERG**  
OFFICIAL DEALER  
ITALY FRANCE SPAIN

[demetrafood.it](http://demetrafood.it)





# IL VOLTO DI UNA CITTÀ E DI UN TERRITORIO UNICO

Perfettamente in equilibrio tra un passato prestigioso e un florido presente, Lucca e i suoi dintorni sono tutti da vivere e da scoprire. Qui la storia, le tradizioni e la natura si incontrano all'insegna del vero buon vivere

Progetto di comunicazione ideato da Massimiliano Catalani

**T**ante sono state le trasformazioni incorse da quando, nei primi anni del secolo scorso il poeta Gabriele d'Annunzio dedicava a Lucca, nel suo componimento "Elettra", i versi "Tu vedi lunge gli uliveti grigi / che vaporano il viso ai poggi, o Serchio / e la città dall'arborato cerchio". La crescita economica e i mutamenti della società non hanno però adombrato la bellezza della città a cui appartiene quell'"arborato cerchio", intendendo cioè le mura cinquecentesche che contengono preziosamente il centro storico e che figurano come uno dei sommi esempi in Europa di mura realizzate mediante i principi della fortificazione alla moderna. La loro conservazione permette a cittadini e turisti

di costeggiarle in passeggiate che hanno la capacità di riconnetterci con il valore storico, architettonico e artistico di una Toscana scrigno d'eccellenza.

Unitamente a una fitta rete museale ricca di eventi che coprono tutto l'anno, Lucca dà prova di spiccata vitalità soprattutto nel mese di settembre in occasione della festa della Santa Croce, il 14 del mese, attorno alla quale è sviluppato il cosiddetto "Settembre Lucchese", affollato da eventi d'ogni tipo e per ogni gusto: luna park, feste a tema e festival, fiere tradizionali in piazza Napoleone e al Borgo Giannotti, mercatini, spettacoli teatrali e musicali, rassegne per bambini e famiglie e fino al palio della Santa Croce comprendente

# TOSCANA



*la tradizionale gara e con la presenza di musicisti e sbandieratori. Terra di colori accesi e sapori forti, Lucca è raccontata anche dalle sue eccellenze enogastronomiche ma, a ciò, va aggiunto un aspetto sostanziale per carpire la generosità di questi luoghi: l'importanza del patrimonio ambientale, grazie alla possibilità di suggestivi sentieri per trekker o mountain biker. Di particolare bellezza sono le camminate lungo il fiume Serchio, con i suoi paesaggi rilassanti a ogni stagione dell'anno; nell'area del parco urbano del Serchio sono presenti aree pensate per attività outdoor: piste ciclabili ma anche escursioni a cavallo passando per tiro con l'arco, automodellismo, campi da calcetto e fino al kayak e rafting. Le belle stagioni invitano*

*a picnic immersi nel verde, alla scoperta di specie botaniche rare che confermano la bontà di un ambiente dalla grande caratura naturalistica.*

*Lucca - così come l'area che abbraccia la "sua" Piana includendo i territori di altri sei Comuni - vanta un equilibrio pressoché perfetto tra economia (e quindi commercio e industria manifatturiera in primo piano), turismo, arte e natura con un'offerta ricchissima che spazia dalle corti alle ville e dimore storiche, dalle distese di oliveti a quelle di vigneti, in un contesto paesaggistico straordinario, tra i più amati al mondo.*

*- Filippo Bordignon -*



Panorama di Lucca da Torre Guinigi

# “DRENTO” E “FÒRA”: UNA CITTÀ CHE RIESCE SEMPRE A SORPRENDERE



**Lucca è un concentrato di storia, arte, cultura e scorci naturalistici. Unica e intensa, come il territorio che la circonda**

Capoluogo dell'omonima provincia, Lucca è un Comune italiano di 89.114 abitanti famoso per i suoi monumenti storici, la sua vivacità culturale e la bellezza dei suoi territori. Lucca è una città tutta da scoprire: dalle tracce dell'anfiteatro romano di Piazza dell'Anfiteatro ai resti archeologici sotto la chiesa di San Giovanni e Reparata, fino alle varie torri e ville realizzate tra il XII e il XVI secolo. E ancora, Piazza di San Michele con la stupenda Chiesa di San Michele in Foro, la Basilica di San Frediano come anche la Torre dell'orologio e la Torre di Guinigi. Senza dimenticare i tesori enogastronomici, come i vini Doc e l'olio Evo Dop.

■ [www.turismo.lucca.it](http://www.turismo.lucca.it)

“F inché ci sarà l'autunno, non avrò abbastanza mani, tele e colori per dipingere la bellezza che vedo”, scriveva Vincent van Gogh. L'autunno è il mese dei colori caldi: rosso, giallo, arancione,

porpora, marrone, una meravigliosa tavolozza di tonalità cangianti che sembra un invito a scoprire, vivere e assaporare l'intima bellezza di questa stagione.

Il tempo mite, i primi golfini, la cioccolata calda tra le mani, il piacere di gustare qualche golosità gastronomica, non c'è momento migliore per uno short break nei colori del foliage autunnale. Tra le mete ideali in cui godere un tale spettacolo c'è sicuramente Lucca, città straordinaria per passare un weekend di arte, cultura, natura e food... alla scoperta anche dei suoi dintorni, tra camminate e itinerari ciclabili.

## DENTRO LE MURA: IL CUORE DELLA CITTÀ

Lucca è uno dei pochi capoluoghi ad aver conservato pressoché intatto il suo centro storico, così come intatta è la sua cinta muraria cinquecentesca, oggi importante area pedonale per lunghe e piacevoli passeggiate, con i suoi

**Lucca è uno dei pochi capoluoghi ad aver conservato pressoché intatto il suo centro storico, così come intatta è la sua cinta muraria cinquecentesca**

PHR. GOMI



Chiesa di San Michele

prati e alberi lungo tutte le Mura. Un modo per iniziare a conoscere da vicino questa città è proprio la classica passeggiata sulle mura urbane che nella versione autunnale regala uno spettacolo unico.

Le Mura sono “vive”, come viva è la città. Un continuo mutare di colori e profumi che accompagna il variare delle stagioni. Se in primavera fioriscono tigli, magnolie, ippocastani e liriodendri, con i loro grandi fiori dai profumi inebrianti, in autunno a essere protagonista è il foliage delle querce rosse, del faggio e dei liriodendri. Nate tra la metà del Cinquecento e

la metà del Seicento come strumento difensivo, oggi le Mura sono un grande parco urbano che abbraccia la città. 75 ettari di prato su cui spicca il paramento murario di mattoni rossi, con i suoi dieci baluardi disposti lungo i quattro chilometri della cinta, a un'altezza media di 12 metri. Una promenade che non ha eguali nel mondo, dove il passato storico si intreccia con la quotidianità. Percorrerla significa avere una veduta ininterrotta e sempre nuova sui monumenti, chiese, palazzi della città. Una prospettiva sicuramente privilegiata da cui scorgere scorci inconsueti dei principali

TOSCANA



PHR. GOMI

Le Mura cinquecentesche



Teatro del Giglio

monumenti, come l'abside della cattedrale di San Martino, con i suoi 950 anni di storia e l'imponente campanile, testimonianza della fede dei pellegrini francigeni. O la suggestiva basilica di San Frediano con il suo campanile merlato, così vicina che sembra di poterla toccare, abbracciando in un unico sguardo il seicentesco Palazzo Pfanner con il suo giardino settecentesco. O ancora, la fiera sagoma della torre Guinigi, uno degli inconfondibili simboli di Lucca grazie al "pennacchio" di lecci che cresce sulla sommità e la torre delle Ore che con i suoi 50 metri è la più alta della città. Si continua con l'Orto Botanico, un giardino accanto le Mura con le piante di tutto il mondo che si disvela dall'alto

del camminamento, schermato dalle fronde degli alberi. E i torrioni, la ciminiera della Manifattura dei Tabacchi, con lo sguardo che si perde sui tetti e le colline.

Simbolo dell'identità culturale e memoria storica del territorio, le Mura sono un luogo di ritrovo per lucchesi e turisti, palcoscenico di importanti eventi durante tutto l'anno: dalla musica, al giardinaggio, allo sport, fino alle rievocazioni storiche che animano gli spalti e i baluardi. Fu Maria Luisa di Borbone-Spagna a trasformare le Mura di Lucca in un grande parco pubblico. Da edificio militare, nell'Ottocento a maestoso parco sospeso "per il diletto e il passeggio dei cittadini". I sotterranei dei baluardi, restaurati e



Museo Nazionale Palazzo Mansi

**Meritano una visita i due musei nazionali, Villa Guinigi e Palazzo Mansi, alla scoperta di tessuti in seta e arazzi**

## **A DICEMBRE LA 17<sup>A</sup> FIERA DELLE ECCELLENZE IN TAVOLA**

Il Desco è la fiera dell'agroalimentare più attesa per gli amanti dei prodotti di qualità e le eccellenze del territorio. Un viaggio tra i sapori e saperi all'insegna del divertimento, della cultura e dell'intrattenimento. L'appuntamento per la 17<sup>a</sup> edizione de "Il Desco" è a Lucca nella sede del Real Collegio, nei giorni di sabato 3 e domenica 4 dicembre, sabato 10 e domenica 11 dicembre 2022. Orario continuato e ingresso gratuito.

visitabili, sono ora spazi adibiti a mostre d'arte, concerti, spettacoli teatrali e eventi sportivi. Le casermette e i castelli sopra le porte, un tempo popolate dai soldati, accolgono ristoranti, fondazioni culturali e piccoli musei cittadini dove si scoprono curiosità sulla storia della città. Proprio qui si trovano il Museo della più antica Zecca d'Europa, i balestrieri che disputano il Palio in onore del Santo Patrono e della Santa Croce, e l'Antico Caffè delle Mura, importante testimonianza di architettura ottocentesca realizzato nel 1840 per volontà di Carlo Ludovico di Borbone che convertì una casermetta militare in punto di ritrovo proprio al centro del baluardo Santa Maria.

## **MUSEI: IMPOSSIBILE ANNOIARSI**

Da soli, con la famiglia o con gli amici, anche nelle giornate fredde o piovose c'è sempre qualcosa di appassionante da visitare. Per esempio, i molti musei aiutano a conoscere la faccia meno nota (e spesso insospettabile) di Lucca. Si può camminare virtualmente sulla Via Francigena, al Francigena Entry Point, facendo la propria esperienza francigena grazie a video e attività interattive: dalla preparazione dello zaino al percorso lungo i paesaggi francigeni, alla scelta del proprio menu da pellegrino ascoltando storia e peculiarità delle vivande direttamente dalla voce dell'Oste.

Se invece si vuole fare un viaggio indietro nel tempo, per conoscere un po' di più la storia millenaria della città, il sito archeologico Domus Romana - Casa del Fanciullo sul Delfino conserva e presenta strutture murarie e reperti di oltre 2000 anni. Una full immersion in un susseguirsi di epoche, romana del I secolo a.C., longobarda, medioevale, rinascimentale, con la possibilità di prenotare percorsi personalizzati (con attività di laboratorio tessile o di conio antico), percorsi di archeo-gastronomia (con degustazione finale di prelibatezze storiche come il 'garum', l'idromele) e perfino provare l'esperienza della "Gustatio Historie", una visita del museo con cena in loco a tema, per piccoli gruppi.

Meritano una visita i due musei nazionali, Villa Guinigi per ripercorrere la storia della città e del suo territorio e Palazzo Mansi alla scoperta di tessuti in seta e arazzi; il Puccini Museum, la casa natale del grande compositore nel centro storico di Lucca con i ricordi di famiglia, la



Acquedotto Nottolini



PH. R. GOMI

Piazza Anfiteatro

### **I GIORNI DEDICATI A PUCCINI**

Lucca Puccini Days è il festival che la città di Lucca dedica al suo concittadino più illustre, Giacomo Puccini. Un fitto calendario di appuntamenti dove la protagonista è la grande musica ma anche momenti di approfondimento storico e culturale. Realizzato grazie al supporto di enti, istituzioni e associazioni del territorio, la data prevista cadrà novembre-dicembre 2022. L'evento si terrà al Teatro del Giglio di Lucca.

camera in cui nacque, le stanze in cui visse, il suo pianoforte. E il Museo della Fondazione Barsanti e Matteucci, un'esposizione dedicata alla vita e alle opere dei due scienziati lucchesi, inventori del motore a scoppio. Per non perdersi nulla, vale la pena anche curiosare tra le proposte di guide ambientali e turistiche presenti sul sito [www.turismo.lucca.it](http://www.turismo.lucca.it).

### **OLTRE LE MURA, L'INCANTO**

Lucca "fòra". Così i lucchesi chiamano il territorio che sta fuori dalla cinta muraria e non c'è mezzo migliore della bicicletta per esplorare i dintorni di Lucca, con possibilità di noleggio bike, tour guidati e personalizzati. Un paesaggio che cambia in ogni stagione, particolarmente apprezzabile nei colori dell'autunno. Pedalare è un modo sostenibile, pulito e slow per restare estasiati davanti all'incredibile esplosione di colori della natura.

Sulle piste ciclabili, nei parchi urbani e sulle strade di campagna e collina, ecco alcuni suggerimenti per un'esperienza su due ruote: la ciclopedonale Puccini e la ciclopedonale Francigena.

La prima è una ciclabile lungo il fiume Serchio nella Piana di Lucca che tocca i luoghi della vita del Maestro: la valle del Serchio, terra di origine della famiglia Puccini; la Versilia, dove ha vissuto la maturità; passando da Lucca, dove è nato. La seconda, invece, è



PH. R. GOMI

Giacomo Puccini

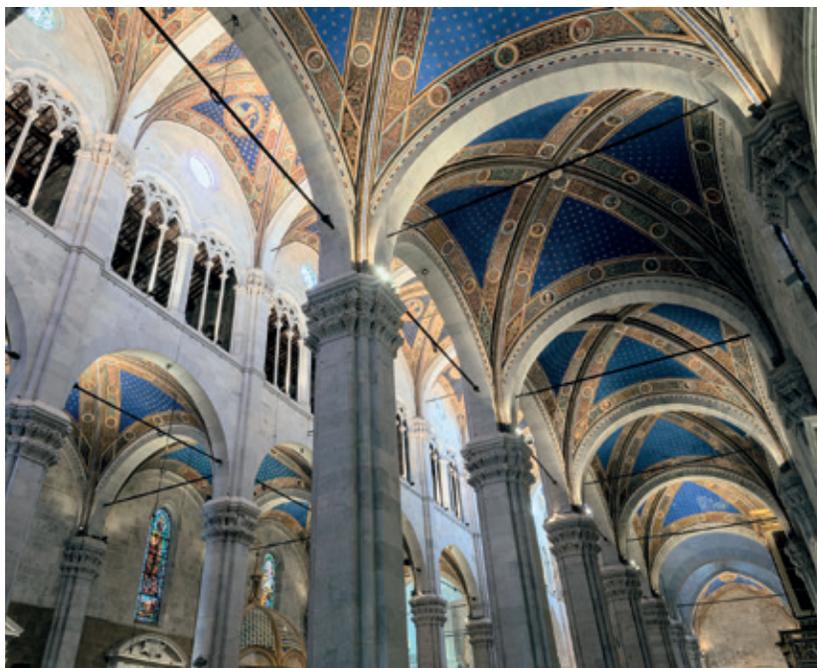
## Altro spunto che unisce storia, cultura e natura sono gli itinerari del romanico minore sul leggendario Monte Pisano e i percorsi delle ville storiche

un tratto pianeggiante della via Francigena, con numerosi edifici storici e religiosi lungo il percorso: oltre alla cinta muraria e l'anfiteatro di Lucca, ci sono la Pieve di Capannori, la Badia di Pozzeveri, la chiesa di San Jacopo e il centro storico di Altopascio.

Altro spunto che unisce storia, cultura e natura sono gli itinerari del romanico minore sul leggendario Monte Pisano e i percorsi delle ville storiche. Il primo è un tour affascinante tra eremi, pievi e conventi tra i panorami della Piana di Lucca, della costa della Versilia, della Piana di Pisa. Formatosi nel periodo pliocenico e conosciuto anche come "Mons Heremita", il Monte degli eremiti è un crocevia di strade e sentieri rimasti immutati nel tempo, ricco di boschi e di luoghi di culto.

Altra attrattiva è rappresentata dalle ville monumentali disseminate sulle colline lucchesi: Villa Reale, Villa Torrigiani, Villa Mansi, Villa Grabau, Villa Oliva, Villa Bernardini. Veri e

PH. R. GIONI



Cattedrale San Martino

propri gioielli incastonati armoniosamente nel paesaggio agricolo circostante da visitare in ogni stagione, in particolare l'autunno, quando alle meravigliose architetture si aggiungono i colori del foliage.

Una passeggiata tra i saloni sontuosi e nei parchi di queste antiche dimore è un 'must do' di questa stagione. Un percorso che coincide con quello della "Strada del Vino e dell'Olio Lucca Montecarlo Versilia", itinerario enogastronomico che valorizza i prodotti tipici di queste terre. Una meraviglia per gli occhi e per il palato, dove gustare i vini Doc e l'olio extravergine d'oliva Dop, vanto di Lucca.

TOSCANA



PH. R. GIONI

Palazzo Pfanner

# SOSTEGNO ALLA RIVOLUZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ

**A ottobre Lucca ospita la prima edizione di “Pianeta Terra Festival”, rassegna promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca**

“**U**na festa della vita. Di ogni singola vita e dell'unico posto dell'universo che conosciamo in grado di ospitarla”.

Stefano Mancuso riassume così lo spirito con cui nasce a Lucca “Pianeta Terra Festival”, la rassegna di cui è direttore scientifico, promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca e realizzata dalla casa editrice Laterza, che si svolge da giovedì 6 a domenica 9 ottobre 2022.

“Festeggiare la Terra - prosegue lo scienziato di fama internazionale - vuol dire celebrare la vita che essa ospita: dalle piante, che costituiscono

l'86% in peso di tutto ciò che è vivo, agli animali, dai funghi ai microrganismi. Descriveremo lo stato della nostra casa comune, forniremo soluzioni, immagineremo insieme dei futuri durevoli, ma soprattutto proveremo a costruire e a offrire una visione nuova. E - come ogni festa che si rispetti - cercheremo di rendere felici tutte le persone che condivideranno con noi questa esperienza. Perché le soluzioni che salveranno il Pianeta non ci renderanno più poveri, ma più felici”. Pianeta Terra è dunque il luogo giusto per porsi delle domande e porle a studiosi nazionali e

internazionali, negli oltre 50 appuntamenti a ingresso gratuito previsti in alcuni degli edifici più suggestivi di Lucca, come la Chiesa di San Francesco, Palazzo Ducale, L'Orto Botanico, anche grazie al sostegno di numerosi sponsor, tra i quali Sofidel e Banco Bpm. Al centro della scena, ecosistemi, biodiversità, finanza green, geopolitica dell'energia, agricoltura e alimentazione, sviluppo urbano, risorse, mobilità sostenibile: il tutto nell'ambito di un confronto tra nuove visioni politiche, sociali, filosofiche, artistiche. Lucca diventa così anche la cornice ideale per ascoltare storie straordinarie di



Stefano Mancuso, direttore scientifico della rassegna “Pianeta Terra Festival”

**Nei giorni del festival si cercherà di costruire una sorta di giardino di civiltà attraverso un patrimonio di competenze trasversali. Un lavoro corale cui parteciperanno scienziati, antropologi, filosofi, economisti, architetti, urbanisti, storici, scrittori, artisti, innovatori, policy maker**

## CONDIVISIONE E INNOVAZIONE

“Siamo all’inizio di una nuova avventura - commenta Marcello Bertocchini, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca - alla quale ci affacciamo con entusiasmo”.

“Non si tratta soltanto di sostenere la nascita di un festival di respiro internazionale - prosegue - ma di dare vita a occasioni di confronto su tematiche già al centro degli interventi della Fondazione e che coinvolgono direttamente anche il nostro territorio, soprattutto considerando le peculiarità del suo tessuto industriale e produttivo. Lucca potrà così diventare un centro di riferimento per l’innovazione a favore della ‘rivoluzione per la sostenibilità’”.



PH:RYCE WICKMARK

Il Premio Nobel per l’Economia Esther Duflo tra i protagonisti dell’evento

donne e uomini impegnati nella difesa dell’ambiente e soprattutto per renderci cittadini del mondo consapevoli del fatto che la salute del nostro Pianeta è affare di tutti. La scienza è sempre stata unanime nell’affermare che il riscaldamento globale è il problema più grande che l’umanità si sia mai trovata ad affrontare. Ecco perché nei

giorni del festival si cercherà di costruire una sorta di giardino di civiltà attraverso un patrimonio di competenze trasversali. Un lavoro corale cui parteciperanno scienziati, antropologi, filosofi, economisti, architetti, urbanisti, storici, scrittori, artisti, innovatori, policy maker. Tra i protagonisti di respiro internazionale, ci saranno Raj Patel,

economista, attivista e studioso di politiche alimentari, Esther Duflo, Premio Nobel per l’Economia. Alcuni dei massimi esperti di questioni climatiche e ambientali, tra cui: Riccardo Valentini, esperto di Ecologia forestale, Carlo Carraro, economista ambientale, Valeria Termini, esperta di politica energetica europea e internazionale, Barbara Mazzolai, che dirige il Centro di Micro-Biorobotica dell’Istituto Italiano di Tecnologia, Simonetta Cheli, Direttrice dei Programmi di Osservazione della Terra dell’Agenzia spaziale Europea, Roberto Danovaro, biologo marino. E molti altri ospiti da Andrea Segrè a Carlin Petrini, da Mario Tozzi a Michele Serra, da Paolo Cognetti a Melania Mazzucco, da Vittorio Lingiardi a Roberto Battiston. Tutte le info si trovano sul sito del festival e sui canali social Facebook, Instagram e Twitter.

LUCCA

[www.fondazioneCARILUCCA.it](http://www.fondazioneCARILUCCA.it)

[www.pianetaterrafestival.it](http://www.pianetaterrafestival.it)



L’immagine ufficiale della manifestazione

# MISSIONE RECUPERO

**Ascit serve 12 Comuni tra Media Valle e Piana di Lucca. La chiave del successo: le persone al centro dell'organizzazione aziendale**

TOSCANA

“ Il recupero è il nostro obiettivo”, un claim che riassume perfettamente la mission di Ascit, azienda di Capannori (Lucca) specializzata in servizi ambientali, cui è affidata la gestione dei rifiuti per una parte della provincia. Parte del gruppo Reti Ambiente, con il quale condivide un solido piano industriale, Ascit serve 12 Comuni, equamente suddivisi tra Media Valle e Piana di Lucca. A distinguerla da altri competitor è l'adozione di un rigoroso metodo standard, quello di raccolta porta a porta per tutte le tipologie di rifiuto raccolte, soluzione che risparmia la presenza di cassonetti sul territorio e, grazie alla lungimirante gestione fin ora applicata, ha permesso di raggiungere numeri altissimi. “La raccolta differenziata su tutti i Comuni si attesta attualmente al 78% - evidenzia il direttore di

Ascit Roger Bizzarri - con punte di eccellenza nei Comuni di Montecarlo (84,43%) e Capannori (86,50%). Unitamente all'intenzione di innalzare ulteriormente la percentuale di differenziata intendiamo aumentare, di rimando, la qualità di raccolta per recuperare quanta più materia prima possibile. L'intenzione è fortificare un circolo virtuoso mettendo così in gioco più risorse per la collettività e, allo stesso tempo, valorizzare maggiormente i materiali raccolti. A oggi, con un indesiderato stimato attorno al 4%, siamo già in grado di valorizzare tantissimo il prodotto”. Risultati, questi, possibili in virtù di una reale prossimità con l'utente, che comprende i concreti benefici derivati da una buona attività di riciclo secondo una sinergia che collega tra di loro azienda gestore del servizio, utente finale e

amministrazioni comunali. Alcuni numeri per inquadrare Ascit: 200 dipendenti, parco mezzi di 150 unità e officina interna per ogni manutenzione. L'azienda serve un totale di 110.000 abitanti, dal privato alla grande azienda. “Il nostro futuro è sintetizzato in tre punti - conclude Bizzarri - Oltre alla già citata valorizzazione dei materiali, seguono la digitalizzazione dei servizi di raccolta e di informazione per l'utente e infine la transizione energetica che si andrà a sostanziare, tra gli altri, nell'adozione di veicoli elettrici e nella trasformazione dei vari siti aziendali per una produzione energetica sempre più 'green', prendendo anche in considerazione le opportunità che si sono venute a creare con la nuova normativa relativa alle comunità energetiche”.

LAMMARI (LU) - [www.ascit.it](http://www.ascit.it)

**Tre i cardini per il futuro: valorizzazione dei materiali, la digitalizzazione dei servizi di raccolta e di informazione per l'utente, transizione energetica**



**PARCO FAUNISTICO**

# **LE CORNELLE**



# **UOMO E NATURA**

**[www.lecornelle.it](http://www.lecornelle.it)**

Via Cornelle, 16 • VALBREMBO • BERGAMO • Info 035 527422



# UN TERRITORIO CHE RINASCE

Progetto di comunicazione ideato da Paola Anatrella

**L**a Provincia di Caserta sta scalando la classifica tra le Province italiane e non ha intenzione di fermarsi, dopo essersi mossa dal fondo. Un cammino lungo sette anni che a fine 2021 l'ha portata a chiudere definitivamente con il passato e ad aprire all'avvenire. "La Provincia è uscita dal dissesto finanziario, dopo ben sette anni, sanando debiti per 180 milioni", spiega il presidente, l'avvocato Giorgio Magliocca, alla guida dell'ente dal 2017. In questi anni "abbiamo tagliato definitivamente le spese inutili - racconta - riuscendo a recuperare le risorse per estinguere i debiti. Anni difficili, durante i quali, nonostante ogni sforzo per mantenere i servizi inalterati, siamo stati costretti per alcuni mesi a non pagare gli stipendi e a non accendere i riscaldamenti nelle scuole". Un passato che vale la pena di ricordare solo per evidenziare lo sforzo

che è costato mettere fine a "condizioni a dir poco clientelari", prosegue il presidente, ma che è anche "definitivamente chiuso". Tanto che in pochi mesi la Provincia di Caserta "ha guadagnato 15 posizioni nella classifica delle Province e saliremo ancora", promette il presidente, impegnato nella nuova stagione che si è aperta con l'anno in corso. "Grazie alla riconquistata agibilità amministrativa, abbiamo ottenuto 120 milioni di risorse dal Pnrr per interventi su tutti i 59 istituti scolastici di nostra proprietà, che attualmente sono dotati tutti anche di agibilità, rispetto all'inizio del mio mandato, quando nessuno aveva tale condizione - spiega Magliocca - Inoltre, abbiamo già tradotto in interventi sulla viabilità provinciale altri 80 milioni e investiremo ulteriori fondi sulla rete viaria. Dobbiamo recuperare uno stato di dissesto generale, non solo limitandoci a interventi sull'asse

# CAMPANIA

**In pochi mesi la Provincia di Caserta “ha guadagnato 15 posizioni nella classifica delle Province e saliremo ancora”, promette il presidente Magliocca**



Giorgio Magliocca, presidente della Provincia di Caserta

ma anche raccordandoli con il territorio e l'ambiente circostante". In ogni azione di una Provincia che "è tornata a essere punto di riferimento per tutti i Comuni", il suo presidente vuole metterci "l'anima". È con questo spirito, per esempio, che l'ente è intervenuto per la riqualificazione del Museo provinciale Campano a Capua, considerato "il più significativo della civiltà italiana in Campania". Parallelamente, l'attività di promozione organizzata in rete con la Reggia di Caserta "ha permesso in poco tempo di passare da 100 a 10.000 visitatori l'anno",

Uscita dal dissesto finanziario a fine 2021, sotto la presidenza dell'avvocato Giorgio Magliocca la Provincia di Caserta ha già attratto e investito fondi Pnrr su scuole e strade. Importante la progettualità del prossimo triennio

sottolinea. Analoga attenzione è stata data per riavviare una molteplicità di attività a difesa e per la promozione dell'ambiente, delle energie rinnovabili, della bonifica di piccole discariche, inaugurando una stagione di bandi a beneficio dei Comuni che non si vedeva da quasi dieci anni.

Per i prossimi tre anni di mandato, l'avvocato Magliocca ha già un'agenda per riqualificare l'intera provincia, caratterizzata da un territorio molto esteso e da oltre un milione di abitanti. "L'impegno è a drenare quante più risorse possibili dal Pnrr per interventi su ambiente, scuole e strade - conclude il presidente - e a consolidare la ritrovata capacità di interlocuzione della Provincia con gli enti locali e con tutte le altre istituzioni".

- Antonella Lanfrit -

# LA MOZZARELLA DI BUFALA A CASA TUA

**Bastano appena dodici ore e l'azienda casertana Caseificio I Due Pini invia le produzioni a chilometro zero in tutto il Paese puntando a un rapporto diretto con la clientela**



CAMPANIA

**E**ra il 1300 quando nasceva la regina della cucina mediterranea 'sua maestà', la mozzarella di bufala. A distanza di secoli senza dubbio è entrata di diritto nella dieta di moltissimi italiani. Una tradizione custodita e tramandata nel tempo, che oggi vede questa prelibatezza partire direttamente dalla zona di origine, il Casertano, per giungere in sole 12 ore sulla tavola dei clienti che ne fanno richiesta, tramite prenotazioni telefoniche o via mail. Protagonista di questa avvincente sfida è il Caseificio I Due Pini di Pastorano in provincia di Caserta. È la vendita diretta, dunque, il must dell'azienda campana che si avvale di corrieri espressi per fornire sia privat, sia commercianti di prodotti di qualità sia l'alta ristorazione. La storia del caseificio comincia nel 1998 da un'idea del suo fondatore Raimondo Friozi. "Siamo un'azienda zootecnica che nel tempo ha deciso di dedicarsi alla

trasformazione del latte di bufala - spiega l'amministratore unico, Luca Carbone, nipote del fondatore e a capo di un'azienda familiare giunta alla terza generazione - Lavoriamo esclusivamente il latte prodotto dai nostri 220 capi bufalini sui 700 complessivi dell'azienda. Il nostro obiettivo è far conoscere al consumatore finale la bontà delle nostre produzioni. La qualità e il sapore del latte è garantito dall'alimentazione sana dei nostri animali nutriti con foraggi verdi e freschi".

Oggi il Caseificio I Due Pini è una realtà di tutto rispetto, che può contare su 12 unità lavorative: produce, oltre alla 'regina' rappresentata dalla mozzarella di bufala, con un quantitativo di 500 chilogrammi al giorno, anche altri latticini come la burrata, mozzarella affumicata, figliata di latte di bufala, ricotta e stracciatella. Adiacente ai laboratori di produzione vi è il punto vendita, aperto tutti i giorni dalle 6 alle 21, tranne a Pasqua, Natale e Capodanno. Il Caseificio

I Due Pini lavora con la tecnica del 'siero innesto', con il vantaggio - oltre a una minore concentrazione di lattosio - anche dello sviluppo di qualità organolettiche superiori, riscontrabili in un gusto più consistente e intenso, che permette di ridurre le quantità di sale utilizzate. L'utilizzo del siero innesto in caseificio sfrutta il medesimo principio dell'impiego del lievito madre nella panificazione, dato che viene giorno dopo giorno rinnovato.

**PASTORANO (CE)**

[www.caseificioiduepini.com](http://www.caseificioiduepini.com)

**Il Caseificio I Due Pini lavora con la tecnica del 'siero innesto', con il vantaggio di una minore concentrazione di lattosio e dello sviluppo di qualità organolettiche superiori**



# LEADER NEI SERVIZI ALLE IMPRESE IN MATERIA DI SICUREZZA

**La casertana Csi opera dal 2015 e proviene dalla storica Csm - Centro Servizi Modulari. Per Confindustria Caserta realizza corsi di formazione specialistici**

**S**i occupa di servizi e consulenza alle imprese con particolare riferimento alla sicurezza.

Parliamo di Csi (Centro Servizi per le Imprese) con sede a Casapulla in provincia di Caserta, azienda nata nel 2015, guidata da Mario Cutolo - amministratore unico nonché socio di maggioranza con il 70% delle quote - che vanta alle spalle una esperienza ultra-ventennale.

Cutolo è un imprenditore altamente specializzato nel suo settore e si distingue per il grande tratto umano e l'attenzione che riserva a tutti i clienti.

La Csi nasce nel 2015 come "costola" di un'azienda storica nel settore, la Csm (Centro Servizi Modulari) fondata nel 1996 da

Gianni Guttoriello. Cutolo si avvicina alla Csi nel 2017 dopo una lunga gavetta nelle aziende dove ha occupato ruoli di responsabilità in ambito qualità, ambiente e sicurezza.

"Gianni è stato il mio mentore - spiega l'amministratore unico - a lui devo tutto: dall'avermi fatto avvicinare a questo mondo, alla preparazione che mi ha trasmesso. Era davvero un uomo straordinario che tengo particolarmente a ricordare: ha creato da zero questa azienda e mi ha voluto al suo fianco, formandomi e dandomi fiducia". L'azienda lavora con una serie di professionisti che di volta in volta vengono coinvolti per determinati incarichi e progetti.

"Siamo formatori - aggiunge - in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro presso le aziende. Per Confindustria Caserta realizziamo corsi di formazione specialistici per la sicurezza per le aziende associate che richiedono questo servizio alla loro associazione datoriale".

Cutolo ricopre anche il ruolo di responsabile del servizio di prevenzione e protezione per alcune aziende clienti, tra cui grossi gruppi del settore.

Csi inoltre svolge un grosso lavoro di assistenza per le valutazioni dei rischi per le aziende anche attraverso opportuni campionamenti



Mario Cutolo, amministratore unico di Csi

strumentali. Il suo bacino di utenza è costituito da aziende non solo campane, ma anche della Basilicata e dell'Emilia-Romagna.

"Tra i nostri compiti - conclude - vi è anche l'assistenza per le attività di ispezioni di sicurezza nei luoghi di lavoro nonché auditing dei sistemi di gestione".

In quanto auditor qualificato, Mario Cutolo ha tutti i requisiti per assistere le aziende per il conseguimento e il mantenimento delle certificazioni Iso 9001/qualità, 14001/ambiente e 45001/sicurezza.

**CASAPULLA (CE)**

**Mario Cutolo ricopre anche il ruolo di responsabile del servizio di prevenzione e protezione per alcune aziende clienti, tra cui grossi gruppi del settore**



Guido Fabiani e Grazia Ciullo, collaboratori di Csi



# OROMARE

CENTRO ORAFO PRODUTTIVO



Il centro orafa **Oromare** di Marcianise (CE) con le sue quasi 200 aziende costituisce un polo di eccellenza nella produzione orafa campana, nella lavorazione dei coralli e nella incisione dei cammei. Un efficiente e dinamico network di Maestri-artigiani che costituisce la giusta leva competitiva per affrontare le sfide del mercato globale.

“Oromare - spiega Gennaro Mincione (amministratore delegato del Centro) - facendo parte del 4° distretto orafa-gioielliero italiano, insieme alle altre strutture del territorio, concorre alla divulgazione del Bello e Ben Fatto che identifica i prodotti di eccellenza del Made in Italy nel mondo, per i quali la cura del design, la qualità dei materiali e la lavorazione artigianale esclusiva costituiscono gli elementi identificativi di una cultura e di una tradizione da salvaguardare”.

# LE E-BIKE CHE CORRONO INCONTRO A UN FUTURO GREEN

**Italmoto: “Puntiamo a prodotti con componenti  
totalmente made in Italy”**

Il ritratto di Italmoto nel 2022 è quello di un brand che corre incontro a un futuro entusiasmante: e-bike, monopattini e scooter elettrici progettati e realizzati dall'azienda di San Nicola La Strada (provincia di Caserta) riprendono la tradizione che fu originariamente del marchio Italmoto, fondato nella “motor valley” bolognese nel lontano 1952, coniugata alle innovazioni tecnologiche e alla filosofia green della contemporaneità. Attraverso il proprio catalogo o per realizzazioni conto terzi, Italmoto si è dimostrata

realità solida, affidabile, un nome che nel 2022 figura per il secondo anno come sponsor MotoE e ha recentemente stipulato un accordo di co-branding per un modello di e-bike personalizzato con Confindustria Caserta. Un semplice sguardo alla bici elettrica T Quattro Eb evidenzia l'inarrestabile corsa dell'azienda verso l'innovazione di settore. “Con un 2021 che ci ha visto produrre oltre 20.000 e-bike e una rete di vendita che si è espansa dal Sud al resto d'Italia e fino al Giappone e Medioriente, la nostra intenzione è



distinguerci da quella concorrenza caratterizzata da una tecnologia produttiva standardizzata - spiega la marketing manager e socia azionista Ludovica Negri - L'obiettivo è ottenere il controllo di gestione della bici in house. Oltre alla produzione propria di telai già in atto, il prossimo step da compiersi entro la fine del 2022 sarà lo sviluppo di una centralina Italmoto. Puntiamo a prodotti dai componenti quanto più possibile made in Italy”.

**SAN NICOLA LA STRADA (CE)**  
[www.italmoto.com](http://www.italmoto.com)

CAMPANIA



Presente da 15 anni sul territorio campano con la gestione e manutenzione della camera iperbarica dell'Ospedale di Santo Bono a Napoli, Nemo si occupa di camere iperbariche di ultima generazione per scopi medici, diving e lavori di assistenza Tbm. L'azienda è nata nel 2003 dopo il congedo da sottufficiale palombaro della Marina Militare del titolare Nicola Visalli. Nel 1916 fu proprio l'intuizione di un palombaro, Alberto

## IL SALVAVITA ARRIVA DOVE SERVE

**Dal 2003 l'azienda Nemo di Visalli Nicola è specializzata in noleggio, costruzione, manutenzione e riparazione di camere iperbariche, con assistenza tecnica e medica**

Gianni, a dare vita alla prima cassa di decompressione. “Siamo specializzati in progettazione e noleggio di camere iperbariche mobili e barelle iperbariche per il trasporto di sommozzatori o tecnici che incorrono in patologia da decompressione, offrendo un servizio completo dal punto di vista sia tecnico sia medico - spiega Visalli - Siamo partner affidabili di Webuild in quanto leader in Italia dei lavori iperbarici in Tbm, ovvero Tunnel Boring Machine per lo scavo e la realizzazione di tunnel. Negli scavi, soprattutto in ambiente urbano o in presenza di falde acquifere, c'è il rischio di cedimenti

della superficie sovrastante. Il nostro intervento consiste nell'immettere pressione nel fronte di scavo affinché non possa crollare sugli operai, che lavoreranno così in condizioni iperbariche”. Un know-how solido che ha permesso alla ditta di diventare un punto di riferimento sicuro del settore: “Siamo stati i primi a costruire una camera iperbarica autonoma da sei posti su un camion che ci consente di raggiungere con costi ridotti i nostri clienti in 24/48 ore in tutta Italia, isole comprese”.

**ORTA DI ATELLA (CE)**  
[www.nemoiperbarica.it](http://www.nemoiperbarica.it)

Villa  
Lea

INCANTO IN UN LUOGO UNICO



*Per un ricevimento da sogno  
in Provincia di Caserta,  
la bellezza di una location  
immersa in una terra ricca di fascino,  
un immenso giardino  
dai vivaci colori, la cornice ideale  
per i vostri momenti speciali.*



Via Madonna delle Grazie 12  
Pontelatone (CE)  
tel. +39 340 2605051  
info@villaleaeventi.it  
www.villaleaeventi.it

**Costituito nel 1963 il Consorzio Idrico Terra di Lavoro oggi garantisce i servizi idrici in 34 Comuni della provincia di Caserta, su un bacino d'utenza di oltre 300.000 abitanti**

**C**on la recente trasformazione in società pubblica per azioni, il Consorzio Idrico "Terra di Lavoro" di Caserta, consolida la sua presenza nel territorio e si pone come interlocutore di primo piano per la gestione integrata del servizio idrico in tutti i Comuni del Casertano. "Il percorso che ha portato a questo fondamentale passaggio - spiega Pasquale Di Biasio, presidente del Consorzio Idrico Terra di Lavoro - è stato lungo, articolato e non privo di difficoltà. È un traguardo che segna un'epoca e che ci consente di avere tutte le carte in regola per diventare gestore del servizio idrico integrato del Distretto 4 della Regione Campania e per continuare a garantire la gestione pubblica dell'acqua sul territorio casertano".

Costituito nel 1963 il Consorzio Idrico Terra di Lavoro oggi garantisce i servizi idrici in 34 Comuni della provincia di Caserta, su un bacino d'utenza di oltre 300.000 abitanti. Nel corso degli anni gli importanti interventi effettuati per migliorare il sistema di acquedotto e le relative connessioni degli impianti hanno consentito di offrire alla comunità servizi di alta qualità a costi contenuti. Tra gli obiettivi perseguiti: l'uso sostenibile delle risorse idriche, la tutela del territorio dal potenziale inquinamento delle acque reflue e l'investimento continuo in innovazione per ottenere la massima efficienza. Fondamentale, inoltre, l'assidua azione di risanamento economico. "Siamo riusciti a conseguire - afferma Di Biasio - da oltre due esercizi contabili l'equilibrio economico e finanziario. Tale solidità, insieme al possesso dei requisiti tecnici e commerciali, è stata sancita anche dall'approvazione delle tariffe, che



Pasquale Di Biasio, presidente del Consorzio Idrico Terra di Lavoro

## AL SERVIZIO DEL CITTADINO PER UN BENE SEMPRE PIÙ PREZIOSO: L'ACQUA

**Consorzio Idrico Terra di Lavoro oggi è società pubblica per azioni e si candida al ruolo di player strategico per la gestione del servizio idrico integrato nel territorio casertano**

sono tra le più basse in Campania, da parte dell'Autorità di Regolazione per Energia Reti e Ambiente. In tal modo continuiamo a garantire la massima tutela ai nostri utenti". La profonda vocazione pubblica del Consorzio Idrico Terra di Lavoro e il suo assetto sano, snello ed efficiente rappresentano, pertanto, una garanzia per l'affidamento del ruolo

di gestore unico della provincia di Caserta. "Abbiamo la consapevolezza - conclude Di Biasio - di ricoprire un ruolo centrale nella tutela della salute e dell'ambiente nel nostro territorio e siamo pronti ad affrontare le sfide del cambiamento con tutti i Comuni che ne manifestino interesse".

CASERTA - [www.citl.it](http://www.citl.it)

# QUANDO LA MODA È DAVVERO RESPONSABILE

**Ovvero, il fashion di seconda mano risponde ai più attuali criteri della sostenibilità. Come insegna l'esperienza della F.Ili Esposito Import Export**



CAMPANIA

La circolarità è un trend in crescita nel campo della moda. Ridurre il textile waste significa ridurre il consumo di materie prime, energia, acqua, suolo, oltre alla produzione di rifiuti tossici e l'emissione di inquinanti. Allungare la vita degli abiti diventa pertanto la strada per vivere in modo ecosostenibile. Sono molti gli attori della filiera che si occupa di dare una seconda vita agli capi usati. Tra questi un posto in primo piano è saldamente occupato dalla F.Ili Esposito Import Export Srl, che gestisce la selezione e l'avvio al riuso e riciclo dell'abbigliamento usato. "Siamo leader nel recupero di indumenti dismessi altrimenti destinati a diventare rifiuto. L'iter

inizia dall'acquisto degli indumenti usati raccolti da cooperative sociali no-profit. Una prima selezione separerà poi il materiale destinato al riuso (quindi a una successiva igienizzazione e commercializzazione sul mercato) da quello destinato ad attività di riciclo (quindi ulteriormente lavorato e trasformato in pezzame a uso industriale o nuovo filato). In questa operazione di recupero, solo il 5% è destinato alle discariche o ai centri di raccolta comunali". Queste le parole di Carmine Esposito, amministratore di un'azienda nata come impresa locale a conduzione familiare che, negli anni, ha saputo trasformarsi in una realtà conosciuta a livello internazionale che dà lavoro a circa

200 persone. Partita da un'intuizione del fondatore Felice Esposito, oggi è un successo imprenditoriale nel riciclo degli indumenti grazie alla professionalità dei figli Carmine, Giovanni e Antonio che dal 1996 guidano il timone aziendale. "Qui vige una vera passione per l'eccellenza. Il nostro sistema di selezionatura è dotato di un modernissimo impianto automatico in 4.0., con un focus alla continua ricerca di innovazione in modo da arrivare a una economia a impatto zero con un riciclo totale del materiale". Nello stabilimento di Marcianise ogni anno avvengono la selezione e la lavorazione di circa 25.000 tonnellate di capi usati. L'intera filiera produttiva e di recupero di indumenti usati è rigorosamente gestita nel rispetto dei regolamenti europei vigenti in materia di rifiuti tessili. La società vanta, infatti, certificazioni specifiche per la qualità come la Iso 9001, nonché certificazioni di sistema di gestione ambientale la Iso 14001, ed è autorizzata dalla Regione Campania a essere impianto di stoccaggio e di recupero di rifiuti tessili non pericolosi. Una mission aziendale concreta, che si fa portavoce di una importante green economy interamente sostenibile, promuovendo un cambio di paradigma per una moda più responsabile, circolare e sostenibile.

**Nello stabilimento di Marcianise ogni anno avvengono la selezione e la lavorazione di circa 25.000 tonnellate di capi usati**



MARCIANISE (CE)  
[www.fratelliespositosrl.com](http://www.fratelliespositosrl.com)

# Caltanus

SINCE 1914

GENÈVE



# DA ITACA A GELA. IL MITO DI ULISSE TRA PASSATO E PRESENTE

La mostra promossa dalla Regione Sicilia in collaborazione con il Comune di Gela presenta la nave greca arcaica più antica al mondo



La nave greca arcaica di Gela



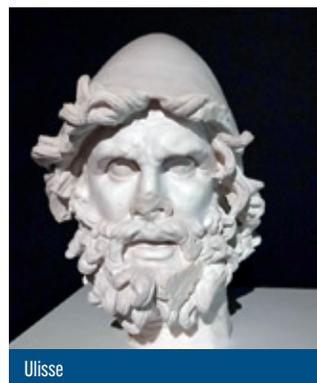
**Il Museo dei Relitti Greci inaugurerà all'inizio del 2023: lì sarà definitivamente ospitata la preziosa nave greca arcaica di Gela**

**D**a millenni il mito di Ulisse vive tra "... le belle spiagge della Trinacria isola...". Là "dove pasce il gregge del Sol...", lo scorrere inesorabile del tempo non ha scalfito le tracce della sua presenza e di altri miti greci. Un passato millenario che svetta tra le onde di quel mare di Sicilia che l'eroe omerico ha sfidato nel suo lungo viaggio intrapreso ad Itaca e intriso di peripezie, prove e prodezza, e che oggi viene ricordato nella mostra "Ulisse in Sicilia - I luoghi del Mito", inaugurata lo scorso luglio all'interno del Parco

Archeologico di Bosco Littorio a Gela, antica colonia della Magna Grecia. A promuoverla è stata la Regione Sicilia in collaborazione con il Comune di Gela. Il percorso espositivo - che narra il passaggio dell'eroe omerico nell'isola - conta oltre 80 reperti di rara bellezza provenienti da musei regionali, nazionali ed esteri, tra i quali i Musei Archeologici greci di Delfi ed Eleutheria, il Museo Nazionale di Villa Giulia a Roma, il Museo Nazionale di Sperlonga, il Museo Nazionale Jatta di Ruvo di Puglia e il Museo Etrusco Guarnacci di Volterra. Oricolchi, elmi corinzi, crateri a figure rosse, un'urna cineraria etrusca, una scultura raffigurante Ulisse sotto il ventre di un ariete, un'altra in marmo raffigurante la testa dell'eroe omerico, una statua in marmo raffigurante Scilla, un louterion e antefisse fittili, solo per citarne alcuni narrano storie di un passato glorioso nel quale l'occhio del visitatore si perde. Al centro troneggia la nave greca arcaica di Gela, la più antica al mondo, databile tra il VI e il V secolo a.C. e rinvenuta con parte del carico

che trasportava nelle acque antistanti la costa di Bulala nel 1988. La mostra chiude i battenti il 10 ottobre prossimo ed è allestita in un padiglione realizzato appositamente nel Parco archeologico, nelle immediate adiacenze del costruendo Museo dei Relitti Greci, opera quasi ultimata, la cui inaugurazione è attesa all'inizio del 2023. Lì approderà definitivamente il relitto arcaico restituito alla città e all'umanità intera grazie agli studi dell'archeologo Sebastiano Tusa che, in quell'area, aveva individuato l'antica colonia dorica di Gela. L'allestimento espositivo si compone di otto sezioni tematiche: La presenza greca in Sicilia e nel Mediterraneo; La nave greca di Gela; Il concilio degli Dei, il viaggio di Ulisse; La terra dei Ciclopi e Polifemo; L'isola di Eolo; Le Sirene, Scilla e Cariddi; il ritorno a Itaca; Il Mito moderno. Un evento di respiro internazionale che sta attirando migliaia di visitatori che giornalmente si riversano nella città siciliana a dare il bentornato a un eroe senza tempo.

- Daniela Patrizia Vinci -



Ulisse



**Al via la seconda edizione di “Sindaco pedala!”, la social challenge per promuovere la mobilità sostenibile, da quest’anno con il patrocinio di Ersaf Regione Lombardia**

## SINDACI E ASSESSORI, LA SFIDA DEI COMUNI GREEN È SU DUE RUOTE

I sindaci italiani accettano (di nuovo) la sfida e tornano in sella per promuovere la mobilità green. E non solo d’estate... perché da oggi l’iniziativa diventa annuale e ogni sindaco inviterà l’altro a pedalare anche d’inverno. Riuscitissimo il format di “Sindaco pedala!”, la social challenge per primi cittadini ideata Sottosopra, Agenzia di Comunicazione Bike Friendly in collaborazione con l’Associazione Comuni Virtuosi, e quest’anno patrocinata da Ersaf - Regione Lombardia, Ente Regionale per i Servizi alle Agricolture e alle Foreste. La missione è sostenere e promuovere l’uso della bicicletta per proporre un modello urbano più sostenibile, vicino alla salute dei cittadini, alla qualità dell’aria e alla viabilità. Non c’è un colore politico: l’unica sfumatura cromatica presente in “Sindaco pedala!” è il verde, perché il concetto stesso di “green” sintetizza il rispetto per l’ambiente. E, altra novità di questa seconda edizione, la sfida da oggi è aperta anche agli assessori. L’iniziativa vanta il sostegno di Anci - Associazione Nazionale Comuni Italiani, Ciab - Club delle Imprese Amiche della Bicicletta, Fiab - Federazione Italiana Ambiente e



Bicicletta, Fiab Milano Ciclobby, Genitori Antismog, Legambici (Legambiente per la ciclabilità). Tre obiettivi da raggiungere tra bike-to-work, bike-to-school, testare una ciclabile, pedonalizzare le aree scolastiche negli orari di entrata/uscita, fare shopping in bicicletta. Raccontando, naturalmente, l’esperienza con foto e video sui social e sul sito del Comune usando l’hashtag #sindacopedala. Al termine dell’esperienza, il sindaco lancia la sfida a un collega di un altro Comune e, come in una staffetta, passa il testimone. “Con questa proposta, il sindaco si mette in gioco in prima persona riguardo al processo di cambiamento di cui è promotore”, precisa Marco Boschini, coordinatore nazionale dell’Associazione Comuni Virtuosi. Inoltre, aggiunge Elena Milazzo, direttore creativo di



Sottosopra Comunicazione bike friendly - attraverso questo progetto “i sindaci sposano la mobilità pulita nei fatti e non solo a parole, offrendo di sé e del Comune un’immagine più sostenibile e vicina all’evoluzione di cui il nostro Paese sarà protagonista in vista dell’agenda 2030”. A testare il progetto sono a oggi 26 Comuni, distribuiti su tutto il territorio nazionale: Albairate, Argenta, Bergamo, Biccari (Foggia), Borgosatollo, Castelfranco Emilia, Cernusco sul Naviglio, Lavis, Lecce, Malegno (Brescia), Oliveri, Parma, Reggio Emilia, Roccakanavese, Rutigliano, San Costanzo, San Lazzaro di Savena (Bologna), San Bellino (Rovigo), Santeramo, Segrate, Sestri Levante (Genova), Spilamberto (Modena), Tiggiano, Trento, Villaputzu, Vizzolo Predabissi.

- C. M. -

## CENT'ANNI E OLTRE PER RACCONTARE IL PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO

**Scatti suggestivi, schede scientifiche, i pensieri di chi ci lavora: in un volume un secolo di natura e di sfide**

Il Parco Nazionale Gran Paradiso ha compiuto cent'anni. E per celebrare l'evento la Franco Cosimo Panini Editore ha annunciato l'uscita in libreria di un volume fotografico dedicato.

La storia di questa meraviglia italiana è ripercorsa in 248 pagine e attraverso 200 splendide fotografie, tra immagini storiche e scatti naturalistici ad alto impatto, narrando dalla fondazione a oggi un percorso

complesso, denso di sfide affrontate e vinte, e proiettato al futuro a fronte dell'evoluzione dei tempi e dei cambiamenti climatici. Il volume è ricco di contenuti e impreziosito dalle parole e dai pensieri di chi vive ogni giorno il Parco e le sue bellezze. Nella parte finale il lettore trova una scheda con tutti i principali dati scientifici. Istituito nel 1922 nelle aree che erano state riserva di caccia dei Savoia, il Parco Nazionale Gran



PH. LUCA GIORDANO

Picchio muratore

Paradiso è il primo parco nazionale italiano. Protegge un territorio di oltre 71.000 ettari di straordinaria bellezza e biodiversità. "Parco Nazionale Gran Paradiso. 100 anni e cento ancora", a cura di Elio Tompetrini e Marcella Tortorelli, è disponibile in tutte le librerie, nei Centri Visitatori del Parco e sul sito della casa editrice anche in lingua inglese e francese.

- C. M. -



Le performance dell'export bio italiano sono molto positive: nel 2022 le vendite di prodotti agroalimentari italiani bio sui mercati internazionali hanno raggiunto quota 3,4 miliardi di euro, mettendo a segno una crescita del +16% rispetto all'anno precedente. A confermarlo sono i dati resi noti a Sana 2022, il

## CRESCERE L'EXPORT DI BIO ITALIANO

**Le principali destinazioni in Europa sono Germania, Francia e Benelux. Per il vino tra i Paesi più promettenti per il prossimo triennio spiccano Nordics, Stati Uniti e Canada**

Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, nella sessione "Osservatorio Sana. Filiera, mercato, export e consumatore" in occasione dell'iniziativa Rivoluzione Bio. Il riconoscimento del bio made in Italy sui mercati internazionali è testimoniato anche della crescita di lungo periodo (+181% rispetto al 2012, un valore quasi triplicato) e dalla quota di export sul paniere made in Italy (peso del 6% sull'export agroalimentare italiano totale nel 2022 a fronte di un 4% di dieci anni fa). Le principali destinazioni in Europa sono Germania, Francia e Benelux. Per il vino a guidare è

ancora il mercato tedesco (67%), seguito a breve distanza dai Paesi Scandinavi (61%) - dove, da sempre, l'apprezzamento del vino bio è molto alto - e dal Benelux (59%). Al di fuori dei confini comunitari la fanno da padrone Svizzera, Stati Uniti e Regno Unito sia per il food sia per il wine (in quest'ultimo caso risultano strategici anche Canada e Giappone). Secondo le imprese, i Paesi più promettenti per il prossimo triennio saranno Germania, Nordics e Stati Uniti per il food, e Nordics, Stati Uniti e Canada per il vino.

- C. M. -

# SI TORNA DALLE VACANZE, TUTTI PIÙ ATTENTI ALLA TAVOLA

**Al rientro dalle vacanze gli italiani sono più predisposti alla dieta e all'allenamento fisico e scelgono piatti semplici, genuini, a base di verdure**

**S**ale l'inflazione ma gli italiani non rinunciano alla "remise en forme" puntando su allenamento fisico e cibo salutare. Tornate alla quotidianità dopo le ferie estive, le famiglie infatti scelgono ricette leggere e veloci, prediligendo i prodotti freschi e freschissimi (57%) e, su tutto, la verdura, consumata almeno una volta al giorno da otto italiani su dieci. In testa nelle preferenze verso piatti genuini composti di ingredienti naturali (71%). Sono, questi, i dati che emergono dallo studio di Banco Fresco, la catena food retail specializzata nei freschi e freschissimi, presente in Lombardia e Piemonte. Mediamente le proteine preferite sono pesce e legumi, rispetto alla carne, per qualcuno anche per motivi di sostenibilità ambientale (14%). Fanalino di coda delle preferenze al rientro dalle ferie sono il pane

e i dolci confezionati, raramente nel carrello del 45% del campione o addirittura del tutto assenti per il 20% e, infine, le bibite gassate, non considerate da più di quattro intervistati su dieci.

Per i bambini e i ragazzi questo è il periodo del rientro a scuola. Quest'anno, oltre tutto, si lasciano finalmente alle spalle il periodo di pandemia e vivono con maggior tranquillità o entusiasmo (68%) l'inizio del nuovo anno scolastico. Partendo dal fatto che solo il 9% dei bambini/adolescenti coinvolti nell'indagine è in sovrappeso, Banco Fresco ha chiesto loro quanto sono importanti gli spuntini durante il giorno: il 67% fa merenda almeno una volta al giorno e, nello zaino, le più frequenti sono gli snack confezionati e la frutta.

Tra i piatti appetitosi più amati dai bambini, spiccano in modo deciso la



pizza (54%) e il gelato (40%), seguiti da sushi, hamburger e cibi home-made. Back to work per gli adulti, invece. E leggerezza ed equilibrio sono le parole chiave: il 44% afferma di voler migliorare le abitudini alimentari dopo le vacanze e il 40% ha identificato come priorità la dieta e l'allenamento fisico.

Al volgere dell'estate gli italiani trovano nella frutta (fresca e secca) lo spuntino ideale, seguita dagli yogurt; assenti invece gli snack confezionati. Anzi, una buona fetta dichiara di astenersi del tutto dagli spuntini durante il giorno (21%). Per quanto riguarda il pranzo vince la "schiscetta", ovvero quello portato da casa, la prima scelta (65%), anche per l'esigenza di gustare pasti preparati con ingredienti controllati e di origine sicura.



- C. M. -

# PROGETTI DI COMUNICAZIONE IDEATI DA



Carlo Pavese



Massimiliano Catalani



Raffaele Barbirati



Lorella Sivieri



Giuseppe Piracci



Paola Anatrella



Andrea Bertolami



Giuseppe Calarco



Alice Poloni - rivista@italiapiu.net



Roberto Truant



Anna Ceccato





# Sulle energie rinnovabili abbiamo una visione molto ampia.

Il Gruppo Iren presenta il suo nuovo piano di investimenti,  
con l'ambizione di guardare ai prossimi 10 anni.  
Perché occorrono al tempo stesso grandi idee e le capacità  
di realizzarle per costruire, insieme alle persone, un futuro  
che sia un posto in cui vivere bene.

Inquadra il Qr code e scopri quanto è grande il nostro progetto.



Diamo forma  
al domani ogni giorno.





## Vivi un sogno lungo 36 mesi.

### Scegli Taycan Pure Green Emotion.

Trasforma i tuoi sogni in realtà. Con Taycan Pure Green Emotion noleggi per 36 mesi una Taycan, anche nelle versioni Sport Turismo e Cross Turismo 4. L'installazione del sistema di ricarica e i pacchetti per ottimizzare i consumi e l'autonomia sono inclusi.

Maggiori informazioni su [porsche.it](https://porsche.it) e presso i Centri Porsche aderenti all'iniziativa.

*Taycan*  
PURE GREEN EMOTION

Consumo elettrico combinato (varianti modello): 23,9 – 19,6 kWh/100 km. Emissioni CO<sub>2</sub> combinate: 0,0 g/km



PORSCHE