

LA RIVISTA DEI COMUNI E DEL TERRITORIO

ITALIAPÌÙ

COVERSTORY

Agugiaro & Figna

INEVIDENZA

Le Eccellenze del Territorio

IL PERSONAGGIO

Adriano Galliani

Lombardia

La Provincia di Monza
e della Brianza

Valle D'Aosta

Scignano di opportunità

Veneto

Perle da scoprire

Campania

Tra storia e innovazione



Alto Adige
Neve, tradizione e buona cucina



TOMBOLINI

MADE IN ITALY





" Il futuro ha radici antiche "
future has ancient roots

(Eugenio Tombolini, 1933)



WWW.TOMBOLINI.IT



**BIO SI NASCE
BIO SI CRESCE
BIO SI È**

#nerosubianco



AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978

Scuola, consapevolezza e senso civico

Viviamo un'epoca articolata, che sta mettendo a dura prova i sistemi sanitari ed economici di tutto il mondo. Non solo, il protrarsi della pandemia sta creando pericolose spaccature nel tessuto sociale che non lasciano presagire niente di buono. Aggressioni a giornalisti e poliziotti, invito alla disobbedienza molto spesso fomentato sui social e scene di devastazione sono immagini alle quali purtroppo ci stiamo abituando. Non è il tempo delle divisioni sociali, ma quello della consapevolezza e del senso civico che dovrebbe illuminare il nostro pensiero. Mi viene in mente, al riguardo, il discorso sulla Costituzione che Piero Calamandrei, grande studioso, politico democratico e padre della Repubblica fece nel 1955 agli studenti a Milano. Due emigranti stavano attraversando l'oceano su un piroscafo traballante. Uno di loro dormiva nella stiva e l'altro stava sul ponte, quando si accorse che c'era una gran burrasca. A questo punto, rivolgendosi al marinaio, domandò: "Ma siamo in pericolo?". E questo rispose: "Se continua questo mare, il bastimento tra mezz'ora affonda". Allora lui corse nella stiva a svegliare il compagno e disse: "Beppe, Beppe, se continua questo mare, tra mezz'ora il bastimento affonda!". Beppe rispose: "Che me ne importa, non è mica mio!".

Questa storia spiega bene perché dobbiamo superare i personalismi e maturare una visione sistemica dei problemi, c'è bisogno di creare fondamenta comuni che includano le differenze, trasformandole in ricchezza e non in motivo di scontro. La conoscenza dell'altro e dell'ambiente che ci circonda e lo sviluppo sostenibile sono l'unica strada da percorrere, se si vogliono abbattere i pregiudizi favorendo la condivisione di regole e principi comuni. Il terreno migliore per edificare e sostenere il rinnovamento è senza dubbio la scuola che, sebbene bistrattata da decenni, è ancora uno dei pochi elementi di eccellenza di questo Paese e per questo deve essere sempre più supportata nel suo compito fondamentale di formare individui capaci, responsabili tali da esser chiamati cittadini.

"Trasformare i sudditi in cittadini è miracolo che solo la scuola può compiere", così sosteneva Piero Calamandrei. E su queste riflessioni, su cui mi sono volutamente dilungato più del solito, vi invito a leggere la nostra rivista, con i suoi importanti speciali che questa volta ci porteranno in Valle d'Aosta, nel Trentino Alto Adige e nella provincia di Monza e della Brianza, oltre naturalmente al consueto focus sull'agroalimentare, nostro fiore all'occhiello che ormai tutti ci invidiano. Buone feste, buona lettura e arrivederci al prossimo anno.

Giuseppe Lai




AU TH EN TIC

food passion

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



Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it



ITA24

ITALIAPÌÙ

Trimestrale - Anno 14 - N. 55 - dicembre 2021

Distribuzione

in Italia in direct mailing e in edicola con

Il Sole 24 ORE

on-line nel sito 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 Carettoni

Direttore Responsabile

Chiara Marseglia

Coordinatore Commerciale

Giuseppe Lai

Stampatore

Color Art S.p.A - Rodengo Saiano (BS)

Traduzioni

Studio Traduzioni di Patrizia Pari

Foto di copertina

3 Zinnen Dolomites - PH M. Kottetsteger

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

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.

Numero Verde
800-979717

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 ItaliaPiù 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

11 INEVIDENZA

COVERSTORY

12 Agugiaro & Figna

PRIMOPIANO

16 Marchesini Group

18 Montello

20 Multicedi

CASEHISTORY

22 Gvm Care & Research

24 Agenzie Societarie UnipolSai
Assicoop

PROTAGONISTI DEL TERRITORIO

28 Regione Sicilia

30 Regione Emilia-Romagna

32 Regione Veneto

36 FOCUSAGROALIMENTARE

Leggere i segnali del presente
per programmare il futuro

66 LOMBARDIA

Straordinario esempio di un territorio vincente

68 Provincia di **Monza e della Brianza**

70 **ILPERSONAGGIO** - Adriano Galliani

74 Comune di **Caponago**

81 Comune di **Brugherio**

84 Comune di **Monza**

88 Comune di **Lissone**



Benessere & Relax

FRATTA TERME

da domenica a giovedì
3 NOTTI IN CAMERA DOPPIA
con colazione e cena

€249
prezzo a persona

INCLUSI

piscine termali (2 ingressi)
fanghi (1 seduta)

ALLEGROITALIA FRATTA TERME - VIA LORETA, 238 - 47032 | FRATTA TERME DI BERTINORO (FC)

INFO E PRENOTAZIONI: prenotazioni@allegroitalia.it  +39 351.17.84.785

- 92 Comune di **Desio**
- 98 Comune di **Cesano Maderno**
- 102 Comune di **Seregno**
- 106 Comune di **Meda**
- 108 Comune di **Giussano**
- 114 Comune di **Besana in Brianza**

120 VALLE D'AOSTA

Tutto il tempo di cui hai bisogno lo trovi qui

- 126 Comune di **Torgnon**
- 130 Comune di **Fénis**
- 133 Comune di **Aosta**
- 134 Comune di **Saint-Marcel**
- 135 Comune di **Nus**
- 139 Comune di **Charvensod**
- 140 Comune di **Fontainemore**
- 143 Comune di **Pont Saint Martin**
- 145 Comune di **Donnas**
- 146 Comune di **La Thuile**

156 ALTO ADIGE

Neve, tradizione e buona cucina

168 CAMPANIA

Arriva l'alta velocità per le merci

176 VENETO

Una vacanza tra città d'arte e ville storiche, piste da sci ed enogastronomia

- 178 Comune di **Salgareda**
- 186 Comune di **Ponte di Piave**

Hanno collaborato in redazione

Francesco Bellofatto, Filippo Bordignon, Alberto Castellaro, Fabrizio Cerignale, Antonella Lanfrit, Pierantonio Lutrelli, Elena Marzorati, Michela Mazzali, Stefano Rizzi, Barbara Trigari, Josè Trovato, Sabrina Vidon



Tenuta Roveglia®



Una porta sulla storia del Lugana



Tenuta Roveglia Loc. Roveglia 1 | Pozzolengo (BS) | tel. +39 030 918663 | info@tenutaroveglia.it | www.tenutaroveglia.it





INEVIDENZA

COVERSTORY

- Agugiaro & Figna

PRIMOPIANO

- Marchesini Group
- Montello
- Multicedi

CASEHISTORY

- Gvm Care & Research
- Agenzie Societarie UnipolSai
Assicoop



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 cuore dei futuri progetti di ecosostenibilità

Il Bosco del Molino: 18 mila alberi in un terreno di 13 ettari piantati a Collecchio (Parma) da **Agugiario & Figna**

Il bosco che non c'era. Nel 2005 un terreno di 13 ettari viene acquistato dalle famiglie Agugiario e Figna. Fa parte di un'ampia area accanto alla sede del Molino di Collecchio. Da lì è nato e si è sviluppato il progetto visionario per la realizzazione de Il Bosco del Molino: una foresta di 18 mila piante, nata dalla pulsione e dall'attenzione al tema dell'ecosostenibilità che i mugnai di Agugiario & Figna Molini trasmettono di generazione in generazione.

In seguito all'acquisizione, fu di Alberto Figna, presidente dell'azienda, l'idea innovativa e visionaria di riutilizzare l'area agricola precedentemente coltivata a grano, in un bosco con impianto forestale, utilizzando nuove tecnologie a indagine sul terreno per scegliere le piante più adeguate. Una passione, quella di Figna, nata già nel periodo della sua infanzia quando le giornate si dividevano fra molino, i campi di grano e la casa paterna. "Il bosco rappresenta per me un

Lo studio del progetto ha utilizzato tecniche relativamente nuove per l'Italia, nate e applicate negli Stati Uniti, con l'obiettivo di arrivare a una conoscenza scientifica dettagliata del terreno



Alberto Figna, presidente di Agugiario & Figna



La famiglia Agugiaro e Figna

rifugio - spiega - È un luogo di rigenerazione: camminando in mezzo agli alberi trovo pace e benessere; racchiude proprietà curative per la mente e ogni persona dovrebbe essere grata all'ambiente naturale che lo circonda. Ciascuno di noi dovrebbe prendere coscienza di ciò assumendo atteggiamenti più responsabili, limitando, il più possibile, l'impatto ambientale”.

Venne così costituito un pool di esperti fra geologi, architetti paesaggisti, scien-

ziati ambientalisti coordinati dal Cinsa (il Consorzio Interuniversitario Nazionale Scienze Ambientali) con il quale l'azienda ha collaborato per la realizzazione del bosco. Il terreno è stato studiato utilizzando le tecniche della selvicoltura di precisione per mappare le varie caratteristiche del suolo. “Senza alcun dubbio, questo è un progetto fondamentale per far comprendere alle persone che il suolo rappresenta un patrimonio del nostro ambiente”. Roberto Comolli è pro-

fessore associato del Disat, ed è titolare degli insegnamenti di Geopedologia e di Qualità, Degradazione e Conservazione dei Suoli nei corsi di laurea in Scienze Ambientali dell'Università degli Studi di Milano Bicocca. È lui che, assieme al team composto da tre ricercatori dell'Università Bicocca e da un tecnico Infn (Istituto Nazionale di Fisica Nucleare), ha studiato il suolo del Bosco del Molino.

13 ettari di terreno danno



Progettualità per il territorio

Agugiaro & Figna Molini è socio ordinario del Consorzio Forestale KilometroVerdeParma: nato nel maggio 2020, il Consorzio, a cui aderiscono 55 soci, tra imprese, enti, associazioni ambientaliste, porta avanti l'ambizioso progetto di creare boschi perenni in tutto il territorio di Parma e provincia, laddove ci siano terreni, pubblici o privati, liberi e disponibili. L'obiettivo è di mettere a dimora almeno 100.000 piante entro il 2025.



PH. CREDIT MATTEO DANESINI

Giorgio e Riccardo Agugiaro di Agugiaro & Figna Molini

◀ dimora a 18 mila piante fra arbusti, alberi ed essenze officinali, che assorbiranno 220.000 kg all'anno di CO₂, compensando così le emissioni degli impianti dell'azienda nello svolgimento del processo molitorio dei quattro Molini (Curtarolo, Collecchio, Magione e Rivolta d'Adda). “Per noi - spiega Riccardo Agugiaro, Ceo di Agugiaro & Figna Molini - rappresenta, nel concreto, la nostra visione di fare impresa: un patto con le future generazioni capace di segnare la strada per la realizzazione di scelte consapevoli e rispettose per l'ambiente, la terra e le persone”.

Il progetto è il frutto della condivisione di menti illuminate nello studio del suolo e nella realizzazione di progetti rispettosi dell'ambiente e della biodiversità. A partire proprio dalla sua realizzazione, durante la quale sono stati utilizzati materiali ecosostenibili: l'utilizzo della paglia per la pacciamatura (ovvero l'operazione attuata in agricoltura e giardinaggio che si effettua ricoprendo il terreno con uno strato di materiale, al fine di impedire la crescita delle malerbe); le piante sono protette con materiale naturale, evitando così l'utilizzo della plastica; gli spazi fra gli alberi sono realizzati nel rispetto della biodiversità, per permettere la sua salvaguardia e favorire il suo sviluppo. Sarà un luogo di condivisione per i dipendenti che avranno uno spazio aperto dove trascorrere il loro tempo libero, offrendo a più soggetti esterni la possibilità di utilizzarlo, condividendo i momenti di conoscenza e d'informazione che saranno organizzati al suo interno attraverso seminari, convegni e incontri.

“18 mila alberi piantati - aggiunge Figna -, rappresentano il nostro atteggiamento virtuoso: i miei nonni mi hanno insegnato che l'azienda non è nostra, siamo semplici traghettatori che hanno il dovere morale e l'obbligo professionale di lasciare il Molino in condizioni migliori a chi, in futuro, se ne prenderà cura”. L'ambizioso progetto è stato realizzato con gli obiettivi di dare respiro al proprio territorio, salvaguardare l'ambiente e sostenerne la biodiversità, garantendo una forte conno-



Vista aerea de Il Bosco del Molino

tazione scientifica. Come spiega lo stesso Comolli: “Per il progetto di Agugiaro & Figna ci siamo occupati di studiare il terreno sul quale sorge Il Bosco del Molino svolgendo indagini specifiche per caratterizzare le tipologie di suolo e studiare le loro caratteristiche chimiche e fisiche. Questi sono stati elementi fondamentali per poi stendere il progetto attraverso il quale realizzare l'impianto”.

Lo studio del progetto ha utilizzato tecniche relativamente nuove per l'Italia, nate e applicate negli Stati Uniti, con l'obiettivo di arrivare a una conoscenza scientifica dettagliata del terreno. “Abbiamo applicato strategie derivanti dall'agricoltura di precisione - spiega Comolli - applicando le tecniche che hanno permesso di migliorare la produttività del suolo e, nel contempo, di proteggere l'ambiente”. Quale sarà il futuro del bosco? “È stato costituito il 'Centro servizi bosco del Molino' - spiega Agugiaro - che oltre a organizzare tutte le attività formative e scientifiche in collaborazio-

ne con le scuole, le associazioni e le istituzioni avrà anche il compito di offrire consulenze alle aziende che intendono avviare progetti simili al nostro”.

Il Bosco del Molino è quindi destinato a divenire un luogo d'incontro, ma anche di crescita, evoluzione e confronto per affrontare temi riguardanti l'educazione ambientale, il rispetto e la conoscenza dell'ecosistema. Il progetto rappresenta però soltanto uno dei modelli virtuosi applicati dall'azienda. “Utilizziamo il calcolo della carbon footprint di prodotto - Cfp - (la carbon footprint è il parametro che permette di stimare le emissioni in atmosfera di gas serra causate da un prodotto, da un servizio, da un'organizzazione, da un evento o da un individuo) per misurare l'impatto del prodotto da quando si coltiva fino alla fine della sua stessa vita”. Da oltre cinque anni l'impresa utilizza fonti da energie rinnovabili, inoltre adotta la certificazione etica per i dipendenti e promuove il rispetto di genere; l'azienda è



I numeri del Bosco

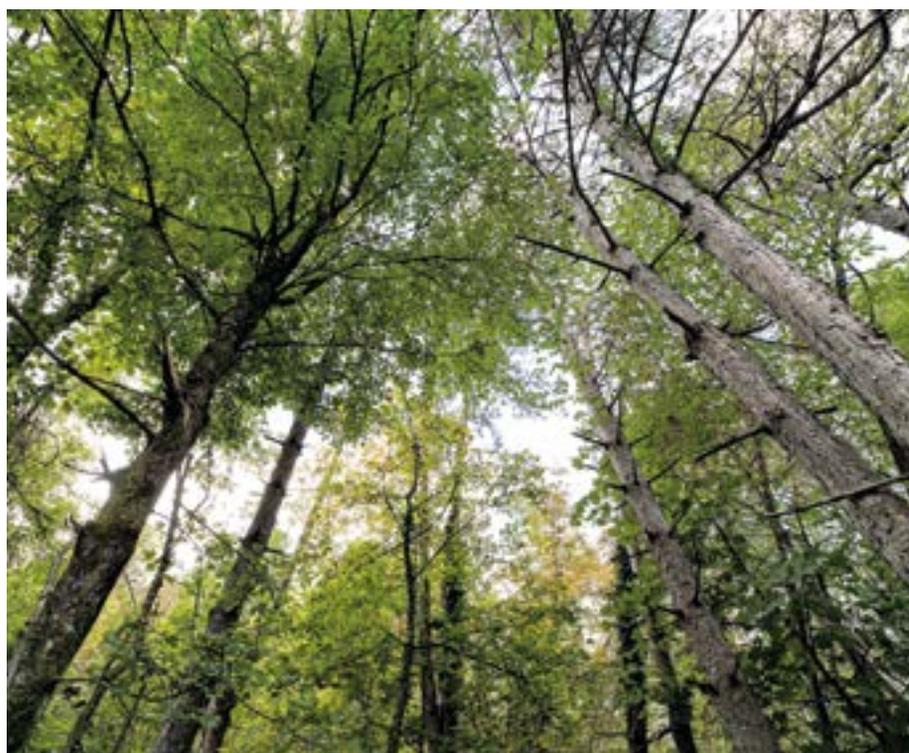
Il Bosco del Molino si estende su di un terreno di 13 ettari ed è realizzato dalla storica azienda Agugiaro & Figna Molini, in collaborazione con il Cinsa (Consorzio Interuniversitario Nazionale Scienze Ambientali).

Inaugurato in concomitanza della IX Giornata Nazionale degli Alberi, Il Bosco del Molino è destinato a divenire la nuova casa per i futuri progetti e studi dedicati all'ambiente e all'ecosostenibilità organizzati dall'azienda in collaborazione con istituzioni, associazioni didattiche e scientifiche. Il Bosco dà dimora a 18 mila alberi, fra arbusti ed essenze officinali. Che permetteranno l'assorbimento fino a 220.000 di kg all'anno anno di CO₂, compensando le emissioni totali degli impianti dell'azienda nello svolgimento delle attività di trasformazione del grano delle quattro sedi (Collecchio, Curtarolo, Magione, Rivolta d'Adda). Inoltre, sarà riprodotto il 96% della biodiversità del Bosco del Taro.

sostenitrice dell'attività di Slow Food, associazione internazionale no profit impegnata a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, con la quale Agugiaro & Figna sta avviando differenti progetti legati al mondo della formazione anche relativa alla sostenibilità.

“Ci stiamo orientando ai valori delle nuove certificazioni Esg che servono a misurare impatti diretti e indiretti sociali, ambientali dell'azienda - continua il Ceo dell'azienda - ma non è soltanto adottando i validi dati degli enti certificatori che promuoviamo soluzioni più sostenibili. Stiamo sensibilizzando i nostri fornitori alle tematiche ambientali: ci basiamo sul lavoro agricolo e stiamo aumentando le filiere sostenibili e virtuose con gli agricoltori per promuovere, attraverso progetti partecipativi, atteggiamenti rispettosi e attenti verso la terra”.

COLLECCHIO (PR) - www.agugiarofigna.com



Il Bosco del Molino è stato inaugurato in occasione della Giornata Nazionale degli Alberi

Nuovi orizzonti in rosa e make up

Marchesini Group allarga il proprio know-how al segmento altamente tecnologico delle macchine per produrre rossetti e cosmetici grazie all'acquisizione di Cosmatic

Era lo scorso gennaio quando, a cavallo tra la seconda e la terza ondata della pandemia da Covid-19, Marchesini Group comunicava un'acquisizione inedita. Non tanto per il comparto dell'azienda rilevata - Cosmatic, società milanese attiva nel business del packaging dei prodotti beauty, seg-

mento che negli ultimi anni Marchesini Group ha affiancato a quello core del confezionamento dei prodotti farmaceutici, tra cui i vaccini anti-Covid - quanto per la sua specializzazione: macchine per produrre cosmetici per il trucco del viso (rossetti, polveri, matite, etc). I dati diffusi nello stesso periodo dal

centro studi di Cosmetica Italia per inquadrare quanto fosse cambiata la beauty routine durante la pandemia fornivano, nel frattempo, una panoramica di un settore in contrazione con una tenuta del segmento delle creme e dei detergenti e una flessione del mondo del trucco, limitato dall'impiego delle mascherine. Quello che a tutti gli effetti sembrava dunque un investimento azzardato - soprattutto per una realtà come Marchesini Group, 2.200 mila dipendenti e 450 milioni di fatturato, che sull'oculatezza nella scelta dei suoi nuovi partner ha costruito negli anni reputazione e portafoglio - si è rivelato piuttosto una scelta strategica di lungo termine che ha retto anche durante i momenti più critici della pandemia.

“Chiuderemo il 2021 con oltre 4 milioni di euro di fatturato”, ha fatto i conti il fondatore di Cosmatic, Giuseppe Del Piccolo.

“Non abbiamo perso tempo e nei mesi scorsi abbiamo investito su nuove soluzioni: un'innovativa macchina per la compattazione a freddo di polveri cosmetiche e un sistema di visione per il controllo dei rossetti che impiega l'intelligenza artificiale. Abbiamo inoltre già affiancato alle nostre macchine di assemblaggio rossetti e burro cacao anche quelle per matite labbra e occhi. Abbiamo lavorato insomma per allargare la gamma dell'azienda. Siamo del resto parte di un indotto, quello della cosmetica lombarda, che da solo realizza oltre la metà del make-up utilizzato dalle donne di tutto il mondo”.

L'acquisizione di Cosmatic ha già permesso a Marchesini Group di ampliare le proprie competenze in un segmento che utilizza alcune delle tecnologie più complesse del mondo cosmetico, come quelle che processano la pasta dei



Pietro Cassani, amministratore delegato di Marchesini Group



I macchinari Cosmatic

Leader nelle macchine colaggio rossetti e burrocacao, Cosmatic è presente nei principali mercati del mondo



rossetti - un gel ceroso formato da cere gelificate con oli, grassi e resine, colorato con pigmenti e addizionato con aromi, antiossidanti e una serie di principi attivi - e la colano in stampi di silicone, di diversa forma e dimensioni.

“Queste tecnologie speciali ci hanno convinto a investire su Cosmatic, perché i suoi prodotti sono altamente tecnologici”, ha ribadito recentemente l'a.d. di Marchesini Group Pietro Cassani, che ha poi fatto il punto sull'andamento dell'anno e sulle prossime strategie del Gruppo. “Il 2021 è stato difficile, ma i

dati ufficiali dicono che il comparto industriale sta tenendo e il settore delle macchine del packaging continua a crescere sia nel fatturato sia nella raccolta ordini. Anche Marchesini Group proietta una previsione di crescita, con numeri a doppia cifra per il segmento beauty. Nel frattempo, non ci siamo dimenticati di espanderci per vie esterne. Entro la fine dell'anno comunicheremo altre nuove acquisizioni”.

Attualmente le previsioni per il settore del beauty care sono al rialzo. I paradigmi futuri, dicono gli addetti ai lavori, sa-

ranno però diversi dal passato. Le nuove tendenze inquadrano il crescente utilizzo di prodotti dalla doppia funzione make-up e skin-care, in grado cioè non solo di truccare ma anche di lenire rush cutanei provocati, per esempio, dall'utilizzo prolungato delle mascherine.

Per questi prodotti innovativi Marchesini ha già le macchine adeguate, realizzate dal pool di aziende del Gruppo dedicate al beauty: Axomatic, Cosmatic e Dumek.

PIANORO (BO) - www.marchesini.com



Macchine e tecnologie trasversali

Marchesini Group Beauty si avvale di tecnologie che conferiscono a macchine e linee grande versatilità, per trattare ogni tipo di prodotto cosmetico, di qualunque materiale - dal vetro alla plastica al metallo - e di ogni possibile forma, da quelle classiche a quelle non convenzionali.

Un'impronta verde all'economia dell'intero territorio

Grazie a **Montello Spa** i rifiuti non sono più un problema ma una preziosa risorsa per l'economia, per l'ambiente e per le persone

Negli ultimi anni abbiamo assistito a molte iniziative tese a decarbonizzare processi industriali e interi settori economici, basti pensare a un uso sempre più efficiente dei materiali, il riciclo, la riduzione della produzione dei rifiuti e la ricerca della migliore efficienza energetica.

Ma in una prospettiva low carbon vanno anche lo sviluppo delle fonti rinnovabili, mobilità sostenibile, agricoltura e filiere agricole di qualità ecologica. L'economia verde è insomma il nuovo e ineludibile sistema di sviluppo, reso ancor più urgente a causa delle recentissime crisi climatiche ed energetiche.

L'Italia fortunatamente è ricca di imprese che hanno scelto l'indirizzo green come proprio core business. Una delle più importanti ed efficienti è la Montello Spa di Montello (Bergamo) passata, attraverso una autentica rivoluzione copernicana, da un'economia brown - fino al 1995 era infatti una grande azienda siderurgica del cuore industriale d'Italia - a una piena e totale economia verde tanto da essere presa come esempio di perfetto modello di economia circolare a livello internazionale.

Ideatore, referente e a suo modo anche

ideologo di questa transizione è stato nel 1995 Roberto Sancinelli che, per uscire dall'impasse determinato dalla crisi del settore siderurgico e rilanciare attività ed economia del territorio, ha riconvertito lo stabilimento in attività di recupero e riciclo dei rifiuti di imballaggi di

plastica e dei rifiuti organici provenienti dalla raccolta differenziata.

La svolta è stata immediata e oggi la Montello è il pilastro di un nuovo modello di transizione ecologica, come spiega lo stesso presidente Roberto Sancinelli. "Credo che la nostra azienda abbia



Roberto Sancinelli, presidente di Montello Spa

Quella messa in atto da Montello è la chiave green di una transizione economica sostenibile con importanti potenzialità soprattutto per l'Italia



Panoramica dell'azienda

dimostrato, conti e carte alla mano, che la green economy non può attuarsi né con il distacco burocratico delle istituzioni né con la sola convenienza profit del business, ma deve necessariamente fare i conti, oltre che con la responsabilità sociale ed etica d'impresa, con il ruolo attivo dei cittadini che oggi, a differenza del passato, sono sempre più coinvolti e informati, e delle maggiori imprese italiane che stanno già partecipando consapevolmente al processo di trasformazione e transizione ecologica della società". Attualmente nello stabilimento vengono riciclate 300.000 ton/anno di imballaggi in plastica post-consumo, da cui si ricavano nuovi manufatti, e quasi 700.000 ton/anno di frazione organica "Forsu" provenienti dalla raccolta differenziata da cui si ricava biogas utilizzato per produrre biometano, recuperando contestualmente anche l'anidride carbonica

CO₂ per uso tecnico industriale e producendo un fertilizzante organico di elevata qualità. Qui a Bergamo si può dunque parlare a pieno titolo di economia circolare resa funzionale ed economicamente vantaggiosa grazie all'utilizzo di tecnologia avanzata, sempre più innovativa e sicura.

Presso Montello sono infatti presenti tre laboratori di analisi che garantiscono la conformità dei prodotti secondo le specifiche richieste e il controllo dei

processi produttivi rispettando le stringenti normative nazionali e internazionali. Inoltre, è garantito e verificato h24 il monitoraggio degli impianti di produzione da tre control room appositamente attrezzate. Quello firmato dalla Montello e da Roberto Sancinelli è dunque quasi un patto con il territorio di riferimento basato sull'idea che uno sviluppo durevole oggi si può e si deve associare al benessere delle persone e alla salute dell'ambiente e che in questo benessere c'è spazio per occupazione, politica sociale e corretta remunerazione d'impresa. "Le evidenze di fattibilità economica sono sotto gli occhi di tutti. Basti dire che nella fase conclusiva dell'attività siderurgica l'azienda dava lavoro a 330 persone, oggi in piena green circular economy sono 750 e in più, sul piatto della bilancia, pesa il milione di tonnellate di materiale recuperato ogni anno, riciclato e dato a nuova vita. Con un chiaro e forte ritorno non solo economico per tutti ma soprattutto ambientale".

"Il futuro - conclude Sancinelli - è la chiusura del cerchio con la valorizzazione in idrogeno dei residui decadenti dalle attività di riciclo".

BERGAMO - www.montello-spa.it



Qualità e localismo, sviluppo programmato e immagine forte

La forte riconoscibilità territoriale e la sostenibilità sono le chiavi di crescita per tutte le insegne del gruppo **Multicedi**, il principale operatore della Gdo del Centro Sud Italia

La nuova bussola che orienta i consumi degli italiani parla di cibo sano a un prezzo equo, ma anche di responsabilità nei confronti dell'ambiente e delle filiere alimentari. Nell'ambito della Gdo l'asticella della competizione si sta dunque alzando sempre di più e in questo contesto una delle componenti distributive di maggior successo è rappresentata da Multicedi, storico operatore campano che attraverso un network di insegne vanta una presenza capillare e solida in 6 regioni, dalla Campania, dove ha il suo quartier generale ed è leader della Gdo, alla Puglia, Lazio, Basilicata, Abruzzo e Molise. La sua offerta è ricchissima e con le diverse insegne, sostenute dall'alleanza tra numerosi imprenditori locali, copre non solo la classica fascia destinata al retail, in particolare con i brand Decò e Dodecà, ma anche i supermercati SeBón, il mondo dei surgelati con l'insegna Superfreddo Decò, il Cash and Carry con Adhoc, e la catena di Pet Shop Ayoka.

“Multicedi vanta una rete multicanale già profondamente radicata nei territori di riferimento - racconta Nicola Iacovelli, direttore sviluppo Multicedi - e oggi è pronta a sviluppare ulteriormente la sua presenza in due regioni strategiche dal punto di vista commerciale e operativo: Lazio e Puglia. Il mondo sta cambiando rapidamente e noi dobbiamo selezionare l'offerta partendo da valori condivisi con i consumatori facendo loro capire che stiamo dalla stessa par-

te, ogni giorno e in ogni nostra scelta.” “Credo che l'indicazione più importante in arrivo oggi dal mercato sia quella di una piena consapevolezza che il cliente esprime nel modo di fare la spesa - interviene Vittorio Amatucci, direttore commerciale Multicedi - In questo ambito stiamo ormai muovendoci verso una produzione quasi su misura dei prodotti alimentari legati al territorio. Guardo anche alla nostra esperienza sul territorio: nel prossimo futuro, focalizzeremo ancor più l'attenzione sul Lazio, con

Dal 1993 al vostro fianco

Leader della Gdo in Campania e con oltre 400 punti vendita in 6 regioni, Multicedi è il principale player nel Centro Sud Italia. Il cuore operativo è a Pastorano in provincia di Caserta dove completano la struttura le moderne piattaforme logistiche dedicate al fresco, ai surgelati e all'ortofrutta.



Nicola Iacovelli, direttore sviluppo di Multicedi



Bombette, una delle specialità locali proposte nei punti vendita di Bari

Cercare, selezionare e commercializzare i prodotti alimentari tipici vuol dire crescere raccontando la storia e la vocazione di un territorio

15 nuove aperture previste nel 2022. In questa regione, ci troviamo ogni giorno a fare i conti con la complessità di un mercato nel quale convivono tendenze diverse: penso alla pasta fresca, ai latticini, alle norcinerie e a tanti altri prodotti rappresentativi della tradizione laziale, che continueremo a sostenere e custodire attraverso le partnership sviluppate con i diversi produttori locali. Dall'esplorazione di un territorio del genere, abbiamo peraltro imparato tanto, dando vita a contaminazioni e sperimentazioni, poi importate anche alle nostre latitudini: è il caso della pinsa o delle verdure pastellate, referenze ormai entrate a pieno titolo all'interno dell'assortimento del congelato sfuso su tutta la rete Multicedi". Altra regione di notevole interesse strategico per lo sviluppo commerciale Multicedi 2022 è la Puglia, dove la presenza del network campano aumenterà in maniera costante e consistente attraverso le insegne Decò, SuperFredò Decò e Dodecà.

"In questo caso - prosegue Amatucci - parliamo di un mercato che esprime con fierezza il piacere di una dieta saporita, genuina, sincera e ricca di localismi, dai latticini ai panificati, passando per i grandi vini pugliesi, tutti prodotti frutto di tradizioni secolari e ricette custodite gelosamente. C'è però un aspetto a mio modo di vedere interessantissimo legato a questo territorio, che abbiamo scoperto proprio esportando lì il nostro prodotto a marchio Decò: anche all'interno di una comfort zone caratterizzata dai sapori di casa sua, il cliente pugliese è recettivo verso le novità di assortimento e, anzi, fa sempre molta attenzione alla

qualità, riuscendo a spingersi in modo critico con lo sguardo anche al di là della notorietà della marca che trova in punto vendita. Questa è un'indicazione precisa ed estremamente preziosa che, come Multicedi, tradurremo nella destinazione di uno spazio mano a mano più ampio ai produttori locali, sempre attentamente selezionati e controllati".

In casa Multicedi, dunque, il trend commerciale è sempre più improntato alla contaminazione, con l'integrazione di produttori regionali di piccole e medie

dimensioni all'interno dei punti di vendita, così da garantire al cliente una presenza di prodotti locali sempre più selezionata e, in percentuale sul totale, importante.

Una forza generata dalla capacità di ascoltare e interpretare al meglio le voci e le differenti esigenze di chi ogni giorno vive il territorio e sceglie per la spesa di ogni giorno i supermercati Decò, Dodecà e SeBón.

PASTORANO (CE) - www.multicedi.com



Vittorio Amatucci, direttore commerciale Multicedi

L'avanguardia in cardiocirurgia

Da Nord a Sud la prevenzione, la diagnosi e la cura in ambito cardiovascolare parlano un'unica lingua, quella di **Gvm Care & Research**

Cardiocirurgia d'eccellenza da Nord a Sud: è questa la visione di Gvm Care & Research, gruppo ospedaliero presente in 10 regioni italiane con 28 Ospedali di Alta Specialità e Polispecialistici, la maggior parte dei quali accreditati con il Servizio Sanitario Nazionale, a cui si aggiungono 4 Poliambulatori e 4 Ra e Rsa: un punto di riferimento del panorama sanitario nazionale con una storica vocazione per l'ambito cuore, in particolare per le procedure cardiocirurgiche.

L'Alta Specialità dei dipartimenti di Cardiocirurgia si concretizza nell'adozione di approcci, metodiche e device innovativi per i trattamenti mininvasivi di riparazione o sostituzione valvolare, di chirurgia coronarica, di chirurgia dell'aorta

e della rivascularizzazione miocardica tramite bypass. La ricerca e l'impegno di Gvm Care & Research nell'introduzione e sviluppo di nuove procedure, tecnologie sanitarie d'avanguardia e nella formazione continua, uniti a professionisti altamente specializzati con esperienze internazionali, hanno contribuito a costruire un know-how unico nel suo genere.

In Liguria, presso Iclas - Istituto Clinico Ligure di Alta Specialità di Rapallo, è attivo il Programma Guch (Grown Up Congenital Heart diseases) che, grazie a un approccio multidisciplinare e in stretta collaborazione con l'Istituto Gaslini di Genova, affronta i problemi in età adulta di soggetti affetti da cardiopatie congenite. A Torino, Maria Pia Hospital è

punto di riferimento anche per la chirurgia bloodless: con riconoscimenti a livello internazionale, gli specialisti intervengono mediante protocolli che evitano il più possibile il ricorso a trasfusioni di sangue. Particolare attenzione è data anche ai protocolli anestesilogici per minimizzare l'impatto dell'anestesia sul paziente.

In Emilia-Romagna, Maria Cecilia Hospital di Cotignola (Ra) si distingue per l'adozione di tecniche cardiocirurgiche all'avanguardia: è infatti l'unico centro in regione a utilizzare la tecnica Ozaki per il trattamento delle insufficienze aortiche severe. Questa procedura innovativa consente la ricostruzione della valvola aortica senza l'impianto di protesi biologiche o meccaniche serven-



Mappaggio elettroanatomico

Il team del cuore

Cooperare per abbattere i rischi operatori, aumentare il tasso di successo e salvaguardare la salute dei pazienti. Questi gli obiettivi dell'Heart Team, équipe multidisciplinare dedicata al trattamento di casi complessi che prevede cardiocirurghi, cardiologi, emodinamisti, perfusionisti e anestesisti. La sinergia degli specialisti dell'area cuore consente di migliorare la qualità dei trattamenti chirurgici e porta a intraprendere un iter terapeutico studiato ad hoc. Il paziente ha così il vantaggio di un percorso integrato, sia dal punto di vista fisico sia da quello psicologico.



Équipe di cardiocirurgia

dosi del tessuto autologo del pericardio del paziente per creare una “valvola su misura”.

Anche Salus Hospital a Reggio Emilia può contare su un'équipe di Cardiocirurgia specializzata nel trattamento di casi altamente complessi con un approccio multidisciplinare che vede la collaborazione di cardiologi, emodinamisti, aritmologi, chirurghi vascolari e non solo. Ne è un esempio il recente trattamento dell'ottavo caso al mondo di tiroide ectopica adesa all'aorta descritto in letteratura scientifica. Nel Sud Italia, Anthea Hospital di Bari è centro di riferimento per il trattamento chirurgico mininvasivo delle patologie valvolari, in particolare di quelle legate alla valvola mitrale, ai primi posti per sicurezza e per numero di interventi. Per accesso mininvasivo si intende una piccola incisione in-

tercostale di 5 centimetri, che consente al chirurgo di accedere al cuore e quindi anche alla valvola malfunzionante, evitando l'apertura dello sterno e riducendo le complicanze legate a una procedura tradizionale, con una serie di vantaggi per il paziente: più rapida riabilitazione, minor sanguinamento, degenza post-operatoria ridotta, minore percezione del dolore dopo l'intervento.

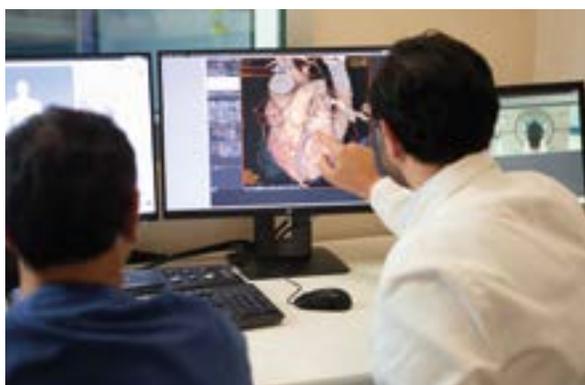
La mininvasività è un aspetto cardine anche per Maria Eleonora Hospital di Palermo, centro riconosciuto per le procedure Tavi, una tecnica operatoria che consente di applicare o sostituire protesi cardiache alle valvole aortiche danneggiate, con minimo o senza taglio chirurgico e a cuore battente.

Il progresso del concetto di “cura”, che ha concentrato l'attenzione su un trattamento sempre più personalizzato del-

Tecniche sempre meno invasive, avanguardia tecnologica e utilizzo di soluzioni di cura su misura per ogni singolo paziente

le patologie e su un'organizzazione sanitaria dalla crescente complessità, vede oggi anche la costruzione di una relazione nuova dove, accanto alle novità diagnostiche e tecnologiche, si rafforza la consapevolezza che i valori di un atto medico si possono realizzare compiutamente solo se il paziente è al centro di un percorso completo: dalla prevenzione alla cura e nel post-operatorio.

LUGO (RA) - www.gvmnet.it



Risonanza magnetica cardiaca



Sala ibrida

Identità territoriale, efficienza e innovazione

Sono le chiavi del successo delle **Agenzie Societarie UnipolSai - Assicoop** che confermano così la loro leadership, con uno sguardo attento alla sostenibilità

Le Agenzie Societarie Assicoop costituiscono un modello distributivo unico nel panorama assicurativo internazionale, ed esercitano il mandato di UnipolSai Assicurazioni in Emilia-Romagna e Toscana, dove dagli anni Sessanta si caratterizzano per radicamento territoriale, capillarità della rete distributiva e chiarezza dell'offerta. "Vicina, Sicura, Tua' è il nostro paradigma per costruire un'offerta progettata sulle reali necessità di persone e aziende, frutto di una strategia assicurativa che mette il cliente al centro", dice Claudio Testa, responsabile Agenzie Societarie e Partecipate. "Significa, per il cliente, trovare le nostre Agenzie con facilità, potersi confrontare in modo diretto, comprendere il contenuto dei prodotti e poter scegliere in totale sicurezza. Per noi, vuole dire mantenere un rapporto costante con i clienti, comprendere il territorio e partecipare attivamente al suo sviluppo, per contribuire al miglioramento della vita delle comunità e alla diffusione di un maggior senso di sicurezza." Cinque Assicoop (Bologna Metropolitana, Modena&Ferrara, Emilia Nord, Romagna Futura e Toscana), oltre 300 punti vendita, 1.200 tra dipendenti e collaboratori (69% donne) e più di 420.000 clienti: sono questi i numeri di un canale che è stato in grado di adattarsi alle mutevoli condizioni di un mercato turbato anche dagli effetti della pandemia. Le Assicoop chiudono il triennio 2018-2020 con un risultato economico molto positivo, che evidenzia la buona capacità di rafforzare la sostenibilità economica e di generare valore sociale attraverso l'attenzione agli

stakeholder "che abbiamo sostenuto in importanti progetti culturali, artistici e sociali e con i quali abbiamo condiviso un importante valore per oltre 84 milioni di euro, senza dimenticare le recenti donazioni alle strutture ospedaliere per fronteggiare l'epidemia da Coronavirus" spiega Lorenzo Cottignoli, presidente dell'Associazione Agenzie Societarie UnipolSai - Assicoop.

Proprio l'emergenza sanitaria da Covid-19 ha richiesto alle Assicoop nuove soluzioni e strumenti moderni per rispondere in modo competitivo alle sfide emergenti. Una ricerca che ha accelerato l'evoluzione già concepita nel progetto di sviluppo Assicoop2020. "Le Assi-

coop costituiscono da sempre il motore di innovazione di UnipolSai. L'esperienza sul campo con testimonianze, analisi, progetti e nuovi prodotti è l'unico sistema davvero in grado di accompagnare e anticipare le trasformazioni delle imprese e della società", aggiunge Lorenzo Cottignoli. "Omnicanalità, Change management e Agenzie smart sono fattori che si riverberano nella qualità del servizio e ci aprono nuove modalità di comunicazione e contatto: la Firma Elettronica Avanzata, cui aderisce già il 30% dei nostri clienti, è attiva in 115 Agenzie e la vendita in mobilità si sta progressivamente estendendo a tutta la rete", sottolinea Claudio Testa. "Attraverso la



Lorenzo Cottignoli, presidente dell'Associazione Agenzie Societarie UnipolSai - Assicoop

Attraverso la valorizzazione dei giovani e la formazione continua a tutti i livelli operativi e dirigenziali (sono oltre 90.000 le ore di formazione erogata nell'ultimo triennio) le Assicop continuano a innovare strutture e processi

valorizzazione dei giovani e la formazione continua a tutti i livelli operativi e dirigenziali (sono oltre 90.000 le ore di formazione erogata nell'ultimo triennio) stiamo innovando strutture e processi: il progetto New Generation, che investe su giovani di talento per rafforzare la rete commerciale, va in questa direzione. La specializzazione della rete distributiva su target di clientela è strumento per raggiungere maggiori livelli di efficienza e soddisfare esigenze specifiche: i 'Family welfare specialist' forniscono consulenza negli ambiti della protezione, risparmio, investimento, previdenza e welfare; i 'Business specialist' garantiscono la sicurezza completa dell'attività, ma anche la tutela delle persone che in Azienda lavorano".

In questa evoluzione costante le Assicop si mantengono saldamente ancorate alle loro radici, attente alla coerenza tra valori e comportamenti, forti di una identità ben definita e con prodotti assicurativi ispirati da valori intangibili, quali sicurezza, lungimiranza e benessere, ma capaci di offrire soluzioni concrete a bisogni reali grazie alla profonda conoscenza del territorio e delle dinamiche economico-sociali.

"Insieme alle organizzazioni socie (cooperative, organizzazioni sindacali, organizzazioni di rappresentanza del lavoro e delle imprese, Gruppo Unipol) abbiamo sviluppato nuovi prodotti interpretando le diverse esigenze della società e del mercato e mettendo a frutto la peculiarità del nostro modello d'impresa assicurativa, che ci consente di costruire una relazione diretta tra clienti-cittadini-imprese e Unipol, anche attraverso l'asset-



Auditorium Eper, Bologna - Uno degli ultimi eventi dell'Associazione: la discussione del bilancio di sostenibilità

to proprietario delle Assicop nei vari territori", afferma Lorenzo Cottignoli. Solide interpreti delle esigenze di famiglie e imprese, le Assicop sono cresciute insieme alle comunità di riferimento, affiancandole tanto nella vita quotidiana, quanto nei momenti di crisi o di successo. Il compito che si danno è quello di intercettare necessità e bisogni nuovi accogliendoli in un contesto più ampio, dove ci sia spazio anche per la promozione di uno sviluppo sostenibile, economico, culturale e sociale.

Un impegno che si traduce da molti anni in un sostegno concreto a moltissime iniziative locali, in cinque aree di intervento: cultura e patrimonio artistico, generazioni future, ricerca scientifica, salute e solidarietà e ambiente, con particolare riferimento alle attività quotidiane e alla mobilità dei dipendenti. "Su tutto, prevale il contatto diretto con le persone, la capacità d'ascolto e di risposta, in termini assicurativi e non solo: è questa la distintività che ci rende attivi e attenti ai bisogni della comunità, per soddisfare gli interessi di tutti i nostri stakeholder", conclude Lorenzo Cottignoli.

BOLOGNA - www.assicop.it

Il grande valore della responsabilità sociale

"La nostra responsabilità sociale - dichiara Lorenzo Cottignoli, presidente dell'Associazione Agenzie Societarie UnipolSai Assicop - persegue chiaramente quattro degli obiettivi dell'Agenda Globale Onu per lo sviluppo sostenibile: assicuriamo la salute e il benessere per tutti e per tutte le età (obiettivo 3); promuoviamo una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso (obiettivo 8); contribuiamo alla costruzione di infrastrutture resistenti, alla promozione di un'industrializzazione inclusiva e sostenibile e dell'innovazione (obiettivo 9); facciamo la nostra parte per rendere le nostre città inclusive, sicure, flessibili e sostenibili (obiettivo 11)".





DELICIOUS

cm 130 x 100

“la nostra esistenza si evolve tra caos e ordine ma nel mio lavoro,
il caos è negli occhi di chi guarda, il mio lavoro non genera caos
psicologico, mostra un’esasperazione cromatica...”



Riqualficazione urbana e sviluppo sostenibile

Per i piccoli Comuni e borghi storici siciliani il recupero e la rivitalizzazione sono strumento per il rilancio economico, culturale e sociale delle aree interne della regione



Valentina Costantino, sindaco di San Teodoro

Oggi i piccoli comuni e i borghi rurali sono sempre più al centro di nuovi paradigmi che cercano di coniugare l'uso dell'innovazione con stili di vita più sostenibili e salutarì. Finalmente la città inizia a non essere più percepita come l'unico luogo possibile per un presente e, soprattutto, per un futuro post-moderno e tecnologico, aprendo così la strada a nuovi scenari per vivere: i borghi storici e rurali.

Il Programma di Sviluppo Rurale (Psr) Sicilia 2014-2020, finanziato dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (Fears), oltre agli interventi a sostegno delle aziende agricole per l'ammodernamento degli impianti, delle strutture aziendali, dei processi produttivi e gestionali, nonché per l'adeguamento agli obiettivi di ecosostenibilità sanciti dal Green Deal europeo e dalla strategia del "Farm to Fork", prevede infatti interventi mirati per la valorizzazione della qualità della vita nelle zone rurali e la loro attrattività, attraverso il coinvolgimento degli Enti locali. Tra i Comuni siciliani che hanno colto questa opportunità c'è San Teodoro, in provincia di Messina, con il progetto di recupero del Borgo Giuliano. Il borgo è situato in un'area a vocazione agricola e zootecnica, in posizione panoramica sulla valle del Troina, lungo la Statale 120 fra Troina e Cesarò, che consente un rapido collegamento con i siti della Sicilia nord-orientale e con i Parchi dei Nebrodi e dell'Etna. È un territorio

ideale al turismo verde, già percorso da sentieri e dalle antiche trazzere, una delle quali collega il borgo con il centro abitato. "Sebbene possa apparire come un argomento contenuto - spiega il sindaco Valentina Costantino - il tema del recupero dei centri storici minori e dei borghi semi-abbandonati, come è stato per lungo tempo Borgo Giuliano nel nostro territorio, contribuisce alla rinascita sociale ed economica dei nostri Comuni co-



Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea



Insieme con San Teodoro e Ferla, diversi altri Comuni siciliani hanno avviato iniziative di rilancio della vita nelle aree rurali e di cambiamento delle abitudini di consumo energetico individuali e collettive



Borgo Giuliano e l'Etna



Recupero di Borgo Giuliano



Panoramica di Ferla

niugando la conservazione dell'esistente con le nuove necessità della vita moderna. In questa direzione sta andando la riqualificazione strutturale del borgo che prevede, ultimata la parte strutturale, di ospitare attività legate alla vocazione turistica e sanitaria territoriale". Il progetto è stato attivato attraverso un percorso di collaborazione tra partner pubblici e privati e punta alla creazione di una nuova destinazione dell'intera area, sostenuta da attività innovative, laboratori didattici, convegnistica in sinergia con le altre iniziative turistico-culturali del territorio del Parco dei Nebrodi. All'insegna dell'innovazione e delle nuove tecnologie è l'iniziativa di Ferla, piccolo Comune in provincia di Siracusa. Considerato tra i borghi più belli d'Italia e guidato dal sindaco Michelangelo Giansiracusa, il Comune di Ferla già dal 2015 si è dotato di importanti e innovativi strumenti legati alla transizione energetica e alla sostenibilità. "Già da diversi anni abbiamo avviato varie attività legate all'energia e al ciclo dei rifiuti e in particolare - intervengono il sindaco Giansiracusa - siamo stati il primo Comune a iniziare nel 2015 una pratica legata al compostaggio di comunità. Dallo scorso maggio, invece, autentici pionieri in questo segmento, abbiamo creato la prima comunità energetica siciliana". Si tratta di uno strumento innovativo all'interno del quale il produttore e il consumatore di prossimità si scambiano l'energia prodotta in eccesso rispetto al proprio fabbisogno, mentre prima veniva immessa ge-



Michelangelo Giansiracusa, sindaco di Ferla

nericamente nella rete. Un'iniziativa che comporta un abbattimento dei costi generali di sistema e consente un consumo energetico intelligente e più consapevole. "In pratica, un nuovo modello di organizzazione sociale basato su produzione e consumo di energia di vicinato, proveniente da fonti rinnovabili".

Insieme con San Teodoro e Ferla, diver-

Verso un cambiamento culturale

Le comunità rurali iniziano a essere pensate come luoghi in cui si può scegliere di vivere e di trasferirsi, in cui poter costruire un progetto di vita e d'impresa. Indispensabile diventa trasformare questa percezione in un cambiamento culturale che sappia accompagnare le persone, le istituzioni e anche le imprese in un percorso di scoperta e massimizzazione delle risorse e delle opportunità presenti nelle aree interne.

si altri Comuni siciliani hanno avviato iniziative di rilancio della vita nelle aree rurali e di cambiamento delle abitudini di consumo energetico individuali e collettive, dietro cui si celano sfide e opportunità per la costruzione di una società davvero ecosostenibile.

www.psr Sicilia.it



Ecostazione di Ferla



Una terra “naturalmente” ospitale

L'Emilia-Romagna: un territorio dalle molte anime, un futuro da difendere

L'Emilia-Romagna, si sa, è una terra di passioni, che coltiva ogni giorno e che ama condividere. Una terra dove anche la natura è una passione serissima, tanto da vantare 3 siti patrimonio Unesco, 17 parchi naturali, 11 parchi divertimento e altrettanti parchi avventura. Foreste, zone umide, fiumi, laghi, montagne: una grande varietà di ambienti, paesaggi e territori che dall'Appennino alla Costa svelano meraviglie inaspettate e raggiungibili senza doversi allontanare troppo dal luogo in cui si vive. Il tutto in chiave di turismo slow, attento e consapevole, che consente di trascorrere una vacanza o anche solo qualche ora, a stretto contatto con veri e propri tesori che rendono questa regione conosciuta e apprezzata in Italia e all'estero: dal Parco del Delta del Po a quello delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, passando per i parchi dell'Alto Appennino Modenese, del Corno alle Scale, della Vena

del Gesso Romagnola, o per i tre fluviali del Trebbia, del Taro e dello Stirone e del Piacenziano, l'Emilia-Romagna ha tanto da offrire anche in chiave turistica. Delta del Po, Appennino Tosco-Emiliano e Po Grande: sono le tre aree Mab Unesco dell'Emilia-Romagna. Mab è l'acronimo di “Man and Biosphere” e si riferisce al programma intergovernativo avviato nel 1971 dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per promuovere un rapporto equilibrato tra uomo e ambiente attraverso le buone pratiche dello sviluppo sostenibile. Le tre Riserve sono suggestive, ricche di storia, di produzioni tipiche ed eccellenze ambientali. Gli intrecci di diversità biologiche ed eredità geologiche restituiscono un mosaico ecologico unico, come nel caso del Delta del Po con il suo mutevole e delicatissimo equilibrio tra acqua e terra; oppure dell'Appennino Tosco-Emiliano, spina dorsale della penisola italiana e parte della catena alpino-hima-

layana, con la particolarità di essere un punto focale della frontiera climatica euro-mediterranea. E infine il Po Grande, il fiume con la più alta portata d'acqua in Italia e uno dei maggiori in Europa, i cui boschi e le cui radure sono meta rinomata per le uscite domenicali (mountain-bike, canoa, pesca amatoriale) e le attività di navigazione fluviale combinate con visite ai musei e ai centri abitati presenti sul territorio. Sono 85 i Comuni regionali coinvolti nelle aree Mab, che lavorano insieme per un obiettivo comune: promuovere sviluppo dal basso e partecipato, che si saldi con la conservazione

Per i trekker più esigenti imperdibile è l'Alta Via dei Parchi. Per chi ama pedalare ci sono le Ciclovie dei Parchi



PH. NICOLA CERVELLO - REGIONE EMILIA-ROMAGNA / QUOTIDIANO L'ESPRESSO

Delta del Po, airone in volo



PH. FRANCESCO BRAZIO

Crinale dell'Appennino Parmense - Parco nazionale Appennino Tosco-Emiliano - Rifugio Mariotti, Lago Santo Parmense



PH. ROBERTO BRANCINI

Castelnovo Ne' Monti (Re) Pietra di Bismantova - Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano

Mettiamo radici per il futuro

Sono già oltre 630 mila gli alberi piantati grazie alla campagna regionale 'Mettiamo radici per il futuro'. La seconda fase dell'iniziativa prevede entro il 2025 la distribuzione gratuita di 4,5 milioni di alberi (tanti quanti sono gli abitanti della regione) ai migliori progetti dei Comuni per costruire boschi urbani.

della diversità biologica e culturale e che faccia di essa il proprio punto di forza. Per chi ama essere protagonista di traversate memorabili, l'Alta Via dei Parchi è il posto giusto, praticamente il meglio che le montagne appenniniche possano offrire: un itinerario lungo 500 km, che si snoda lungo i crinali tra Emilia-Romagna, Toscana e Marche, suddiviso in 27 tappe in alta quota che attraversa due parchi nazionali, cinque regionali e interregionali.

Lo si può percorrere facendo trekking da escursionisti esperti disposti a coprire notevoli dislivelli, o come semplici curiosi dei vasti panorami in mezzo a una natura selvaggia, aderendo a proposte di trekking di pochi giorni, grazie alla possibilità di raggiungere con i mezzi pubblici i collegamenti con i posti tappa sia in partenza che in arrivo. Le Ciclovie dei Parchi non sono da meno: si tratta di percorsi dedicati a tutti gli appassionati della bicicletta, che amino pedalare in collina o in pianura, percorrendo tracciati sia in mountain bike sia in bicicletta, con diversi gradi di difficoltà, ben illustrati in schede tecniche facilmente accessibili, nelle quali si possono trovare informazioni su lunghezza, dislivello, grado di difficoltà, tempi di percorren-

za, mete culturali e ambientali e recapiti utili. Il senso di avventura è garantito e anche il selfie perfetto: pedalando si possono attraversare foreste sacre e monumenti matildici, fino a raggiungere la famosa Via degli Dei, definita il Cammino di Santiago italiano.

Per saperne di più: **Parchi Regione Emilia-Romagna**



Crinale dell'Appennino Parmense - Parco nazionale Appennino Tosco-Emiliano - segnaletica Alta Via dei Parchi

Cinque Torri

Un salotto accogliente dove vivere a contatto con la natura

Con la sua atmosfera elegante, il **Veneto** regala in ogni stagione un'offerta turistica di altissimo livello e integrata con il territorio

Se c'è un destino comune che unisce natura e uomo, questo certamente lo si trova in ogni angolo del Veneto. Una regione ricca di storia e di arte ma, soprattutto, capace di avere cura e conservare con profondo senso di responsabilità quell'inesauribile ma fragilissimo patrimonio che è la natura. Immergersi in questi paesaggi significa anche assaporare l'atmosfera e le suggestioni di un passato che ovunque ha lasciato in eredità un patrimonio artistico e culturale ricchissimo, ben documentato nei palazzi, nella grande rete museale, nelle ville e nei borghi dal cuore antico che punteggiano la regione. Quello che può offrire il Veneto è dunque un'offerta turistica diversa e fortemente integrata con il territorio sia che si parli di mete consolidate, come le sue famosissime città d'arte, sia che si parli di lago, con il Garda e le sue mille attrazioni, perfette



Sci di fondo ad Asiago

in ogni stagione, o di turismo enogastronomico (quello che ci permette di conoscere il territorio attraverso i suoi piatti e i suoi vini più celebri) sia che si parli di neve, come è ovvio visto il periodo natali-

zio. L'inverno da queste parti è infatti un amico fedele con cui giocare e divertirsi sulle centinaia di piste che danno vita e colore ai vari e bellissimi comprensori sciistici regionali, dalle cime innevate



Le alternative più amate

L'inverno non è però solo discesa e sci nordico. Emozioni e adrenalina si consumano in egual misura anche con lo snowboard, che ormai ha preso piede ovunque, così come il pattinaggio sul ghiaccio, il nordic walking o le passeggiate con le ciaspole, un modo originale e divertente per trascorrere le giornate immersi nella natura incontaminata, lontano dai ritmi frenetici e dalle affollate piste da discesa, in un silenzio quasi magico.



Vacanza, sport, relax e città d'arte: in Veneto è facile sentirsi sempre sul tetto del mondo

delle Dolomiti - dichiarate dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità - a quelle delle montagne vicentine, trevigiane e veronesi che nulla hanno da invidiare alle mete più conosciute e gettonate. Dunque, sci ai piedi e in testa la voglia di scoprire le mille proposte che il Veneto offre agli appassionati della montagna a partire, ovviamente, dal comprensorio di Cortina d'Ampezzo che fa parte di Dolomiti Superski, il carosello sciistico numero uno al mondo che unisce 12 prestigiose località e con un solo skipass abbraccia 450 impianti di risalita e 1.220 chilometri di piste percorribili. Un vero paradiso per gli amanti degli sport sulla neve così come lo sono tutte le altre importanti ski area venete. Per chi poi si vuole dedicare allo sci nordico, Asiago è la capitale indiscussa di questa disciplina. Grazie al profilo naturale del territorio, qui i fondisti possono contare su oltre 500 chilometri di piste. Sei sono i centri organizzati con tracciati ideali per i professionisti, ma sono numerosi anche i magnifici percorsi per principianti e per le famiglie con bambini. Dalle piste più famose alle proposte alternative, quello che non man-



Ski area San Pellegrino Falcade

ca mai in Veneto è la capacità di trovare sempre cose nuove da fare e da condividere quando si sta all'aria aperta. Ma il Veneto è anche, e forse soprattutto, terra di tesori. Paesaggi incantevoli fanno da sfondo a bellezze architettoniche uniche al mondo: immergersi in questi percorsi significa assaporare l'atmosfera di un passato che ha lasciato tracce indelebili quasi ovunque e non solo nelle grandiose città d'arte più famose, Venezia docet, ma anche nei luoghi riservati a un turismo più lento e curioso. Come quello che ridisegna i suoi percorsi vacanzieri e si concede una visita a Belluno, per visitare il suo prezioso centro storico, o va alla ricerca di suggestive città murate come Bassa-

no del Grappa e Marostica, o fa tappa a Vicenza, dove Tiepolo e Palladio hanno lasciato opere grandiose del loro genio, per poi magari concedersi relax e benessere alle Terme Euganee. Insomma, quando si parla del Veneto, il rischio è quello di essere superficiali, di voler dare un ordine gerarchico alle proprie priorità di visita trascurando così troppe cose preziose e di perdersi il meglio di questa regione, una terra bella da scoprire anche negli angoli più nascosti e meno celebrati, una terra da visitare senza affanni e soprattutto da vivere tutto l'anno perché, qui, è davvero facile sentirsi subito a casa.

www.veneto.eu

Pegorin s.r.l. produce e commercializza porte per interni, seguendo personalmente ogni singola fase della lavorazione. Vengono utilizzate procedure che garantiscono un elevato standard qualitativo, nel rispetto della tradizione artigianale dell'azienda.





FOCUS AGROA



Leggere i segnali del presente per programmare il futuro

Nella direzione degli obiettivi dell'Agenda 2030 il valore dell'innovazione in termini di sostenibilità, strutture e processi per le aziende agroalimentari italiane

L'agroalimentare italiano rappresenta il 4% del Pil nazionale complessivo. Un numero dimensionato, che però nasconde cifre a molti zeri, decine di anni di lavoro, migliaia di aziende grandi e piccole del settore e di quello dedicato all'industria di trasformazione, milioni di uomini e donne che tutti i giorni si impegnano per far crescere un comparto che ormai rappresenta l'italian style nel mondo. Tra le sfide più importanti per il futuro

dell'agroalimentare italiano, la sostenibilità, gli investimenti in soluzioni digitali nel sistema produttivo, il biologico e l'efficienza delle filiere.

Ed è proprio di fronte a queste sfide che diventa decisivo, leggere i segnali del presente per programmare il futuro di un settore che, pur nelle difficoltà legate all'emergenza Covid, è stato la locomotiva della ripresa economica italiana. Come è facile capire, la posta in gioco è altissima anche perché tra le poche cer-

LIMENTARE

Progetto di comunicazione ideato da **Domenico Renis**



in questo numero

Enpaia | Conad | Fratelli Lapietra | Conserve Italia | Olearia del Garda
Consorzio del Parmigiano Reggiano | Unigrà | Consorzio Melinda | Giusti Wine
Pastificio Fumaiolo | Colle di Maggio | Smeralda

tezze di questo 2021 che sta per andare in archivio ci sono i dati confortanti che arrivano dai consumi alimentari.

Insomma, per riempire il carrello della spesa si spende.

Sicuramente lo si fa con attenzione, scegliendo aziende e marchi virtuosi, scegliendo la sostenibilità, il biologico, i prodotti locali e l'agricoltura di casa nostra ma, vivaddio, si spende. Per molti versi quindi la lunga emergenza sanitaria ha scardinato chiavi di lettura della realtà

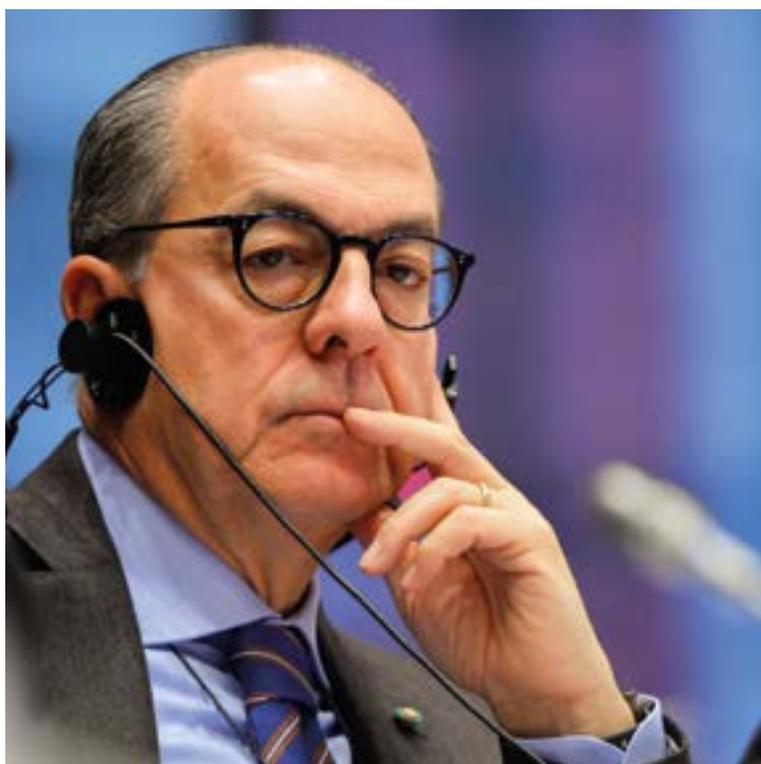
che fino a ieri le imprese consideravano consolidate, e ha reso necessaria una riflessione sul corretto mix di prodotti da offrire ai consumatori. Quello che abbiamo vissuto e dal quale stiamo finalmente uscendo ha insomma rappresentato un acceleratore di innovazione per il tessuto imprenditoriale e produttivo italiano. Anche le aziende presenti in questo focus hanno ripensato la propria catena di approvvigionamento, il proprio portfolio prodotti e i propri canali distributivi. E

tutte hanno introdotto forti innovazioni in termini di sostenibilità, di strutture e di processi aziendali rendendo più vicini a noi, più vivi e sentiti gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. In altre parole, il futuro dell'agroalimentare italiano è già cominciato e a vincere saranno quelle aziende che hanno saputo leggere e interpretare prima, e meglio degli altri i nuovi segnali.

- Stefano Rizzi -



Qualità e sicurezza alimentare: novità da gennaio 2023



L'euro parlamentare Paolo De Castro

Grazie alla nuova Pac, previste ricadute importanti per le aziende agricole e per 450 milioni di cittadini Ue. Più attenzione anche ai lavoratori delle aziende agricole

La Politica Agricola Comune (Pac) è un pilastro normativo dell'Unione europea che da 60 anni garantisce un reddito ai produttori di materie prime e servizi attraverso fondi co-finanziati dagli Stati membri. E quella approvata in via definitiva dal Parlamento Ue, il 23 novembre scorso a Strasburgo, al termine dell'attuale fase transitoria e dopo un cosiddetto 'learning period', entrerà in vigore il 1° gennaio 2023.



Con ricadute importanti non solo per i quasi sette milioni di aziende agricole attive nell'Ue, ma anche per i circa 450 milioni di cittadini che beneficiano di questa politica in termini di sicurezza alimentare e qualità del cibo.

Le premesse a volte servono a sgombrare il campo da equivoci. E in questo caso - la premessa - serve a spiegare il motivo per cui, da un punto di vista finanziario, alla futura Pac fino al 2027 sarà destinato il 31,95% del budget totale dell'Unione, con una dotazio-

ne di 386,6 miliardi di euro, di cui oltre 50 destinati all'Italia. Non a caso l'europarlamentare e più volte ministro dell'Agricoltura, Paolo De Castro, sottolinea come questa Pac, in particolare, è "frutto di un negoziato durato tre anni e rappresenta un equilibrio ambizioso fra i tre livelli di sostenibilità - economica, sociale e ambientale - del nostro sistema agricolo".

Il sostegno al reddito degli agricoltori resta una priorità.

E sarà accompagnato da misure rafforzate di gestione dei rischi e da maggiori risorse per il supporto dei giovani 'under 40' e per gli aiuti accoppiati ai prodotti che devono fare i conti con situazioni di mercato meno favorevoli, come pomodori, barbabietole o riso.

Coltivazioni emblematiche del made in

Italy, dall'ortofrutta al vino all'olivo di oliva, continueranno a essere incentivate tramite interventi settoriali ad hoc. Senza dimenticare il sistema delle Indicazioni geografiche e dei Consorzi di tutela, che potranno finalmente gestire l'offerta di prodotto e meglio rispondere alle fluttuazioni di mercato.

Ma questa Pac riformata punterà anche a dare un forte contributo al raggiungimento degli obiettivi che l'Unione si è posta con il Green Deal, destinando

almeno un quarto degli aiuti diretti agli eco-schemi e almeno il 35% dei fondi per lo Sviluppo rurale a misure ad alto valore ambientale.

Certo, osserva De Castro, "per vincere le sfide ambientali e sociali che ci attendono, sarà necessaria quella conoscenza delle dinamiche territoriali che caratterizza le nostre amministrazioni locali: proprio per questo abbiamo voluto salvaguardare il ruolo delle Regioni, rendendole protagoniste nella redazione dei Piani strategici nazionali".

La prossima Pac prevede poi una vera 'new entry': la cosiddetta 'condizionalità sociale', ossia un sistema finalizzato a tutelare i diritti dei lavoratori nelle aziende agricole.

Per la prima volta è stato inserito infatti un meccanismo che, senza creare al-

La prossima Pac prevede anche una vera new entry: la cosiddetta "condizionalità sociale", ossia un sistema finalizzato a tutelare i diritti dei lavoratori nelle aziende agricole

cun onere amministrativo aggiuntivo, eviterà che fondi pubblici vengano destinati a quegli imprenditori che non rispettano le condizioni minime di lavoro dei propri dipendenti.

Nel caso in cui verrà accertato, nell'ambito dei normali controlli effettuati dalle autorità nazionali competenti, che un agricoltore viola tali norme, l'autorità competente dovrà trasferire l'informazione all'organismo pagatore dello Stato membro, che comminerà una riduzione dei diritti all'aiuto Pac.

Questo meccanismo entrerà in vigore su base volontaria già dal 2023 e sarà obbligatorio per tutti gli Stati membri dal 1° gennaio 2025.

In aggiunta verrà data la possibilità di finanziare, tramite i programmi operativi per i settori vitivinicolo e ortofrutticolo, misure per il miglioramento delle condizioni dei lavoratori agricoli.



Agricoltura, asset strategico per una ripartenza sostenibile

Il futuro dell'agroalimentare si gioca sulla gestione corretta dell'acqua e sulla riduzione dell'uso di sostanze chimiche. Il punto di vista della **Fondazione Enpaia**

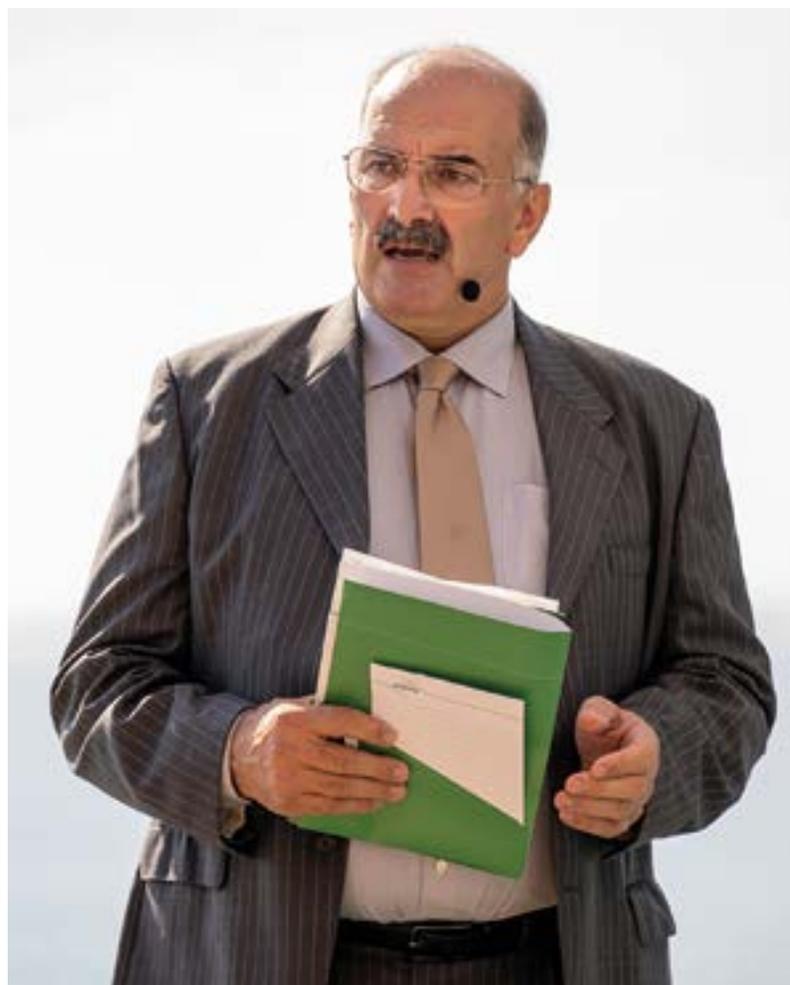
Nello scenario economico attuale, con le difficoltà legate alla gestione del post pandemia e l'esigenza di consolidare la ripresa appena avviata, il settore agricolo rappresenta un asset fondamentale per la ripartenza. Giorgio Piazza, presidente della Fondazione Enpaia, l'Ente Nazionale di Previdenza per gli Addetti e gli Impiegati in Agricoltura, non ha dubbi: "L'agricoltura italiana è uno dei settori trainanti del post Covid per la capacità di resilienza dimostrata durante l'emergenza sanitaria e soprattutto perché, lavorando sul territorio, ha la capacità di intercettare tutti i temi della sostenibilità. Credo infatti che l'agricoltura abbia tutti i connotati per mettere in campo un cambiamento epocale su due temi fondamentali che impattano con il concetto di sostenibilità: il primo è legato all'uso corretto dell'acqua, il secondo alla riduzione dell'uso della chimica in agricoltura".

Un elemento fondamentale da considerare è l'acqua: "Nel nostro Paese - dice Piazza - si concentrano consistenti produzioni a denominazione di origine e

indicazione geografica, coltivazioni che sono per l'80% irrigue. L'obiettivo è di garantire livelli di sicurezza idraulica per un miglior governo delle risorse idriche attraverso la manutenzione degli ambienti rurali e la messa in sicurezza del territorio".

Mentre sul tema della diminuzione dell'uso di sostanze chimiche in

agricoltura, il presidente di Enpaia propone un cambio di paradigma. "Ritengo che sia necessaria un'attenzione particolare alla fertilità dei suoli, alla dotazione di sostanza organica, a un concetto nuovo di agricoltura che recuperi percorsi antichi, ovvero trasformi i terreni nel miglior luogo dove mettere le radici delle nostre piante. Una sfida - prosegue



Giorgio Piazza, presidente della Fondazione Enpaia

Una spinta per crescere

Secondo l'ultimo Rapporto Enpaia-Censis, le casse di previdenza possono svolgere un ruolo importante per favorire il finanziamento di progetti e infrastrutture che consentano all'economia di crescere, ampliando le risorse disponibili nel medio-lungo periodo.



- che credo vinceremo perché la capacità, le conoscenze e l'innovazione sono strumenti fondamentali per ridurre drasticamente l'uso di sostanze chimiche in agricoltura, rendendola più sostenibile, più sana e lungimirante".

Importante sarà dunque sviluppare capacità di analisi per farsi trovare preparati ad affrontare il cambiamento. "Nel nostro settore l'agricoltura e l'innovazione, da ora in poi, viaggeranno velocemente. Ma bisogna avviare una proficua riflessione sul futuro. Si tratta di temi strategici su cui è importante confrontarsi. Il settore agricolo vuole farsi trovare pronto per la cosiddetta 'transizione ecologica' e la Fondazione Enpaia si prepara a sostenerlo direttamente e indirettamente, facendo la propria parte come investitore istituzionale e come ente di previdenza".

Come evidenzia l'ultimo Rapporto Enpaia-Censis sul mondo agricolo, le politiche eccezionalmente espansive messe

in atto a partire dal 2020 hanno generato attese di ripresa economica rapida e intensa, accompagnate dal progressivo ripristino di stili di vita economica e sociale meno restrittivi, grazie anche al successo della campagna vaccinale. Attese che potranno essere soddisfatte non solo da un aumento del Pil, ma anche da una crescita dei tassi di occupazione e da una politica dei redditi più espansiva.



In questa ottica, spiega il presidente Piazza, "il ruolo degli enti di previdenza è importante per favorire investimenti non convenzionali nell'economia reale".

Per ottimizzare la resa degli investimenti nell'economia reale e a supporto della transizione ecologica, la Fondazione Enpaia fa una richiesta molto precisa al Governo riguardo la tassazione degli investimenti, al momento superiore a quella dei fondi pensione: "Veniamo tassati oltre che sull'imponibile anche sull'utile - afferma Piazza - e, quindi, chiediamo un adeguamento

L'agricoltura e l'innovazione, d'ora in poi, viaggeranno velocemente. È necessario, però, avviare subito una proficua riflessione sulle priorità del futuro

perché questo ci permetterebbe di liberare risorse".

Dai dati riportati dall'Osservatorio Enpaia-Censis, le casse privatizzate potrebbero essere importanti protagonisti - ad oggi garantiscono flussi verso l'economia reale inferiori al 17% del patrimonio - per favorire il finanziamento di nuovi investimenti su progetti e infrastrutture che consentano all'economia di crescere, ampliando le risorse disponibili nel medio-lungo periodo.

ROMA - www.enpaia.it

La sostenibilità concreta: solidarietà e attenzione all'ambiente

Ancora una volta **Conad** punta l'attenzione su temi di grande attualità per alimentare comportamenti responsabili e virtuosi

Per Conad, prima insegna italiana della Gdo, adottare un corretto approccio a una sana alimentazione significa non solo operare una scelta di benessere per sé, ma anche per la comunità e per il Pianeta.

Un gesto di consapevolezza e di responsabilità che ora, grazie alla partnership con Thun, storica azienda di Bolzano, tra le più importanti nel mercato dei prodotti ceramici e del regalo di qualità, si traduce in sostenibilità ambientale e solidarietà.

“Sono le nostre piccole scelte quotidiane che spesso alimentano veri e propri stili

di vita, e quelli - spiega l'amministratore delegato di Conad, Francesco Pugliese - possono cambiare le regole dell'esistenza di tutti a patto che si traducano in gesti rispettosi dell'ambiente e degli altri”. Una responsabilità che ormai da tempo Conad ha voluto tradurre concretamente attraverso il progetto “Sosteniamo il Futuro”, lanciato per dimostrare che esiste un modo di fare business in maniera sostenibile, con azioni concrete basate su tre dimensioni fondamentali dell'agire quotidiano dell'insegna: rispetto dell'ambiente e delle risorse, attenzione alle persone e alle comunità,



Con “Sosteniamo il Futuro” Conad vuole identificare e firmare tutte le sue iniziative di Sostenibilità.

Scopri tutto il mondo delle azioni di Sostenibilità di Conad andando nel sito:

futuro.conad.it



Francesco Pugliese, amministratore delegato di Conad



Modelli di gestione più sostenibili, soluzioni più efficienti e comportamenti di consumo più responsabili

messaggi chiari sull'importanza del riciclo, del riutilizzo e della durabilità dei prodotti". Per Conad insomma rafforzare un modello di business pienamente sostenibile comporta, oltre al miglioramento degli impatti ambientali e una conseguente revisione delle logiche produttive e distributive, l'esigenza di creare un dialogo sempre più profondo e articolato con i clienti e gli stakeholder. Da questo punto di vista l'operazione avviata con Thun si è rivelata un successo in grado di tenere viva l'attenzione di tutti su tematiche così sensibili e attuali.

"Per Conad - conclude l'a.d. Francesco

Pugliese - fare la spesa in maniera consapevole significa scegliere prodotti attenti all'ambiente ma anche aprirsi a una crescita interiore fatta di solidarietà e di emozioni. Questo il messaggio che abbiamo lanciato agli oltre 11 milioni di clienti Conad, questa la filosofia che ci accompagna e che è pienamente condivisa dai nostri stakeholder".

BOLOGNA - www.conad.it

valorizzazione del tessuto imprenditoriale e del territorio italiano. A questo si è ispirata l'operazione di loyalty marketing di collezionamento premi avviata recentemente con Thun con due diverse iniziative. La prima, appena conclusa, riguardava proprio la solidarietà e in particolare quella rivolta ai bambini. Thun ha infatti messo a disposizione una linea di 20 soggetti natalizi per l'addobbo e la decorazione, tutti in legno proveniente da foreste gestite in modo sostenibile e responsabile.

Per ogni premio distribuito Conad ha deciso di devolvere 50 centesimi per finanziare i reparti pediatrici di oltre 20 ospedali italiani, dando una mano concreta a chi lavora ogni giorno per rendere la vita di tutti i bambini ricoverati il più normale possibile.

La seconda iniziativa, ancora in corso, è una raccolta bollini virtuosa che sottolinea l'impegno di Conad sui temi della tutela e della salvaguardia dell'ambiente. "Sempre in partnership con Thun è stata avviata una collezione premi eco-friendly, che termina il 6 febbraio prossimo e ha come peculiarità quella di avere come premi capi in spugna per il bagno - asciugamani, teli, tappeti e accappatoi - prodotti con una composizione mista, 80% di cotone e circa 20% di 'rPet', ossia Pet riciclato proveniente da bottiglie di plastica, come quelle dell'acqua minerale.

In termini di utilizzo di materia prima - sottolinea ancora Pugliese - le stime dicono che il collezionamento di un intero set da bagno corrisponda al riciclo di 80 bottiglie di plastica da mezzo litro. E, per quanto riguarda l'uso di fibra vergine di cotone, il risparmio generato dall'iniziativa nella sua totalità è di oltre 350 tonnellate di fibra e più di 20 milioni di litri d'acqua. Dunque, una collezione in grado di veicolare



La qualità a partire dall'acqua

I **fratelli Lapietra** firmano un modello produttivo di pomodori e cetrioli ad alti standard qualitativi basato sulla coltivazione idroponica capace di valorizzare la filiera orticola pugliese

La lunga emergenza sanitaria ha costretto tutto il mondo ad accelerare il passaggio a un sistema alimentare sano e sostenibile e anche il settore agroalimentare italiano è sempre più orientato verso modelli produttivi e scelte responsabili, non solo in termini di produzione ma anche di uso del territorio. Modelli complessi legati alla sostenibilità e a scelte di filiera che non si limitano solo a questioni legate a una vicinanza fisica tra produttore e consumatore, ma anche a una vicinanza culturale. Prodotti e territorio fanno insomma parte di un unico sistema e in questo contesto è sicuramente vincente l'approccio che contraddistingue ormai da alcuni decenni l'attività dell'Azienda Agricola Lapietra di Monopoli (Bari), un'azienda specializzata

nella produzione di pomodoro e cetriolo attraverso un sistema di coltivazione idroponica che assicura standard di qualità elevati e una produzione nel rispetto di una attenta politica ambientale, come spiega l'amministratore delegato dell'azienda di famiglia, Vincenzo Lapietra.

“Si può dire che il pomodoro sia il cardine della cultura e della tradizione alimentare italiana. Un prodotto semplice ma capace di regalare sapori e sensazioni uniche a patto di usare la massima attenzione e cura nella sua produzione. Insomma, un pomodoro buono è prima di tutto un pomodoro coltivato bene e in un ambiente sano. La giusta coltivazione è quindi il primo indispensabile passaggio per arrivare a un prodotto garantito, certificato e di alta qualità. Proprio partendo da questi pre-



Il pomodoro "Residuo zero e Nickel free"

L'applicazione di pratiche di agricoltura integrata che prediligono l'utilizzo di mezzi alternativi a quelli chimici di sintesi per la protezione delle colture, la corretta gestione nutrizionale, le attività di prevenzione giornaliera e la tecnologia delle proprie strutture di coltivazione hanno permesso all'Azienda Lapietra di ottenere prodotti privi di residui di prodotti fitosanitari e di certificare la produzione "Residuo zero e Nickel free".



Vincenzo e Pasquale Lapietra



La sede di Monopoli (Bari)



supposti, sin dai primi anni Novanta in azienda abbiamo avviato una produzione innovativa basata sulla coltivazione intensiva dei pomodori in idroponica, dove le piantine sono irrigate con acqua e sali minerali. Una tecnica che allora era molto innovativa e che permette alle piantine di pomodoro di crescere velocemente e in salute a tutto vantaggio della qualità del prodotto e della sicurezza alimentare. Sicurezza che garantiamo anche grazie al monitoraggio continuo delle coltivazioni e alla lotta biologica

contro i parassiti delle piante”. “Inoltre - prosegue - con l'impianto di cogenerazione riusciamo a produrre simultaneamente energia elettrica ed energia termica. L'energia elettrica la utilizziamo prevalentemente per autoconsumo, per esempio per illuminare le serre con l'illuminazione artificiale a Led mentre, mentre l'energia termica la utilizziamo per il riscaldamento. Invece dal processo di combustione del gas naturale si sviluppa acqua e anidride carbonica (CO₂) che viene opportunamente filtrata e immessa in serra; in questo modo riduciamo l'emissione di CO₂ in atmosfera rendendo ancor più sostenibile il nostro intero ciclo produttivo”. Grazie

Lapietra significa sicurezza alimentare, rispetto per l'ambiente ed esaltazione massima del gusto

all'Azienda Agricola dei fratelli Lapietra l'innovazione è quindi arrivata fino al banco dell'ortofrutta italiana, innovazione che fa rima con coltura a basso impatto ambientale, un termine che si coniuga perfettamente con la massima efficienza produttiva ma anche con la qualità e l'esaltazione massima del gusto e del sapore.

MONOPOLI (BA) - www.fratellilapietra.it



Coltivazione idroponica di giorno e di notte



Filiera italiana tre volte sostenibile

Conserve Italia si impegna da sempre per garantire la massima valorizzazione delle produzioni agricole dei soci, rispetto dell'ambiente e corretta sostenibilità economica

Rappresentiamo una filiera tre volte sostenibile: dal punto di vista sociale, ambientale ed economico". Parola di Maurizio Gardini, presidente di Conserve Italia, il Gruppo cooperativo che detiene i marchi Valfrutta, Cirio, Yoga, Derby Blue e Jolly Colombani, emblema della migliore agricoltura italiana che produce eccellenze alimentari. "Ai nostri oltre 14.000 agricoltori italiani che coltivano frutta, legumi e vegetali, riuniti in 40 cooperative agricole - spiega Gardini - garantiamo ogni anno un adeguato reddito valorizzando le produzioni conferite, in coerenza con la nostra mission cooperativa. E lo facciamo nel massimo rispetto dell'ambiente, impegnandoci a ridurre l'impatto delle produzioni in ogni fase del processo, dal campo allo stabi-



limento fino ai trasporti e alla commercializzazione, e misurando gli interventi e certificandone la validità". "Non c'è sostenibilità sociale e ambientale, senza adeguata sostenibilità economica", aggiunge il presidente di Conserve Italia.

"Lavoriamo 580.000 tonnellate di materia prima e vendiamo in 80 Paesi, la competitività è un requisito fondamentale per poterci misurare su tutti i mercati".

Inoltre, "siamo attenti a sostenere le nostre comunità, donando ogni anno centinaia di tonnellate di prodotti alimentari a enti caritatevoli per le famiglie bisognose". Nel corso dell'ultimo anno, sono state cinque le principali azioni in ottica green portate avanti da Conserve Italia. Innanzitutto, l'energia rinnovabile, come spiega il direttore generale Pier Paolo Rosetti: "Utilizziamo

la fonte eolica per coprire il fabbisogno dei prodotti Valfrutta: circa 20.000.000 kWh di energia elettrica all'anno, per una mancata emissione di 8.000 tonnellate di CO₂. Inoltre, i nostri principali stabilimenti sono dotati di impianti di cogene-

Qualità e soddisfazione

Lo sviluppo di Conserve Italia è indissolubilmente legato alla completa soddisfazione dei clienti e dei consumatori, valorizzando al meglio le produzioni agricole dei Soci e contribuendo così allo sviluppo dell'agricoltura delle aree interessate.



Maurizio Gardini, presidente di Conserve Italia



Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia

razione ad alto rendimento”. Quindi, l’agricoltura di precisione: “Promuoviamo tra i nostri soci produttori tecniche finalizzate a ottimizzare il consumo idrico e il ricorso a fertilizzanti - aggiunge Rosetti - Abbiamo sviluppato e adottato app per smartphone e sistemi di allerta personalizzati, inoltre studiamo nuove varietà capaci di resistere ai cambiamenti climatici, in particolare con un minore fabbisogno idrico”. Lungo il processo produttivo, anche i packaging ecosostenibili hanno un ruolo fondamentale. “Nell’ultimo anno - continua il direttore generale - abbiamo introdotto la bottiglia con il 50% di plastica riciclata per i succhi Yoga e Derby Blue e il brik Tetra Crystal con l’86% di materiale da fonti ve-

getali per i succhi Yoga, Valfrutta e Jolly Colombani. Un’operazione che ci consente di risparmiare ogni anno 780 tonnellate di plastica. Ora stiamo lavorando per proporre con il marchio Valfrutta nuovi prodotti a base di pomodoro con packaging eco-sostenibili come la polpa in Tetra Recart e la passata nella bottiglia realizzata con vetro riciclato”. Il rispetto dell’ambiente per Conserve Italia passa anche dai trasporti sostenibili: “Ogni anno movimentiamo via treno oltre 130.000 tonnellate di prodotti tra Italia ed Europa, evitando l’utilizzo di più

Lungo il processo produttivo, anche i packaging ecosostenibili hanno un ruolo fondamentale



Il succo di frutta Yoga alla pesca nella bottiglia da 1 litro realizzata con il 50% di plastica riciclata

di 5.000 camion e riducendo l’emissione in atmosfera di 3.000 tonnellate di CO₂ certificate”. In conclusione, non si può dimenticare come alla fine del ciclo produttivo ci sia l’impegno di Conserve Italia a “valorizzare i sottoprodotti delle lavorazioni di vegetali e frutta, con il recupero di 50.000 tonnellate destinate all’alimentazione zootecnica e alla produzione di energia”, mentre “la maggior parte dei rifiuti generati (70%) nei nostri stabilimenti sono fanghi biologici che vengono destinati ad utilizzo agronomico con grandi benefici per colture e ambiente”. Recentemente Conserve Italia ha pubblicato il Report di Sostenibilità relativo agli ultimi tre esercizi, giunto ormai alla sua ottava edizione. “È dal 2004 che siamo impegnati in questa attività di rendicontazione relativa alle nostre attività in termini di sostenibilità integrale - conclude il direttore generale Pier Paolo Rosetti - si tratta di uno strumento fondamentale per comunicare e testimoniare ai nostri stakeholder l’impegno quotidiano dell’azienda nel raggiungere gli obiettivi dell’Agenda 2030 dell’Onu”.



SAN LAZZARO DI SAVENA (BO)
www.conserveitalia.it

Obiettivo naturalità e benessere

Olearia del Garda: un'offerta ampia e differenziata per soddisfare le nuove tendenze del mercato e la ricerca di qualità, gusto e riconoscibilità territoriale

Carattere è spesso la parola chiave usata per definire il gusto, il sapore e le qualità di un grande olio di oliva extra vergine. E carattere è proprio il termine che meglio definisce le qualità dei prodotti firmati da Olearia del Garda, azienda nata a Malcesine (Verona) nella prima metà degli anni Ottanta e poi spostata a Bardolino, sempre nel cuore della sponda veronese del Lago di Garda, e rapidamente affermata presso le più importanti catene della grande distribuzione nazionale e alcune delle più



prestigiose aziende internazionali. Segni particolari dei prodotti Olearia del Garda: si adattano perfettamente a tutte le occasioni di consumo dalla semplice insalata fino ai piatti più complessi e strutturati dell'alta cucina. In altre parole, si tratta di oli extravergine di oliva classici ma anche rivisitati in grado, perciò, di rispondere alle esigenze di tradizionalità con quel tocco innovativo dato dal benessere e dalla sostenibilità. "Oggi il consumatore cerca convenienza negli acquisti ma non accetta di comprare prodotti di bassa qualità. E quando

poi si parla di olio extravergine d'oliva - osserva il direttore commerciale di Olearia del Garda, Enrico Montresor - si cercano a scaffale prodotti certificati, di precisa riconoscibilità produttiva e territoriale e meglio ancora se biologici e di filiera sostenibile. In pratica bisogna offrire al consumatore qualcosa in più, una ragione in più per fare l'acquisto. Ed ecco che, per competere nel settore, entrano in ballo l'innovazione, la ricerca, la qualità certificata e anche una corretta comunicazione, in grado, come nel caso di Olearia del Garda, di far comprendere subito prodotto e provenienza".



Enrico Montresor, direttore commerciale di Olearia del Garda





La sede dell'azienda

Quando si parla di olio d'oliva l'identità tra territorio e prodotto è importante, ma oggi è necessario andare oltre rinnovando l'assortimento e assecondando i nuovi trend di consumo

L'evoluzione del brand Olearia del Garda, una family company di solide radici veronesi firmata dalle famiglie Erbifori e Zucchi, sta dunque prendendo corpo andando oltre i classici valori della tradizione e della specializzazione per proiettarsi verso il futuro con una gamma di prodotti in linea con le nuove esigenze del consumatore. Passaggio chiave una segmentazione del prodotto che oggi, partendo dal prodotto di punta dell'azienda, l'extravergine d'oliva Garda Dop, con una certificazione che ne attesta gli standard di produzione e di qualità nel rispetto di un preciso disciplinare, comprende un'offerta sempre più vasta e completa, sviluppata per soddisfare ogni esigenza di cucina e ogni palato. Ecco quindi l'extravergine Le Colline o il Drupa Oro, ottenuti esclusivamente da olive di origine italiana, fino all'extravergine L'Augusto nato per ricordare la figura del fondatore di

Olearia del Garda, Augusto Erbifori, e prodotto dalla selezione dei migliori oli provenienti dalle più importanti zone di produzione europee. Per chi poi è particolarmente attento alla salute e ai metodi di produzione naturali, l'Olio Extravergine Biologico Olearia del Garda, ottenuto esclusivamente da olive di origine italiana, rigorosamente estratto a freddo per preservarne le proprietà, rappresenta la giusta scelta per portare sulla propria tavola tutto il gusto e la genuinità di un prodotto ottenuto da olive coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici, come certifica l'apposito organismo di controllo che ne attesta la qualità.

“La nostra mission - conclude il direttore commerciale Enrico Montresor - è fare cultura sull'olio d'oliva dando informazioni sempre più dettagliate sui diversi tipi di prodotto, sulle caratteristiche olfattive e sulle diversità di impiego. L'utilizzo

corretto dell'olio d'oliva deve insomma diventare una sorta di esperienza sensoriale in grado di arricchire di contenuti ed emozioni ogni piatto, dal più semplice al più complesso ed elaborato dell'alta cucina”.

Quando dunque si parla di olio d'oliva l'identità tra territorio e prodotto è importante ma oggi è necessario anche andare oltre rinnovando l'assortimento e assecondando i nuovi trend di consumo. Olearia del Garda lo sta facendo in modo molto dinamico, senza trascurare mai la qualità, il gusto e il servizio al cliente. Una responsabilità resa tangibile dall'ottenimento delle più rigorose certificazioni internazionali.

BARDOLINO (VR)
www.oleariadelgarda.com

Olio extravergine di oliva aromatizzato

Nati per velocizzare le fasi della preparazione in cucina, gli oli aromatizzati di oliva godono del crescente apprezzamento dei consumatori. Olearia del Garda ha selezionato le più pregiate essenze naturali (peperoncino, tartufo bianco e limone), che unite con i migliori oli extravergine di oliva mediterranei hanno dato origine a una gamma di condimenti pronti all'uso quotidiano.



Volano i consumi. Anche all'estero

Italiano e Dop: il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sostiene le performance commerciali del formaggio più conosciuto e apprezzato al mondo

Se è vero che la globalizzazione ha ridotto le distanze e la contaminazione ha ormai sdoganato ingredienti e sapori di paesi lontani, fare la spesa vuol dire anche saper scegliere ciò che ha fatto conoscere la cucina italiana nel mondo. E uno dei prodotti più conosciuti e apprezzati è certamente il Parmigiano Reggiano.

Parlare del formaggio Dop più amato dagli italiani vuol dire inevitabilmente raccontarne anche la dimensione simbolica e culturale, un viaggio che attraversa mille anni di storia quasi immutata e parla anche delle sue terre d'origine ricche di cultura e arte.

Oggi come mille anni fa, dunque, uguali gli ingredienti (latte crudo, sale e caglio), immutata la cura artigianale e solo leggermente evoluta nei secoli la tecnica di lavorazione, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi. Ed ecco spiegato anche il motivo per cui il Consorzio del Parmigiano Reggiano si batte da sempre per difenderne l'unicità, la storia, la qualità e la biodiversità.

“Quello che piace del nostro formaggio - spiega il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli - è proprio un insieme di fattori vincenti. Un mix fatto di altissima qualità, di cultura, di sicurezza alimentare, di vero e proprio stile di vita. Insomma, stiamo parlando di un au-

tentico tesoro dell'Italian food, il formaggio Dop più amato dagli italiani e sicuramente uno dei più apprezzati e riconosciuti al mondo. Partendo da queste basi il Consorzio intende sviluppare i volumi di vendita senza però mai perdere di vista la dimensione sociale e culturale. Perché il Parmigiano Reggiano è anche un baluardo economico importantissimo per il territorio e va difesa la sua unicità”.

Il punto di forza dei caseifici del Parmigiano Reggiano è quello di lavorare materia prima di alta qualità, un processo antico che privilegia l'artigianalità e non permette escamotage per arrivare al prodotto finito. Oggi come allora ser-

vono infatti pazienza, tempo e la giusta stagionatura. “Il Parmigiano Reggiano è più di un formaggio: è un territorio, una comunità e un insieme di valori che fanno fatica a essere raccontati con un'attività di comunicazione tradizionale.

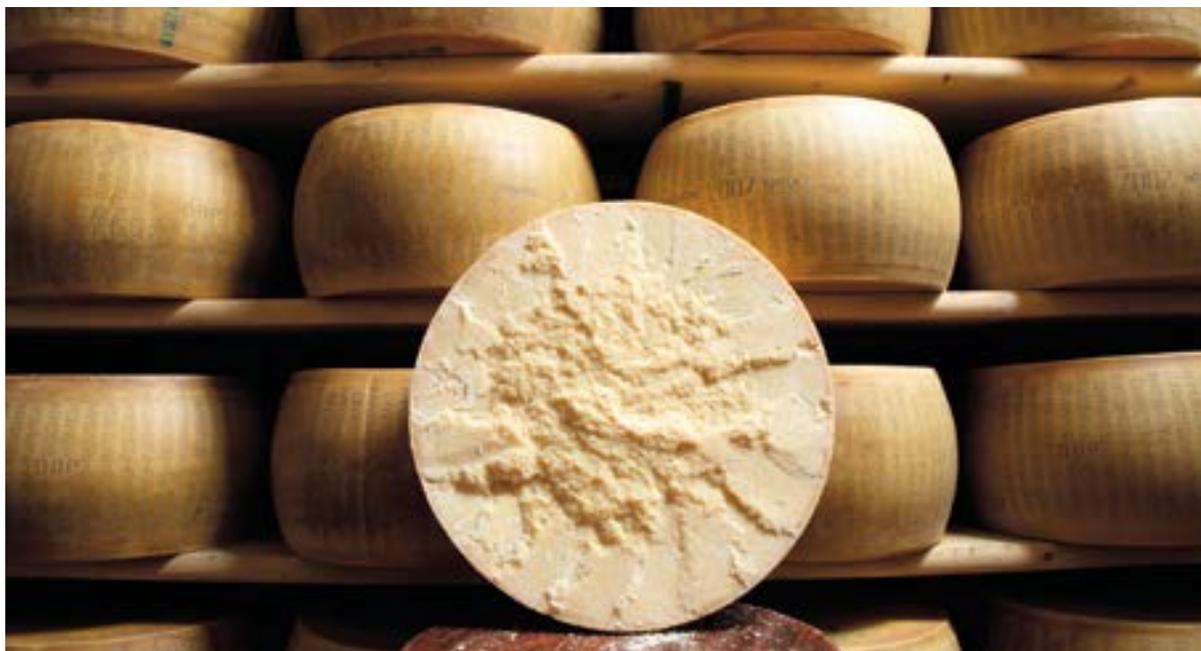
Quest'anno abbiamo quindi deciso di incrementarne la conoscenza attraverso i plus del prodotto a partire dalla biodiversità e in particolare quella legata al ‘Prodotto di Montagna’” con

l'obiettivo di sostenerne la produzione offrendo ai consumatori informazioni e garanzie legate, oltre all'origine, anche alla qualità attraverso il ‘Progetto Qualità Consorzio’, che prevede una valutazione di qualità aggiuntiva da effettuarsi



Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano

L'universo Parmigiano Reggiano è fatto di 300 caseifici, 2600 allevamenti, 50 mila persone che ogni giorno lavorano per trasformare il latte nel formaggio più amato nel mondo



Il valore della qualità

Ogni singola forma prodotta viene controllata attentamente e solo quelle idonee possono essere denominate "Parmigiano Reggiano" e riportare i marchi e contrassegni che la identificano e distinguono come prodotto Dop.

al ventiquattresimo mese di stagionatura". "Tutto questo - ribadisce Nicola Bertinelli - ci permette di dare maggiore sostenibilità anche allo sviluppo della montagna. Il Parmigiano Reggiano è

infatti il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna: nel 2020 oltre il 20% della produzione totale della Dop, circa 826.000 forme, è avvenuta negli 89 caseifici di montagna, e oltre 1.100 allevatori ogni anno producono 4 milioni di quintali di latte.

Un'attività preziosissima anche dal punto di vista sociale per mantenere attiva e viva la dorsale appenninica tra Bologna e Parma grazie al lavoro nelle foraggere e in caseificio".

L'altro aspetto che sta determinando la nuova comunicazione del Consorzio è legato al mercato estero.

"Per una Dop in continua espansione, che nell'anno passato ha fatto registrare il record storico di produzione (3,94

milioni di forme), i mercati internazionali sono una imprescindibile valvola di sfogo. Da qui la decisione di investire in comunicazione per aprire nuovi spazi di mercato, un obiettivo che viene inseguito anche con il lancio della prima campagna pubblicitaria sulle reti televisive di Francia e Germania, il secondo e il terzo mercato estero per quota export, ma anche i due mercati in Unione Europea ad aver registrato le performance migliori nel 2020 (la Germania con il +14,8% e la Francia con il +4,2%). Insomma - conclude il presidente Bertinelli - un'opportunità in più per i nostri produttori e per l'economia del territorio di riferimento".

REGGIO EMILIA - www.parmigianoreggiano.it



Parmigiano Reggiano 40 mesi

Il benessere autentico, tutto vegetale

Una linea di prodotti unica sul mercato. È quella che offre **OraSi**: tante squisite proposte ideali da bere, ottime per cucinare e perfette per tutta la famiglia

Sempre più apprezzate e ormai nuovi testimonial della via italiana alla salute e al benessere, le bevande vegetali stanno trovando una dimensione commerciale sempre più importante e meglio definita.

Performance positive sia sul mercato interno sia su quello internazionale

sostenute in particolare da prodotti di altissima qualità e provenienti da filiera certificata come sono quelli firmati OraSi del Gruppo Unigrà di Conselice (Ravenna), grande azienda multiprodotto nata nel 1972 dall'intuizione di Luciano Martini, specializzata nella trasformazione di oli e grassi vegetali. Con il marchio OraSi, il Gruppo romagnolo ha aperto da tempo un segmento particolarmente interessante dedicato proprio alle bevande vegetali, drink naturali che, complice l'affermarsi di nuovi stili alimentari, sono in piena espansione. La

regina della categoria è certamente la soia, ma performance importanti arrivano anche dalle bevande alla mandorla, al riso e all'avena. Anche in versione bio e senza zuccheri.

“Ormai da tempo e anche in questo segmento il consumatore cerca prodotti a elevato contenuto salustico. Esattamente quello che proponiamo con il marchio OraSi, un brand - spiega l'amministratore delegato Gian Maria Martini - che ha rafforzato la sua posizione nella Gdo grazie alla capacità di rispondere anche ai requisiti di un'alimentazione sostenibile ed etica. Prodotto e territorio, infatti, per noi



Gian Maria Martini, amministratore delegato del Gruppo Unigrà



La sede

sono davvero una cosa sola al punto che produciamo la nostra soia e il nostro riso in provincia di Ferrara e li trasformiamo a meno di 40 km di distanza, nella nostra sede centrale di Conselice. In pratica, una filiera cortissima e un'agricoltura pienamente sostenibile al punto da essere classificata 'di precisione', dove cioè si ottimizza l'uso del terreno, dell'acqua e delle sostanze fertilizzanti per un consumo corretto e senza sprechi".

Quello messo in atto da Unigrà e da OraSì è dunque un percorso valoriale capace non solo di prestare attenzione alla realizzazione di prodotti con caratteristiche salutistiche ma anche di prendersi cura dell'ambiente a partire dalla ricerca delle materie prime migliori e dalla loro coltivazione dando così forma e sostanza a una piena sostenibilità produttiva.

D'altra parte, il rispetto totale per la natura è nello stesso Dna produttivo

di Unigrà e OraSì e si concretizza nel sostegno di cicli produttivi equilibrati dove il mantenimento, il miglioramento e la valorizzazione delle risorse naturali sono elementi cardine dell'azienda romagnola.

"Un'azienda come la nostra, profondamente radicata nel sistema agroalimentare italiano non può prescindere dalla piena sostenibilità del suo operato. Solo così può rispondere in maniera sincera e consapevole a due domande cardine: cosa fa la nostra azienda, e, soprattutto, come lo fa. Questo prevede la continua ricerca di soluzioni efficaci ed efficienti per tutto il sistema produttivo, distributivo e del consumo. L'altro aspetto che ci caratterizza - conclude l'a.d. Gian Maria Martini - è la curiosità, una molla che ci porta ad avere una visione che guarda sempre avanti nel tempo e al passo con i nuovi trend di consumo e industriali".

È dunque la ricerca di qualità, benes-

L'impegno di OraSì verso l'ambiente si traduce in gesti quotidiani e responsabili, un modo concreto per contribuire a un futuro più verde e più vivibile

sere e naturalità a sostenere la crescita della gamma OraSì, una linea di prodotti davvero unica sul mercato, funzionale e perfetta sia per chi è più attento alla linea sia per chi ricerca una alimentazione "free": senza zuccheri, senza lattosio o senza glutine, ma con tanto sapore e gusto. E con OraSì la differenza si sente a ogni assaggio.

CONSELICE (RA) - www.unigra.it

Il brand per l'Horeca

La crescita internazionale del Gruppo Unigrà (3 stabilimenti in Italia e 2 siti industriali in Brasile e Malesia) si sta rafforzando anche nel settore Horeca presidiato da Martini Professional, un brand che firma prodotti dedicati al settore professionale della ristorazione ma anche al mondo delle pasticcerie e delle gelaterie.



Missione benessere e sostenibilità

Scelte sostenibili a beneficio di tutti: sono quelle fatte ogni giorno dalle 4.000 famiglie dei soci frutticoltori del **Consorzio Melinda**

Per prenderci cura di noi stessi dobbiamo prenderci cura anche del territorio che ci ospita. È partendo da questa considerazione che si può capire il grande impegno ambientale ed ecologico che lega gli oltre 4.000 soci frutticoltori del consorzio Melinda, perfetti rappresentanti di una concreta ed efficace forma di transizione ecologica, nonché testimonial di un'avanguardia ambientale che affonda le proprie radici nel millenario rapporto che qui in Trentino lega uomo e ambiente. Da sempre Melinda considera il territorio che la ospita un vero e proprio patrimonio da preservare nell'interesse di tutti, tanto da orientare le proprie scelte strategiche e operative nella direzione della sostenibilità. Una sostenibilità attuabile sin dai piccoli gesti quotidiani che in Val



di Non e nel Trentino sono storia, cultura e antiche tradizioni. “La bontà che oggi tutti i consumatori ci riconoscono - spiega il direttore del Consorzio Melinda, Paolo Gerevini - nasce dalla passione e dal sapiente lavoro di 4.000 famiglie di soci frutticoltori che curano la terra e le piante da frutto tutelando l'ambiente. Tutti i soci Melinda aderiscono infatti ai disciplinari per la Produzione Integrata e Biologica e, utilizzando metodi di coltivazione sostenibili, riescono a

ottenere frutti di elevata qualità nel pieno rispetto del territorio. Questo è amore per la terra, questa è Melinda”.

L'equilibrio tra terra e uomo è dunque parte integrante della cultura contadina della Val di Non e del Trentino, così come i soci frutticoltori Melinda hanno chiari i valori della bio-

Le celle ipogee per la conservazione delle mele sono un vero e proprio frigorifero naturale realizzato nella Miniera di Rio Maggiore, composto da grotte poste a circa 300 metri di profondità

diversità e l'importanza di produrre rispettando i cicli della natura e le specificità dell'ambiente.

E proprio dalle caratteristiche morfologiche dell'ambiente è arrivato un prezioso, e per certi versi davvero unico, sostegno alla fase di conservazione delle mele:



Paolo Gerevini, direttore generale del Consorzio Melinda



Celle ipogee

le celle ipogee, un vero e proprio frigorifero naturale realizzato nella Miniera di Rio Maggiore, composto da grotte poste a circa 300 metri di profondità.

“Si tratta del primo e unico impianto al mondo per la frigoconservazione della frutta in ambiente ipogeo (cioè sottoterra) e in condizioni di atmosfera controllata, a una temperatura costante tutto l'anno. In pratica, un impianto green assolutamente naturale e al tempo stesso di ultimissima generazione. Questa modalità consente infatti un fortissimo risparmio energetico annuo, pari all'energia elettrica utilizzata da 2.000 persone in un anno, abbattendo anche le emissioni di CO₂. Ma i vantaggi non finiscono qui. Questa 'cantina naturale' prevede il riuso degli spazi sotterranei quale perfetto esempio di economia circolare poiché evita la costruzione di nuovi ma-

gazzini in superficie. Il tutto mantenendo la qualità dei frutti altissima, come previsto dai rigorosi standard del Consorzio”. Per Melinda è quindi fondamentale aspirare a un futuro sostenibile, che rimetta al centro il rapporto tra uomo e ambiente, tra attività umana e risorse disponibili, tra qualità e dignità della vita e del lavoro, senza compiere l'errore fatale di tenere come unico riferimento dello sviluppo il profitto e il consumo. “Dobbiamo puntare a modificare il paradigma dello sviluppo delle nostre comunità, puntare ad avere territori più vivi e sani e collaborando fra operatori dei diversi settori quali soggetti attivi nella transizione ecologica. Il Consorzio Melinda sta insomma ridisegnando i propri confini produttivi e operativi in un'ottica di piena sosteni-



Confezione compostabile

bilità ambientale, sociale ed economica e le celle ipogee - conclude il direttore Gerevini - sono solo la punta dell'iceberg di un impegno che investe tutti i settori e che ci vede protagonisti ormai da molti anni di una autentica rivoluzione verde”.

CLES (TN) - www.melinda.it

Il grande valore dell'acqua e dell'energia

Per Melinda essere sostenibili significa anche impegnarsi nel preservare l'energia e le risorse idriche. L'utilizzo di acqua è attentamente controllato, e il più possibile contenuto, grazie al ricorso all'irrigazione a goccia sul 100% delle coltivazioni che permette di ridurre di oltre il 30% i consumi.



Alle origini di una realtà enoturistica a 360 gradi



Ermenegildo Giusti, fondatore di Giusti Wine

Non solo una cantina, ma un atto d'amore per la sua terra d'origine che, negli ultimi tre anni, ha visto aumentare le presenze turistiche del 400%: è la Giusti Wine, realtà enoturistica sulle colline trevigiane guidata da Ermenegildo Giusti. Originario di Volpago del Montello,

Ermenegildo Giusti e il suo impegno nella valorizzazione del territorio in cui è nato attraverso **Giusti Wine** e la **Giusti Experience**

Giusti emigra, all'età di 18 anni, in Canada, dove fa fortuna portando il nome e lo stile dell'Italia nel mondo delle costruzioni. Il legame con la terra d'origine, però, non si spezza: è così che nel 2000, quando torna nelle colline che lo hanno visto nascere, decide di investire nel settore vitivinicolo, dando forma al progetto Giusti Wine. "Il mio sogno è sempre stato quello di costruire qualcosa in Italia, mi sentivo in dovere di farlo per ringraziare la mia famiglia e restituire al mio Paese un po' della mia fortuna - spiega Ermenegildo Giusti - Quando sono tornato nella terra da dove ero partito, ho trovato aree abbandonate e incolte, tesori storici e architettonici dimenticati. Per me, invece, questi luoghi

vanno valorizzati attraverso quello spirito di accoglienza che solo gli italiani hanno". Dopo l'acquisto iniziale di due ettari di vigneto, Giusti Wine si è quindi ampliata fino a diventare una realtà complessa che porta avanti un progetto di valorizzazione territoriale a 360 gradi, con l'aspirazione di creare un'esperienza immersiva di enoturismo che mostri al mondo la ricchezza e la bellezza del nostro Paese. La Giusti Experience, infatti, affianca ai vini - creati grazie alla sinergia con Graziana Grassini, enologa italiana nota a livello internazionale - il rispetto per l'ambiente, l'ospitalità e il recupero dei luoghi della tradizione: un'esperienza che esprime a pieno i valori di Ermenegildo, dove il paesaggio e la terra



A sinistra la nuova cantina ipogea e a destra la Country House Abazia





Giusti Wine offre anche strutture di ospitalità di alto livello. Alcune delle tenute ospitano relais dedicati agli amanti dell'enoturismo di qualità, di luoghi e itinerari lontani dai consueti circuiti turistici

sono in armonia con la natura e la storia. Un passo importante è stato compiuto con l'apertura a luglio 2020 della nuova cantina, progettata con criteri ecosostenibili e ubicata al centro della Tenuta Siena. La nuova cantina ipogea si sviluppa su 5 piani che si spingono fino a 8 metri sotto terra. Si tratta di una vera e propria opera d'arte, progettata in mimesi con il movimento naturale delle colline e sovrastata da un vigneto per essere ancor meglio integrata nel paesaggio. La visita offre un percorso dedicato: attraverso una promenade tra i luoghi di produzione, si scopre come nasce il vino, quali sono le caratteristiche dei diversi vitigni e qual è la storia del fondatore. Ad affiancare l'apertura della cantina, Ermenegildo Giusti ha promosso il restauro dell'Abbazia bene-

dettina di Sant'Eustachio, distrutta nella Prima Guerra Mondiale, un luogo simbolo di cultura, dove Monsignor Giovanni Della Casa scrisse "Il Galateo" nel 1549. Seicento giorni di lavoro hanno restituito fascino, vita e cultura al monastero, ora presidio storico-naturalistico della Marca Trevisana e del Montello aperto a visite ed eventi. Per vivere le ricchezze del territorio, la Giusti Wine offre anche strutture di ospitalità di alto livello. Alcune delle tenute Giusti ospitano relais dedicati agli amanti dell'enoturismo di qualità, di luoghi e itinerari lontani dai consueti circuiti turistici. L'intento è quello di far vivere agli ospiti un'esperienza unica, dove natura, vino, storia e cultura si mescolano armoniosamente. La Country House Abazia, dimora di campagna splendida-

mente restaurata a due passi dall'Abbazia di Sant'Eustachio, è dotata di terrazza e piscina e offre la possibilità di ospitare convention e degustazioni guidate. Nel sotterraneo della Tenuta, è stata ricavata una barriera dove riposa uno dei vini icona di Giusti Wine, l'Umberto I. A Villa Maria Vittoria, immersa nell'omonima tenuta di 15 ettari dedicata alla moglie di Ermenegildo Giusti, è possibile trascorrere rilassanti soggiorni immersi nella quiete oppure dedicarsi a trekking, escursioni in bicicletta e tour enogastronomici. La Villa dispone di un centro benessere con idromassaggio, sauna finlandese e doccia emozionale con cromoterapia.

NERVESIA DELLA BATTAGLIA (TV)
www.giustiwine.com



Il sapore della tradizione, il piacere dell'innovazione

Le migliori materie prime, una grande manualità, ricette fedeli alla tradizione interpretate secondo le esigenze della vita moderna. Questi i segreti dei prodotti **Fumaiolo**

La lunga emergenza sanitaria ha costretto tutti a un momento di riflessione durante il quale abbiamo imparato a prenderci cura delle persone care ma anche di noi stessi. Questa maggiore attenzione e consapevolezza si è tradotta anche in una ricerca più attenta del buon cibo e quindi una scelta più accurata dei prodotti da mettere nel carrello della spesa. E anche ora, con la lenta conclusione dell'emergenza covid, lo spirito artigianale che ha pervaso il mondo dell'alimentazione sembra destinato a non placarsi. Anzi, è ormai un trend di consumo condiviso e apprezzato.

Un approccio che appartiene da sempre a Fumaiolo, azienda alimentare romagnola che dell'artigianalità, dell'amore per il territorio e la passione per la tradizione gastronomica ha fatto la sua ragione d'essere sin dalla fondazione avvenuta ad Alfero, sulle colline romagnole (Forlì-Cesena) nel 1985.

Oltre 35 anni di impegno, dunque, puntando sulla forza del made in Italy agroalimentare e dell'assoluta qualità delle proposte come la pasta, le piadine e i sughi pronti. Tutto preparato secondo le ricette della tradizione. La pasta fresca viene surgelata immediatamente dopo la preparazione, così da preservare la bontà del prodotto senza l'utilizzo di conservanti, ma solo grazie al freddo.

“La sfoglia - osserva l'amministratore dell'azienda di famiglia, Alessandro Caminati - rappresenta la nostra terra, la nostra cucina e tutti noi italiani. L'arte bianca è quasi uno stile di vita, oggi ulteriormente arricchito dalla riscoperta di grani antichi e farine integrali con



Alessandro Caminati, amministratore di Fumaiolo



tutto il loro bagaglio di sapori e naturalità. Per essere all'altezza di questa grande eredità culturale e gastronomica che storicamente appartiene all'Italia intera, servono passione, ricerca e tanto lavoro. Ed esattamente questa è la materia prima che mettiamo ogni giorno in ogni nostro prodotto insieme con le farine migliori e al freddo. Un modello produttivo e una qualità che poi è facile ritrovare nei nostri prodotti, in vendita nel banco freezer della grande distribuzione come anche nei migliori negozi di alimentari”.

La qualità, il gusto e il piacere dei sapori di una volta sono dunque i valori por-

Pasta fresca, sempre fresca

Il grande vantaggio della pasta fresca surgelata Fumaiolo, oltre alla qualità assoluta dovuta all'utilizzo di ingredienti italiani selezionati e all'assenza di conservanti, è la possibilità di averla sempre a disposizione a casa, pronta all'uso per ogni occasione. La pasta Fumaiolo rimane sempre perfetta, poiché è appena fatta e, grazie alla lunga scadenza, non corre il rischio di essere spreca-



tanti e le priorità di Fumaiolo che non ha mai dimenticato di investire anche in ricerca. Un altro aspetto che negli ultimi anni è cambiato sensibilmente è infatti quello legato agli orari tradizionali del brunch, del pranzo o della cena, ormai sfumati e adattati alle nuove incombenze del lavoro. Un approccio flessibile alla ristorazione che ha favorito le vendite di prodotti surgelati: pasta fresca surgelata: pasta fresca subito pronta da cuocere e portare in tavola aggiungendo solo un tocco di fantasia. E ancora una volta Fumaiolo è in prima linea con prodotti di alta tradizione e di qualità garantita, perfetti anche per l'Horeca. “In effetti si sta dilatando sempre di più l'orario e i momenti in cui consumare i pasti o gustare stuzzichini in compagnia, e tutte le nostre referenze sono in linea con queste nuovi

stili di vita e abitudini alimentari. Partendo come al solito da una meticolosa ricerca della materia prima e dal rispetto delle tradizioni della cucina italiana, noi aggiungiamo solo il freddo come garante della qualità dei nostri prodotti. E così nel banco freezer dei supermercati si trova un'offerta molto ampia di pasta fresca surgelata, come i classici cappelletti e gnocchi fino a formati speciali, dagli tortelli sulla lastra ai sughi, mentre nel reparto freschi le classiche e immancabili piadine romagnole, proposte anche in versione integrale, al farro, alla canapa o ai 10 cereali e i nostri sottoli. Tutto l'occorrente - conclude Caminati - per preparare velocemente piatti deliziosi e adatti a ogni tipo di occasione”. Il merito dell'indiscutibile successo di Fumaiolo, tale che ha reso necessario al-

Il segreto della freschezza dei prodotti Fumaiolo è il freddo, che garantisce esclusivamente il carattere naturale dell'intera gamma

largare gli orizzonti commerciali dell'azienda che oggi copre tutta la penisola, va a diversi fattori a partire da un'offerta che ormai abbraccia tutti i segmenti del settore pasta sia come linea di prodotto sia di formati e si va concentrando sempre di più sul valore aggiunto dato dal servizio dove vengono coniugati perfettamente tradizione, qualità e praticità di conservazione, cottura e consumo.

ALFERO (FC) - www.fumaiolo.com



Crescere, distinguersi e valorizzare il territorio

Colle di Maggio Wine Farm è l'emblema di un luogo carico di storia e di bellezza: il vino che produce fa spazio alla ricerca e alle emozioni

C'è una tenuta sui Colli di Velletri, circondata da vigneti che portano bene gli anni che hanno, accarezzata dai venti che arrivano dal Tirreno e dal sole che batte forte su queste terre.

E c'è un uomo nato in queste terre e che poi ha conosciuto il successo in altri settori senza però dimenticare le proprie origini, in omaggio alle quali ha voluto dare nuova linfa vitale alla tenuta producendo non semplice vino, bensì gioielli enologici. Sembra una favola, inve-

ce è una bella realtà: l'uomo si chiama Tonino Bagaglini, da oltre 40 anni imprenditore di primo piano nel settore dei prefabbricati in cemento e metallo, e la tenuta è Colle di Maggio, una delle perle dell'enologia nel panorama vinicolo del Lazio. "La mia - racconta Bagaglini - era una famiglia contadina: mio nonno aveva un vigneto e da bambini sempre assistevamo alla torchiatura. Credo che il fascino che provo per la produzione del vino sia nato da lì,



da quei momenti della mia infanzia: stare con i nonni in fattoria era bellissimo. Nel 1978, avevo appena 18 anni, fui uno dei primi a portare nel Lazio la coltivazione del kiwi, che all'epoca era un prodotto emergente: da quell'attività prese il via quella che ancora oggi è l'azienda che porta il mio nome, nata per la produzione dei sostegni in cemento e metallo per le coltivazioni del kiwi". Così comincia una storia imprenditoriale di successo, che porta Bagaglini in breve tempo a diventare fornitore dei principali produttori italiani di kiwi e di uva. Il business corre veloce, e dall'agricoltura si estende all'edilizia privata in senso lato. Ma l'amore per la terra è sempre lì, pronto a fare capolino nell'animo



Tonino Bagaglini

Nuova linfa dalla storia

"La tenuta di Colle di Maggio - racconta Tonino Bagaglini - è un vecchio podere risalente al 1876 e si trova a circa 2 chilometri da dove vivo. È una casa che ha una storia: il precedente proprietario, l'avvocato Domenico Tulino, oltre a essere un celebre mecenate dell'arte contemporanea, amico di artisti come Mario Schifano e Giorgio De Chirico, fu uno dei primi a portare nel Lazio i vitigni internazionali. Si trattava di fatto di un'azienda ben avviata, ma noi abbiamo voluto andare oltre, facendo venire un enologo di grande esperienza come Angelo Giovannini e puntando su una viticoltura al 100% biologica".



di Bagolini, che infatti appena può investe nelle produzioni agricole: l'azienda per la coltivazione del kiwi nel volgere di pochi anni passa da 2 a 100 ettari e ancora oggi produce ed esporta persino negli Stati Uniti. Ma Bagolini non è soddisfatto, vuole dedicarsi alla sua pas-



sione di gioventù, il vino, e nel 2019 corona il suo sogno con l'azienda Colle di Maggio.

Colle di Maggio Wine Farm è oggi una delle realtà più belle dell'enologia laziale, dove uno staff giovane, diretto dalle figlie di Tonino, Giorgia e Federica, valorizza i principali vitigni internazionali senza però trascurare le varietà autoctone.

“Certo, qui ci sono le principali varietà cosiddette internazionali - prosegue Bagolini - come lo Chardonnay e il Cabernet, dei quali possediamo vigne che contano rispettivamente 40 e 50 anni di vita. Ma valorizziamo anche i vitigni locali come la Malvasia, il Trebbiano di Velletri, il Fiano, il Petit Verdot, un vitigno francese portato dai papi di ritorno da Avignone. Abbiamo anche iniziato ad affinare il Syrah in anfora, da principio facendo dei tentativi con anfore in coccio e in gres e infine abbiamo aggiunto due nuovi ettari di Cabernet Franc e di Petit Manseng”.

“Il primo traguardo sarà nel 2022, quando vedremo le prime bottiglie di vini in-

A Colle di Maggio Wine Farm si valorizzano anche i vitigni locali come la Malvasia, il Trebbiano di Velletri, il Fiano e il Petit Verdot, vitigno francese portato dai papi di ritorno da Avignone

vecchiati 3 e 4 anni in barrique morbida che ci diranno se la linea che abbiamo scelto di seguire è quella giusta. Ma i primi risultati li abbiamo già ottenuti sotto forma dei numerosi importanti riconoscimenti internazionali che ci sono giunti a soli due anni di attività”.

Oltre al vino, Colle di Maggio Wine Farm rappresenta un'eccellenza anche sotto il profilo didattico con la sua fattoria didattica all'interno dell'azienda con orto sinergico, labirinto e percorsi sensoriali per bambini anche diversamente abili. “Nella nostra fattoria didattica popolata di alpaca - aggiunge - facciamo pet therapy per bambini problematici, ma anche visite in cantina o partecipazioni alla vendemmia. Cose

semplici ma, al tempo stesso, importanti per aiutare chi fa fatica a esprimere tutto il suo potenziale.

A occuparsi della fattoria è mia figlia Federica, che ha un diploma di terapeuta infantile, mentre l'altra mia figlia, Giorgia, prossima alla laurea in giurisprudenza con indirizzo economico, è più impegnata nella gestione dell'azienda vitivinicola”.

“Ora l'obiettivo - conclude Bagolini - è ampliare la tenuta allestendo spazi per le degustazioni e l'accoglienza secondo il modello degli chateaux relais in Francia e in Toscana. Quello che vogliamo è distinguerci nel nostro territorio caratterizzandoci per quello che abbiamo e che stiamo valorizzando”.

VELLETRI (RM) - www.colledimaggio.it



Bottarga di muggine, l'oro della Sardegna

Smeralda porta sulle tavole italiane e internazionali un prodotto unico

Vivere sulle coste della Sardegna significa avere nel proprio Dna anche il sapore e il gusto della bottarga. Se poi, per professione, si è scelto di portare questa superba squisitezza in tutta Italia e nel mondo, allora la competenza su materia prima, processo di lavorazione e rapporto con la clientela è affinato ai massimi livelli. È, infatti, quanto si riscontra immediatamente scoprendo i prodotti che Smeralda propone. Fondata a Cagliari nel 1988, Smeralda oggi è leader nella vendita della bottarga di muggine, della polpa di riccio e del nero di seppia. “Selezioniamo personalmente la migliore materia prima grazie alla conoscenza e all’esperienza, mentre il rapporto di partnership storico e consolidato con i nostri fornitori - spiega il responsabile commerciale di Smeralda, Francesco Congiu - ci consente un migliore controllo di processo e della filiera”. Negli anni la crescita costante richiede la realizzazione di un nuovo stabilimento per la bottarga che viene com-

pletato alla fine degli anni Novanta. Successivamente ampliato per sostenere le esigenze del mercato internazionale, nel 2015 si apre un nuovo sito produttivo per la polpa di riccio e per prodotti innovativi. Il mercato è già saldamente internazionale, con una presenza significativa dall’Estremo Oriente al bacino del Mediterraneo, fino agli Stati Uniti. L’obiettivo è continuare a sostenere lo sviluppo, in particolare diversificando l’offerta. “Stiamo lavorando per ampliare l’assortimento - spiega il responsabile commerciale - per rispondere agli stimoli che arrivano dal mercato e alle particolarità dei diversi canali distributivi. Per noi l’innovazione deve assicurare ulteriori plus differenzianti e sempre più sostenibili”. Smeralda lavora manualmente le uova del muggine per produrre la Bottarga. L’esperienza e la professionalità consentono alcuni dettagli distintivi: colore giallo oro con leggere sfumature che ricordano la scorza d’arancia, stagionatura omogenea, bordi perfetta-



La bottarga di muggine Smeralda ha un sapore identitario, deciso e delicato allo stesso tempo, dalla piacevole e avvolgente sapidità

mente tondeggianti e spessore elevato. In particolare, la singolare e innovativa lavorazione del grattugiato consente di mantenere integre le piccole uova di muggine preservandone tutto il loro valore nutritivo. La stessa cura ai dettagli è riservata alla produzione della polpa di riccio e del nero di seppia Smeralda per cui l’azienda ha investito in lunghe ricerche scientifiche per ottenere prodotti dalle caratteristiche uniche. Su tutti i prodotti non si usano conservanti.

CAGLIARI - www.smeralda.com





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



Reggia di Monza

Straordinario esempio di un territorio vincente

Monza e Brianza, una provincia con una forte identità culturale e imprenditoriale

La Brianza è molto più di una semplice provincia, è una regione nella regione, parte integrante della Lombardia, con propria identità e cultura, e al tempo stesso sublimazione delle sue eccellenze.

In una direzione porta storica d'ingresso a Milano, capitale economica e finan-

ziaria d'Italia e, dall'altra, distesa verde che dalla grande città conduce ai laghi e alle Alpi maestose, che dall'alto delle loro vette la osservano benignamente, contemplando la ricchezza e la varietà che contraddistinguono le campagne e le cittadine. La Brianza, e Monza che ne è il cuore, hanno sempre rappresentato, sin-

dalla notte dei tempi, il "giardino dell'Eden" per la Milano che conta.

Generazioni di nobili e facoltosi hanno passato la propria villeggiatura nelle meravigliose ville, gioielli architettonici di cui l'intera provincia è costellata. Partendo dalla Villa Reale di Monza, dimora estiva prima di arciduchi asburgici e poi



Lombardia

Progetto di comunicazione ideato
da **Carlo Pavese**

di re sabaudi, e passando per le numerosissime e antiche chiese, che troneggiano sulle piazze principali come simboli di un potere ancora più antico, di cui custodiscono i ricordi del periodo il termine Italia non era riferito a una realtà nazionale. Non è un caso se nel Duomo di Monza è ancora oggi custodita la Corona Ferrea, con la quale per secoli sono stati consacrati prima i Re dei Longobardi, dei Franchi, e successivamente i re d'Italia, fino a Napoleone. In queste campagne ha iniziato a svilupparsi, con il nascere di un'industria tutta italiana, uno dei primi tessuti produttivi della storia economica, fatto di piccole aziende artigiane, botteghe familiari, officine sotto casa, tutte realtà diventate, nel tempo, le grandi imprese dell'Italia che lavora e che produce. Sì, perché la Brianza lavora e pro-

duce: produce beni durevoli - l'industria del mobile di qualità è uno dei capisaldi della zona - produce lavoro, produce ricchezza, e insieme a tutto questo, e proprio grazie a tutto questo, produce anche qualità della vita.

Una qualità della vita che si incontra e si tocca con mano in ogni aspetto e angolo della Brianza: passeggiando per le vie e le piazze delle sue cittadine si respira ancora quell'aria civilissima di pacifica convivenza che altrove pare dimenticata e sommersa dalla vita frenetica di tutti i giorni. I profumi e i sapori della cucina locale sono ancora quelli delle nostre nonne, quelli di una volta che adesso rischiano di soccombere davanti a mode, globalizzazione e salutismo esasperato; le infrastrutture e i servizi funzionano senza intoppi, dalla viabili-

tà scorrevole e funzionale, alle pubbliche amministrazioni attente al particolare eppure oculate. Terra di storia, terra di grandi lavoratori, ma anche terra dove trovano ricetto autentici miti italiani, la cui fama travalica non solo i confini provinciali ma anche quelli nazionali, come l'Autodromo di Monza, dove ogni anno si corre quel Gran Premio d'Italia che attrae folle di appassionati, che sovente ha visto i rossi colori della Ferrari salire sul podio del vincitore, segno trionfante dell'eccellenza italiana che sconfinava nella leggenda pura. Ecco cosa sono Monza e la Brianza: una provincia nuova ma antica di secoli, come se fosse sempre esistita, perché quello che offrono è uno straordinario esempio di una realtà vincente della Lombardia, il prototipo di quello che vorremmo fosse l'Italia intera.



Dal 2015 la Provincia di Monza e della Brianza ha attivato la Centrale unica di Committenza per gestire le gare d'appalto dei Comuni, in particolare relative a Lavori pubblici e servizi e forniture: ad oggi sono 46 i Comuni che hanno aderito, 4 aziende speciali e la Prefettura di Lecco. Dall'inizio dell'anno sono state già aggiudicate 83 gare per un importo totale di 265.443.280,08 euro. Entro il 31 dicembre 2021 la Cuc - Centrale Unica di committenza della Provincia di Monza e della Brianza riceverà la certificazione Iso 9001:2015: "Questa è una notizia importante che dimostra la qualità e l'efficienza della nostra centrale unica che ha tutti i criteri per affrontare la sfida del Pnrr che assegna alle Centrali di Committenza la gestione degli appalti previsti dai bandi".

tel +39 039 9752304
www.provincia.mb.it



Luca Santambrogio,
 presidente della Provincia di Monza e della Brianza

L'attuazione del Pnrr - Piano Nazionale Ripresa e Resilienza apre scenari nuovi di sviluppo anche per la Brianza, un territorio con 55 Comuni, 873.935 abitanti, oltre 74 mila imprese registrate in settori di eccellenza, conosciuti nel mondo come il legno arredo.

Una sfida che rappresenta una occasione importante per sostenere la ripresa post pandemia e che richiede la presenza di una Pubblica amministrazione mo-



Autodromo di Monza

BrianzaReStart: patto per la ripartenza

La Provincia di Monza e della Brianza è pronta alla sfida del Pnrr per sostenere i Comuni e le imprese

derna, aperta al cambiamento, capace di fare governance, mettere a sistema esperienze e risorse.

La Provincia di Monza e della Brianza, per rispondere alle emergenze emerse con la pandemia, ha avviato un percorso di confronto e ascolto delle istituzioni locali e dei principali stakeholder del territorio per condividere problemi e raccogliere contributi, idee e proposte nel Patto BrianzaReStart a supporto di economia, welfare, formazione, territorio e mobilità. L'obiettivo è costruire insieme un nuovo modello di "Brianza" più inclusiva, smart e sostenibile anche cogliendo le opportunità previste nelle missioni, negli obiettivi e negli interventi del Pnrr. "Dobbiamo fare squadra per non perdere occasioni preziose e per questo ci siamo organizzati in anticipo rispetto alle scadenze previste per invitare i Comuni

a cominciare a raccogliere quei progetti che potrebbero avere una valenza sovracomunale. La Provincia, intesa come 'Casa dei Comuni', sta dimostrando di agire con responsabilità e concretezza continuando a creare relazioni nel territorio, individuare 'best practice' e accompagnando i Comuni a cogliere tutte le opportunità di crescita".

In collaborazione con Fondazione di Ricerca Promo Pa e dell'Università Tor Vergata di Roma, la Provincia di Monza e della Brianza sta partecipando a una sperimentazione per creare un modello di best practice di condivisione di obiettivi e priorità in relazione alle missioni del Recovery. È stato elaborato un "Dossier delle opportunità" con i primi 180 progetti raccolti dai Comuni per capire quali possono essere le linee di indirizzo del nostro territorio rispetto alla



Villa Bagatti, Varedo

mission del Recovery e si sta lavorando per rendere la Provincia un hub per il Pnrr per “accogliere le richieste del territorio e mettere a disposizione dei comuni una serie di nuovi servizi per fornire per esempio notizie fresche sul tema del Pnrr, rassegne stampa e tematiche d’attualità”, sottolinea Santambrogio. La riforma dei Centri per l’impiego è uno dei temi inclusi nel Pnrr e la Provincia di Monza e della Brianza ha già presentato il Piano di potenziamento dei Centri per l’impiego in collaborazione con Afol Mb che prevede assunzione e for-

mazione del personale, riqualificazione e trasferimento delle sedi, nuovi servizi. “Sono già 109 le nuove assunzioni destinate ai Centri per l’impiego della Brianza. L’assunzione e la formazione del personale non è l’unico obiettivo del piano, che contempla anche la riqualificazione e il trasferimento delle sedi e nuovi servizi”, racconta Santambrogio. “Per la prima volta dalla nascita dei Centri per l’impiego sono state messe a disposizione molte risorse per un reale potenziamento e salto di livello nell’erogazione dei servizi rivolti alle perso-

Si sta lavorando per rendere la Provincia un hub per il Pnrr per accogliere le richieste del territorio e mettere a disposizione dei comuni una serie di nuovi servizi

ne che cercano occupazione e al sistema produttivo. I servizi offerti dalla Provincia di Monza e della Brianza attraverso Afol Mb sono già riconosciuti come servizi di qualità, spesso innovativi e presenti in molti Comuni”.

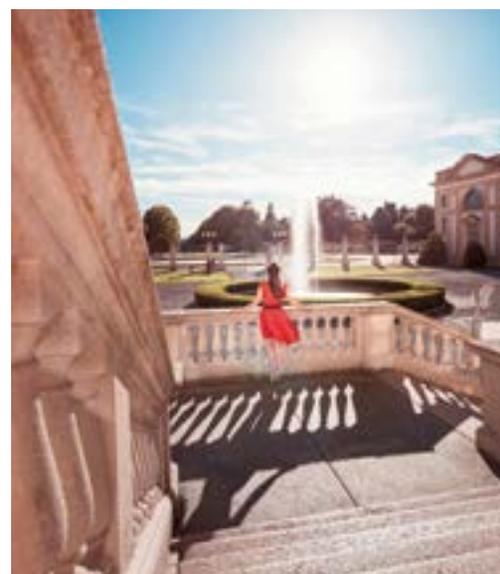
Verranno dunque offerti servizi più flessibili, accessibili, specializzati per le diverse necessità delle persone in cerca di occupazione e integrati con i percorsi di orientamento e formazione.

Inoltre, nel 2022 saranno effettuati importanti investimenti infrastrutturali, per l’adeguamento delle sedi attuali o la predisposizione di nuovi spazi.

“Il futuro è senz’altro all’insegna di un’azione incisiva per i cittadini, sia per i giovani che desiderano inserirsi nel mercato del lavoro sia per i senior che ambiscono a riproporsi” conclude Santambrogio.



Arengario, Monza



Villa Reale, Monza

L'uomo con la cravatta gialla

Amministratore delegato del Ac Monza Calcio, ma anche imprenditore, politico, dirigente sportivo: **Adriano Galliani** è uno dei personaggi più noti e influenti del calcio italiano. Il suo è un carisma inconfondibile. Ma, soprattutto, è un "brianzolo doc"

Pochi tratti e i più non avranno dubbi. È uno dei volti più noti dello sport italiano, ma non solo. È un "brianzolo doc": rappresentante d'eccezione di un territorio, la Brianza, che parla da sé per quel "saper fare" diffuso che lo caratterizza, e di una città - Monza - che è nata per vivere e per dare grandi emozioni, dalla storia alla cultura, dall'arte allo sport. Ma lui è anche perfetta sintesi di una straordinaria capacità manageriale e di una vision fuori dal comune.

Esatto, stiamo parlando di Adriano Galliani, classe 1944, monzese di nascita, imprenditore, dirigente sportivo, politico e, oggi, nuovamente ai vertici di quella che è da sempre la sua grande passione: il calcio. Galliani si conferma, oggi e sempre, una delle figure più importanti e influenti del panorama calcistico italiano. Il suo palmarès annovera il "Globe Soccer Award" alla carriera, ricevuto nel 2010 e, nel 2011, vede il suo nome scolpito nella "Hall of Fame" del calcio italiano nella categoria "Dirigenti".

Il suo portafortuna? L'inconfondibile cravatta gialla, che scaramanticamente lo accompagna sempre allo stadio e che declina, in diverse nuance e geometrie, anche a seconda delle preferenze dei tifosi.

Un'avventura che si rinnova

Tutto comincia a metà degli anni Settanta, quando Adriano Galliani - appena trentenne - acquista la società lissonese Elettronica Industriale (ora Gruppo Mediaset). Una piccola realtà che nel-

le sue mani, complice anche la nascita dell'amicizia con Silvio Berlusconi, diventa nell'arco di un decennio centro nevralgico per la realizzazione di ripetitori destinati allo sviluppo (esponenziale) del segnale televisivo italiano.

Presidente della Lega Calcio, amministratore delegato dell'Ac Milano dal 1986 al 2017, amministratore delegato di Mediaset dal 1986 al 1998, presidente di Mediaset Premium: oggi Galliani è senatore della Repubblica, presidente di Fininvest Real Estate & Services e amministratore delegato dell'Ac Monza, avventura nella quale si è immerso appena tre anni fa con - ça va sans dire - il Cavaliere nel ruolo di presidente. È settembre del 2018, infatti, quando cominciano a circolare le prime voci che, più che fonti attendibili, paiono 'rumor' senza fondamento. Eppure, un anno e mezzo dopo il passaggio di consegne del Milan, Berlusconi e Galliani decidono, insieme, di tornare nel mondo del calcio. E lo fanno dove? Proprio a Monza, dove tutto ha un inizio: il loro sodalizio umano e professionale, la scalata dirigenziale del nostro e, non da ultimo, il riscatto di una squadra di calcio (e di una città) che oggi, dopo lunghi anni di "sofferenza sportiva", sotto i riflettori dell'U-Power Stadium vuole coltivare con tutta se stessa la grande ambizione di siglare il passaggio alla massima serie.

Il rapporto con la sua città

Da sempre molto legato alla sua città natale, Adriano Galliani è una figura di rife-

Da sempre molto legato a Monza, sua città natale, Adriano Galliani è una figura di riferimento per la comunità locale: è un vero e proprio self-made man

rimento per la comunità locale: è un vero e proprio esempio di self-made man, incarna e sintetizza valori e successi di una intera categoria di imprenditori (locali e non), piace alle giovani generazioni perché è un'icona di grande ascendenza, e non soltanto perché da sempre presente nell'universo del calcio che, storicamente, nel nostro Paese gode del favore del grande pubblico.

Galliani è sempre molto presente, attivo e partecipe: si distingue anche per il costante impegno sociale. E la città contraccambia. Nel 2019 infatti il Comune di Monza gli ha conferito il "Giovannino d'Oro", riconoscimento che premia ogni anno le eccellenze cittadine che si sono distinte nei rispettivi ambiti.

Da tre anni, per esempio, a settembre Galliani non manca di presentarsi nelle scuole monzesi per celebrare con gli studenti della città il primo giorno di scuola con un regalo esclusivo: l'astuccio biancorosso donato dall'Ac Monza, completo di materiale didattico e cancelleria. Quest'anno è stata la volta delle scuole Puecher e Buonarroti, che hanno rice-



Il Giovannino d'Oro alla lungimiranza

Nel 2019 il Comune di Monza ha conferito ad Adriano Galliani il "Giovannino d'Oro", riconoscimento che vanta una tradizione trentennale e che, ogni anno, viene consegnato a quattro eccellenze cittadine che si sono distinte nei rispettivi ambiti: dall'impresa alla cultura, dall'arte al sociale, dall'educazione allo sport. Ad Adriano Galliani è stata riconosciuta "La lungimiranza delle scelte, il programma ambizioso degli investimenti, l'abilità tecnica e sportiva nel costruire progetti vincenti (che) in pochi mesi hanno ridato slancio ed entusiasmo alla squadra e ai tanti appassionati tifosi biancorossi che si augurano di tornare protagonisti nel panorama calcistico nazionale". "Ancorato saldamente alla sua città natale e alla comunità monzese - si legge ancora nella motivazione - ha avviato progetti mirati di responsabilità sociale, a partire dai percorsi formativi dedicati ai più piccoli in collaborazione con le scuole del territorio".

vuto l'astuccio personalmente dal sindaco Dario Allevi, accompagnato dall'assessore all'Istruzione Pier Franco Maffè e, naturalmente, dall'a.d. dell'Ac Monza, insieme con l'allenatore Giovanni Strop-pa e il difensore Luca Caldirola. "Siamo molto contenti di aver dato continuità a questa iniziativa per il terzo anno

consecutivo - ha dichiarato per l'occasione Galliani - Complessivamente sono oltre 3.500 i bambini e le bambine della città che hanno ricevuto l'astuccio biancorosso. È stato emozionante tornare dentro le scuole e vedere l'entusiasmo degli studenti al loro primo giorno di un nuovo fondamentale percorso".

"Monza - ha sottolineato Galliani - si conferma un Comune virtuoso in cui si riesce a dare concretezza e continuità a questo tipo di iniziative e ci fa piacere vedere che anche altre piazze italiane hanno intrapreso questa strada".

- Chiara Marsiglia -



Marco Ciceri,
presidente del Parco Regionale della Valle del Lambro

Un patrimonio straordinario aperto a tutti



Un modello fondato sui principi di inclusività, accessibilità e fruibilità: il **Parco Valle Lambro** narrato dal presidente Marco Ciceri

Un territorio, su 36 Comuni e 3 Province, che si estende lungo un tratto di 25 km del fiume Lambro, compreso tra Erba, i laghi di Pusiano e di Alserio a nord e il Parco della Villa Reale di Monza a sud, con habitat classificati come Siti di Interesse Comunitario. Il Parco Valle Lambro in tutto il suo splendore segue un percorso di sviluppo preciso, fatto di azioni, idee, proposte, spunti. Ne abbiamo parlato con il suo lungimirante presidente, Marco Ciceri. “In quanto nuovo presi-

dente del Parco, il mio sogno è far sì che esso diventi un modello in grado di ispirare altre realtà brianzole e nazionali. I nostri obiettivi ruotano attorno a tematiche a noi carissime: inclusività, accessibilità, sostenibilità, educazione. Stiamo lavorando per proporre attività che stimolino stili di vita in armonia con la natura, promuovano forme di turismo sostenibile e favoriscano un'accessibilità e fruizione inclusive del parco”.

“Uno dei nostri consiglieri - prosegue - si sta attivando per instaurare una col-

laborazione tra il nostro Ufficio di Educazione Ambientale e Ats, nell'intento di aprire i cancelli del Parco a tutti, compresi i più fragili. Inoltre, abbiamo vinto alcuni finanziamenti regionali per le annualità 2021-23 nell'ambito dei progetti 'Ben-essere in Natura' e 'Territorio: scuola a cielo aperto', che fanno di inclusività, educazione e sostenibilità i propri obiettivi”. Ma cosa ha significato il periodo pandemico per il parco e come sta vivendo la ripartenza?

Lombardia



Laghetto dei giardini reali, Reggia di Monza

Il futuro del parco

Fino al 2020 il Parco Valle Lambro ha realizzato circa 80 iniziative in un anno, tra cui: passeggiate guidate, itinerari tematici, letture animate per bambini, laboratori per grandi e piccoli, escursioni sui laghi in barca elettrica, orienteering nei boschi, BioBlitz naturalistici, pubblicazioni divulgative e educative. Per il futuro Marco Ciceri la pensa così: “Vorrei prendere il via dall'esteso catalogo di progetti di educazione ambientale che offriamo alle scuole e ampliarlo in modo da poter fornire un ventaglio di proposte adatte a tutti e non solo agli studenti. Desidererei dare vita a un Parco 'multimediale', rinnovando il sito web, introducendo app dedicate e postazioni per l'utilizzo di realtà aumentata e virtuale”.



Cascina Zuccone Robasacco, Triuggio

“La ‘ripartenza’, per noi, è un concetto che ha una duplice collocazione temporale: una durante Covid e una, più canonica, post Covid. Attualmente la nostra ‘ripartenza’ ha connotati prevalentemente economici: tutti siamo a conoscenza dei fondi del Piano Nazionale di Ripartenza e Resilienza che, tra le altre cose, ci aiutano a implementare i nostri servizi diretti e le nostre risorse infrastrutturali. Più interessante, a mio parere, è la ‘ripartenza’ durante il Covid, che costituisce un unicum nel panorama nazionale. La pandemia, con tutto il suo corollario di restrizioni, ha indotto ad un’impennata del numero di frequentatori del Parco, che hanno imparato a conoscerlo, senza fretta e con il sollievo di essere finalmente all’aria aperta in un luogo più sicuro di altri”.

Sono diversi i progetti per il futuro che ci racconta il presidente. “Agiamo costantemente per implementare la ciclopedità e la mobilità dolce, con la realizzazione di nuovi sentieri e il miglioramento di quelli già esistenti. In effetti, ha da

sempre grande rilievo per noi operare in termini di riqualificazione dell’esistente. Un esempio è quello dell’Oasi di Baggero: ex cava da cemento, è ora considerata come una delle aree di più alto pregio naturalistico-ambientale del sistema delle aree protette italiane. La qualità del recupero effettuato è stata riconosciuta dall’Unione europea con l’attribuzione di un premio che individua l’Oasi come uno dei modelli esemplari di recupero di aree estrattive a livello europeo. In quanto Parco fluviale, abbiamo ovviamente un occhio di riguardo per i progetti legati alla “governance idraulica”, affidata al Parco da Regione Lombardia. Il Parco, dal 2010, ha curato la progettazione e realizzazione di svariate opere e attualmente si è in fase di aggiudicazione dell’appalto ai lavori per “Intervento per l’utilizzo della Miniera di Brenno quale vasca di laminazione del Torrente Bevera, in Comune di Costa Masnaga (Lecco)”. Questi interventi possono scongiurare rischi di esondazioni a valle, fino al centro di Monza.

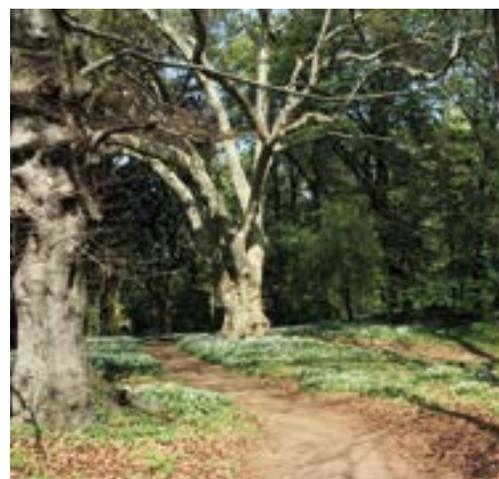
Sono diversi i progetti per il futuro che racconta il presidente, come implementare la ciclopedità e la mobilità dolce, con la realizzazione di nuovi sentieri e il miglioramento di quelli già esistenti

Oggi il Parco sta operando con gli interventi legati al progetto Enjoy Brianza Reload, che punta a proteggere il capitale naturale della zona - minacciato dalla pressione dell’urbanizzato - implementando i flussi ecosistemici e ampliando il corridoio ecologico principale del fiume Lambro, tramite interventi di monitoraggio, riqualificazione e recupero”.

TRIUGGIO (MB) - www.parcovallelambro.it



Masso Erratico nel fiume Lambro



Sentieri all’interno del Parco di Monza



Comune di **Caponago**

Lombardia

Caponago, in provincia di Monza e della Brianza, dista dal capoluogo appena 8 chilometri e 15 chilometri da Milano. Conta circa 5.200 abitanti. I primi resti risalgono all'epoca romana. Tra gli edifici monumentali da visitare spiccano la Chiesa di Santa Giuliana, capolavoro dell'architetto Carlo Giuseppe Merlo, Palazzo Villa Prata, ora sede del Municipio, e l'ex Ospedaletto. Da non perdere il territorio all'interno del Pane - Parco Agricolo Nord Est, patrimonio architettonico fatto di cascine, dimore rurali tipiche, ville signorili, palazzi aristocratici.

tel +39 02 9596981

www.comune.caponago.mb.it



Guardare avanti

La laboriosità e i progetti del **Comune di Caponago** nelle parole della sindaca **Monica Buzzini**

A 17 km dalla città di Milano, nell'area del Vimercatese, al confine tra la Brianza meridionale e la Martesana, si trova Caponago. Abbiamo intervistato la sindaca, Monica Buzzini, affrontando una serie di argo-

menti tra cui i nuovi modelli di sviluppo sul territorio, più inclusivi e sostenibili e ovviamente ci siamo concentrati sulle iniziative in atto presso il Comune brianzolo. "Caponago è una realtà di circa 5.200 abitanti e quando si parla di

nuovi modelli di sviluppo cerco di essere concreta e pensare alle esigenze effettive e reali della nostra comunità. Sicuramente inclusione e sostenibilità sono due elementi comuni a molte azioni che abbiamo attuato come la riduzione a zero del consumo di suolo e il ridimensionamento del 40% delle aree di trasformazione esistenti, allo studio nella variante generale al Pgt. Sono stati realizzati un bosco urbano, in collaborazione con un operatore privato, e un parco inclusivo con giochi accessibili a persone con disabilità. Abbiamo puntato anche sulla mobilità sostenibile, focalizzandoci sulla mobilità lenta e installando quattro sta-



Monica Buzzini, sindaca di Caponago





ENRICO BERTIN - GRUPPO RELESSI CAPONAGO



Tra i servizi rilevanti, e non scontati per un Comune piccolo come Caponago, c'è anche l'attenzione alle politiche giovanili come lo "Spazio Mix", laboratori a disposizione dei giovani

zioni per la ricarica delle auto elettriche per incentivare la transizione ecologica". Anche la parola "ripartenza" è un'espressione molto diffusa in questi giorni, no-

nostante la pandemia non sia ancora stata definitivamente debellata. Come si sta organizzando il Comune di Caponago? "L'Amministrazione non si è mai fermata, nemmeno durante i lockdown, e siamo stati in grado in questo biennio di portare avanti la pianificazione e l'attuazione di diversi progetti, pur gestendo l'emergenza della pandemia: la sistemazione di due parchi, l'asfaltatura di numerose strade comunali, la pianificazione di infrastrutture attese da anni, come la rotatoria sulla SP215, ora in fase di realizzazione: un'infrastruttura strategica su un'arteria importante che risolverà gravi problemi di traffico, aumentan-

do la sicurezza. Fortunatamente anche numerose imprese del nostro comparto produttivo hanno potuto proseguire le loro attività. Il nostro territorio è ricco di eccellenze in diversi comparti produttivi".

Tra gli ultimi servizi realizzati per agevolare la qualità della vita della cittadinanza spicca "L'Ambulatorio", un punto prelievi aperto due volte a settimana, inaugurato a settembre 2021. "Altri servizi rilevanti, e non scontati per un comune piccolo come il nostro, sono il pre e post scuola e l'attenzione alle politiche giovanili come lo Spazio Mix: un impegno importante che mette a disposizione della fascia più giovane della popolazione uno spazio dove si fanno laboratori, si mettono in evidenza conoscenze e competenze, si progetta, si organizzano eventi, si socializza. Un progetto iniziato dieci anni fa e che continuiamo a portare avanti e a far crescere, ascoltando da vicino le esigenze e le richieste dei giovani caponaghesi".

Il programma per il prossimo futuro è caratterizzato da altri nuovi progetti: "Oltre a quelli già avviati, continueremo a seguire quanto abbiamo pensato e presentato nelle nostre linee programmatiche, con un'attenzione nuova e particolare rispetto a quanto questa pandemia ci ha messo davanti, come sfide e come nuove esigenze e necessità".



ENRICO BERTIN - GRUPPO RELESSI CAPONAGO

Farmaci iniettabili, dalla Brianza al resto del mondo

CordenPharma è leader per questa tipologia di prodotto.

Impianti tecnologicamente avanzati assicurano produzioni d'eccellenza. In forte crescita la R&S per pharma e biotech



Fabio Stevanon, direttore Piattaforma iniettabili

Una crescita importante negli ultimi anni, in virtù di significativi investimenti che l'hanno resa tra i punti di riferimento per la produzione conto terzi di farmaci iniettabili (sia in asepsi sia a sterilizzazione terminale). Il futuro riserva ulteriori prospettive di sviluppo, puntando a produrre i "veicoli" che consentono ai nuovi farmaci a mRNA o similari, di giungere nel corpo umano là dove devono arrivare. Sono questi alcuni degli elementi essenziali che contraddistinguono CordenPharma nella sua sede brianzola di Caponago, parte dell'omonima multinazionale sviluppatrice e produttrice di farmaci e principi attivi, che conta otto siti produttivi e circa 2.000 addetti nel mondo, dei quali oltre 600 proprio nel sito produttivo lombardo.

Lombardia

“Lo stabilimento italiano si è ulteriormente sviluppato in virtù degli investimenti fatti a partire dal 2016, che hanno portato alla creazione di un'area innovativa con nuove linee per farmaci iniettabili completamente robotizzate”, illustra il direttore della piattaforma globale per iniettabili del Gruppo, Fabio Stevanon. In parallelo, prosegue, “abbiamo avviato all'interno dell'azienda un dipartimento di Ricerca&Sviluppo per supportare lo sviluppo formulativo per i nostri clienti, superando così la dimensione di soli produttori del farmaco”. Il team dedicato ha una massa critica ormai importante, così come la quantità di nuovi farmaci che si co-sviluppano all'interno, coprendo tutto lo spettro delle fasi cliniche del farmaco. Gli interlocutori di Cordenpharma sono per oltre il 90% player di livello mondiale, che trova-

Farmaci e nanoparticelle

CordenPharma, al passo con lo sviluppo e produzione dei farmaci iniettabili tradizionali, si propone ora come leader nelle formulazioni a nanoparticelle. Entro il 2022, con i primi passi che si svolgeranno già entro quest'anno, lo stabilimento brianzolo avrà infatti gli impianti per produrre le capsule, costituite da nanoparticelle lipidiche, che fungono da vettori per i farmaci innovativi, quali quelli a mRNA.



Impianto commerciale iniettabili asepsi - linea flaconi



La sede di Corden Pharma Spa, Caponago (Monza e Brianza)

no nell'azienda italiana qualità, efficienza e capacità di innovare. “Un livello prestazionale - spiega il manager - che colloca Corden Pharma, ma anche i competitor italiani e l'Italia, in vetta nel mercato internazionale per la produzione dei farmaci iniettabili. Obiettivi - aggiunge - che si possono raggiungere anche grazie al fatto che si è parte di una filiera nazionale con accesso a eccellenti costruttori di macchine necessarie al nostro lavoro e produttori della componentistica indispensabile per produrre e confezionare farmaci iniettabili, pronti all'utilizzo del paziente finale”. In epoca pandemica CordenPharma ha accelerato ulteriormente i suoi ritmi produttivi, per le importanti e straordinarie richieste che giungevano e che ancora giungono dal sistema sanitario. Tra queste, la fornitura del farmaco leader impiegato per la seda-

zione, ampiamente utilizzato nelle terapie intensive di ogni ospedale. Il periodo pandemico non ha tuttavia bloccato ulteriori progettualità, a più ampi orizzonti. “Entro la fine di quest'anno - aggiorna Stevanon - avvieremo nel laboratorio di Ricerca&Sviluppo un'area per produrre ed analizzare i farmaci con formulazioni a nanoparticelle. I nuovi farmaci, quali quelli con mRNA, hanno bisogno di essere incapsulati in nanoparticelle lipidiche per poter essere veicolati nel corpo e non essere distrutti immediatamente dal corpo umano. Occorre citare che questa “nuova” tecnologia ben si sposa con la già consolidata presenza di Corden come fornitore di lipidi, prodotti in diversi stabilimenti del Gruppo A fronte di questi nuovi sviluppi in ambito farmaceutico, “il nostro stabilimento si sta attrezzando per essere in grado di produrre

Gli interlocutori di Cordenpharma sono per oltre il 90% player di livello mondiale, e trovano nell'azienda italiana qualità, efficienza e capacità di innovare

i farmaci in queste nuove soluzioni. Il primo passo è il laboratorio di sviluppo, cui seguirà alla fine del 2022 l'avvio della produzione per le fasi cliniche e commerciali nel medio periodo”.

La crescita produttiva e l'ulteriore specializzazione hanno reso l'azienda in questi anni sempre più attrattiva per professionalità dall'alto profilo tecnico, rafforzandola nell'essere sito d'elezione produzioni iniettabili per l'intero Gruppo.

Con l'intero Gruppo, CordenPharma di Caponago condivide l'obiettivo di essere un CdmO globale e partner affidabile per le aziende farmaceutiche e biotecnologiche di livello mondiale, fornendo soluzioni integrate per i prodotti di riferimento, attuali e futuri.

CAPONAGO (MB) - www.cordenpharma.com



Impianto commerciale iniettabili asepsi - linea siringhe

Rigenerazioni urbane da economia circolare: il futuro è qui

Il **Gruppo Vitali** impegnato in due grandi e nuovi progetti a Genova e a Bergamo all'insegna della sostenibilità e della rivitalizzazione di luoghi in sofferenza

Nata nella Bergamasca, è riuscita negli anni a portare i suoi interventi e la sua filosofia in tutta Italia e anche oltre i confini nazionali misurandosi in tre ambiti - sviluppo immobiliare, infrastrutture e demolizioni speciali - con obiettivi sfidanti e una tensione continua alla sostenibilità e all'economia circolare, che ha radici lontane, come dimostra,

Lombardia

tra l'altro, la realizzazione dell'Innovation Campus nell'immediate vicinanze dell'aeroporto di Linate, certificato Leed Gold già nel 2011. Sono i tratti caratterizzanti dell'intraprendente Vitali Spa, attiva dal 1989 e divenuta un Gruppo diversificato e innovativo che si contraddistingue sul mercato di riferimento per la capacità di presidiare l'intera filiera di settore - dall'acquisto e valorizzazione delle aree urbane alla progettazione, costruzione e

gestione dell'immobile - per l'elevato profilo tecnologico (il parco mezzi è all'avanguardia) e per l'impegno consolidato a favore della sostenibilità. Esempi importanti e recentissimi di questa dimensione green sono, tra gli altri, il rifacimento della pista dell'aeroporto di Malpensa e, prima ancora, gli interventi su Linate, Orio al Serio e su scali in Sardegna, a Napoli e Torino. "Si pensi a che cosa avrebbe voluto dire portare in discarica il materiale ricavato da un escavo di un metro di profondità per 60 metri di larghezza e 2,5 chilometri di lunghezza, tanto misurava la pista - considera il direttore marketing, Giuseppe Bonacina - Un'ipotesi che non ha avuto corso perché abbiamo insediato all'interno del cantiere tutti i macchinari che hanno consentito il trattamento e il



Massimo Vitali, presidente di Vitali

Due miliardi di commesse

Il Gruppo Vitali conta 250 addetti diretti e altrettanti indiretti, e oltre 500 mezzi, distribuiti nelle diverse sedi operative localizzate secondo aree strategiche d'intervento. La solidità del Gruppo, testimoniata da un turnover di 150 milioni di euro e un portafoglio ordini di 2 miliardi di euro, consentirà non solo il consolidamento del ruolo di leadership che la Vitali ricopre a livello nazionale, ma anche una consistente diversificazione geografica a livello internazionale.



Ingresso Innovation Campus

riuso dei materiali esistenti, risparmiando l'utilizzo di materiali vergini, i trasporti in&out dal cantiere e senza venir meno ad alcuna delle stringenti prescrizioni che una simile opera porta con sé". Capacità maturate nel tempo grazie a una visione di lunga gittata e la volontà di porsi obiettivi che lasceranno il segno sul territorio, come i due progetti che stanno per partire: l'uno volto a ridare a Genova una parte fondamentale del porto antico, l'altro teso a "ricucire" il tessuto urbano di Bergamo recuperando un milione di metri quadri di territorio, con lavori previsti per oltre un miliardo di euro. "In entrambi i casi - riassume Bonacina - si rispecchia la nostra filosofia: intervenire con progetti e opere che ridiano nuove prospettive ad aree e strutture in sofferenza". A Genova Vitali sarà impegnata nel più importante intervento di rigenerazione urbana della città, agendo su Hennebique, il grande immobile realizzato sul fine del XIX secolo dall'inventore del calcestruzzo armato

Francois Hennebique appunto. È il tassello di congiungimento fra il waterfront, il Porto Antico e la Stazione marittima. L'intervento è previsto su 40 mila metri quadri e creerà un continuum di funzioni pubbliche, servizi urbani, spazi culturali e spazi privati di interesse collettivo nel quale confluiscono tutti i flussi principali della città. "Bergamo città del futuro" è, invece, il progetto di riqualificazione dell'area dello scalo ferroviario di Bergamo denominata "Porta Sud" che il settore Real Estate di Vitali ha studiato con un team multidisciplinare di grande valore. L'intervento prevede il superamento della barriera dell'asse ferroviario che divide in due la città, grazie alla creazione di infrastrutture che migliorino i collegamenti urbani e offrano gli standard urbanistici e architettonici delle smart city. Tre distretti, "Città del sapere e della conoscenza", "Città della cura e del benessere" e "Polo intermodale", immerse in un parco urbano, creeranno un nuovo ecosiste-

Vitali è insediata sul territorio di Caponago (Monza e Brianza) con un Polo estrattivo/produttivo di nuova generazione e impianti all'avanguardia

ma infrastrutturato e aperto al mondo. Vitali è in Italia tra i principali operatori specializzati nella gestione e sviluppo di patrimoni immobiliari del terziario; realizzazioni di grandi opere per la mobilità con servizi ad alto valore aggiunto sono le caratteristiche della business area Infrastrutture; l'area Demolizioni speciali si avvale di un know-how specifico in grado di adattarsi a circostanze e cantieri differenti e di tecnologie all'avanguardia.

CAPONAGO (MB) - www.vitalispa.it



Aeroporto di Linate



Lavori Autostrada A8



**Parco Regionale
Valle del Lambro**
il tuo parco

Parco Valle Lambro.
Storie di bellezza.





Città più verde per il benessere dei cittadini

A Brugherio importanti investimenti in campo ambientale sui parchi verdi e sulla riqualificazione urbanistica

“**S**tiamo recuperando un'attenzione particolare sul tema dell'ambiente”. Esordisce così Marco Troiano, il primo cittadino di Brugherio, Comune di poco più di 35.000 abitanti della provincia di Monza e Brianza e che dista solo 10 km da Milano. “Oltre alle voci 'ordinarie' del bilancio già destinate alla tutela del verde - prosegue il sindaco, in carica dal 2013 - nel 2021 abbiamo investito oltre 300 mila euro di risorse comunali in questa direzione, consci del fatto che la vicenda Covid ha messo ulteriormente in evidenza la necessità di vivere meglio negli spazi pubblici esterni, nonché di avere aree verdi comunali fruibili”. “A Brugherio infatti - prosegue Troiano - abbiamo due polmoni verdi situati uno ad est, destinatario dell'investimento, e l'altro ad ovest della città, i cosiddetti Plis (Parchi Locali Interesse Sovracomunale) in cui più Comuni si mettono insieme per la tutela del terri-

torio con fondi propri”. Un altro cavallo di battaglia dell'Amministrazione è stato quello di aver provveduto alla completa riqualificazione del centro della città. “Abbiamo apposto dei correttivi urbanistici - aggiunge il sindaco - con l'obiettivo di creare finalmente un vero centro per Brugherio. Abbiamo piantumato alberi, installato panchine, cestini per rifiuti, rivisto l'illuminazione pubblica, realizzato verde pubblico ed abbiamo realizzato nuovi marciapiedi”. A rendere conosciuta Brugherio sono tre eccellenze in particolare, come evidenzia lo stesso primo cittadino. “La prima - spiega - è dovuta al fatto che nella chiesa parrocchiale di San Bartolomeo vi è un reliquiario d'argento contenente le falangi dei tre Re Magi donate da Sant' Ambrogio, vescovo di Milano, alla sorella Santa Marcellina. Altro fiore all'occhiello è anche il fatto che proprio qui, nel 1784, si tenne il primo volo in mongolfiera in Italia, secondo al mon-

Sono oltre 35 mila gli abitanti di Brugherio, fondata ufficialmente nel 1867 ma che deve il suo nome al “brugo”, piccolo arbusto cespuglioso della famiglia delle ericacee che ai tempi vi cresceva quale sovrano incontrastato. Nel 1967 ha acquisito anche il nome di “Città”. Il territorio è circondato dai tipici “cascinali brugheresi”, oggi ristrutturati e dotati di tutti i comfort più moderni ma rigorosamente nel rispetto della loro architettura originaria.

tel +39 039 28931

www.comune.brugherio.mb.it



Marco Troiano, sindaco di Brugherio

do solo a quello realizzato in Francia il 5 giugno 1783 dai fratelli Montgolfier. Ogni anno, infatti, il 13 marzo - conclude il primo cittadino - cerchiamo di ricordare l'evento del volo in mongolfiera realizzando un simbolico volo frenato”. Tra le bellezze di Brugherio, infine, anche il tempio eretto a Lugano tra il 1520 e il 1542 come cappella di Sant'Antonio da Padova che nel 1813 fu smontato e ricostruito accanto alla villa di Moncucco.



Villa Sormani



Parco Inceca

Gli specialisti dei motori

Almes, un'azienda e le sue numerose evoluzioni per il settore "White goods"



Luigi Missaglia, presidente di Almes

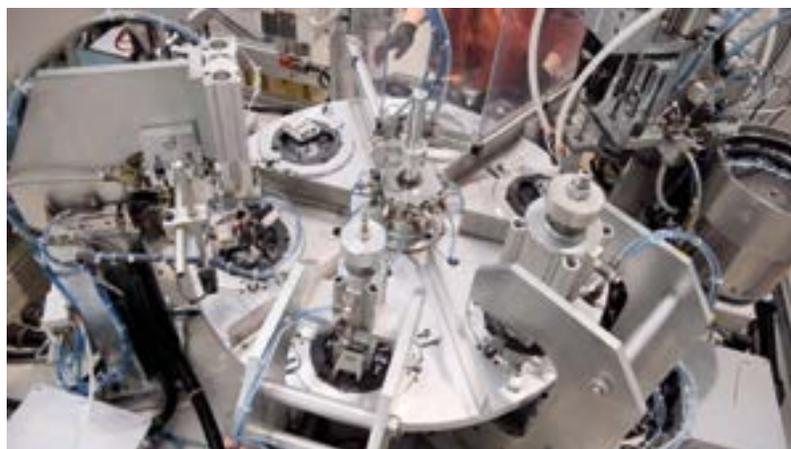
Un'azienda di circa 60 persone, fra tecnici, commerciali, logistica e produzione, una consolidata esperienza nel campo dei motori e la voglia di crescere e sperimentare nuove soluzioni è ciò che fa di Almes, azienda leader nella componentistica per il settore White Goods, una realtà in continua evoluzione. Almes nasce nel 1995 a Brugherio, Comune della provincia di Monza e della Brianza. La sua storia scorre parallela al percorso di crescita personale del suo fondatore, Luigi Missaglia, che inizia giovanissimo a occuparsi del commercio di motori. "Dopo aver fatto il militare - racconta Missaglia - iniziai a lavorare per una multinazionale, ma in poco tempo capii che stavo cercando qualcosa di diverso e che non avrei voluto continuare a vendere di tutto un po'. Così nel 1978 decisi di andare a Hong Kong

per proporre una collaborazione a un'azienda cinese, leader nella produzione di motori per auto e piccoli elettrodomestici. Divenni in breve il loro referente per l'Italia, avviando la mia nuova professione in proprio, e da lì iniziò l'avventura".

Nel 1995 Almes nasce in parallelo alla prima attività, come azienda dedicata alla fornitura di componenti per grandi elettrodomestici e di altri elementi affini, difficilmente reperibili sul mercato. "La nostra esperienza nel settore automobilistico e, più in generale, tutto il nostro background, che spazia dai motori elettrici alla meccanica ed elettronica con tecnologie diversificate - prosegue il presidente di Almes - ci ha aiutati ad approcciare in maniera nuova alle richieste dei clienti e in molti casi a sviluppare in co-design nuove soluzioni di componenti per soddisfare le specifiche esigenze. Un esempio di applicazione alternativa sono i sottoinsiemi che oggi vengono già creati in blocco e integrati nel prodotto. Oppure, il fatto di prevedere dei test di verifica delle caratteristiche. In campo automobilistico questi step sono la prassi e noi abbiamo deciso di applicarli anche agli elettrodome-

L'azienda persegue anche un processo di internazionalizzazione che le consente di essere fornitore privilegiato per le grandi aziende internazionali che richiedano un global source

stici con ottimi risultati". Con il tempo, Almes ha iniziato a ricevere richieste di consulenza anche per le procedure di produzione e ha cominciato a fornire istruzioni che rispondessero a determinate esigenze per i motori; più di recente ha intrapreso la strada della progettazione, disegnando forni e altri elementi, e dando suggerimenti su come coniugare il risparmio energetico a un design accattivante. La crescita di Almes è stata possibile grazie al supporto professionale di collaboratori, sia commerciali sia tecnici: si è creato un forte gruppo di ricerca, progettazione e sviluppo che si occupa di simulazioni, prototipa-



Linea di assemblaggio automatica

Il valore delle competenze

Fiore all'occhiello di Almes è un consolidato gruppo di ingegneri con know-how specifici su motori elettrici Ac, Dc e Ecm, cui si affiancano software di ultima generazione per la progettazione meccanica 3D, per le simulazioni fluidodinamiche e un laboratorio attrezzato in cui vengono eseguiti test prestazionali, di rumore meccanico ed elettrico, di temperatura, di vita e di failure analysis. "Il nostro obiettivo - sottolinea infatti Luigi Missaglia, fondatore di Almes - è far crescere le persone: una mission che naturalmente si traduce in risvolti positivi per l'azienda e per gli stessi nostri prodotti, in un'ottica di miglioramento e aggiornamento continuo".



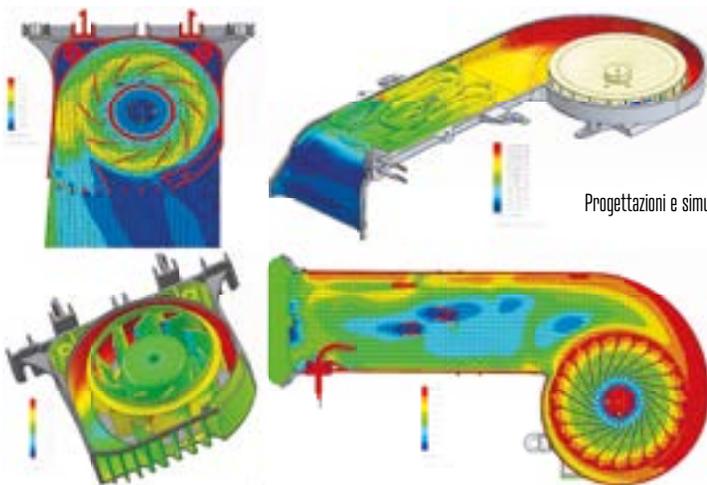
Applicazioni

zione e test, fino ad arrivare al prodotto finale; la divisione commerciale è stata in grado nel tempo di creare strette relazioni di collaborazione con i principali gruppi internazionali del settore, supportandoli nei nuovi sviluppi.

Almes, sempre attenta alle problematiche del cliente, è riuscita a non fermare le linee produttive anche in un momento come questo, difficile per la reperibilità dei materiali e la continuità nelle forniture.

L'azienda persegue anche un processo di internazionalizzazione che le consente di essere fornitore privilegiato per le grandi aziende internazionali che richiedano un global source: cinque anni fa, l'apertura di una sede prima commerciale e poi produttiva in Polonia, per un avvicinamento alle principali aziende di riferimento; due anni fa, l'inaugurazione di un sito negli Stati Uniti, dove

un team tecnico sta lavorando sulle esigenze del mercato di quella time zone. "Stiamo pianificando il futuro - conclude Missaglia - Abbiamo allo studio nuovi prodotti e nuovi brevetti che porteranno nuova crescita nei prossimi anni



Progettazioni e simulazioni



Sito produttivo

e abbiamo grandi aspettative. Vogliamo consolidare la nostra posizione internazionale, integrando le tre sedi con l'impiego di nuove tecnologie che consentano la transizione 4.0. Implementeremo il nostro team con nuove figure e creeremo uno staff di manager che possa continuare a coordinare e far crescere questo gruppo, accompagnandolo nel raggiungimento di nuovi traguardi per rendere Almes sempre più internazionale e riconosciuta".

BRUGHERIO (MB) - www.almes.it



Comune di Monza

Lombardia

Per numero di abitanti (oltre 123 mila) Monza è terza città della Lombardia, preceduta da Milano e da Brescia. È il capoluogo della Brianza e negli ultimi anni ha aumentato di oltre il 30% il numero delle sue attività ricettive, tra alberghi e ristorazione per consolidare e implementare la capacità di svago e ospitalità del territorio. Il centro storico è considerato una sorta di "centro commerciale a cielo aperto" per il numero di negozi, "factory store" di imprese monzesi di rilievo internazionale e outlet di marchi internazionali.

Tre sono le chiavi della sua attrattività: la Villa Reale e il Parco, il Museo e Tesoro del Duomo con l'affascinante l'eredità longobarda, l'Autodromo.

tel +39 039 23721
www.comune.monza.it



Dario Allevi, sindaco di Monza

“**P**rima che la pandemia fermasse il mondo, Monza registrava margini di incremento nei flussi turistici che la mettevano al primo posto fra i capoluoghi lombardi. Volavamo abbondantemente sopra la doppia cifra ed è tuttora un obiettivo a cui teniamo molto. Infatti, non appena è stato possibile dopo le restrizioni, siamo ripartiti organizzando eventi e manifestazioni che hanno fatto il sold out”. A parlare è Dario Allevi, sindaco della terza città della Lombardia per nu-



Villa Reale

Musica e arte, ma anche shopping, movida e motori

Monza si prepara ai 100 anni dell'Autodromo e rilancia la vita all'aria aperta tra Parco, Villa Reale e dehor

mero di abitanti che è anche il capoluogo di una delle aree più produttive d'Europa: la Brianza. “Mai come in questi mesi - prosegue Allevi - abbiamo visto le persone così partecipi, desiderose di vivere l'arte, la cultura, la bellezza della città, e anche il divertimento, con la movida in centro”. Perché Monza offre numerose attrattive, sia per il visitatore sia per chi desidera vivere in una città a misura d'uomo. E l'operosità, che è tipica del territorio, si è confermata un asset fondamentale anche negli scorsi mesi di chiusura forzata, che non sono passati invano. Nel frattempo sono giunte a termine, infatti, alcune importanti opere per la comunità come il restauro della facciata del Duomo, ora visibile in tutto il suo splendore con i suoi preziosi marmi bianco di Candoglia e pietra verde d'Oira. A marzo 2021, inoltre, la Villa Reale è tornata in mano pubblica e la sua riapertura ai visitatori è stato un nuovo obiettivo raggiunto: nella prima settimana sono state 9.000 le presenze registrate - ancora una volta tutto esaurito - e 35.000 sono state quelle ri-



Piazza Duomo durante la Monza Music Week



Arengario in luce in occasione di Christmas Monza

Il 2022 è l'anno del centenario dell'Autodromo e Monza si appresta a festeggiarlo raccontandolo attraverso una serie di eventi diffusi e a giugno con il "Milano-Monza Motor Show", il salone delle novità in campo automobilistico, giunto al secondo anno

levate nei mesi successivi. "Ci siamo mossi subito con le associazioni culturali locali perché la Reggia tornasse la casa di tutti. Nel 2022 si insedierà il comitato scientifico con tre personalità di prestigio che affiancheranno la governance del Consorzio per la valorizzazione della Villa", prosegue il primo cittadino, consapevole dell'importanza di queste iniziative sul lungo periodo, anche rispetto al sicuro indotto economico. La vivacità dell'offerta culturale e di svago che coinvolge anche il centro storico di Monza, con le sue piazze e i suoi negozi, e il teatro Manzoni che ha ripreso la stagione collocandosi al pari dei più noti teatri italiani. La vicinanza con Milano è un vantaggio, e nel confronto Monza si distingue riuscendo ad attrarre turisti italiani e stranieri per periodi di permanenza sempre più lunghi. Se prima ci si limitava a una visita motivata dal business, ora le persone si fermano anche per fare shopping o visitare il Duomo, il centro, la Villa e il par-

co. Una tendenza destinata a crescere, visto che è ormai prossima la realizzazione del collegamento con Milano attraverso il prolungamento della metropolitana. Nel 2022 il progetto esecutivo, nel 2023 la gara d'appalto, si parla di 1,3 miliardi di investimento, per partire nel 2024 con i lavori da chiudere entro il 2028. Intanto Monza è già meta delle gite fuori porta da parte delle famiglie lombarde e milanesi. "In pandemia abbiamo riscoperto la vita all'aria aperta. L'Amministrazione ha concesso centinaia di autorizzazioni per i dehor di bar e ristoranti - prosegue Dario Allevi - ed è stato un grande successo: non torneremo indietro, perché la città così è più bella. E poi il nostro parco grandioso, 700 ettari di natura che anche adesso sono tra i motivi che spingono i nuovi cittadini a cercare casa a Monza". E, nel parco, l'Autodromo

nazionale: il 2022 è l'anno del suo centenario e Monza si appresta a festeggiarlo raccontandolo attraverso una serie di eventi diffusi, tra cui a giugno il "Milano-Monza Motor Show", il salone delle novità in campo automobilistico che avrà sede nello storico Tempio della Velocità. Tanti i giovani, poi, che vengono in città o hanno già deciso di vivere a Monza, grazie alla prestigiosa Facoltà di Medicina di Milano-Bicocca, che ha sede presso l'Ospedale San Gerardo. Un flusso di visitatori, lavoratori e nuovi cittadini che promette un buon sviluppo anche nel settore immobiliare. "Siamo convinti che la richiesta di accoglienza sarà sempre crescente - aggiunge il sindaco - e anche che ci saranno imprenditori capaci di cogliere al meglio questa occasione". Per lavoro o per divertimento, Monza ha davvero tanto da offrire.



Foliage al Parco



Bicchieri compostabili

Una squadra al servizio del territorio

Traguardi e progetti di **BrianzAcque**, impresa socialmente sostenibile e responsabile

Pioniere nella lotta al cambiamento climatico e paladina delle iniziative collegate alla responsabilità sociale. Una realtà che ha a cuore la parola “pubblico”, intesa come attitudine a prendersi cura del presente e del futuro, della comunità e del territorio. Ci riferiamo a BrianzAcque, l'azienda pubblica che gestisce industrialmente il servizio idrico integrato nella provincia di Monza e Brianza, tra i primi 15 operatori italiani del settore. Partecipata e controllata da 55 Comuni soci secondo il modello

Lombardia

in-house providing, si occupa dell'intera filiera dell'H₂O: acquedotto, fognatura, depurazione. Ogni anno, porta nelle case e nelle aziende del territorio oltre 80 milioni di metri cubi di acqua di ottima qualità, colletta i reflui di scarico e li restituisce puliti all'ambiente dopo un complesso processo di depurazione, prendendosi cura del mantenimento e dell'innovazione delle reti, degli impianti e delle infrastrutture e applicando tariffe tra le più basse d'Italia e d'Europa. “Tra le ultime realizzazioni per combattere il cambiamento climatico figura il Parco dell'Acqua di Arcore, che abbiamo

Le linee guida

I valori imprescindibili del modus operandi di Brianzacque e che da sempre guidano le attività quotidiane delle oltre 300 persone che vi lavorano sono: garantire acqua di qualità in quantità adeguate, salvaguardare la risorsa idrica e l'ambiente, assicurare conformità normativa e sicurezza, promuovere la comunicazione e la trasparenza, perseguire il miglioramento continuo.



Enrico Boerci, presidente di Brianzacque



Tra le ultime realizzazioni per combattere il cambiamento climatico, il Parco dell'Acqua di Arcore, green infrastructure che integra contenimento delle acque meteoriche e valorizzazione del territorio

recentemente inaugurato”, racconta Enrico Boerci, presidente di BrianzAcque. “Si tratta di un innovativo format di green infrastructure, capace d'integrare il contenimento delle acque meteoriche con la valorizzazione naturalistica dei luoghi e la possibilità di utilizzarli a scopo ludico e didattico”.

Il Parco dell'Acqua, innovativo e sostenibile, oltrepassa il concetto di vasche volano, delle quali BrianzAcque è sempre stata promotrice sin dalle prime avvisaglie dei cambiamenti climatici: basti pensare che sono circa venti quelle realizzate con il contributo dell'azienda brianzola. Questo parco ne è comunque un'evoluzione in quanto struttura utile per proteggere il territorio dagli allagamenti e rappresenta il progetto pilota di una serie di analoghi spazi verdi che BrianzAcque replicherà in altri Comuni. “BrianzAcque mette in pratica la sostenibilità nelle sue tre dimensioni: sociale, economica, ambientale intercettando

13 obiettivi strategici, connessi all'Agenda dell'Onu”, specifica Boerci. Lazienda promuove inoltre numerosi progetti per la sensibilizzazione e il coinvolgimento delle comunità locali sui temi della salvaguardia ambientale, anche in collaborazione con altri enti e istituzioni. Qualche esempio? “Acquabook”, il percorso educational 4.0 per permettere ai ragazzi tra gli 8 e i 12 anni di conoscere le caratteristiche dell'acqua di rete e comprendere la tutela e la valorizzazione di questo bene indispensabile, ma purtroppo non inesauribile; le Case dell'Acqua, ossia 80 distributori self-service di acqua “alla spina”, presenti in quasi tutti i Comuni della provincia di Monza e della Brianza, che promuovono l'utilizzo dell'acqua pubblica e la conseguente riduzione dell'uso di bottiglie di plastica e delle emissioni di CO₂. Ancora: BrianzAcque “fa squadra” con team di diverse discipline sportive per promuovere il

nuovo corso green del tandem acqua e sport, sensibilizzando al consumo della buona acqua pubblica a chilometro zero al posto di quella confezionata in plastica usa e getta.

E che dire di Water Alliance? Si tratta di 13 aziende pubbliche del Sistema Idrico Integrato della Lombardia che, insieme, garantiscono un servizio di qualità a circa 8 milioni e mezzo di abitanti e che hanno deciso di fare squadra per coniugare il radicamento sul territorio e le migliori pratiche nella gestione pubblica dell'acqua. Durante il difficile anno del Covid, infine, BrianzAcque ha varato una serie di iniziative a sostegno della realtà e delle persone in relazione al bacino in cui opera, continuando e ampliando una strada virtuosa imboccata già da tempo e riassumibile nello slogan: “Insieme siamo più forti”.

MONZA (MB) - www.brianzacque.it





Comune di Lissone

Lombardia

In provincia di Monza e della Brianza, Lissone conta circa 46 mila abitanti. Nota come "capitale del mobile" si fregia del titolo di "città" ed è la seconda della provincia per popolazione dopo il capoluogo, Monza. Per il prossimo futuro "Siamo al lavoro per risistemare Piazza Libertà, di fronte a Palazzo Terragni - spiega il sindaco Monguzzi - un'opera iniziata lo scorso settembre, fortemente voluta e votata dalla stessa cittadinanza. Si tratta di una piazza molto ampia che prevedrà una chiara identificazione degli spazi e dell'attraversamento, unitamente all'inserimento di arredi che ne permetteranno la fruizione come luogo di relazione".

tel +39 039 73971
www.comune.lissone.mb.it



Gli interni affrescati di Villa Baldironi Reati

Il bello che genera il bello

Lissone va oltre la vivacità imprenditoriale: è un territorio che dà nuova forma al patrimonio esistente

Città del mobile e del design resa ancora più attrattiva sotto il profilo industriale dalla presenza della ferrovia e della Statale 36 che da Milano conduce a Sondrio e a tutta la Valtellina, Lissone non è conosciuta solo per la propria vivacità imprenditoriale. Il

Comune lombardo vanta un patrimonio architettonico, artistico e culturale che ne fa luogo del bello e della cultura. "Il bello di una città passa anche dagli edifici storici che ne raccontano il passato - evidenzia il sindaco Concetta Monguzzi - un patrimonio che va conservato e preservato, integrando al meglio le testimonianze della bellezza di un tempo con quelle della contemporaneità. L'Amministrazione ha sempre posto particolare attenzione alle attività di riqualificazione delle nostre specificità, come nel caso di Palazzo Terragni, il quale è recentemente passato attraverso un lungo intervento di pulizia e restauro, e Villa Baldironi Reati, che dopo il recupero degli affreschi nel 2019 oggi è alle prese con il restauro dell'intonaco esterno". Il processo di miglioramento di Lissone abbraccia anche edifici che avranno una nuova destinazione, come il palazzo del Mobile Centofirme, situato in una delle arterie residenziali principali del Co-



I Trofei d'autore realizzati per l'edizione 2021 della Coppa Ugo Agostoni

mune: chiuso ormai da anni, l'edificio avrà presto nuova vita grazie alla lungimiranza di un imprenditore, e ospiterà una struttura dedicata allo sport e alla montagna, pur mantenendo la sua prestigiosa anima storica. Un'altra importante rigenerazione urbana riguarda l'area dismessa ex Motta, da cui nasce un insediamento commerciale; l'operazione conferisce nuovo volto a una delle porte



Concetta Monguzzi, sindaco di Lissone

Riprendendo la vocazione per il legno, ogni anno Lissone dona ai primi tre ciclisti della Coppa Ugo Agostoni un trofeo d'autore ideato da importanti designer

d'ingresso alla città, e lì di fronte è arrivata la centrale Var, eccellenza italiana della Lega Calcio che, sceglie proprio Lissone come sede nazionale.

C'è poi un fatto non trascurabile da sottolineare e cioè l'amore per il territorio dimostrato da alcune importanti aziende locali che, nonostante il periodo di incertezza congiunturale derivato dal Covid-19, non hanno smesso di riqualificarsi e ammodernarsi, condividendo con la città nuovi spazi che contribuiscono a rendere più gradevole l'estetica del Comune.

Non va dimenticata la valorizzazione del patrimonio verde, mediante l'approvazione del progetto di riqualificazione del Parco Urbano Est Lissone-Grubria che intende creare una rete di percorsi facilmente fruibili dalla popolazione, ottimizzare i tracciati esistenti con filari arborei e collegare, sempre più, il parco con il territorio lissone. "In una città con una densità abitativa di circa 5.000 abitanti per km quadrato, il bello passa necessariamente dalla riscoperta e dalla valorizzazione dell'esistente - prosegue il sindaco - dando nuove forme



La Chiesa Prepositurale e il suo campanile, alla cui sommità svetta l'Angelo d'oro

ed estetica sia alla riqualificazione che alla rigenerazione urbana e commerciale del territorio. Pur essendo una città complessa, siamo 'belli': Lissone offre ai suoi visitatori un museo, una biblio-

teca del Mobile, un laghetto, un parco urbano, bellezze storiche, una grande chiesa Prepositurale sulla cui sommità del campanile svetta un Angelo d'oro che ci guarda dall'alto, una storia di design che vede i nostri cittadini fattivi creatori del bello, quel bello che entra nelle case degli italiani e del mondo, anche grazie ai trofei d'autore che premiano da dieci anni i più forti ciclisti di tutto il mondo alle prese con la Coppa Ugo Agostoni". "Riprendendo la nostra vocazione per il legno, ogni anno da dieci edizioni, doniamo ai primi tre ciclisti un trofeo d'autore ideato da importanti designer e costruito da una delle nostre botteghe artigiane. Si tratta di pezzi unici e di grande creatività - conclude - in grado di raccontare la capacità di un territorio di rendere visibili e concreti sogni e idee".



La Biblioteca Civica, sede anche della Biblioteca del Mobile



Mauro Arigossi, Ceo di Alfamation

“Naturalmente” leader, internazionali per vocazione

30
years

Nata 30 anni fa, **Alfamation** è ai vertici di una nicchia d'eccellenza: esporta il 95% della sua produzione, ovvero sistemi di controllo della qualità dell'elettronica di bordo

Nata con un naturale approccio internazionale al mercato, Alfamation rappresenta una delle ricchezze specialistiche che può vantare l'Italia, un po' misconosciuta persino per il territorio d'elezione, Monza, posto che circa il 95% della produzione prende la via dell'export, impiegata per un sofisticato controllo qualità dell'elettronica che soprassedie all'infotainment e al V2X del settore automotive e alle tecnologie ottiche e fotoniche che fanno parte dei complessi sistemi inseriti in oggetti di uso comune, come gli smartphone. “Nasciamo come costruttori di macchine per il controllo qualità dell'elettronica inserita nei

televisori - racconta il fondatore e Ceo, Mauro Arigossi - e sin dall'inizio, anche per pregresse esperienze, la nostra dimensione è stata internazionale”. L'evolvente della tecnologia e delle richieste del mercato ha spinto Alfamation a non restare ferma sulla propria vocazione iniziale. In un percorso progressivo, è arrivata oggi a concentrare circa l'85% della sua produzione su soluzioni di controllo qualità dedicato all'automotive e per il restante 15% al controllo qualità delle micro-ottiche su wafer. La specializzazione di Alfamation è tanto particolare quanto necessaria e utilizzata per situazioni e

Lombardia

prodotti di uso quotidiano e comune. I sistemi di controllo qualità indirizzati all'automotive, per esempio, “sono adoperati per due distinti settori - illustra Arigossi - in parte per il collaudo automatico del sistema elettronico che sovrintende l'infotainment dell'automobile, il che significa tutto il sistema di comunicazione interna, dal display alla radio al sistema audio; in parte presiedono al controllo qualità e al collaudo dell'elettronica V2X, cioè il sistema di comunicazione dell'auto verso qualsiasi entità esterna che possa influenzare il veicolo, dal pedone a un'altra auto alla rete di trasmissione dati”. Non meno specialistica ed essenziale in epoca tecnolo-



La famiglia di moduli Flexmedia XM



Lo stand di Alfamation alla recente fiera Productronica di Monaco di Baviera

Sebbene sia contenuto il numero di aziende che a livello mondiale competono con Alfamation, la concorrenza è estremamente spinta "e noi dobbiamo essere in grado di raccontare sempre qualcosa in più degli altri"

gica è la produzione di sistemi per il controllo qualità dei componenti micro-ottici destinati all'impiego sia negli smartphone sia in applicazioni automotive di nuova generazione. "Le tecnologie legate all'ottica e alla fotonica sono in veloce evoluzione e per noi rappresentano un settore molto interessante - considera l'imprenditore - tanto che i nostri futuri sforzi si concentreranno in modo particolare su queste

frontiere, oltretutto nel consolidamento degli ambiti in cui siamo già saldamente presenti". Nella sede italiana sono attive più di 100 persone, cui si aggiungono le unità presenti in Cina. "La nostra è un'attività incentrata soprattutto sulla progettazione e, quindi, i profili che impieghiamo sono molto tecnici, dagli ingegneri ai fisici, cui si aggiungono tutte quelle competenze che oggi sono necessarie per essere un'azienda competitiva a 360 gradi". Sebbene infatti sia contenuto il numero di aziende che a livello mondiale competono con Alfamation, la concorrenza è estremamente spinta "e noi dobbiamo essere in grado di raccontare sempre qualcosa in più degli altri". Com'è accaduto a novembre 2021 alla fiera internazionale di Monaco di Baviera "Productronica", dove all'azienda è stato assegnato il premio "Innovation Award" nella categoria Inspection and Quality per le innovative caratteristiche della famiglia di prodotti modulari Flexmedia XM, particolarmente apprezzati nel collaudo funzionale dei moderni sistemi di infotainment utilizzati nelle auto. "Abbiamo concepito un nuovo formato modulare compatto e a prova di futuro per realizzare alcune funzioni speciali di misura e collaudo che normalmente non seguono alcuno standard industriale - spiega Arigossi - Siamo orgogliosi e onorati di questo riconoscimento, perché conferma la validità dell'approccio innovativo 'fuori dagli schemi' scelto dall'azienda".

LISSONE (MB) - www.alfamationglobal.com

Premio all'innovazione

I moduli innovativi Flexmedia XM hanno ricevuto l'Innovation Award alla fiera Productronica di Monaco a novembre 2021. "Per il test funzionale dei moderni sistemi di infotainment nelle automobili devono essere controllati e valutati accuratamente sia i segnali analogici che i dati digitali, i segnali dalle telecamere, le informazioni video verso i display e i sistemi di comunicazione di bordo. Gli strumenti Alfamation sono caratterizzati da notevole flessibilità, dimensioni compatte e grande robustezza", ha commentato il presidente della giuria, Martin Oppermann dell'Università di Dresda.



La famiglia di moduli Flexmedia XM



Comune di
Desio

Lombardia

Desio è un comune di 41 mila abitanti nella provincia di Monza e Brianza. La storia di questa terra è indissolubilmente legata alla sua tradizione industriale, del tessile in particolare. "Questa città è nata dalle grandi industrie e dal tessile - spiega il sindaco - Una valorizzazione di questa storia può portare a un beneficio importante per tutti, sul piano della conoscenza del territorio, che molte persone non hanno neppure qui a Desio".

tel +39 0362 3921
www.comune.desio.mb.it

Desio. Una grande pista di pattinaggio, un'illuminazione pubblica straordinaria a tema natalizio. E una serie di eventi che coinvolgono tutte le associazioni sul territorio. È stato eletto da circa due mesi, ma il neosindaco Simone Gargiulo mette subito in chiaro quali saranno le parole d'ordine della sua amministrazione: ascolto, partecipazione e collaborazione. "Desidero fare i complimenti a chi ha seguito l'organizzazione del Natale, all'assessore gli eventi, al dirigente e a tutti gli uffici, che si sono dati da fare con tempistiche strettissime - spiega - Di solito la programmazione inizia a giugno, ma ritengo che il risultato sarà molto piacevole. Inoltre, apprezzo molto il grande clima di collaborazione che si respira, il coinvolgimento di tutte le associazioni chiamate ognuna a portare un qualcosa di suo, e il riscontro positivo della gente".

Idee chiare anche sull'organizzazione della macchina burocratica dell'en-



Piazza Don Giussani

Obiettivo: migliorare la qualità della vita

Intervista a tutto campo di Simone Gargiulo, primo cittadino di **Desio**: "Le parole d'ordine saranno ascolto, partecipazione e collaborazione"

te: "Nessuno ha intenzione di fare una rivoluzione copernicana, anche perché ci sono persone che lavorano e che sono i nostri dipendenti comunali, nei quali abbiamo trovato grande professionalità e spirito di collaborazione. Nessuno ha la bacchetta magica: laddove ci siano situazioni che possono essere rimodulate lo faremo, ma si tratterà al massimo di qualche correttivo". Riguardo alle priorità da seguire, si lavorerà sui temi più importanti e di stretta attualità: "Siamo in una fase di studio di tutte quelle che sono le situazioni più importanti - precisa - il centro sportivo, il famoso grattacielo, la viabilità, con un occhio particolare al diver-

so utilizzo della sede stradale dove sono ancora presenti le rotaie del tram. Nonché il piano di eliminazione delle barriere architettoniche, su cui puntiamo molto". L'amministrazione, inoltre, individuerà le esigenze comuni delle imprese operanti sul territorio allo scopo di "fare rete". Quanto alle attrazioni turistiche, tra i tanti progetti, c'è l'obiettivo di riqualificare la "casa del Papa". "Vogliamo valorizzare questo elemento importantissimo: abbiamo dato i natali a Papa Pio XI - conclude Gargiulo - e puntiamo a creare collegamenti con altre città natali dei Papi. Riguardo alla viabilità, no colpi di mano, ma sì alle rivisitazioni necessarie".



Villa Tittoni



Villa Tittoni

Lapp Italia, con sede a Desio, negli anni del nuovo Millennio ha raddoppiato i suoi occupati e Lapp Sistemi Italia li ha quadruplicati

Investimenti che generano occupazione



Roberto Pomari, amministratore delegato di Lapp Italia

Lo spirito del gruppo internazionale di cui è espressione, ancora saldamente in mano alla famiglia che l'ha fondato nel 1959, si respira appieno nel rapporto che Lapp Italia ha costruito con il territorio di cui ha fatto parte e dal 2004 con Desio, il centro della Brianza in cui si è trasferita da Brugherio, chiamando a sé nel 2014 anche Lapp Sistemi.

La responsabilità e la sostenibilità sociale d'impresa sono valori di riferimento nel guidare il business di questa realtà che distribuisce cavi, cavi precablati, pressacavi, connettori e accessori per un ampio campo di applicazioni industriali anche in ambito Industry 4.0, con Lapp Sistemi dedicata alle soluzioni precablate che soddisfano a 360 gradi le esigenze di tutti gli interlocutori. La maggior evidenza di questa responsabilità è data dai continui investimenti che la capogruppo tedesca Lapp ha

deciso sin dagli anni Sessanta, quando rilevò la locale Reiter. Il proprietario italiano Teruzzi e il fondatore di Lapp, il tedesco Oskar Lapp, instaurarono una stretta collaborazione consentendo a Lapp Italia una costante crescita e una presenza significativa sul mercato italiano. Un trend che si è confermato anche negli anni di presenza a Desio.

“Quando ci siamo insediati Lapp Italia aveva circa 30 dipendenti e Lapp Sistemi cinque - ricorda il managing director Roberto Pomari - Oggi le due realtà insieme occupano circa un centinaio di persone”.

I benefici occupazionali per il territorio, dunque, sono evidenti, così come costante è stata l'attenzione per specifici interventi a supporto di significative realtà locali.

A Desio l'azienda ha un magazzino automatizzato collegato alle sedi logistiche europee del Gruppo, con 40 mila referenze disponibili costantemente,

Lombardia

te, che permettono di effettuare consegne rapide e puntuali in tutta Italia. Per il futuro, “il Gruppo Lapp ha confermato l'investimento per la realizzazione in Italia del centro logistico per il Sud Europa”, informa infatti il manager Pomari.

A livello mondiale Lapp conta oltre 4.600 dipendenti, 20 siti produttivi e oltre 43 filiali commerciali, per un fatturato complessivo che nel bilancio 2019-2020 è stato di 1.128 milioni.

DESIO (MB) - www.lappitalia.lappgroup.com

I benefici occupazionali per il territorio sono evidenti, così come costante è stata l'attenzione per specifici interventi a supporto di significative realtà locali



La sede Lapp di Stoccarda



L'azienda lombarda che ha fatto la storia dei bus in Italia

100
years

Mauri Bus System è un'impresa di successo, partita dall'attività di un carrozziere e divenuta una realtà con fatturati a sette zeri

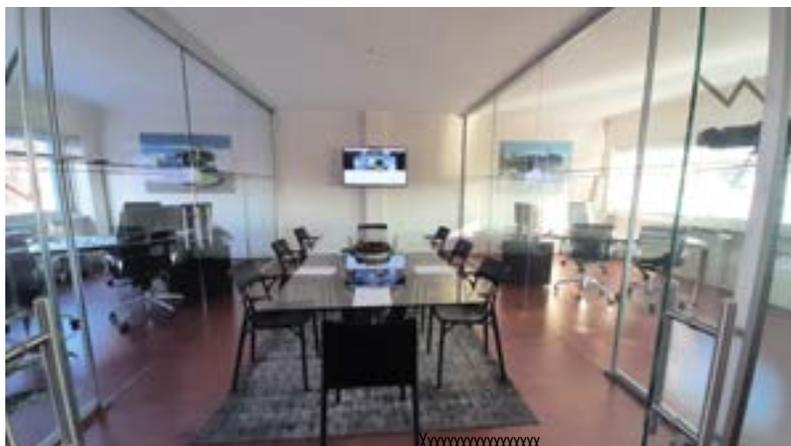
Nel giro di dieci anni hanno portato a termine l'ennesima trasformazione della loro azienda, dando una riprova dell'enorme capacità della loro famiglia di rispondere alle sfide della contemporaneità. Questa ricetta, innovazione e spirito di adattamento al progresso, ha permesso alla Mauri Bus System Srl di restare attiva e di crescere sempre più, lei che esiste nel cuore della Lombardia dal lontano 1921, attraversando anni difficili, dalla Seconda guerra mondiale ai cosiddetti anni "di piombo", passando per Tangentopoli, ma anche per il periodo del boom e del cosiddetto "miracolo italiano".

L'ingegnere Umberto Mauri oggi è amministratore unico e socio unico, lui che ha ereditato l'impero del papà Ambrogio assieme al fratello Carlo. "I segreti del successo della nostra azienda sostanzialmente sono due - spiega l'ingegnere - la genialità di mio padre, che ha tenuto alta l'innovazione tecnologica e il proiet-

Lombardia



Umberto Mauri, amministratore unico di Mauri Bus System



La crescita è costante e in parallelo si lavora sulle officine, perché prima di consegnare in qualunque zona d'Italia Mauri Bus System deve creare anche in quel territorio il centro di assistenza

tarsi verso il futuro, e la capacità di cambiamento. Mio nonno faceva il carrozziere, poi ha cominciato a riparare camion e poi autobus; mio padre da carrozziere è divenuto costruttore di autobus, evolvendosi. L'evoluzione arrivava ogni volta che veniva meno la cosiddetta 'comfort zone'. Noi abbiamo compreso, all'inizio degli anni 2000, che bisognava uscire dalla produzione, perché il mercato era troppo instabile e occorrevo finanziamenti troppo elevati. Siamo passati così alla commercializzazione, prima lavorando con fabbriche di medie dimensioni e poi agganciandoci a una multinaziona-

le, Otokar, che è una società turca. L'esperienza del passato, la nostra storia di carrozzieri e costruttori, è un patrimonio cui attingiamo costantemente in termini di conoscenza del prodotto e di presenza sul mercato italiano. Oggi la Mauri è un concessionario che opera scontrandosi con dei giganti del settore, ma abbiamo alle spalle una 'corporate' molto forte e di assoluto livello, come Otokar".

La collaborazione con Otokar, insomma, ha rappresentato un nuovo punto di svolta. "In dieci anni abbiamo venduto sul mercato italiano quasi 600 autobus e siamo passati dal 2009, uno degli anni più bui in assoluto, in cui abbiamo fatturato un milione 800 mila euro, ad aver chiuso il 2020, che era pure l'anno del Covid, a circa 16 milioni di fatturato", prosegue l'amministratore.

"Lavorare con Otokar - sottolinea - ci ha aperto un mondo completamente diverso, certo non è facile perché bisogna rispettare standard, regole molto rigide, ma ci siamo evoluti divenendo a nostra volta una sorta di 'mini corporate': abbiamo dovuto investire in piattaforme informatiche e in corsi di formazione, cercare personale interno e esterno. Siamo dovuti crescere, perché per vendere autobus devi offrire un servizio di assistenza e ricambi presente in tutto il Paese. Noi consegniamo autobus in tutta Italia dando anche 3 o 4 anni di garanzia".

Con ben 31 punti di assistenza presenti in tutte le regioni d'Italia, Mauri Bus System non ha nulla da invidiare ad altri gruppi industriali del Paese. Ha utilizzato l'anno più duro del comparto, il 2021, per riorganizzare alcuni processi aziendali. "In questo momento lavoriamo a crea-

re una struttura commerciale di vendita, cosa non semplice per via della complessità del prodotto ed esigenze dei clienti - spiega ancora l'ingegnere Mauri - Ma la crescita è costante e in parallelo si lavora sulle officine, perché prima di consegnare in qualunque zona d'Italia dobbiamo creare anche il centro di assistenza". Insomma: ancora una volta, anche di fronte a un contesto geopolitico e sociale del tutto nuovo, dinanzi a un mondo devastato dalla pandemia e al tempo stesso sottoposto a una trasformazione epocale in termini di spinta alla transizione ecologica, la Mauri Bus System Srl è presente ed è forte. "Siamo nel bel mezzo di un cambio di filosofia dei trasporti - conclude - che sta aprendo una serie di opportunità, ma al tempo stesso questo crea confusione e incertezza, soprattutto nella clientela, che si chiede, in un contesto che sembra spingere verso l'elettrico, il metano, ma non per molto, e l'idrogeno, ma che esiste solo in maniera limitatissima, su quali prodotti investire".

DESIO (MB) - www.mauri-bus.it



Uno dei mezzi commercializzati di ultima generazione

L'esempio di Ambrogio Mauri

La storia della Mauri Bus System Srl è indissolubilmente legata a quella di Ambrogio Mauri, uno dei simboli della lotta alla corruzione in Italia. Fu uno dei primi a parlare con il pool di Mani Pulite, lui che si rifiutò categoricamente di cedere al sistema, dando prova di coraggio e di grande integrità morale.

"L'esempio di mio papà lo tengo sempre presente e impresso nella mia testa - afferma Umberto Mauri, amministratore unico e socio unico della Mauri Bus System Srl - Quel periodo storico si è concluso. Dobbiamo tantissimo a ciò che ha creato e ci ha insegnato mio padre".



Marco e Francesco Arienti

Trasporti eccezionali: 80 anni d'esperienza

Arienti Autogru di Desio vanta un parco da 100 mezzi per un'attività che si articola per il 65% all'estero rispondendo a trasporti eccezionali, movimentazione e sollevamento in ogni settore

Trasporti eccezionali, movimentazione e sollevamento di manufatti notevoli, per peso e dimensioni: è questo il core business di Arienti Autogru, l'azienda di Desio che dal 1940 opera in questo settore testimoniandone costantemente il cambiamento, con i continui investimenti in nuovi mezzi per rispondere al meglio alle normative autorizzative sempre più stringenti.

Decisa l'internazionalizzazione avviata e vissuta negli ultimi due decenni. "Siamo una realtà multisettoriale di servizi che ormai opera per circa il

65% all'estero, con trasporti in tutta Europa", racconta Francesco Arienti, amministratore delegato insieme al fratello Marco di una realtà, presieduta dal padre Riccardo Arienti, che conta 35 addetti dal profilo professionale particolarmente qualificato, per le diverse competenze tecniche richieste nella guida di mezzi impegnativi e per la necessaria capacità di sapersi adeguare meticolosamente a ogni prescrizione prevista nelle autorizzazioni che accompagnano i trasporti da portare a termine.

Lombardia

Il parco macchine aziendale è composto da 100 mezzi: 20 trattori per il trasporto eccezionale, 7 motrici autotreni per il trasporto di macchinari e manufatti imponenti, 15 autogru e una cinquantina tra rimorchi e semirimorchi. "Il nostro processo di internazionalizzazione è cominciato una ventina di anni fa - racconta l'imprenditore - Con uno sguardo retrospettivo possiamo dire che è stata una sfida, perché non avevamo conoscenze ed esperienze pregresse in questa dimensione. Con altrettanta certezza, però, possiamo oggi confermare che è stata una

Autogru da 12 a 200 tonnellate

La storia di Arienti Autogru ben rappresenta l'evoluzione che i trasporti hanno subito dal 1940 a oggi. Nata svolgendo l'attività di carrellamento di vagoni ferroviari, con l'acquisto dei primi autocarri l'impresa si specializza nel settore dei trasporti su strada. Sempre all'avanguardia, negli anni Sessanta affianca agli autocarri le prime autogru e poi i veicoli per i trasporti eccezionali. Negli anni Duemila si è avviato un importante processo di internazionalizzazione. Tra le dotazioni odierne, autogru da 12 a 200 tonnellate e mezzi per il trasporto di colli fino a 150 tonnellate.





Arienti è per sua essenza un'azienda "viaggiante", sempre in movimento ma il cuore pulsante è saldamente radicato a Desio



sceita giusta. Ci ha stimolati alla crescita, ad ampliare il nostro know-how e anche a investire in novità". Per fare solo un esempio, ma dato la tipologia di business è particolarmente significativo, "in Austria e in Svizzera già più

di dieci anni fa non si poteva entrare o transitare se i mezzi non avessero risposto ai più elevati standard green - racconta Arienti - Noi abbiamo operato di conseguenza, riuscendo a mantenere la competitività necessaria".

Un processo innovativo che continua e che, proprio in questi mesi, ha portato l'azienda a un ulteriore aggiornamento del proprio parco mezzi, per affrontare le ulteriori restrizioni imposte dalle normative nazionali - a seguito dei crolli infrastrutturali avvenuti di recente sul territorio italiano - per il transito di trasporti eccezionali su ponti e strade.

Arienti è per sua essenza un'azienda "viaggiante", sempre in movimento - "se guardo il cronoprogramma della prossima settimana, vedo che lunedì su 30 mezzi in movimento 20 sono all'estero, tra Spagna, Gran Bretagna, Svizzera e Germania", legge in diretta dal suo cruscotto l'a.d. - ma il cuore pulsante è saldamente radicato a Desio. Da qui partono i mezzi, da qui l'ufficio interno dedicato cura tutte le pratiche per ottenere le complesse autorizzazio-

ni in Italia e all'estero per il transito dei mezzi eccezionali. "È un aspetto del nostro lavoro che si sta facendo sempre più complesso e particolarmente oneroso - spiega l'imprenditore - soprattutto per i tempi di risposta da parte degli enti preposti".

Tuttavia, prosegue, "il lavoro non è mai mancato, né negli anni critici posti 2008 né nel periodo pandemico.

Tutto ciò ci spinge a proseguire con fiducia e determinazione, seguendo l'evoluzione del mercato e cercando di corrispondere alle richieste".

Ulteriore spinta per l'attività è il rapporto consolidato e di fiducia che Arienti ha saputo e sa costruire con ogni suo interlocutore. "Sanno che, perché lo sperimentano quotidianamente, ogni impegno assunto è portato a termine, nonostante le difficoltà che si possono incontrare nel suo svolgimento - osserva l'amministratore delegato - Un aspetto che, insieme alle competenze tecniche, contribuisce alla competitività aziendale".

DESIO (MB) - www.arienti.it





Comune di Cesano Maderno

Lombardia

Cesano Maderno conta circa 39.500 abitanti. In provincia di Monza e della Brianza, è collocato ai piedi dei colli brianzoli, lungo il percorso della via Nazionale dei Giovi e dei fiumi Seveso e Certesa. Un sogno nel cassetto per Cesano Maderno? Lo esprime il sindaco Longhin: "Rendere il centro storico completamente pedonale e lavorare al suo ammodernamento strutturale, incentivare il recupero dei vecchi edifici e le facciate, accrescere l'attrattività anche per l'insediamento di nuovi esercizi commerciali di prossimità che, a causa della pandemia, ora versano in evidente sofferenza. Dopo aver imparato a stare a casa durante i lockdown, le persone oggi hanno bisogno di reimparare a uscire e tornare a vivere le città".

tel +39 0362 5131

www.comune.cesano-maderno.mb.it



Palazzo Arese Borromeo

Lo sviluppo e la crescita di un territorio iniziano con la cultura

Cesano Maderno: un Comune da scoprire tra turismo, artigianato e iniziative culturali

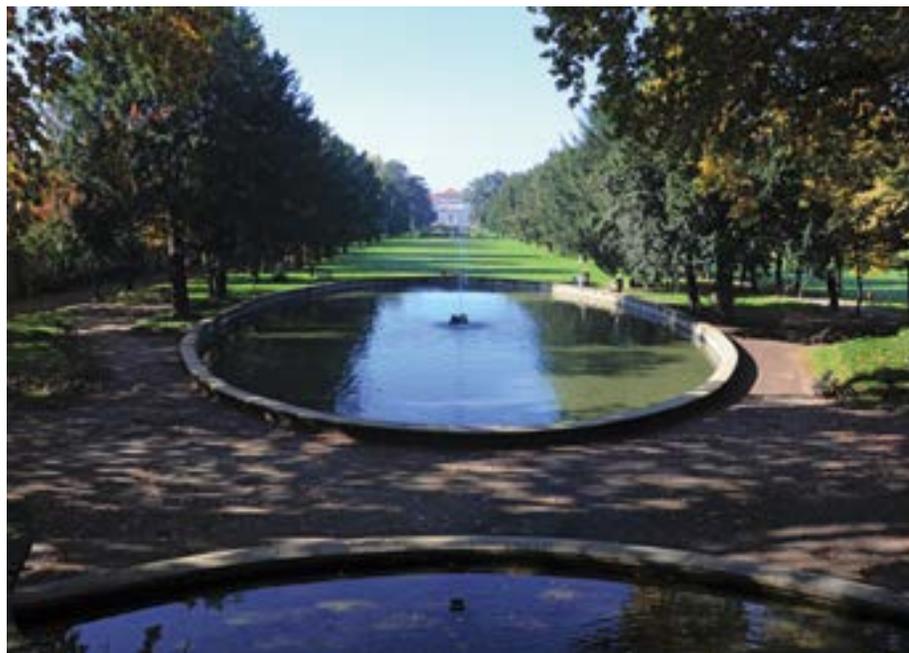


Maurilio Longhin, sindaco di Cesano Maderno

Sviluppatosi lungo le rive del torrente Seveso e gli antichi tracciati delle strade romane Comasinella e Comasina, Cesano Maderno è divenuto nel costituirsi della propria storia importante crocevia di arte, cultura, artigianato e commercio, un luogo che ancor oggi preserva un'atmosfera sospesa tra un passato storico e un presente proiettato in un futuro di modernità. Oltre al celebre seicentesco Palazzo Arese Borromeo, Cesano Maderno offre bellezze naturali ben rappresentate dall'oasi naturalistica della Lipu contenuta all'interno del Parco Regionale delle Groane e della Brughiera Briantea.

Unitamente alle sue attrattive turistiche, la città si caratterizza per una vivace offerta culturale. "Palazzo Arese Borromeo

è diventato il cuore pulsante della cultura cesanese - evidenzia il sindaco Maurilio Longhin - non solo mostre, rassegne, convegni e concerti ma anche sede dell'Università di filosofia Vita-Salute San Raffaele di Milano, con un corso di laurea triennale in filosofia e due corsi di laurea magistrali, in filosofia del mondo contemporaneo e in teoria e storia dell'immagine. L'inizio dei corsi è coinciso con il periodo pandemico e con la necessità di attuare la didattica a distanza, ma da settembre 2021 sono tornate le lezioni in presenza. Le nostre amministrazioni hanno sempre puntato sulla cultura nella convinzione che, soprattutto in una società sempre più competitiva, occorranno strumenti solidi che consentano di interpretare le criticità e le sfide e progettare il futuro". "Già nel 2016 erano sta-



Il volto produttivo di Cesano Maderno è da sempre fondato sull'artigianato ma è caratterizzato anche da un polo chimico già sede di importanti realtà del settore nonché società internazionali

te poste le basi per l'arrivo dell'Università quando si costituì, grazie alla collaborazione tra Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, l'Istituto di Studi Economico-Sociali della Brianza e il Comune di Cesano, il Centro Culturale Europeo Palazzo Arese Borromeo - spiega l'assessore alla cultura e patrimonio artistico monumentale Silvia Boldrini - operosa fucina di tante attività culturali come il Festival della Filosofia e il Festival storico-letterario Voci della Storia, svolti rispettivamente nei mesi di giugno e ottobre e che hanno visto la presenza di personaggi di riferimento del panorama culturale italiano contemporaneo. Tra pochi mesi inoltre partirà la realizzazione di una nuova e moderna biblioteca, una struttura che diverrà luogo d'incontro dove, oltre a spazi per la

consultazione dei tradizionali documenti cartacei e digitali, sono previsti luoghi di incontro, studio, lavoro con sale dedicate ai laboratori e alla corsistica”.

Vi è poi il volto produttivo di Cesano Maderno, da sempre fondato sull'artigianato ma caratterizzato anche da un polo chimico già sede di importantissime realtà del settore quali Acna e Snia Viscosa e che oggi vede attive a livello internazionale società come Basf e Bracco. Nonostante le crisi degli ultimi decenni, l'industria e l'artigianato cesanese vantano ancor oggi nomi significativi, soprattutto quelli legati alla lavorazione del legno e destinati al mondo del mobile, realtà che ben riassumono le peculiarità del made in Italy ma

soprattutto della laboriosità della gente della Brianza. “Stiamo lavorando per costituire il Distretto del Commercio con lo scopo di offrire migliori e nuove prospettive economiche e cercare di incentivare il commercio di prossimità, soggiogato nel corso degli anni dalla presenza e sviluppo dei molti centri commerciali - conclude Longhin - in questo modo potremo accedere a bandi e finanziamenti regionali attraverso i quali si lavorerà per dare una concreta spinta al settore con la stretta collaborazione di imprese e associazioni del territorio. Un'operazione, questa, che consentirà di collegare tra loro tutti i quartieri del Comune con gli assi commerciali del nostro territorio e dei territori vicini”.



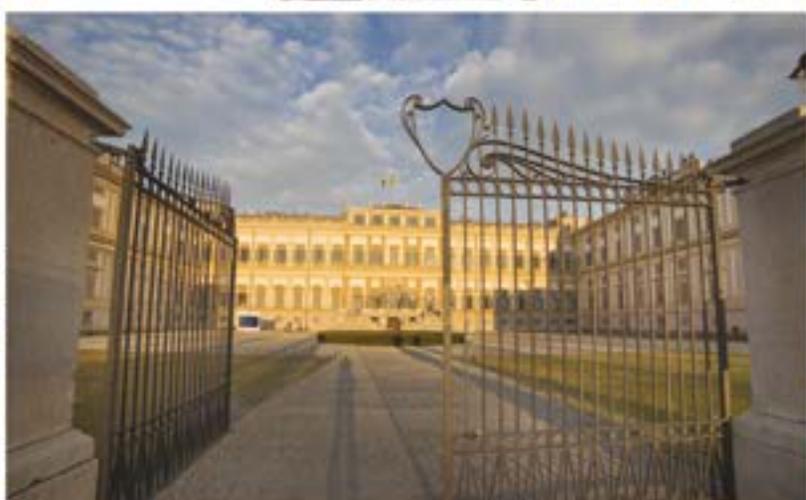


Ville Aperte

IN BRIANZA



www.provincia.mb.it



Albricci Srl progetta e costruisce la rivoluzione dei laboratori artigiani



Mario Albricci, titolare della Albricci Srl accanto alla prima macchina venduta nel 1984

A Cesano Maderno, nel cuore di uno dei più importanti distretti del mobile, da 37 anni Albricci Srl si impegna quotidianamente a fornire macchinari di alta qualità, assistenza tecnica e formazione ai laboratori di falegnameria di tutta Italia. Rappresentante nazionale unica della Combois, Associazione mondiale di rivenditori di macchine per la lavorazione del legno, è una delle poche realtà in questo settore ancora presenti nel Bel Paese.

“Iniziai come agente nel 1981 - racconta il titolare, Mario Albricci - ma subito mi accorsi che l’alta qualità non era fra le priorità dell’azienda che rappresentavo. Decisi allora di cambiare, diventando distributore e rivenditore di un importante marchio tedesco per puntare unicamente al top della gamma”.

La chiave di volta per Albricci è stata la scelta pionieristica dell’informatizza-

Progettare insieme per lavorare in armonia

zione dei sistemi. L’azienda fornisce alla sua clientela le applicazioni necessarie a supportare in maniera pragmatica le varie fasi del processo di creazione e distribuzione di un manufatto. Questo servizio è diventato così importante che quattro anni fa è nata Academy, branca specializzata in software e nel servizio di assistenza post-vendita. Esperienza e tecnologia permettono ad Albricci Srl di aiutare i clienti ad avere anche una visione d’insieme completa e una prospettiva a lungo termine.

Il carico di lavoro in bottega, infatti, spesso impedisce al titolare di concentrarsi sull’aspetto organizzativo e qui entra in campo la sezione ‘Chabe’ (‘Change for the better’) che accompagna nella progettualità organizzativa, affinché il laboratorio possa diventare funzionale. “Un’esperienza importante è stata entrare nel mondo del sociale: mi ha aperto nuovi orizzonti dandomi la possibilità di capire le necessità di chi avevo di fronte.

Lombardia

Anche in azienda è fondamentale, ancor prima di vendere un macchinario, creare una relazione con il cliente per costruire insieme ciò di cui lui ha bisogno. Questo percorso di crescita si è nutrito non solo della mia curiosità ma anche dell’entusiasmo del mio team, un gruppo estremamente giovane e propositivo”. Albricci Srl collabora con Assolombarda e Confartigianato, con le scuole, il Politecnico e l’Università Cattolica fornendo, per esempio, i software che poi vengono utilizzati all’interno dei laboratori.

CESANO MADERNO (MB) - www.albricci.com

Esperienza e tecnologia permettono ad Albricci Srl di aiutare i clienti ad avere anche una visione d’insieme completa e una prospettiva a lungo termine





Comune di **Seregno**

Lombardia

Con oltre 45 mila residenti Seregno è la seconda più popolosa città della provincia di Monza e della Brianza. La produzione industriale e artigianale vanta una consolidata tradizione, con casi di eccellenza nel settore del mobile, dell'industria metalmeccanica, dell'abbigliamento e dell'informatica. La visione dell'Amministrazione comunale per il futuro prossimo? "La nostra è una città viva - evidenzia il sindaco Alberto Rossi - un territorio in continuo movimento sempre disposto a crescere in armonia coi cambiamenti del mondo. Siamo pronti a rimboccarci le maniche per mantenerci al passo con le esigenze della modernità, perfezionando i servizi esistenti in un'ottica che concili il benessere verso il cittadino e la sostenibilità".

tel +39 036 22631

www.comune.seregno.mb.it

La dinamicità di un territorio è il valore principale per il suo sviluppo

Seregno: un Comune attrattivo grazie a commercio, manifatturiero e attenzione alla cultura



Alberto Rossi, sindaco di Seregno

Territorio perfettamente equilibrato tra un passato storico che ha lasciato significative testimonianze architettoniche-artistiche e un presente all'insegna del dinamismo e della modernità, Seregno (provincia di Monza e Brianza) è Comune capace di accettare la sfida di un mondo in veloce trasformazione, forte di un'amministrazione attenta al benessere del cittadino. È questo un luogo dalla forte vocazione commerciale, buona parte della quale è attiva nel centro storico, cuore pulsante di una città molto frequentata anche

dall'esterno. La vivacità commerciale di Seregno si espleta, oltre ai segmenti della grande distribuzione e dell'ingrosso, nella vendita al dettaglio, e questo in virtù di una scelta ben consapevole, quella cioè di non ospitare alcun centro commerciale. Una strategia efficace per fare del proprio territorio una vera oasi commerciale e dello street market a cielo aperto, dimensione umana di una maniera d'intendere il business atta a premiare realtà e specificità locali. Non vanno poi trascurate importanti realtà manifatturiere, per buona parte di dimensione artigiana; pure non mancano aziende ben più strutturate.

Interrogato in merito a quale sia il tema prioritario per la propria amministrazione, il sindaco Alberto Rossi non ha dubbi: "Il nostro mandato intende curarsi tanto delle persone quanto della cosa pubblica - precisa - Negli ultimi due anni, naturalmente, l'attenzione è stata focalizzata sulle problematiche derivate dalla pandemia, con tante iniziative speciali per prendersi cura delle necessità di ogni cittadino. Non abbiamo certo scordato lavori pubblici rivolti alla riqualificazione in ambiti come scuole, strade, palestre, centri sportivi e verde, quest'ultimo punto anche grazie la valorizzazione di parchi pubblici quali il

parco 2 Giugno alla Porada, tra i 'polmoni verdi' più grandi della provincia". "Tra i progetti più significativi - prosegue - va citata la realizzazione di un Istituto tecnico superiore che offre corsi post diploma pensati espressamente per saldare un legame tra mondo della scuola e dell'imprenditoria, una struttura che alzerà il tasso di occupazione giovanile secondo un circolo virtuoso iniziato proprio quest'anno e che congiunge concretamente domanda e offerta".



Palazzo Landriani Caponaghi, sede del Comune di Seregno



Seregno dall'alto



XXXII Concorso Pianistico Internazionale Ettore Pozzoli

Un tessuto associativo particolarmente presente e coeso vitalizza le offerte culturali, sociali e sportive a Seregno. Per quanto di sua competenza, l'Amministrazione comunale promuove il Concorso Pianistico Internazionale Ettore Pozzoli, oltre a una serie di attività sportive spalmate durante l'anno che culminano ogni giugno nel contenitore "Seregno Sport Week", manifestazione capace di chiamare a raccolta, per la durata di una settimana, migliaia di partecipanti. Le ambizioni per la Seregno del domani? "Con i nostri 45.000 abitanti siamo uno dei Comuni più popolosi della provincia - conclude il sindaco - ma anche tra quelli con le aspettative più alte.

I due anni appena trascorsi sono stati, strano a dirsi, un'occasione significativa per comprendere che un territorio non può vivere nel suo presente senza pianificare le strategie per il futuro. Per immaginare, progettare e costruire i nostri sogni per il domani, dunque, abbiamo creato l'agenda strategica Seregno 2030: lo scopo è creare un percorso collettivo che coinvolge attualmente oltre 80 associazioni, un percorso che cavalchi tematiche che vanno dal mondo dell'Its passando per la questione delle periferie e fino alla riqualificazione del polo della stazione come hub di servizi integrativi, il tutto secondo una logica orientata alla massima sostenibilità".

Per immaginare, progettare e costruire i nostri sogni per il domani è stata creata l'agenda strategica Seregno 2030: lo scopo è creare un percorso collettivo che coinvolge oltre 80 associazioni



I Musicisti, murale realizzato da Ravo Mattoni

Efficienza, sicurezza e comunicazione per l'industria 4.0

Da oltre 30 anni **Stt Servizi Telematici Telefonici** contribuisce alla crescita delle più importanti aziende del Paese offrendo know-how ad alto tasso di innovazione

La competitività delle aziende italiane non può prescindere da una digitalizzazione totale dei loro processi. Perché l'industria 4.0 è oggi "la quarta rivoluzione industriale" e la tecnologia è sinonimo di maggiore efficienza. "Non investire in questo senso vuole dire per l'azienda restare ancorata al passato. Investire nel futuro vuol dire investire sia nelle risorse umane sia nella tecnologia". Parola di Valter Fedeli, Ceo di Stt Servizi Telematici Telefonici Srl, la società con sede a Seregno (Monza e Brianza) che oggi rappresenta un marchio di qualità in termini di It (telecomunicazioni

e sicurezza sia fisica sia informatica), delle imprese. Sorta nel 1988, è riuscita ad adattarsi con disinvoltura ai cambi di tecnologia e di nuove proposte del mercato, attraverso tre leve: competenze tecniche elevate e trasversali, flessibilità e capacità di proporre soluzioni innovative in risposta a qualsiasi esigenza. Stt, che partì storicamente con grandi opere di cablaggio strutturato, oggi gestisce e implementa realizzazioni di alto livello. "I progetti importanti - spiega il Ceo - sono molti e sarebbe riduttivo definire il maggiore perché vorrebbe dire sminuire

Lombardia

gli altri. Sicuramente le nostre competenze sono rivolte a progetti di grandi dimensioni (decine di migliaia di utenze) e spaziano dalle reti telefoniche, alle reti locali fino alle reti geografiche per clienti con sede nelle più importanti città d'Italia; a Roma abbiamo organizzato una sede strategica che segue alcuni di questi".

La presenza di Stt, va ricordato, si è rivelata fondamentale per contribuire alla tenuta stessa del sistema Italia durante il periodo più buio dell'emergenza Pandemica. "Non ci siamo tirati indietro quando importanti strutture sanitarie, già nostre clienti, presenti nelle zone maggiormen-



Da sinistra: Silvio Calcina, Alessandro Fedeli, Valter Fedeli, Andrea Fumagalli, Luca Fedeli



Control Room

Tra i servizi offerti, fiori all'occhiello sono videosorveglianza e cyber security: le telecamere non sono più un elemento 'passivo', oggi si parla anche di videoanalisi e deep learning

te colpite dall'epidemia, ci coinvolsero nel processo di conversione di aree ospedaliere in reparti Covid e nel potenziamento dei loro sistemi di sicurezza interni - prosegue - Istituzioni di primaria importanza ci chiesero di predisporre le loro reti e i loro sistemi di comunicazione per consentire al personale di operare in smart working. Ognuno dei miei collaboratori mostrò un senso di responsabilità e un'efficienza che ancora oggi mi riempiono di orgoglio. Prova ne sono i numerosi attestati di stima e i ringraziamenti che a seguire arrivarono dai nostri clienti”.

Tra i servizi offerti, fiori all'occhiello sono videosorveglianza e cyber security. Anche qui l'evoluzione lascia sbalorditi. Lo spiega ancora il Ceo: “Le telecamere non sono più un elemento prettamente 'passivo', oggi si parla anche di videoanalisi, vale a dire di sistemi di sicurezza con capacità di deep learning. Le telecamere, dotate di software di intelligenza artificiale, utilizzano algoritmi per elaborare i dati raccolti,

per classificarli, memorizzarli e analizzarli con una 'profondità' che simula il cervello umano. Il risultato è che queste soluzioni sono in grado di analizzare in autonomia i video per rilevare e determinare eventi accaduti e allertare in tempo reale l'operatore che, quindi, potrà reagire in modo più rapido ed efficiente a potenziali minacce. Ovviamente Stt è in grado di supportare le aziende anche su tale fronte, offrendo ai nostri clienti un servizio di progettazione, configurazione, installazione e assistenza di altissimo livello”.

L'innovazione tecnologica, l'IoT, l'interconnessione, l'industria 4.0, le smart city sono solo alcuni dei paradigmi attuali che portano con sé un innalzamento della qualità dei servizi digitali, un aumento dell'ef-

Crescere, sempre

Un'azienda in crescita ha bisogno di percorsi innovativi costanti. E per questo, nel corso del 2021, Stt ha acquisito LuMiC Telecomunicazioni Srl, società italiana con sede in provincia di Bologna, specializzata in radiocomunicazioni, videosorveglianza, reti wireless. Al tempo stesso Stt si è impegnata a investire sulle aree tecnologiche della cyber security, del networking e dell'IoT. Ha creato una divisione interna specializzata nell'ambito della cyber security, creato un team privacy che segue gli aspetti "privacy" relativi al Regolamento Ue 2016/679 (Gdpr), mentre l'R&S interno è impegnato nello scouting di nuove tecnologie specifiche per le smart solution.

ficienza dei processi aziendali, un miglioramento della vita, della sicurezza e del benessere percepito.

Tuttavia, l'incremento di questi sistemi aumenta anche la cardinalità delle infrastrutture e quindi la potenziale superficie di attacco a disposizione dei cybercriminali. “Per questa ragione diventa un'esigenza fondamentale delle aziende potenziare la sicurezza dei propri asset - spiega ancora il Ceo - A seguito dei risultati prodotti dalla fase di analisi, Stt effettua lo studio e la progettazione delle migliori soluzioni disponibili da mettere in campo al fine di garantire il massimo livello di sicurezza possibile in rapporto al rischio calcolato”.

SEREGNO (MB) - www.stt-ictsolutions.it





Comune di
Meda

Lombardia

Meda annovera circa 23.500 residenti. Probabilmente il toponimo trae origine dal latino "meta", ossia "dosso": forse quello che domina il paese, ai piedi delle prime colline della Brianza, costituito da una delle lingue di terra che discendono dalle Groane. La sua fama internazionale deriva dall'eccellenza storica delle produzioni artigianali di mobili classici e in stile che tutt'oggi distinguono il territorio.

tel +39 0362 3961
www.comune.meda.mb.it



Piazza Vittorio Veneto

Investimenti e progetti nella terra del mobile e del design

Il **Comune di Meda** tra riqualificazione e innovazione, passato e futuro

Tra le capitali mondiali del design per arredo, Meda vanta nella filiera del mobile una risorsa economica mai adagiata sugli importa-

ti risultati finora raggiunti. La sua è una vocazione antica: testimonianze storiche rimandano agli inizi del Settecento, quando gli artigiani medesi si recavano

in Francia per affinare arti e competenze. Negli ultimi due secoli, da un approccio legato alla tradizione ci si è aperti al mondo del design, sicché in alcune importanti ditte locali hanno finito per passare personaggi quali Charles Rennie Mackintosh, Le Corbusier e Gio Ponti. Ancor oggi un architetto o un designer emergenti che intendano guadagnare il proprio spazio nella storia puntano a collaborare con le aziende del settore ubicate nel Comune lombardo.

Tanti sono stati, negli ultimi anni, gli interventi dell'Amministrazione comunale finalizzati a migliorare la qualità di vita del cittadino e aumentare l'appetibilità del territorio ai visitatori esterni, perfezionando le infrastrutture, organizzando numerosi eventi culturali e investendo su importanti interventi di riqualificazione. Tra gli esempi più esaustivi va citata la riqualificazione dell'ex area Medaspan contenuta nel Piano AT1: si tratta di un'area di degrado di circa 45.000 metri quadri che si sta apprestando a cambiare radicalmente volto attraverso la



Luca Santambrogio, sindaco di Meda

La Meda di oggi ha il volto di una città sempre più caratterizzata dal verde pubblico, grazie alla costituzione di nuovi spazi verdi e parchi pubblici

nascita di una zona commerciale di medie strutture di vendita, dotata di verde pubblico e percorsi ciclopedonali, connessa ai più importanti svincoli stradali e alla nuova Pedemontana. E poi, ancora, grazie a un finanziamento concesso da Regione Lombardia, la costruzione di un sottopassaggio di fondamentale importanza, considerando che Meda è divisa da una linea ferroviaria e attraversata da ben sette passaggi a livello. Perfino il cimitero comunale sarà a breve protagonista di un significativo restyling che, oltre alla sistemazione del verde, dell'illuminazione e dell'impianto elettrico, riguarderà la pavimentazione mediante uno speciale cemento drenante che



Parco inclusivo Ermanno Olmi

scongierà allagamenti disperdendo la pioggia nel terreno, un innovativo intervento di regimazione delle acque, dunque, con benefici effetti sull'ambiente. "La Meda di oggi ha il volto di una città sempre più caratterizzata dal verde pubblico - evidenzia il sindaco Luca Santambrogio - grazie alla costituzione di nuovi spazi verdi e parchi pubblici. Il più recente è stato inaugurato lo scorso luglio,

un parco inclusivo dedicato alla memoria del regista Ermanno Olmi, che proprio nella nostra città girò, esattamente 60 anni fa, il lungometraggio 'Il posto', in cui raccontava la storia di un ragazzo di provincia e del passaggio dalla società agricola a quella industriale e dei servizi". "Con i suoi 11.000 metri quadri - prosegue - si tratta di uno dei parchi inclusivi più grandi di tutta la regione, un investimento di 493.000 euro per affermare con forza una cultura dell'incontro per ogni bambino, a prescindere dalle proprie abilità". Di particolare importanza infine la recente collaborazione con il Politecnico di Milano, finalizzata alla sistemazione del centro storico: "Come per altre città limitrofe anche noi abbiamo assistito negli ultimi anni al parziale svuotamento del centro in favore di nuove zone abitative - riflette il sindaco - È imprescindibile perciò rivitalizzare il centro, anche attraverso interventi su strategici immobili di proprietà privata che l'amministrazione vorrebbe acquisire per poi renderli di fruizione pubblica". "Più generalmente - conclude - la strategia per Meda è incentivarne la sostenibilità con interventi urbanistici che, fluidificando il traffico stradale, abbassino le emissioni di agenti inquinanti, e investire su una ben pianificata e sicura mobilità dolce che colleghi punti di interesse come scuole, farmacie, uffici pubblici, ecc., oltre a connettere il cittadino con parchi locali che rappresentano un vero e proprio polmone per il territorio, come quello delle Groane".



Medateca



Comune di Giussano

Lombardia

Giussano annovera circa 26.000 abitanti nella provincia di Monza e Brianza. I primi insediamenti risalgono ai celti e ai germani, cui sono seguiti poi gli etruschi. Dinamico e vitale, il Comune in stretta sinergia con le associazioni locali promuove da sempre il territorio attraverso eventi e iniziative di rilievo, anche e soprattutto di carattere ludico e sportivo.

tel +39 0362 3581

www.comune.giussano.mb.it



Panoramica di Giussano



Marco Citterio, sindaco di Giussano

La mission? Riattivare la vocazione produttiva

Sempre più aziende si propongono per iniziative economiche nel **Comune di Giussano**

Con una vocazione produttiva fortemente radicata nella propria storia - anche grazie alla posizione strategica per le comunicazioni, lungo la direttrice Milano-Sondrio - Giussano è territorio sempre più richiesto da aziende strutturate, che intendono portare le proprie iniziative nel Comune lombardo. La risposta dell'Amministrazione è dunque quella di riattivare

la vocazione produttiva di questi luoghi, perfezionandoli sotto il profilo infrastrutturale e dei servizi con azioni mirate che migliorino al contempo la qualità di vita dei cittadini e l'attrattiva da parte dei soggetti esterni.

Soprattutto in virtù della solidità del suo tessuto industriale - formato da un'impreditoria dedicata al mondo del mobile, meccanica, aziende artigianali così

come nomi ben strutturati e attivi a livello internazionale - Giussano ha retto il colpo economico generato dal Covid-19. Nonostante l'insediamento avvenuto pochi mesi prima dell'esplosione pandemica, l'Amministrazione comunale, guidata dal sindaco Marco Citterio, ha realizzato significativi interventi a vari livelli. "Abbiamo ripensato il centro sportivo comunale, grazie anche all'aiuto della Regio-



Laghetto di Giussano



ne - spiega il sindaco - Ora vantiamo una nuova struttura con i requisiti per ospitare competizioni di carattere regionale nell'ambito dell'atletica. Nel futuro andremo a riqualificare anche un secondo centro sportivo, da anni abbandonato, oltre a terminare una struttura polivalente in zona centrale, vocata ad accogliere manifestazioni organizzate da enti o privati. Stiamo lavorando inoltre sul riassetto del patrimonio, in particolare quello scolastico, e intervenendo per quanto di nostra competenza sulla parte della leva fiscale, al fine di chiedere meno ai cit-

tadini rispetto alle imposte comunali". Territorio al confine tra una zona fortemente antropizzata e la Brianza Comasca e Lecchese, non mancano neppure scorci di quella bellezza naturale che fa bene al cuore e al turismo. Giussano possiede infatti una parte verde all'interno del Parco Valle del Lambro, impreziosita dal laghetto di Giussano e che si affaccia sulle prime colline moreniche. Non sono mancati perciò interventi di sistemazione della sentieristica limitrofa e dell'area, ora dotata anche di una nuova struttura per il ristoro.

L'Amministrazione ha ripensato il centro sportivo, grazie anche all'aiuto della Regione. Ora Giussano vanta una nuova struttura con i requisiti per ospitare competizioni di atletica di carattere regionale





Amerigo e Francesca Giovanzana

Fram, azienda di Giussano, mantiene la storica produzione di cartone a modulo continuo, facendo crescere il tovagliato tessuto non tessuto e la stampa con Rotocalco

Sempre un passo avanti per mobili e tavole imbandite

Una produzione storica, quello del cartone a modulo continuo che si trasforma nella quasi totalità dell'imballaggio utile al comparto del mobile brianzolo, e due produzioni più recenti, ispirate dai tempi e in costante crescita: il tovagliato monouso in tessuto non tessuto impreziosito dalla qualità e dalla creatività made in Italy; la possibilità di stampare, accoppiare e trattare in superficie bobine di carta, film plastico e tessuto con una "luce" da 800 millimetri a 2.500 millimetri. Nel complesso, un'azienda molto vivace, in ottima salute e con un nuovo anno che arride, nonostante le generalizzate criticità determinate dalla scarsità di materie prime e dall'aumento dei costi energetici. Si presenta così la Fram di Giussano,

nata per rispondere alla necessità di fornitura di cartone ai mobilifici della Brianza e ora un vero e proprio partner, abbinando al prodotto un servizio di logistica, per offrire così una fornitura 'just in time'. Se il reparto imballaggi resta l'asset caratterizzante pesando per circa il 60% del fatturato, "sta crescendo a ritmi molto significativi la nostra specializzazione nel settore del tovagliato monouso con tessuto non tessuto, una proposta molto gradita in Italia, con una domanda in forte crescita a seguito delle regole imposte dalla pandemia, e che non ha competitor all'estero", spiega Francesca Giovanzana, amministratore delegato dell'azienda. L'avvio di questa produzione sotto l'etichetta Optima "ha rappresentato una sfida che ab-

Eco, bio, mono

"Arredare con amore la tavola". È la mission che si è data Fram con Optima, la straordinaria produzione di tovagliato tessuto non tessuto eco, bio e monouso, impreziosito da una meticolosa ricerca del bello. Le linee Easy, Cromatico, Roma, Capri, Trattoria, Bianco, New Flora, e tutte quelle che sono in continua progettazione, rappresentano un modo affascinante di presentare un prodotto che unisce le sensazioni tattili dei migliori tessuti alle caratteristiche di igienicità monouso della carta.



La sede di Giussano

È in forte espansione il settore della produzione stampare, accoppiare e trattare in superficie bobine di carta, film plastico e tessuto non tessuto tanto che le richieste del mercato superano (per ora) la capacità produttiva di Fram

biamo raccolto nel segno della differenziazione, perché il tessuto non tessuto non è facile da lavorare - rivela l'imprenditrice ripercorrendo le tappe di una storia positiva - Gli investimenti e l'impegno corale all'interno dell'azienda hanno fatto in modo che riuscissimo a proporre al mercato un prodotto molto qualificato e tipicamente italiano per pluralità di declinazioni, ricercatezza e creatività". Le esigenze crescenti legate all'igienizzazione hanno fatto il resto, spingendo la gran parte degli ambienti pubblici a optare per il tessuto monouso piuttosto che per il tovagliato in tessuto vero e proprio. "La possibilità di cambiare le tovaglie e i tovaglioli a seconda delle stagioni, per esempio, o di poterle proporre con il proprio marchio, ha favorito la scelta verso questo tipo di prodotto", prosegue Giovanzana, "tanto che dal 10% di incidenza sul fatturato è passato al

30%, con trend in aumento". In questo comparto la creatività non ha limiti, soprattutto nella proposta estetica, studiata internamente all'azienda. "All'estero il tessuto non tessuto è poco o per nulla conosciuto e quando lo si propone è subito apprezzato", prosegue l'imprenditrice, reduce dall'interessante esperienza di "Host", la fiera dell'ospitalità che si è svolta a fine ottobre. "Visitatori molto motivati - sintetizza - e contatti fruttuosi". In espansione, tanto che le richieste del mercato superano per ora la capacità produttiva dell'azienda, anche il settore della produzione stampare, accoppiare e trattare in superficie bobine di carta, film plastico e tessuto non tessuto. Un ambito in cui Fram ha deciso importanti investimenti per un impianto Rotocalco all'avanguardia. Le bobine hanno larghezze

Lombardia

da 800 millimetri a 2.500 millimetri, con grammature che variano in base ai materiali tra i 17 grammi per metro quadro e i 350 grammi per metro quadro, con una capacità produttiva superiore ai 200 metri quadri al giorno. "Lavoriamo già su due turni e la domanda è tale che richiederebbe addirittura un terzo turno", sottolinea l'imprenditrice che punta però a una crescita meditata. Massima l'attenzione per una produzione sostenibile in tutti i settori: il tessuto non tessuto è proposto nella versione biodegradabile, cioè smaltibile nell'umido, e tra febbraio e marzo 2022 sarà biodegradabile anche la confezione. Per il resto, tutto mantiene le caratteristiche di riciclabilità dei prodotti, trasformati con grande sensibilità all'ambiente e alle più moderne tecnologie.

GIUSSANO (MB) - www.framsrl.com





Italo, Barbara, Enzo, Luca, Pierluigi, Roberta Colombo, Eugenio Foresti: il board di Clei

Casa trasformabile? Abitare lo spazio flessibile si può

Fine del "giorno" e "notte"

"Il fascino dell'ingegno: innovazione come strumento di crescita". È questo uno dei claim che contraddistingue Clei, perfetta interprete delle grandi trasformazioni in atto. Il mobile intelligente, infatti, risultato di un progetto di ricerca che coniuga tecnologia e design, archivia le definizioni di "giorno" e "notte" e rende superata anche la categoria delle cosiddette "camerette". Nella visione di Clei, la metamorfosi resa possibile dall'innovazione intelligente trionfa sulla staticità della tradizione.

Clei, dal 1963 specialisti dei mobili trasformabili, innovativi, ad alta tecnologia, con linee e colori di design

Non c'è spazio che non possa essere valorizzato e reso estremamente funzionale dall'arredo: piccolo o grande che sia l'ambiente, può dare il massimo di sé attraverso soluzioni efficienti ed efficaci, capaci di rispondere alle necessità con uno stile moderno e in piena sintonia con i colori e le idee di design più innovative.

È questo il principio cardine che da sempre muove il core business di Clei, la prima azienda in Italia che, fin dal 1963, ha deciso di esplorare il complesso mondo del

mobile trasformabile e a scomparsa, diventando nel tempo specialista indiscussa dell'habitat multifunzionale. "Sgombriamo il campo dall'idea che il mobile trasformabile sia una scelta dedicata solo per spazi contenuti - premette Luca Colombo, sales manager dell'azienda - La nostra storia dimostra come ogni ambiente e di qualsiasi metratura possa trovare giovamento da idee che lo rendono estremamente funzionale ottimizzando gli spazi esistenti".

Lo stesso ambiente può diventare così un



Spazio Ragazzi con Kali Duo Board + Altea 120 Sofa



luogo dove stare insieme, giocare, rilassarsi e riposare, trasformandosi in tempi rapidissimi, con semplici gesti e in assoluta sicurezza in virtù dell'elevato contenuto tecnologico che caratterizza tutte le realizzazioni di Clei, estremamente innovative e ingegnerizzate, seguendo la filosofia e la strategia competitiva dell'azienda.

Lombardia

Al design e alla tecnologia brevettata dei prodotti, "si associa l'estrema facilità d'uso delle nostre soluzioni - conferma Colombo - Semplici movimenti per più funzioni e prestazioni/soluzioni senza vincoli e compromessi". "Clei arreda così lo spazio domestico in modo dinamico, secondo logiche di funzionalità generale, immaginando gli ambienti in base alle esigenze di chi li abita - spiega il general manager, Eugenio Foresti - Con questa chiara identità, in risposta ai cambiamenti demografici e alla conseguente trasformazione degli standard abitativi, l'azienda ha sviluppato il progetto 'Casa Trasformabile', adattabile a tutti gli spazi. Il progetto si fonda sui principi di flessibilità, interazione e ottimizzazione/adattabilità per immaginare nuove dimensioni dell'abitare. Flessibilità progettuale e d'uso, con so-

luzioni alternative nella distribuzione degli arredi, con più opzioni - contrariamente alla staticità degli arredi standard - per rispondere alle diverse domande, con prodotti capaci di assumere diverse forme per differenti funzioni".

Il manager evidenzia, inoltre, "la flessibilità nel tempo e per i cambiamenti, con sistemi versatili e multifunzionali per adeguare lo spazio domestico ai mutamenti di chi vive altre configurazioni rispetto all'assetto iniziale. Interazione tra i prodotti e le persone, dove lo spazio viene configurato e varia in base alle scelte e alle esigenze di chi lo abita. Un habitat su misura dove ai gesti quotidiani corrispondono funzioni aumentate". Non da ultimo, "ottimizzazione e adattabilità dello spazio, con sistemi modulari flessibili e riconfigurabili, capaci di massimizzare le dimensioni e il valore dello spazio - prosegue Foresti - sono tratti distintivi di Clei. Spazi domestici fluidi, con mobili camaleontici per rispondere ai mutamenti degli stili di vita". "Indipendentemente dalle dimensioni degli ambienti, le nostre soluzioni creano lo spazio anche quando non c'è, permettendo di alternare funzioni diverse - giorno/notte/office - in modo semplice ed efficace. Nella 'Casa Trasformabile' lo spazio diventa dinamico,

Indipendentemente dalle dimensioni degli ambienti, le soluzioni Clei creano lo spazio anche quando non c'è, permettendo di alternare funzioni diverse - giorno/notte/office - in modo semplice ed efficace

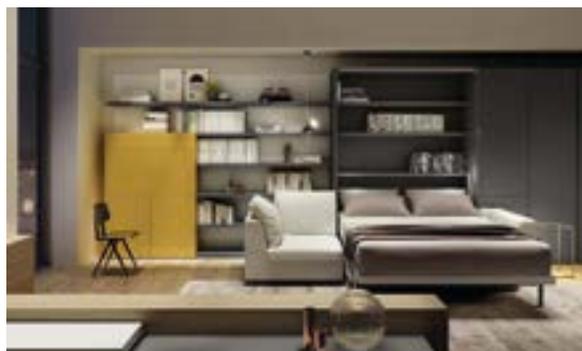
cambia in funzione alle esigenze e non viceversa. Ogni cosa è pensata e realizzata in funzione della persona che vive quotidianamente la sua casa".

"All'interno dell'azienda la ricerca è costante - conclude il sales manager Colombo - per rinnovare i prodotti e svilupparne di nuovi". Il prossimo futuro, come i mesi attuali, appaiono estremamente promettenti, a fronte di "un significativo fermento della domanda", considera il manager, anticipando che l'azienda sarà presente al Salone del Mobile di aprile 2022, un appuntamento "finalmente in presenza".

GIUSSANO (MB) - www.clei.it



Ambiente Living con Home Office + Tonale Sofa





Comune di **Besana in Brianza**

Lombardia

Comune di Besana in Brianza è servito dalla panoramica linea ferroviaria Sesto San Giovanni - Lecco. Il territorio (con circa 15.500 residenti in provincia di Monza e della Brianza) conta sette frazioni, che dalla seconda metà dell'Ottocento mantengono una propria "fisionomia" dal punto di vista culturale, una superficie di circa 16 km quadrati e una altitudine massima di 350 metri sul livello del mare. Occupa la parte centrale della Brianza ed è più o meno equidistante da Milano, Como, Lecco. Le prime testimonianze storiche risalgono al 69 dopo Cristo.

tel +39 0362 922 011

www.comune.besanainbrianza.mb.it



Gite fuoriporta nel Comune più verde della Brianza

Nuovi progetti a **Besana in Brianza**, che si propone come meta del nuovo turismo di prossimità



Emanuele Pozzoli, sindaco di Besana in Brianza

“**I**l nostro obiettivo è trasformare la nostra cittadina in attrattiva non solo professionale, ma turistica. Ambiamo a rilanciare la località puntando sull'escursionismo sostenibile, migliorando al contempo la qualità della vita dei nostri cittadini. I visitatori devono sentirsi stimolati a prendere il treno, caricarvi una bici e pedalare o camminare nel nostro territorio, per visitare i monumenti storici, osservare i panorami mozzafiato dai belvedere, pranzare negli ottimi ristoranti e acquistare prodotti a km zero dalle aziende agricole locali”. Parola di Emanuele Pozzoli, sindaco di Besana in Brianza che ha recentemente richiesto un finanziamento straordinario di 5 milioni di euro al Governo nell'ambito del Pnrr, per lo sviluppo di un circuito di piste ciclopedonali in grado di mettere in relazione le bellezze architettoniche del ter-

ritorio con quelle naturali. E d'altro canto, Besana, posizionata in quell'Alta Brianza dalle dolci colline e dall'orizzonte definito dall'anfiteatro delle Alpi, in cui lo sguardo si perde tra la catena del Monte Rosa e il Resegone, offre molto non solo come sede di aziende artigianali e grandi imprese di lunga data, ma anche come polo culturale storico. “Ricordiamo che il nostro è il Comune più verde della provincia, al cui centro spicca il maestoso cilegio secolare che è un'autentica istituzione per la nostra città. Tra fine marzo e inizio aprile, sono in molti a venirlo ad ammirare nel pieno della fioritura. Il Ministero delle Politiche Agricole lo ha inserito nell'elenco degli alberi monumentali d'Italia”. Besana è nota anche per lo storico treno “Besanino” e per la ferrovia che collega Milano a Lecco. “Desideriamo trasformare le due stazioni accanto al Comune in ampi scam-

bi intermodali. Vorremmo incentivare gli spostamenti metropolitani verso la nostra località: oggi la gente che opera in modalità smart working ha più tempo disponibile per un turismo di prossimità”. I luoghi descritti da Eugenio Corti nell'Opera “Il cavallo rosso” si trasformeranno dunque presto in un'ambita meta turistica.





Riva Logistic & Service per il trasporto e la logistica di materie prime e semilavorati

I professionisti della supply chain

Un partner affidabile per la gestione della supply chain del cliente: Riva Logistic & Service di Besana in Brianza (Monza e Brianza) è un punto di riferimento per trasporti e logistica b2b di materie prime sfuse per produrre carta, plastiche o vernici, prodotti siderurgici, pallettizzati o da lavorare come composito e filato di vetro. “Siamo l’anello di congiunzione - spiega Claudio Riva, amministratore dell’azienda fondata dal padre Antonio negli anni Sessanta - tra chi produce e chi trasforma”. Puntualità è precisione hanno fatto conquistare a Riva la fiducia di multinazionali, che oggi rappresentano il 90% del fatturato, grazie anche alla scelta di lavorare con mezzi propri e personale dipendente. Il segreto è nella flessibilità, a partire da una moderna flotta a basso impatto ambientale, con cisterne per materiali polverulenti e ribaltabili, tutti dotati di sistemi satellitari per la gestione e controllo di veicoli e conducenti, ai moderni impianti di Besana in Brianza, con 25.000 metri quadrati coperti per la movimentazione delle merci, attrezzati con scaffalature capaci di ospitare fino a 35.000 palette. L’impianto è dotato di balle per carico e copertura wireless per

Lombardia

la lettura dei barcode in radiofrequenza. Riva Logistic & Service opera, anche in modalità intermodale, su tutto il territorio nazionale ed europeo, in particolare da e verso Svizzera, Francia, Austria, Germania, Belgio, Paesi Bassi, Spagna. La filiale polacca di Varsavia, inaugurata nel 2013, permette un miglior coordinamento operativo per l’Est Europa.

“Offriamo ai clienti un servizio completo - prosegue Claudio Riva - che permette loro di concentrarsi sul proprio core business”. L’interconnessione con i sistemi informatici dei clienti consente di interagire sugli ordini di vendita e sulla disponibilità delle merci per l’approvvigionamento e la spedizione.

Impegnata su tutta la filiera a valle della produzione, Riva Logistic & Service punta a ridurre il costo di ogni parte del processo di trasporto, offrendo il miglior servizio nel minor tempo possibile.

“La nostra forza sta nell’aver uno sguardo ampio sull’intero ciclo del trasporto - conclude Claudio Riva - Esaminiamo ogni aspetto della supply chain per offrire soluzioni su misura che rappresentano, per i nostri clienti, un valore aggiunto e non un costo”.

BESANA IN BRIANZA (MB) - www.rivalogistic.com

Riva Logistic & Service opera, anche in modalità intermodale, su tutto il territorio nazionale ed europeo, in particolare da e verso Svizzera, Francia, Austria, Germania, Belgio, Paesi Bassi, Spagna



Stampare plastica nel rispetto e nella salvaguardia del pianeta

The Ies Group ha attivato importanti progetti di ricerca che hanno consentito lo sviluppo di materiali innovativi, riciclabili e rispettosi dell'ambiente

“**S**tampiamo plastica per salvare il pianeta”: un claim che sorprende e perciò scelto da The Ies Group per affrontare il ciclone “plastic free” con l’informazione dei propri interlocutori e la ricerca di nuove materie prime, in un mondo in cui la lavorazione e lo stampaggio di espansi ha una gamma pressoché infinita di applicazioni: dagli imballaggi all’edilizia, dall’automotive agli impianti di condizionamento. “Sono due le premesse fondamentali per comprendere come le aziende

del Gruppo lavorino davvero in un orizzonte sostenibile: il 98,5% di ciò che produciamo è fatto di aria, di fatto stampiamo più aria che plastica”, spiega l’architetto Manuele Lucisano, che con il fratello Vincenzo ha dato vita a una realtà di 75 dipendenti e a un nome conosciuto a livello internazionale. “Della restante quota di materiale - prosegue l’imprenditore - fino al 30% è costituita da materiale proveniente da riciclo. Un risultato ottenuto in virtù di

Lombardia

un processo continuo di ricerca, che ci ha consentito di individuare nuove tipologie di materiali per le quali siamo stati anche premiati. La plastica vergine utilizzata, in sostanza, è davvero minimale”.

L’impegno per un’economia e un processo industriale sostenibile ha spinto The Ies Group a creare una realtà specificatamente dedicata alla ricerca di nuovi materiali, la Next Design Innovation, che si occupa anche della prototipazione di nuovi prodotti con nuovi materiali.

“È una realtà particolarmente interessante attraverso la quale amplifichiamo il nostro impegno green - continua l’imprenditore - Qui, infatti, non ci limitiamo a tradurre concretamente l’idea dei nostri interlocutori, ma siamo



Vincenzo e Manuele Lucisano

Sviluppo di nuovi polimeri

The Ies Group è leader europeo riconosciuto nello sviluppo industriale di nuovi polimeri e tecniche di stampaggio. Unico in Europa, stampa a livello industrializzato l’Etpu, l’Etpo e l’Etps. Polirama, una delle società del Gruppo, è inoltre la prima in Italia a testare il primo Eps biodegradabile Ecovio Basf. Dal 2022 il Gruppo utilizzerà solo polipropilene riciclato, con il 25% di materia prima completamente rigenerata.



in grado di proporre soluzioni alternative con materiali nuovi e dare risposte a problemi che in alcuni casi neppure hanno consapevolezza di avere". L'attività che ha cominciato a svolgere Next Design Innovation ha avuto riscontri positivi anche all'estero, tanto che giungono qui persino dal Giappone per testare nuove tipologie di materiali.

Il successo di The Ies Group è dovuto alla qualità dei processi e della produzione nonché alla specializzazione rappresentata dai diversi marchi riuniti sotto la capogruppo.

Ies Automation si dedica ai vassoi di movimentazione e all'ottimizzazione dei processi industriali; Hvac Division si occupa della realizzazione di una serie di articoli tecnici e componen-

ti per il settore del condizionamento e trattamento dell'aria; Etpu, dedicata alla produzione di Infinergy Etpu, il materiale termoespanso conosciuto ai più perché utilizzato da Adidas nella produzione delle soles delle Ultraboost; Polirama, specializzata nella produzione di contenitori isotermitici e per la farmaceutica; Greta, declinata in una produzione completamente green; Elmo leader nella produzione conto terzi di caschi e protezioni, con ben 16 brevetti.

A questa galassia si aggiunge VZero, specializzata nella produzione di materiali espansi non infiammabili, prodotti indispensabili nelle auto elettriche. "Interagiamo con i top player di ogni settore, dall'automotive all'elettrodomestico, dalla nautica all'arreda-

mento, dalla vivaistica alla farmaceutica fino al settore aerospaziale, con 30 brevetti, più i 16 dedicati al mondo dei caschi", sottolinea Lucisano, prevedendo un futuro prossimo di costante crescita "in un'ottica green".

A tal proposito, aggiunge, "stiamo anche progettando in collaborazione con un partner tedesco un hub per il riciclo del polipropilene giunto a fine vita".

Valore fondamentale di The Ies Group "è sviluppare e mantenere un diffuso spirito di squadra, perché ognuno sia consapevole che il proprio lavoro e impegno sono importanti per il successo di tutti", conclude l'imprenditore.

BESANA IN BRIANZA (MB)

www.iesespansi.it



Macchinario stampa Etpu 1



Produzione casco



Affidabilità, precisione, innovazione: gli impianti made in Italy

Sono quelli di **Omsa Srl**, azienda punto di riferimento per il trattamento e la verniciatura di superfici per applicazioni che vanno dagli elettrodomestici alla bulloneria

C'è un made in Italy nel mondo vincente per affidabilità, precisione e capacità di dare soluzione a ogni problema: è quello della Omsa Srl di Besana in Brianza (Monza e Brianza), punto di riferimento internazionale nel settore degli impianti per il trat-

tamento e la verniciatura delle superfici. Il motore dell'azienda è, sin dalla sua nascita sul finire degli anni Sessanta, il fondatore e attuale amministratore Giovanni Sala, che segue personalmente tutte le fasi produttive, a partire dall'innovativo ufficio tecnico, con ingegneri e tecnici specializza-

ti in grado di offrire soluzioni concrete alle esigenze delle aziende. Non c'è continente, in pratica, che non abbia una macchina firmata da Giovanni Sala e dal suo team: gli impianti Omsa hanno infatti raggiunto risultati d'eccellenza nei trattamenti industriali di lavaggio, verniciatura, rivestimento a letto fluido e applicazioni zinco-lamelari, conquistando i mercati internazionali e portando, anche attraverso una rete vendita presente in quarantasette Paesi, tecnologie e competenze in diversi settori produttivi. L'affidabilità e la qualità raggiunta hanno portato l'azienda brianzola alla leadership nel settore del bianco: Whirlpool, Bsh e Candy del gruppo Haier sono alcuni dei grandi player che utilizzano gli impianti Omsa Srl per la finitura della componentistica di lavastoviglie e lavatrici. Anche nella bulloneria e nella filiera automotive numerosi sono i macchinari per il pretrattamento e per le applicazioni zinco-lamelari. Un team d'avanguardia e un sistema



Giovanni Sala, fondatore e amministratore di Omsa Srl



Omsa ha sviluppato un'industria molto efficiente, articolata in sei ambiti produttivi che coprono il ciclo completo, dall'engineering fino alla realizzazione e al collaudo

computerizzato danno corpo alla creatività tecnologica: tutti i macchinari sono customizzati con innovative automazioni: “La forte curiosità verso nuove tecnologie ha fatto crescere al nostro interno competenze necessarie per ragionare sulle dinamiche e sui processi produttivi - sottolinea l'amministratore, affiancato in azienda da validissimi collaboratori. Per tecniche di costruzione, procedure di collaudo e l'alto contenuto innovativo le nostre soluzioni rispondono alle diverse esigenze delle grandi industrie internazionali in termini di prestazioni, affidabilità, sostenibilità ambientale e risparmio energetico”. La capacità organizzativa e la grande attenzione alla soddisfazione della clientela

Lombardia

sono alla base della solidità aziendale della Omsa, che negli anni ha sviluppato un'industria molto efficiente, articolata in sei ambiti produttivi che coprono il ciclo completo, dall'engineering fino alla realizzazione e al collaudo, e pronta a rispondere alle richieste impiantistiche più sofisticate. In una logica di Industria 4.0 tutti i settori sono interconnessi ed è possibile garantire installazione e assistenza sugli impianti anche da remoto. L'azienda è basata sull'aggiornamento continuo sulle diverse normative internazionali ambientali e di sicurezza, sugli sviluppi applicativi della chimica e sul miglioramento del ciclo produttivo e manutenzione degli impianti in termini di performance, innovazione di prodotto e di processo. Valori, questi, riconosciuti dai clienti

in termini di elevata produttività, affidabilità di componenti meccaniche, tempi ridotti di fermi macchina sulle linee just in time. “L'entusiasmo di individuare sempre nuove strade nella continua ricerca di processi migliorativi delle produzioni, con impianti completamente automatizzati e robotizzati che hanno praticamente eliminato la possibilità di errore umano - conclude Giovanni Sala - ha permesso ai nostri clienti di realizzare manufatti di qualità molto alta e costante su ogni pezzo”. L'obiettivo di Omsa Srl e del suo fondatore è quello di continuare a produrre macchinari di qualità, concepiti con idee innovative, difficilmente raggiungibili per tecnologia e affidabilità.

BESANA IN BRIANZA (MB) - www.omsasrl.com

I vantaggi delle protezioni zinco-lamellari

Omsa Srl dedica un forte impegno all'impiantistica e allo sviluppo applicativo di nuove tecnologie, come le protezioni zinco-lamellari, concepite per incrementare la resistenza alla corrosione rispetto alle zincature tradizionali. La ricerca continua ha dato vita anche a un innovativo impianto per i processi di sverniciatura per le chassis delle automobili elettriche fornito per l'azienda statunitense Lucid Motors.





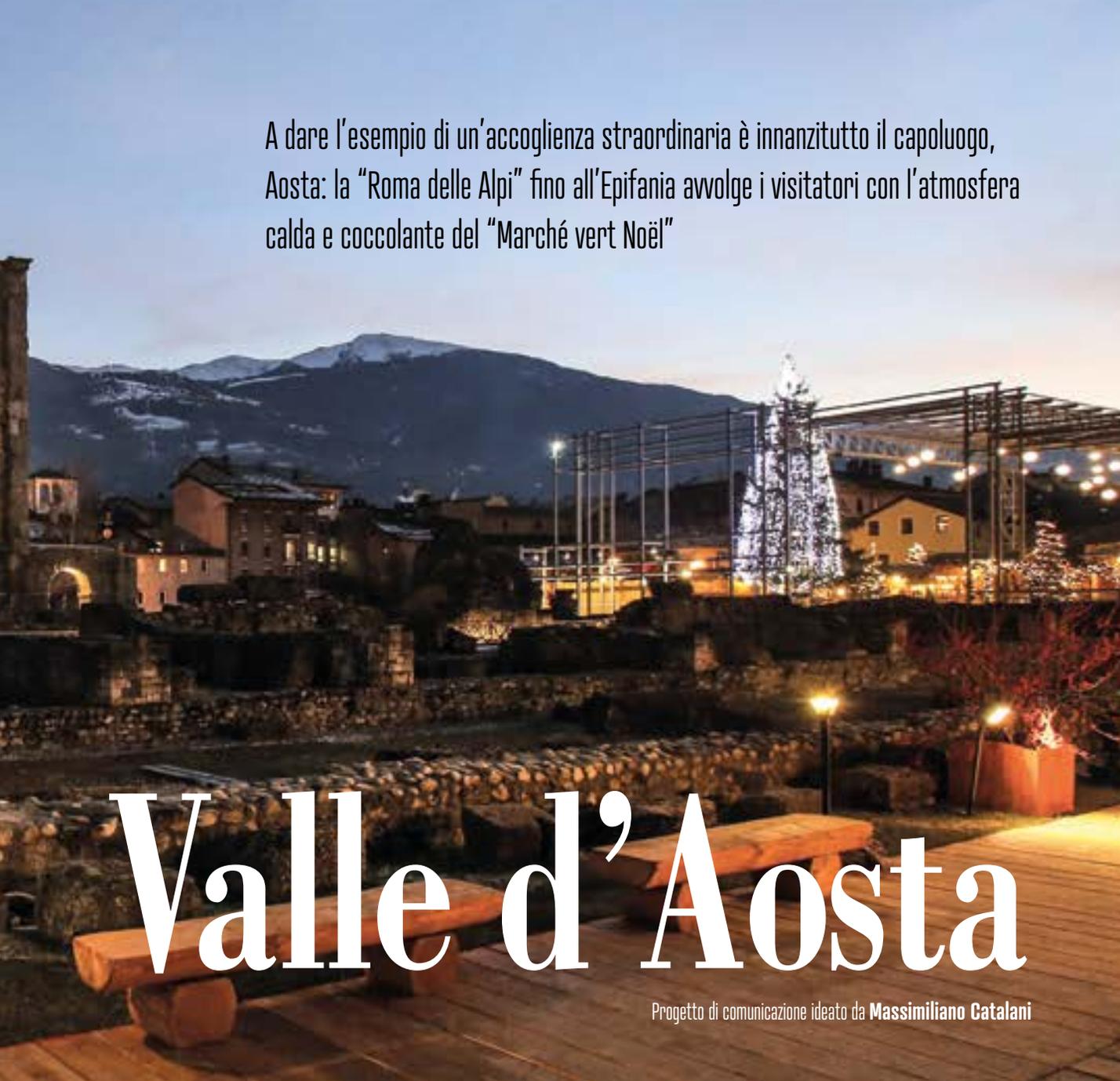
La **Valle d'Aosta** è uno scrigno di opportunità eleganti, naturali, originali e stimolanti per una ripartenza energetica

Tutto il tempo di cui hai bisogno lo trovi qui

“**V**alle d'Aosta: il tempo ritrovato qui”. Claim perfetto, quello scelto per questa stagione invernale, dall'estremo lembo occidentale d'Italia, un piccolo, grande scrigno di natura, arte, cultura e ingegno umano capace di poter far vivere intensamente un tempo che pareva esser stato

sottratto. Sport, eventi, opportunità per il benessere, iniziative per ogni età a partire dai bambini, manifestazioni culturali, buonissima enogastronomia e tanta, tanta imperdibile natura sono gli elementi che fanno della Vallée una calamita. In questo periodo, a dare l'esempio di un'accoglienza straordinaria, è innanzi-

A dare l'esempio di un'accoglienza straordinaria è innanzitutto il capoluogo, Aosta: la "Roma delle Alpi" fino all'Epifania avvolge i visitatori con l'atmosfera calda e coccolante del "Marché vert Noël"



Valle d'Aosta

Progetto di comunicazione ideato da **Massimiliano Catalani**

tutto il capoluogo, Aosta. La "Roma delle Alpi" fino all'Epifania avvolge i visitatori con l'atmosfera calda e coccolante del "Marché vert Noël", un mercato di Natale che anima tutto il centro storico, con decine e decine di bancarelle. Ma sono tutte le valli, i loro paesi fino alle piccolissime borgate a riservare sorprese e partecipata accoglienza. In una regione dove la montagna non è un problema ma un'opportunità, lo spopolamento delle terre alte è molto meno sentito che in altre aree del Paese, grazie a un'economia e a una organizzazione dei servizi che hanno saputo mantenere la vita dov'è stata per secoli e fare di un territorio, anche severo, un'incredibile risorsa.

Per Natale il castello di Aymavilles apre in anteprima le sue porte, regalando una suggestiva e sfavillante atmosfera natalizia con giochi di luce declinati sui toni del bianco e permette a questa elegante dimora di tornare a risplendere in attesa della definitiva apertura primaverile. Sulle nevi della Valle d'Aosta la settimana prenatalizia è piena di emozioni con l'appassionante gara di snowboard cross a Breuil-Cervina, mentre sono numerose le iniziative per vivere intensamente i musei regionali. E per chi non è professionista, oltre alle splendide piste dei diversi comprensori, la possibilità di passeggiare sui sentieri innevati nella valle del Cervino, ma anche la possibilità di vi-

vere l'adrenalina di sport estremi come free-ride e ice-climb. Possibile persino un Capodanno festeggiato in mongolfiera. Ma non occorre essere alpinisti per salire in alta quota: grazie alle straordinarie funivie, capolavori di ingegneria, le alte quote sono raggiungibili velocemente, per ammirare da vicino il Monte Bianco, il Cervino e i panorami alpini circostanti. La Vallée è anche la regione del Primo parco nazionale italiano, quello del Gran Paradiso: 70 mila ettari di territorio d'alta montagna tra gli 800 metri del fondovalle e i 4.061 della cima del monte, per un attraversamento mozzafiato.

- Antonella Lanfrit -

il CERVINO ti aspetta per SCIARE

#CERVINOSKIPARADISE



...e per tante altre attività

OUTDOOR

#CERVINOMOUNTAINPARADISE



Le tappe per ammirare il Cervino

Antey, La Magdeleine e Chamois, il nido d'aquila: tre luoghi senza tempo e sorprendenti nella valle del Cervino. Tutte le migliori ragioni per una vacanza da non dimenticare



Comune di Antey-Saint-André
www.comune.antey-st-andre.ao.it

Comune di La Magdeleine
www.comune.la-magdeleine.ao.it

Comune di Chamois
www.comune.chamois.ao.it

Antey, La Magdeleine e poi su, fino a una delle “perle delle Alpi”, Chamois. Si è nella valle del Cervino, un luogo meraviglioso da pensare e ancor più sorprendente e inaspettato a viverlo. Antey-Saint-André, nella media valle del Cervino, è un'ottima meta di vacanza per molteplici ragioni. Innanzitutto, la sua posizione, a pochi chilometri sia dalla valle centrale sia dagli altri Comuni della Valtournenche, fa di Antey una base ideale non solo per esplorare la valle del Cervino, ricca di proposte per l'escursionismo o per lo sci, ma anche per raggiungere, nel fondovalle, luoghi culturali come i meravigliosi castelli valdostani (Gamba, Ussel e Passerin d'Entrèves) o Saint-Vincent per lo shopping, le celebri terme e il noto Casinò. Antey sa soddisfare chiunque: la

sua altitudine di circa 1.100 metri si presta ad accogliere famiglie con bambini piccoli e persone che non possono frequentare quote più alte. Non ultimo, lo scorcio sul Cervino è davvero suggestivo. Se si vuole conoscere un paesino incantevole, ancora non toccato dal turismo di massa, in cui i ritmi sono lenti e tutto è in perfetta armonia con la natura circostante, è a La Magdeleine che bisogna andare. Collocato nella media valle del Cervino a circa 1.650 metri e circondata da vaste foreste, La Magdeleine è il più piccolo paese della Valtournenche, con cinque piccole frazioni ed edifici in legno e pietra dove è ancora possibile trovare antiche costruzioni rurali per la conservazione del fieno per immagazzinare i cereali. D'inverno, La Magdeleine si trasforma in una mini-stazione sciistica con una facilissima pista da discesa, ideale per bambini e principianti. Per gli amanti delle passeggiate sulla neve, con o senza racchette, e per gli appassionati dello sci alpinismo sono disponibili vari percorsi anche accompagnati da guide. È stata appena inaugurata la prima “grande panchina” della Valle d'Aosta, la n°

Valle d'Aosta



Antey-Saint-André

125 del circuito delle Big Bench. Chamois, vero nido d'aquila a 1.800 metri di quota, è raggiungibile solo con funivia, a piedi. Chi può, atterra al piccolo altiporto. È un luogo senza tempo, un angolo di quiete adatto a famiglie, coppie e a chiunque abbia voglia di vivere i ritmi di un ambiente autentico. In inverno, il comprensorio sciistico di Chamois annovera piste di varia difficoltà, oltre ad alcuni itinerari fuori pista. Particolarmente suggestivi sono i tracciati per le racchette da neve.



La Magdeleine



Chamois

Squisitamente inimitabile

L'originale alle erbe di montagna

Cotto e Crudo



Vieni a trovarci sulla Via del Prosciutto

La Valdôtaine s.r.l.
Località Surpian - 11020 Saint-Marcel (AO)
www.prosciuttosaintmarcel.it
Tel. +39 0165 768 919



Monte Bianco m. 4810

Cervino m. 4478

Monte Rosa m. 4634

Panoramica dalla via del prosciutto



Diga del Goillet



Bacino di By

La **Compagnia Valdostana delle Acque** ha realizzato 12 percorsi per visitare alcuni dei propri impianti idroelettrici e il territorio che li ospita

Giri di energia: turismo generato dalle fonti rinnovabili

“**G**iri di energia”, ovvero quando la produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile diventa espressione di un’economia sostenibile a tutto tondo, capace di valorizzare l’ambiente e di creare valore aggiunto per il benessere del territorio e della comunità che vi è insediata.

È quanto è riuscita a fare nel corso degli anni Cva, la Compagnia Valdostana delle Acque a totale partecipazione pubblica, produttrice di energia al 100% da fonte rinnovabile. La società si presenta come gruppo integrato - si occupa infatti di tutta la filiera, dalla produzione alla distribuzione e alla vendita - e possiede 32 impianti idroelettrici in Valle d’Aosta, cui si aggiungono 8 eolici e 3 fotovoltaici nel resto d’Italia.

Se gli impianti idroelettrici sono elemento fondamentale per la produzione di un bene essenziale come l’energia, Cva ha voluto renderli anche presidi di valorizzazione del territorio, proprio attraverso

i “Giri di energia”, vale a dire 12 itinerari che conducono i visitatori agli impianti e, attraverso i percorsi che essi rendono possibile, a perlustrare il territorio da visuali inedite. Sono nati così gli itinerari (consultabili anche via app) alle dighe di Cignana, del Lago Gabiet, del Goillet, di Place Moulin; al lago di Brusson, di Miserin, di Vercoche; al bacino di By; alle centrali di Champagne I e di Lillaz; all’ex stazione di pompaggio di Promoron.

Un esempio concreto di sostenibilità ambientale e sociale, poiché l’iniziativa è dedicata a residenti, turisti, famiglie, scuole con la creazione di un importante indotto.

Durante l’estate i manufatti diventano anche straordinarie cornici per eventi culturali a ingresso libero. Un’occasione per toccare con mano la simbiosi perfetta tra la forza della natura e l’impegno umano, integrati nel territorio e

Valle d’Aosta

nella cultura della montagna. In attesa di riaprire gli impianti alle visite in presenza, Cva ha realizzato anche virtual tour fruibili sul proprio sito. La società è inoltre impegnata, in collaborazione con associazioni del territorio, per la realizzazione di schede informative relative ai percorsi che li aprano a disabilità diverse, con la previsione di essere operativi nella prossima estate.

CHÂTILLON (AO) - www.cvaspa.it

Un esempio concreto di sostenibilità ambientale e sociale, poiché l’iniziativa è dedicata a residenti, turisti, famiglie, scuole con la creazione di un importante indotto

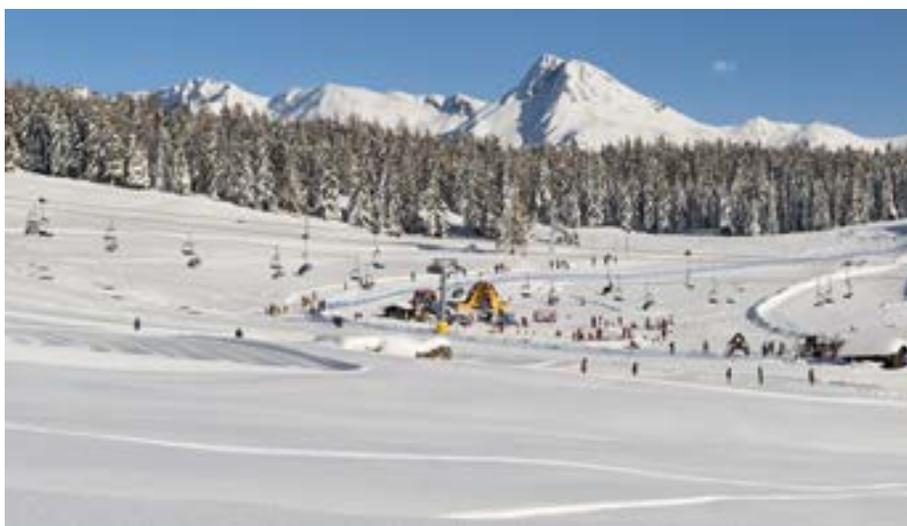


Comune di Torgnon

Torgnon è un Comune della Valle d'Aosta che conta 561 abitanti e 290 famiglie. Si estende su un territorio di circa 42 km quadrati, a un'altitudine compresa tra 870 metri e 3.322 metri (punta Tsan), e si articola in ben 22 villaggi, piccole frazioni gioiello, testimonianze di tradizioni passate. D'estate e d'inverno l'offerta turistica e di servizi è pensata appositamente per i bambini e le famiglie.

Le piste innevate di Torgnon, i suoi hotel, il parco divertimenti invernale, il paesaggio con i suoi "rascard", le costruzioni tipiche di montagna in legno di abete e larice incastrati a intaglio, tutto offre sin dal primo sguardo un ambiente familiare e accogliente, che rispetta le tradizioni della montagna con tutte le comodità delle strutture moderne.

"Dopo un anno di chiusura - commenta l'assessore al turismo del Comune Stefano Perrin - siamo pronti a ripartire in sicurezza e con piste da sci e un'offerta turistica ancora più accattivante per i bambini, e anche per i genitori". Se non bastasse da sola la bellezza della montagna, Torgnon si distingue per un'attenzione particolare alle famiglie con



COMPENSORIO DI CHANTORNÉ

Il mondo dei piccoli in montagna

Hotel e piste da sci, un winter park:
a Torgnon tutto è pensato per il relax delle famiglie

bambini. Nei servizi offerti dagli hotel e in tutta l'organizzazione anche delle piste da sci, ogni dettaglio è curato per rendere il loro soggiorno più sicuro e confortevole. "Per la nuova stagione siamo intervenuti a migliorare la percorribilità e fruibilità delle piste per chi sta imparando a sciare - spiega l'assessore - e anche il winter park, fiore all'occhiello della nostra stazione, si rivolge a chi ama la neve

ma non scia e vuole passare una giornata diversa dal solito con i bambini". Qui i più piccoli hanno un'area loro riservata, per una maggior sicurezza e per garantire divertimento a grandi e piccini, e nel 2021 sono arrivate nuove piste per scendere con i ciambelloni e nuovi percorsi per bob e slitte, sempre nel rispetto dei distanziamenti e delle norme in vigore.



WINTER PARK



SCI DI FONDO



Un aspetto molto rilevante per Torgnon è costituito dall'offerta alberghiera e gastronomica, di livello alto e con servizi mirati a bimbi e genitori. Per esempio, la sera i ristoranti in quota si possono raggiungere con motoslitta: un percorso molto suggestivo



Piste impegnate anche a Natale, con le immancabili fiaccolate dei bambini e dei maestri di sci.

Ma ci sono anche percorsi per chi preferisce lo sci di fondo, sentieri segnalati per le ciaspolate con la possibilità di farsi guidare tra i boschi da una guida preparata non solo su chiese ed edifici storici, ma anche sulla flora e la fauna. E percorsi adatti anche ai bambini, sempre opportunamente segnalati. Da non perdere la visita al Musée Petit Monde, il museo etnografico che custodisce la memoria del luogo in tre edifici storici principali, il raccard, la grandze e il grenier. Qui tutti gli oggetti in mostra sono stati donati dalla popolazione e vengono raccontati nel loro uso quotidiano di un tempo, per vivere un vero e proprio viaggio nel passato quando la popolazione viveva solo di agricoltura e pastorizia.

“Un aspetto molto rilevante per Torgnon è costituito dall'offerta alberghiera e gastronomica, di livello alto e con servizi mirati a bimbi e genitori - aggiunge Stefano Perrin - Per esempio, la sera i ristoranti in quota si possono raggiungere con motoslitta, un percorso molto suggestivo. Le strutture ricettive sono attrezzate con servizi di baby sitting, hanno camere e offerte mirate per le famiglie, alcune anche il centro benessere per rilassarsi mentre i bambini sono al corso di sci, affidati a maestri capaci e attenti”. Anche i genitori possono prendersi un momento di relax: tra le accortezze, quella di studiare la posizione di bar e punti di ristoro in modo che i genitori seduti possano tenere d'occhio i figli sulle piste. “Tra le caratteristiche di Torgnon c'è quella di essere un comprensorio molto soleggiato con una conca che accoglie le piste da sci a vista

d'occhio. Noi dal canto nostro abbiamo cercato di studiare ogni dettaglio per favorire le famiglie”.

L'offerta di Torgnon non si ferma allo sci, con aree attrezzate per praticare tutti gli sport, dalla mountain bike al tennis, all'equitazione, per citarne solo alcuni, aree gioco per i bambini, un ricco calendario di appuntamenti, a dicembre si parte con l'accensione dell'albero di Natale per finire con il Capodanno in piazza.

Ciascuno potrà scegliere la vacanza che preferisce, in sicurezza e relax.



tel +39 0166 540433 - www.torgnon.org

Le bellezze di 11 Comuni che accompagnano al Cervino

Vie dei mulini, delle macine, percorsi per trekking, castelli, cave di marmo verde, piste da sci, cappelle affrescate, borghi che confinano con il cielo: il fascino dell'**Unité des Communes Valdôtaines Mont-Cervin**

Uno scorcio d'Italia in cui la natura è stata particolarmente generosa e dove l'intelligenza e il lavoro sapiente delle persone che vi abitano hanno saputo farne tesoro, regalando agli ospiti mille motivi per arrivare qui. Si è nei territori dell'Unité des Communes Valdôtaines Mont-Cervin, 11 Comuni nella parte mediana della valle del Cervino che con la loro diversità e ricchezza di proposte non lasciano sola l'imponente cima dei 4.000 metri e mettono in risalto ogni angolo di questa porzione della Valle d'Aosta, da scoprire e godere. Antey-Saint-André, Chambave, Chamois, Châtillon, La Magdeleine, Pontey, Saint-Denis, Saint-Vincent, Torgnon, Valtournenche / Breuil-Cervinia e Verrayes sono un susseguirsi di originalità che stanno lavorando per fare sistema, proprio in virtù del coordinamento garantito dall'Unione cui aderiscono. "Il turista

che giunge qui non vede il confine tra un Comune e l'altro, è invece interessato a vivere quante più esperienze possibili e noi ci adoperiamo per accompagnarlo a scoprire tutti i nostri paesi, anche coccolandolo", afferma il presidente dell'Unité, architetto Marco Vesan. Per questo, è stato istituito in tempi recenti un tavolo di lavoro tra gli assessori comunali al turismo, "al fine di coordinare gli appuntamenti degli eventi che si organizzano nei diversi centri e proporci con una logica condivisa - aggiunge il presidente - Complessivamente siamo una comunità di 16 mila persone e unire le forze non può che portare benefici a tutte le comunità".

L'Unité ha realizzato una sistemazione della fascia fluviale della Dora Baltea con la creazione di un percorso destinato alla fruizione a piedi e con mezzi privi di mo-

Valle d'Aosta

tore che si snoda lungo tutto il percorso del fiume nei Comuni di Saint-Vincent, Chatillon, Pontey e Chambave, dal Ponte delle Capre fino al Torrente Clavalité. I territori dell'Unité sono attraversati anche dalla via Francigena e sono numerosi i percorsi e-bike, ove l'Unité ha fornito a ogni Comune una colonnina per la ricarica.

Ulteriore progetto a favore di tutta l'Unité è stato il "Trekking autour du Cervin": con il lavoro di tecnici specializzati e con la collaborazione dei Comuni di Emarèse, Saint-Vincent, Châtillon, La Magdeleine, Antey-Saint-André, Chamois, Valtournenche e Torgnon è stato creato un circuito di trekking che dalla valle centrale passa ai piedi del Cervino per ridiscendere con un anello di eccezionale valore naturalistico e paesaggistico. Per le sue valenze panoramiche il percorso è stato chiamato Gran Balconata



Castello di Cly

Per le sue valenze panoramiche il percorso del progetto "Trekking autour du Cervin" è stato chiamato Gran Balconata del Cervino: l'itinerario è una vera e propria "green way" che collega numerose risorse del territorio, offerte culturali e di svago

Il luogo per tutte le passioni

Per gli appassionati di montagna, sci, alpinismo, escursioni e altre attività sportive legate alla natura. Ma anche per coloro che desiderano scoprire la cultura alpina nei suoi molteplici aspetti legati alla storia, all'arte, all'architettura, all'artigianato, all'enogastronomia e alle tradizioni. L'Unité des Communes Valdôtaines Mont-Cervin e i suoi 11 Comuni - Antey-Saint-André, Chambave, Chamois, Châtillon, La Magdeleine, Pontey, Saint-Denis, Saint-Vincent, Torgnon, Valtournenche / Breuil-Cervinia e Verrayes - è la meta ideale.

ta del Cervino. Questo itinerario è una vera e propria "green way" che collega numerose risorse del territorio, offerte culturali e di svago per fornire al turista una visione a tutto tondo delle ricchezze dei territori ai piedi della Gran Becca, come è chiamato il Cervino dagli abitanti del luogo.

Nel complesso "arcipelago" costituito dai paesi dell'Unité, ciascun Comune spicca per una sua particolarità, che merita di essere conosciuta e apprezzata.

Antey-Saint-André è natura, sport e relax; Chambave è la terra di vigneti, vini e formaggi; Chamois, a 1.815 metri d'altitudine, è il paese che confina con il cielo, dove s'arriva in funivia o a piedi; Châtill-



Percorso ciaspole

on è, invece, la culla della cultura ospitando sul suo territorio quattro castelli e vestigia romane; La Magdeleine il luogo che conduce sulla via dei mulini e Pontey, sulla strada del sole, permette di osservare da vicino le antiche macine di origine medioevale. Saint-Denis è dominato dal suo splendido castello, Saint Vincent continua a coltivare la sua peculiarità di Riviera delle Alpi con le Terme il

Casinò. Torgnon è la meta di fascino per le passeggiate infinite tra gli alpeggi e per l'approdo agli impianti sciistici d'inverno; Verrayes racchiude un paesaggio tutto da scoprire con La Maison Saluard, la cappella affrescata di San Michele e le cave di marmo verde. Valtournenche, infine, è la porta ai piedi della "Gran Becca".

CHÂTILLON (AO) - www.cm-montecervino.vda.it



Castello di Ussel



Musée Petit Monde



Comune di
Fénis

Valle d'Aosta

Fénis è un comune di fondazione romana sorto per lo sfruttamento dei giacimenti di pirite e poi passato in mano alla casata degli Challant che qui eressero il castello di Fénis, oggi tra le attrattive più note e visitate della Valle d'Aosta. Si trova a 547 metri di altitudine, protetto da un bosco di castagni, e ha una popolazione prossima ai 2.000 abitanti. Alle spalle del paese si apre la valle di Clavalité, con il suo paesaggio caratteristico di villaggi sparsi e natura incontaminata.

tel +39 0166 764635

www.comune.fenis.ao.it



Castello di Fénis

La natura incontaminata, il castello e le tradizioni

A **Fénis** sono molti i tesori nascosti da scoprire, per chi ama la pace e l'ambiente

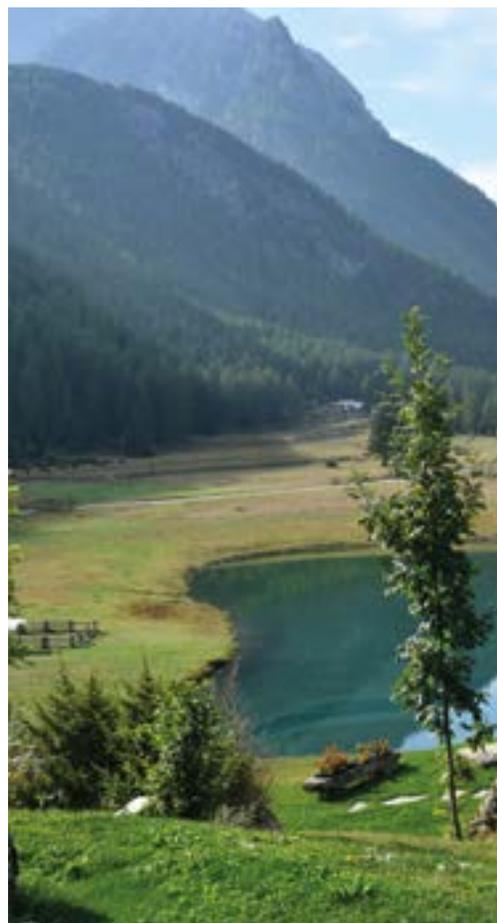
La partecipazione alla trasmissione "Alle falde del Kilimangiaro" di Rai 3 è stata l'occasione per farsi conoscere dal grande pubblico, ma il Comune di Fénis offre ancora tante bellezze segrete da scoprire al turista amante della tranquillità e curioso delle tradizioni delle nostre montagne. Il paesaggio è segnato dalla straordinaria architettura del castello di Fénis, con torri e mura merlate di fondazione medievale, pareti con magnifici affreschi, tra cui anche un San Giorgio che uccide il drago e l'annunciazione di San Cristoforo datata 1430, interni in stile tardogotico.

La costruzione integra perfettamente l'intento difensivo e lo status di dimora signorile della casata degli Challant. Recuperato e restaurato da Alfredo d'Andrade a fine Ottocento, oggi è proprietà dell'Amministrazione regionale e rappresenta il fulcro della proposta turisti-

ca di Fénis: itinerari, eventi, accoglienza partono dal castello e invitano a esplorare oltre.

"Abbiamo progettato un centro multimediale che servirà ad accogliere i turisti, dare informazioni storiche e culturali grazie alla tecnologia e semplificare operazioni come il biglietto per le visite, evitando le code - spiega Mattia Nicoletta, sindaco del Comune di Fénis - ospiteremo mostre temporanee e, grazie al collegamento tra gli itinerari e le passeggiate con la pista ciclabile, ciclisti e amanti delle passeggiate sono i benvenuti. Inoltre, il territorio è pronto per la mobilità verde, per la salute di tutti". L'itinerario ciclabile Velodoire è quello che collega Sarre, Gressan, Aosta, Charvensod, Pollein, Brissogne, Saint-Marcel, Fénis, Nus, Chambave, Pontey, Châtillon e Saint-Vincent.

A Fénis la pista è ad anello e integra un'area attrezzata e il castello, posto a



Clavalité lago



Punta Tersiva

breve distanza. Inoltre, si distingue perché permette l'accesso a una serie di fondi agricoli inserendosi a tutti gli effetti in una visione di mobilità verde.

“La parte alta del Paese offre itinerari

di rara bellezza -prosegue il sindaco- in un territorio ancora selvaggio e incontaminato”. È la Val Clavalité, con il suo paesaggio rurale alpino tra radure e boschi di pini e abeti, piccoli villaggi na-

scosti, il torrente Clavalité. Ideale per il trekking, con diversi gradi di difficoltà, alla scoperta dell'eremo Saint-Julien e delle cappelle di cui è punteggiato il territorio di Fénis; ma il vero fascino risiede nella natura incontaminata della valle.

“Una valle incantata dove regnano pace e tranquillità, che va visitata con discrezione e rispetto - sottolinea Mattia Nicoletta - Qui ci sono anche due laghi in quota, il Lac de Mézove e Lavodilec, mentre nella piana di Clavalité, ai bordi di un lago artificiale, è stata posizionata una panchina fotovoltaica per la ricarica dell'e-bike”.

Il Comune è molto attivo a sostegno del turismo e anche i cittadini contribuiscono.

“Negli ultimi anni Fénis si è arricchita nell'offerta di ospitalità con hotel, agriturismo, privati con camere e B&B. Sono nate anche associazioni di volontariato, tra cittadini comuni e i commercianti, che hanno portato eventi di grande richiamo, come Castello in Fiera, alla quarta edizione. A settembre ha animato le mura del castello e il prato circostante con oltre 2.000 visitatori. Senza i volontari, non sarebbe stato possibile”.

Proprio sotto il castello, presso la ex villa Montana di proprietà comunale, si trova la sede del Mav, il Museo dell'artigianato valdostano tradizionale, che raccoglie una serie di oggetti realizzati dagli artisti più rappresentativi della regione, maestri nell'intaglio del legno, e mostre





Mav - Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione

temporanee di pezzi acquisiti direttamente dalle famiglie locali o sulle bancarelle della Fiera di Sant'Orso. A Fénis ha trascorso gli ultimi anni anche il pittore Francesco Nex, recentemente festeggiato con una serata evento per i 100 anni dalla nascita, e vi lavorano molti artigiani che poi espongono alla fiera

millenaria di Sant'Orso. "L'artigianato valdostano è molto vario e interessante, con tanti oggetti di pregio. A Fénis abbiamo un maestro di bottega e tanti artigiani che divulgano questa cultura. In collaborazione con la Regione abbiamo attivato il corso di scultura e di vannerie, la tecnica per intrecciare i cesti di vimini come da tradizione". Un'ulterio-

re attrattiva per gli amanti della montagna interessati a investire nel settore turistico o a riqualificare dimore storiche, Fénis ha entro il proprio territorio alcuni villaggi con edifici in pietra in qualche caso sotto vincolo della sovrintendenza. "Un patrimonio che merita di essere restaurato - aggiunge il sindaco - anche perché la parte edificabile sul nostro territorio è ridottissima, per evitare disarmonie e speculazioni. Mentre invece la comunità ha bisogno di alloggi soprattutto per accogliere i visitatori". Un territorio incontaminato che si apre al turismo con discrezione, ed è pronto ad accogliere tutti con il calore della tradizione.

Valle d'Aosta



Tsanté de Bouva

L'artigianato valdostano è molto vario e interessante, con tanti oggetti di pregio. A Fénis un maestro di bottega e tanti artigiani divulgano questa cultura



Oltre 33 mila abitanti in quello che è il quinto capoluogo più in alto d'Italia. Il Comune di Aosta è infatti proprio nel cuore della regione, nella piana in cui scorre la Dora Baltea, sovrastata da montagne come la Becca di Nona, il Monte Emilius, la Pointe de Chaligne e la Becca di Viou. Testimonianze confermano insediamenti nel territorio già in tempi protostorici con una popolazione di cultura megalitica. Qui, allo spettacolo della natura in tutte le stagioni si affiancano eventi e iniziative che rendono la permanenza in città ancora più piacevole e ricca di interessanti proposte.

www.comune.aosta.it

Il villaggio alpino nel cuore della città

Ad **Aosta**, fino al 6 gennaio, oltre 40 chalet per il "Marché Vert Noël", che si sviluppa tra il teatro romano e l'arco di Augusto

Un villaggio alpino nel cuore di Aosta; sullo sfondo la grande storia che, passando di qui ha lasciato tracce indelebili: il teatro romano e l'arco di Augusto. E poi, a soli quindici minuti, il magico polo sciistico Pila. Una meta, dunque, che riesce a mettere insieme tradizione, cultura, sport, economia di pregio, tra artigianato ed enogastronomia. È questo, e altro ancora, "Marché Vert Noël" che sta animando Aosta fino dal novembre scorso e fino al 6 gennaio. Dopo la forzata sosta dell'anno scorso, "torniamo ad accogliere i nostri ospiti con una importante novità - spiega Alina Sapinet, assessore comunale a Sviluppo economico, promozione turistica e sport - Alla sede storica del teatro romano si affianca la prestigiosa piazza Arco Augusto". "Tra questi due punti di riferimento - prosegue - si sviluppa tutto il centro storico della città. Visitare il Marché, dunque, diventa un'esperienza immersiva per gustarsi al meglio Aosta". Il mercatino di Natale è "Vert", poi, non solo perché conduce alle festività natalizie, ma perché è

immerso nel verde di un villaggio alpino creato per l'occasione. Che può imbiancarsi se, come accade spesso di questa stagione, la neve cadrà anche su Aosta. Di certo, per gli appassionati degli sport invernali, sono pronte le piste di Pila, comodamente raggiungibili in pochi minuti dal centro cittadino con un'avveniristica cabinovia che conduce direttamente sulle piste da sci. Tra viottoli e piazzette sapientemente addobbati e illuminati, con tavoli e

panche in cui sostare, si possono visitare 40 chalet di produzioni artistiche locali, prodotti enogastronomici Doc e Dop, artigianato tipico e originali manufatti. Le produzioni artigianali esposte comprendono candele, saponi artigianali, ceramica, oggettistica artigianale in legno, articoli e accessori di abbigliamento in lana cotta e feltro, canapa, pizzi, addobbi natalizi, prodotti eno-gastronomici tipici valdostani, pasticceria.

Espongono inoltre gli artigiani locali, esperti nella lavorazione del legno, capaci di trasformare ceppi in opere d'arte che scaldano il cuore e sorprendere grandi e piccini, come si può ammirare nello stand allestito dall'assessorato regionale al Turismo e artigianato. Un ricco calendario di appuntamenti musicali accompagna gli ospiti fino al prossimo anno.





Comune di Saint-Marcel

Valle d'Aosta

Poco più di 1.300 abitanti, nel cuore della Valle d'Aosta: Saint-Marcel è il luogo ideale dove assaporare le tradizioni del territorio, in cucina ma anche tra i castelli e le costruzioni di epoca medievale, senza dimenticare una visita alle antiche miniere e le lunghe passeggiate immersi nella splendida natura. Proprio grazie alla sua centralità è il punto di partenza ideale visitare tutta la regione.

tel +39 0165 768801

www.comune.saintmarcel.ao.it



Miniere Servette

Dalla Dora Baltea, a 530 metri sul livello del mare, alla cima della Grande Roise (3.356 metri sul livello del mare) si scopre un territorio dalle mille sfaccettature e, nella salita, un balcone da cui si ammirano tutti i quattromila metri della Valle d'Aosta: il Bianco, il Rosa, il Cervino. Benvenuti nell'incredibile scrigno che racchiude sul suo territorio Saint-Marcel, sinonimo di una varietà eccezionale di mondi che si conoscono stando nel perimetro comunale.

A guidarci in un'affascinante scoperta è il sindaco, Andrea Bionaz. La prima tappa è a fondovalle, all'area umida di Les Iles - Sic e Zps - riparo di molte specie d'uccelli stanziali e migratori.

A piedi o inforcando la bici si arriva al centro del paese, dominato dal Castello (XIII-XV sec.), una casa-forte utilizzata come residenza agricola e probabilmente centro di lavorazione mineraria;



Eve Verda

Una balconata sui quattromila valdostani

Saint-Marcel è un crescendo di spettacolarità e dalle mille sfaccettature, storiche e paesaggistiche

ora proprietà del Comune che ne ha recuperato un primo lotto per realizzare "Mineralp", un centro documentale e museale che racconterà la straordinaria storia mineraria del paese, dove già i romani avevano scoperto i sedimenti di ferro e rame a 1.800 metri.

Un'attività estrattiva che è continuata fino al 1957, quando sono state chiuse le miniere di Chuc e Servette che ora con le loro tre gallerie che si aprono ai visitatori nel Parco minerario, cuore di un villaggio molto organizzato e in cui avveniva una prima lavorazione del minerale prima del trasporto a valle.

Nell'area si estraeva anche il cloritoscisto granatifero, roccia pregiata per realizzare le macine dei mulini. Attorno a questa materia prima si sviluppò un florido commercio nel periodo medievale, di cui rimangono tracce nelle macine ritrovate in molte località della Pianura padana.

Lasciato il Castello, si sale fino alla parrocchiale (XVIII secolo) e più su anco-

ra si giunge al Santuario di Plout, il più imponente della Valle d'Aosta, dedicato alla Madonna "che tutto può" (Notre Dame de Touts Pouvoirs).

Attorno, due villaggi con un'architettura risalente al 1600. Non lontano, un nuovo incanto: l'Eve Verda (acque verdi), ovvero lo sgorgare da sotto un masso di acque color turchese, "contaminate" dalle vene di rame che attraversano sottoterra.

Il ruscello, poco dopo, è alimentato da acque di origine ferruginosa (giallognole), diventando di un verde spettacolare che colora tutto ciò che lambisce.

A Les Druges, a 1.600 metri, il balcone sui quattromila valdostani e poi su, fino al villaggio minerario, per poi entrare nel Vallone di Saint-Marcel, con la sua azienda faunistico-venatoria, le miniere di Proborna dove si estraeva il manganese per sbiancare i vetri lavorati a Murano, il Lago Layet e una miriade di possibilità per trekking e passeggiate a contatto con la natura.



Sciare sotto le stelle e tra i castelli

A Nus 30 chilometri di piste attendono gli appassionati di sci nordico e delle escursioni sulle ciaspole



Osservatorio Astronomico della Valle d'Aosta

Trenta chilometri di sci nordico immersi tra abeti e larici e baciati da un'insolazione spettacolare ad ammorbidire il pungente freddo invernale; percorsi praticabili con le ciaspole; un planetario e un osservatorio astronomico a portata di mano per un'immersione nell'infinito; due castelli, quello dei Seigneurs de Nus e quello di Pilato in centro al paese; innumerevoli sentieri adatti per passeggiate a ogni età, per far conoscere un territorio comunale che si estende in verticale, da 529 a 3.504 metri. È

l'incanto che offre il Comune valdostano di Nus, nel cuore della Valle d'Aosta a pochi chilometri dal capoluogo regionale. Un luogo dove il turista è di casa e anche l'attività dell'Amministrazione, insieme con quelle dei privati, è volta a una continua valorizzazione delle tante peculiarità territoriali, per una fruizione attrattiva e sostenibile. "È in fase di ultimazione il Cammino Balteo o Bassa Via - aggiorna il sindaco Fabio Grange - ed è stato affidato da poco l'appalto per realizzare un tracciato che sarà insieme ciclopedonale e ippovia, recu-

A una manciata di chilometri dal capoluogo, Nus conta circa 3.000 abitanti. Testimonianze confermano che i primi insediamenti risalgono già all'epoca romana. Oltre allo spettacolo paesaggistico e agli sport invernali, immancabile è una tappa all'Osservatorio astronomico, con laboratori e visite adatte anche ai bambini, come il Planetario, dove è proiettato uno dei cieli digitali più belli d'Italia sulla cupola di 10 metri di diametro.

tel +39 0165 763763
www.comune.nus.ao.it

perando sentieri preesistenti". Opportunità che s'aggiungono a quelle che già offre il paese, attraversato dai camminatori che si spostano lungo la via Francigena; circa 10 mila presenze ogni anno si riversano sulle piste di fondo e circa 15 mila visitatori fanno tappa al Planetario e all'Osservatorio. Se durante la bella stagione in molti raggiungono il santuario mariano più alto d'Europa, a 2.652 metri di Cunéy, l'accoglienza durante tutto l'anno in alta quota nel vallone di Saint-Barthélemy è assicurata dal Rifugio Cunéy, dal Rifugio Maggìa a 2.007 metri e dal bivacco Reboulaz. Poco più sotto, nella frazione di Lignan ci sono i resti di un antico castelliere che è stato valorizzato attraverso un percorso esplorativo. La porta dell'edificio principale è orientata sul punto di levata del sole al solstizio d'estate, il che dimostra una tradizione antichissima di osservazione astronomica, oggi interpretata ai massimi livelli dall'Osservatorio in un contesto capace di regalare esperienze uniche anche ai turisti nelle fredde e terse notti invernali.



Castello di Pilato



Pista di sci di fondo



Amanda Buzzi, titolare di Pasticceria Buzzi

La semplicità delle cose buone di una volta

La **Pasticceria Buzzi** presenta i prodotti della tradizione valdostana tra cui il famoso Bacio di Nus



“Invito tutti ad assaggiare il Bacio di Nus che vorrei diventasse un dolce conosciuto anche al di fuori della Valle d’Aosta”. A parlare è Amanda Buzzi, titolare della omonima Pasticceria Buzzi, con sede a Nus, che gestisce insieme al marito Caudio Allais e alle figlie Elisabetta, Giulia e Cecilia. “I nostri prodotti - spiega l’imprenditrice evidenziando tanta passione artigianale - vengono scelti con cura e amore per regalare ai clienti un’esperienza unica da poter condividere con gli amici e in famiglia. Oltre alla pasticceria, l’attività si completa con la gelateria e la caffetteria”. Infatti, cosa c’è di meglio che bere

un caffè assaggiando la prelibatezza rappresentata da Il Bacio di Nus, proprio all’interno della caffetteria? Tutti i valdostani possono raggiungere comodamente la Pasticceria Buzzi che si trova lungo la strada statale 26. Tra l’altro l’intera regione, essendo piccola, si attraversa completamente in appena sessanta minuti di comoda autostrada e pertanto consente a tutti di raggiungere Nus per far visita alla pasticceria che conserva immutata tutta la bontà della tradizione. L’attività è nata nel 1973 ad opera dei genitori di Amanda, Paolo e Albina che

Valle d’Aosta

hanno fondato il brand. “Ho iniziato a lavorare con loro e poi nel 2003 io e mio marito - che faceva anche lui il pasticcere, ma altrove - siamo subentrati nella titolarità dell’esercizio”. La Pasticceria Buzzi è cresciuta molto negli ultimi anni riuscendo a passare dai tre dipendenti di allora ai 15 di oggi. La svolta è avvenuta nel 2010, anno in cui la Pasticceria Buzzi si è trasferita dal borgo storico alla nuova sede in cui si sono aggiunte gelateria e caffetteria, in adiacenza alla statale che è l’unica arteria percorribile in Valle d’Aosta dopo l’autostrada. “Da quando siamo passati nei nuovi locali abbiamo avuto un incremento della clientela”,

La gelateria, una sfida vinta

La gelateria dispone di un bancone con 16 gusti tra cui il gelato al Bacio di Nus, cavallo di battaglia aziendale. Il gelato prodotto è privo di grassi vegetali, di monodigliceridi, di coloranti e conservanti. Tra i gusti anche fior di panna, nocciola Piemonte Igp, pistacchio e menta bianca del Piemonte. Tra le proposte anche gusti particolari come pane burro e marmellata, il malaga, il gusto crema vaniglia prodotto con uova del luogo e vaniglia del Madagascar. Ovviamente vi sono anche i gusti alla frutta, preparati semplicemente con sciroppo e frutta fresca, rigorosamente di stagione.



ammette. Il prodotto che va per la maggiore è come detto, senza dubbio il Bacio di Nus. “È un dolce fatto con le noci e il cioccolato - specifica Amanda Buzzi - Tra l'altro siamo detentori del marchio, che abbiamo registrato nel 2000”. Di questa prelibatezza la Pasticceria Buzzi produce 10.000 chilogrammi all'anno. A farne incetta sono sia i turisti sia i residenti dell'intera Valle d'Aosta.

Un'altra specialità è rappresentata dalle Tegole. “Le facciamo con le nocciole - illustra la titolare - e in particolare noi utilizziamo la Tonda gentile delle Langhe:

gli altri ingredienti sono lo zucchero, la farina e l'albume d'uovo. Non utilizziamo il burro. Sono preparate a mano e 'tirate' una a una attraverso uno stampo”. Un altro prodotto che piace tantissimo sono i Rustici: “Li facciamo - prosegue Amanda Buzzi - con la polvere di caffè e le nocciole, come se fosse una frolla montata che viene poi 'sborsata' sulla teglia e infine infornata”. La pasticceria propone anche una vasta gamma di dolci freschi e secchi, mignon. “Andiamo dalla pasticceria classica - evidenzia - ma produciamo anche deliziose novità create nel no-

stro laboratorio. Alla base ci sono sempre ingredienti genuini e di alta qualità scelti con cura e amore per offrire ai nostri clienti la migliore esperienza. Tra le produzioni non possono mancare panettoni artigianali e praline. Inoltre - conclude - abbiamo creato anche tutta una linea di vaso-cottura realizzando il babà classico al rum e anche quello al limoncello, nonché la torta sacher, classica sia con la marmellata di albicocche che con la marmellata di lamponi e poi un cake ai marroni”.

NUS (AO) - www.pasticceriabuzzi.it



Dal 2020, con l'inizio del periodo pandemico, la pasticceria ha intrapreso l'attività di shop online tramite il proprio sito internet, esaudendo le richieste mediante consegne a domicilio tramite corriere



Panoramica su Charvensod

Comune di Charvensod



Valle d'Aosta

Charvensod conta circa 2.500 abitanti, ben attrezzato per l'ospitalità con due hotel, B&B e alloggi per le vacanze. La vicinanza alla stazione sciistica di Pila rende il paese anche un punto di partenza ideale per lo sci. Qui natura e storia si fondono in un binomio emozionante. L'Eremo di San Grato e le balconate naturali offrono inoltre una vista impagabile sui "giganti" (montagne oltre i 4000 m: Monte Bianco, Grand-Combin, Cervino, Monte-Rosa) e sulla città di Aosta.

tel +39 0165 279711
www.comune.charvensod.ao.it

Tre anelli per esplorare un dislivello di 2.500 metri

Charvensod è un centro fortemente attrattivo, ricco di sentieristica e di ospitalità, anche per la sua vicinanza alla stazione sciistica di Pila

Dalla Dora Baltea alla cima del Mont-Emilius (3.559 metri), passando per la Becca di Nona (3.142 metri), e in mezzo un panorama che cambia man mano che si sale, con il fiume alle spalle e davanti a sé prima i boschi di latifoglie, poi quelli di conifere fino ai pascoli alpini e alle nude rocce. È straordinariamente vario e affascinante il territorio del Comune di Charvensod, così naturalisticamente connotato che non pare vero sia anche alle porte di Aosta, coniugando così la vicinanza alla città con una dimensione serena e rilassata.

Esplorarlo potrebbe sembrare un'impresa senonché, spiega il sindaco Ronny Borbey, tre percorsi ad anello collocati a latitudini diverse consentono "di attraversare il territorio acquisendo ogni sorta di informazione: naturalistica, storica e culturale.

Ora - aggiunge - stiamo lavorando per renderli ancora più attrattivi e coinvolgen-

ti". In virtù di un bando europeo, infatti, lungo il percorso sono state realizzate alcune postazioni che consentono di vivere esperienze uniche: chaise longue per riposarsi e porsi in perfetta sintonia con l'ambiente circostante, per esempio, o strutture a cono che amplificano i rumori del bosco. "Sono tutti sentieri a medio-bassa intensità, facilmente affrontabili", assicura il sindaco. Una politica comunale fortemente orientata verso la transizione ecologica e interventi so-

stenibili ha già lasciato un'impronta nella precedente consiliatura e ora, all'inizio del secondo mandato, il sindaco Borbey conferma obiettivi che vanno in questa direzione. Proseguirà il progetto di successo "Boudza-té", ovvero "Muoviti", con il quale si trasformano in euro e in un buono da spendere nelle botteghe del territorio, tutti i chilometri che i cittadini fanno in bici o a piedi un anno. Agli studenti delle scuole primarie del Comune è proposta l'iniziativa "Bondzor, sveglia il corpo, attiva la mente". Nello specifico, una camminata di 15 minuti all'inizio delle lezioni, per favorire la concentrazione e lo sviluppo dei talenti attraverso la pratica di uno stile di vita sano. "Stiamo mettendo al centro ambiente ed ecosostenibilità perché abbiano anche una ricaduta economica - afferma il sindaco - È importante che chi arriva qui percepisca un centro che ha una storia, espressa attraverso il suo territorio".



Cascata di Ponteille



Chaise longue, sullo sfondo la Becca di Nona



Comune di Fontainemore

Valle d'Aosta

I 35 km quadrati di territorio del Comune di Fontainemore si estendono lungo la valle del Lys, dai 760 metri sul livello del mare del capoluogo fino ai 2.600 metri del Mont Mars, intorno al quale è stata istituita l'omonima riserva naturalistica. Ha una popolazione di soli 449 abitanti e una storia che risale al 543, quando si narra sia stato fondato intorno alla fonte sgorgata con le preghiere di San Mauro, da cui il nome di Fonte Maura. Un'altra possibile etimologia del nome è "fonte mora", per le alghe verde scuro che coprivano la fonte.

www.comune.fontainemore.ao.it
www.montmars.it



Natura incontaminata e accoglienza genuina, a pochi minuti da Gressoney

Fontainemore offre un'esperienza autentica della montagna, a prova di famiglia



Speranza Girod, sindaco di Fontainemore

La posizione strategica di media quota di Fontainemore, seconda località che si incontra risalendo la valle del Lys, rende il paese una meta strategica per i turisti amanti della montagna, sotto tutti i punti di vista. Dalla valle e da Fontainemore è facile recarsi sulle piste da sci, fare passeggiate con le ciaspole o gli sci di fondo, in estate dedicarsi al trekking, al canyoning, ad arrampicate ed escursioni, approfittando della natura incontaminata della riserva naturale del Mont Mars. Da qui passano il cammino Balteo, itinerario ad anello tra cultura e storia e articolato in 23 tappe, e per chi ama la competizione, il Tor des Géants, percorso di resistenza tra i sentieri a Valle d'Aosta. Per i ragazzi c'è il parco avventura nel bosco e attività pensate per bambini di ogni età, tra cui anche un servizio di centro estivo giornaliero creato nel 2021 e molto gradito alle famiglie.

"Fontainemore ha sempre vissuto di agricoltura e artigianato - dice il sindaco Speranza Girod - attività che in anni più recenti è stata affiancata dal turismo, ma un turismo dolce, capace di dare risalto alle tradizioni locali attraverso la valorizzazione delle risorse naturali". Su questa linea si inserisce anche la scelta di puntare sulle energie rinnovabili: è recente la realizzazione della centrale idroelettrica di Siv - Société Infrastructures Valdôtaines, per l'80% di proprietà del Comune e per il 20% della F.Ili Ronc di Introd (Aosta), ed è in programma la costruzione di una seconda centrale. Entrambe sfruttano la piovosità del luogo senza interferire con la natura.

"Il nostro territorio non ha visto l'incontrollato sviluppo che altrove ha avuto luogo negli anni Sessanta e Settanta - prosegue la sindaco - Conserva ancora la sua bellezza originaria, con le costruzioni in pietra e legno realizzate dai



maçons, muratori, noti fino in Svizzera e Francia, le cappelle votive affrescate e le chiesette che punteggiano i vari villaggi, ed è meta di un turismo anche religioso, per esempio con la processione di Oropa, che ogni 5 anni, a mezzanotte, parte dalla cappella di Pillaz alla volta del monte della Barma”.

Oltre 11 ore di cammino notturno, per un pellegrinaggio che si svolge ormai da ben 4 secoli e conduce all'affascinante santuario del Sacro Monte di Oropa,

con la Madonna nera e la sacra roccia di Sant'Eusebio, masso erratico che risale a un ancestrale culto litico. La vocazione agricola di Fontainemore si può assaggiare direttamente nelle malghe dopo una passeggiata, nelle strutture e bed & breakfast che accolgono i visitatori: cibi genuini e unici, come la toma di Gressoney, formaggio prodotto esclusivamente nella valle del Lys che si affianca alla fontina tra i prodotti tipici della regione. Il paese si distingue anche per la colti-

vazione di piccoli frutti e delle castagne. La toma di Gressoney rientra nei prodotti tipici da preservare raccontati dall'Arca del Gusto Slow Food e viene prodotta anche in alpeggio, durante l'estate. “Fontainemore è un luogo ideale per provare emozioni ancora autentiche, sperimentare un'ospitalità genuina, ascoltare gli aneddoti di una volta assaggiare un prodotto tipico realizzato ancora come vuole la tradizione - aggiunge Speranza Girod -



◀ Qui l'industria del turismo non è ancora arrivata, c'è invece la vita quotidiana della montagna, a pochi minuti da Gressoney”.

A colpire il visitatore sono prima di tutto le bellezze naturali. L'antico borgo con la chiesetta arroccata e la Madonna nera, a segnare il legame con il santuario di Oropa; il ponte medievale di pietra, il sesto più bel ponte d'Italia e “uno degli scorci più fotografati”, commenta Speranza Girod. Dalla strada regionale o dalla frazione Planaz si raggiunge l'Orrido di Guillemore, a strapiombo su una profonda gola che si può ammirare anche passeggiando lungo la mulattiera che costeggia il torrente, con un suggestivo salto d'acqua.

La riserva del Mont Mars è la più grande della Valle d'Aosta, 380 ettari di boschi, laghetti, vette imponenti, praterie alpine che accolgono le mandrie in transumanza estiva. A 2.047 metri si trova il rinomato rifugio di Barma, per ristorarsi dopo le escursioni guidate a esplorare flora e fauna locali. Su queste montagne si possono avvistare le marmotte o i camosci, in cielo lo sparviere, l'aquila reale e il gheppio. Il rifugio, di recente costruzione e dotato di pannelli solari e capta l'acqua dal fon-



do del lago, per evitare l'uso e trasporto della plastica. Si trova sul Lago Barma, di origine glaciale, il più grande della riserva naturale che si distingue per l'abbondante fioritura estiva di rododendri, digli di monte, eriofori, arnica e orchidee selvatiche, e dal quale partono numerose escursioni. E nella natura, le antiche costruzioni come i villaggi fermi nel tempo dell'itinerario che tocca Borney, Planaz, Faretta, Pillaz, Thea, Chuchal e Bressé, ponti e ruscelli. Un angolo di montagna che merita una visita.

Valle d'Aosta

Oltre 11 ore di cammino notturno, per un pellegrinaggio che si svolge ormai da ben 4 secoli e conduce all'affascinante santuario del Sacro Monte di Oropa, con la Madonna nera e la sacra roccia di Sant'Eusebio





Comune di circa 3.700 abitanti, Pont Saint Martin è il primo che si incontra arrivando in Valle d'Aosta dal Piemonte. Proprio qui inizia e termina il Cammino Balteo, itinerario che permette di scoprire il patrimonio storico-culturale della regione a quote-medio basse in tutte le stagioni. E basta allontanarsi un po' dal centro abitato per trovarsi immersi nella splendida natura locale, tra betulle e castagni centenari.

tel +39 0125 830611
www.comune.pontsaintmartin.ao.it

Nome e destino di Pont Saint Martin, che si estende lungo il torren-te Lys, sono legati alla leggen-da del diavolo e di San Martino, Vescovo di Tours, e al ponte in pietra costruito dai ro-mani nel I secolo avanti Cristo, raro esem-pio di campata unica. Il racconto vede il santo trionfare sul diavolo in una notte di tempesta che provoca il crollo del ponte. Gli abitanti del paese ne vogliono uno nuo-vo, ancora più grande e bello, e Martino promette di aiutarli. Chiede al diavolo di ricostruire il ponte in una sola notte, ma in-vece di ricambiare il favore con l'anima del-la prima persona che attraversa, lo ingan-na e fa in modo che sia un cane a passare per primo. Così il diavolo sparirà per sem-pre tra le fiamme dell'inferno. Per ricorda-re il prodigio e anche la leggenda della nin-fa del Lys, a febbraio si celebra il carnevale di Pont Saint Martin, nel 2021 la 111ª edi-zione. "Una manifestazione unica e mera-vigliosa - dice entusiasta il sindaco Mar-co Sucquet - che attrae persone di ogni età, genere e cetto sociale, che ha creato amori e sincere amicizie. Un evento che fa dav-vero comunità". Pont Saint Mar-tin merita una visita anche per il castello e la casa forte 'l Castel dei signori locali, con il museo permanente sul bombardamen-to che nel 1944 distrusse il paese, e per approfittare delle passeggia-te e delle opportunità di sport all'a-ria aperta. Per esempio, recandosi al climbing park o percorrendo uno dei mol-ti sentieri che uniscono vari comuni del-la bassa valle, o ancora mettendosi per via

Leggende e bellezze a cavallo del ponte romano

Pont Saint Martin è conosciuto per il carnevale storico, grazie al quale si scoprono le tante attrattive del luogo

senza troppa fretta lungo il cammino Bal-teo o la via Francigena. L'impegno dell'am-ministrazione comunale è nel conservare e promuovere le tradizioni, per esempio con la manutenzio-ne delle strutture, con l'in-tervento archeologico per il Castello, la realizzazione di un parco della lettura

a Villa Michetti e della nuova scuola me-dia tramite un concorso di architettura. Ci sono poi la rassegna di musica antica Ka-lendamaya e il festival di percussioni Pul-sation. "Forse siamo un po' di parte, ma andiamo fieri dei negozi del nostro centro storico - prosegue - una piccola maceller-ia e salumeria, le pasticcerie e gelaterie". Un paese accogliente, sotto tutti gli aspetti.



Marco Sucquet, sindaco di Pont Saint Martin





TI ASPETTIAMO A **PILA...** ISOLA NEL CIELO



www.comune.gressan.ao.it
www.pila.it



A un'altitudine di 322 metri, Donnas annovera circa 2.400 abitanti. È la "culla" dell'omonimo vino Doc (il primo) della Valle d'Aosta. Era un centro di grande importanza già in epoca romana, in quanto punto di transito e sosta obbligata sulla Strada delle Gallie. Di notevole interesse sono i due ecomusei, la Latteria di Tréby e della Confraternita dello Spirito Santo e il Museo della Vite e del Vino.

tel +39 0125 804728

www.comune.donnas.ao.it



Fiera di Sant'Orso

A passeggio attraverso i secoli, ma anche attraverso itinerari naturali, culturali ed enogastronomici. Magari dopo aver assaporato un buon bicchiere di Donnas (prodotto dal Nebbiolo Picotendro), la Doc che quest'anno festeggia cinquant'anni, figlia di quella "viticoltura eroica" che qui ha superato le difficoltà legate al terreno e alle temperature per poter soddisfare i migliori palati. A gennaio, poi, tappa obbligata il 15 e 16, per la tradizionalissima e importante Festa di Sant'Orso, che torna dopo un anno di sospensione, vetrina dello straordinario artigianato valdostano. E chi cerca l'avventura nella pratica sportiva, trova fresca d'inaugurazione una ferrata attrezzata su tre falesie a bassa quota nel nuovissimo Climbing Park Balteo. Un'opportunità per mettersi alla prova in assoluta sicurezza e con una difficoltà medio-bassa.

È il mondo variegatissimo e attraente racchiuso in Donnas uno dei primi comuni ad accogliere i visitatori che entra-

Patrimoni abilmente valorizzati

Donnas è uno dei primi paesi entrando in Valle d'Aosta: storia, natura, tradizione, molto sport outdoor e un vino Doc da 50 anni

no in Valle d'Aosta. La Dora Baltea divide il paese in due parti: l'adret, la sinistra orografica, e l'envers, che fa capo alla frazione di Vert.

Caratterizzato dall'intimo radicamento della cultura contadina e da profonda religiosità popolare, e grazie alla propria posizione strategica, il paese ha accumulato nei secoli un patrimonio culturale, storico, religioso e naturale imponente e ad oggi abilmente valorizzato. Ogni

visitatore troverà il percorso più adatto ai propri interessi, scoprendo nuove dimensioni che amalgamano in modo naturale passioni diverse. L'arco romano, la Via Francigena, l'architettura del borgo storico, il municipio, le scuole, la biblioteca, le tracce della fonderia diventata archeologia industriale rappresentano tappe nell'itinerario attraverso i secoli che Donnas consente. L'ecomuseo della Latteria di Tréby e della Confraternita dello Spirito Santo e il Museo della vite sono le mete per capire le radici della Donnas di oggi; le due chiese, segno di due parrocchie distinte, sintetizzano stili che nulla hanno in comune.

Lo sport outdoor qui è un must, con sentieri, arrampicate - arricchite dalla nuova ferrata a bassa quota - canyoning e torrentismo. Ampia possibilità di trekking tra paesaggio e storia.

A quota 1.860 metri c'è il rifugio Bonze, allo spartiacque con il Piemonte. Non distante, l'area attrezzata di Chignas è meta privilegiata per gli amanti dei pic-nic.



Vigneti



Strada Romana



Comune di **La Thuile**

Valle d'Aosta

Poco più di 800 residenti, atmosfera raccolta e una posizione strategica, lungo la strada internazionale che collega la Valle d'Aosta alla Francia attraverso il Colle del Piccolo San Bernardo.

Tra i fiori all'occhiello di La Thuile c'è l'ampio comprensorio internazionale per lo sci alpino - l'Espace San Bernardo - uno dei più estesi delle Alpi occidentali, con i suoi 152 km di piste imbiancate fino a primavera inoltrata.

tel +39 0165 884108

www.comune.la-thuille.ao.it

Il lato wild del Monte Bianco

152 km di piste dal fascino internazionale: **La Thuile** è un perfetto mix rigenerante tra sport, benessere, natura e un manto nevoso eccellente per tutta la stagione

Sport, benessere e natura: è attorno a queste dimensioni che è possibile trovare il perfetto equilibrio psico-fisico a La Thuile, il lato Wild del Monte Bianco.

Nella stagione bianca l'innevamento è garantito lungo i 152 chilometri di piste del comprensorio internazionale che la lega alla Francia attraverso il Piccolo San Bernardo, e nelle altre stagioni si aprono mondi altrettanto interessanti, con proposte e attività a stretto contatto con la montagna e la sua forza ener-

gizzante. "Qui si praticano tutti gli sport invernali e per qualsiasi età", racconta il sindaco Mathieu Ferraris, primo cittadino di una comunità originaria di 800 persone, che diventano 15 mila e oltre per buona parte dell'anno. "Insieme alla dimensione sportiva - aggiunge - c'è quella del benessere rigenerante offerto da una montagna potente, capace di trasmettere forza e al contempo quiete e armonia, con angoli naturali realmente incontaminati. Per esempio, si può camminare in notturna al solo chiarore delle stelle e

della luna, vivendo esperienze davvero molto esclusive".

In una vasta conca alla confluenza di due torrenti e circondata da fitte foreste, La Thuile (1.441 metri) è raggiungibile rapidamente e in tutta comodità dall'autostrada. Intorno, vette e ghiacciai regalano energia pura. Ma non è tutto, perché alla possenza della montagna, La Thuile unisce l'eccezionalità del patrimonio storico, essendo stata un punto di passaggio frequentato sin dalla preistoria, e poi in epoca romana e medievale.



Comprensorio Espace San Bernardo



Vista notturna di La Thuile dalla pista n° 3



Snowkite al Piccolo San Bernardo

Per i pernottamenti, La Thuile conta 2.500 posti letto in strutture alberghiere fino a cinque stelle e circa 14 mila posti nelle seconde case

Espace San Bernardo, Monte Bianco senza frontiere

Nei mesi invernali il fiore all'occhiello di La Thuile è rappresentato dal vasto comprensorio internazionale per lo sci alpino, collegato a La Rosière, in Francia.

L'Espace San Bernardo è uno dei più estesi delle Alpi Occidentali ed è aperto fino a primavera inoltrata per gli sciatori di tutti i livelli, per free-rider e snowkiter. È attivo anche uno snowpark cui si uniscono tante proposte per i fondisti, che hanno a disposizione tre anelli di diverse difficoltà per 11 chilometri complessivi. A La Thuile, accompagnati da una guida alpina, si può usufruire del servizio di heliski per raggiungere rapidamente la neve dei ghiacciai del Rutor e del Miravidi e vivere la montagna in totale libertà. Ampia infine l'offerta per i bambini, che possono scendere sulle piste più facili guidati dai maestri della Scuola di sci o divertirsi al parco giochi sulla neve organizzato con gonfiabili e tappeti. Varie attività ludiche sono or-

ganizzate anche dalla Maison-musée Berton o dal mini-club. terminate le ore sulla neve, a disposizione c'è una piscina coperta cui si aggiunge una variegata proposta benessere offerta dalle molteplici strutture di accoglienza. Per i pernottamenti, La Thuile conta 2.500 posti letto in strutture alberghiere fino a cinque stelle e circa 14 mila posti nelle seconde case.

Oltre la neve e lo sci

Nei mesi primaverili e in estate il lato Wild del Monte Bianco è un paradiso per l'escursionismo grazie all'estensione e alla varietà della sua rete di sentieri. L'ampio Bike Park internazionale - ben 200 km di percorsi e 1.200 metri di dislivello - è servito da numerosi impianti di risalita. E non finisce qui. "La Thuile - sottolinea infatti Ferraris - non si ferma mai e ha sem-

pre diverse iniziative in programma volte a migliorare la sua attrattività. Stiamo realizzando una piazza al centro del paese per uno spazio aggregativo condiviso; con Anas e Regione abbiamo progettato una variante alla Statale che ora attraversa il paese, per poter creare un centro pedonale; abbiamo realizzato un Pumptrak e rimetteremo a nuovo il campo da basket e annesso parco giochi. Inoltre, stiamo potenziando i percorsi di mountain bike per le famiglie". Con il confinante Comune francese, La Thuile sta lavorando per creare servizi (dalle aree di sosta alle colonnine elettriche) sul Piccolo San Bernardo e la sua posizione resta strategica per vivere la montagna a tutto tondo, con i suoi silenzi e i suoi ritmi; il luogo perfetto per osservare panorami straordinari, passeggiare nei boschi e conquistare le vette passo dopo passo.



Sci alpinismo sul comprensorio di La Thuile



Mauro Lucianaz, presidente dell'Unité Grand-Paradis

L'Unité Grand-Paradis segue con attenzione lo sviluppo e la qualità della vita nei 13 Comuni del comprensorio, circa 826 chilometri quadrati attorno al Gran Paradiso, l'unica montagna sopra i 4.000 metri di altezza interamente in Italia. Rientra tra i territori che beneficiano della strategia nazionale per le aree interne, in questo contesto si inseriscono alcuni dei progetti portati avanti dall'Unité, e tra le finalità ha anche la ricerca e messa a frutto di finanziamenti italiani ed europei per le zone montane. "Sanità, trasporti, istruzione - precisa Mauro Lucianaz, presidente dell'Unité Grand-Paradis - sono le priorità, ma in questa fase il focus è la transizione ecologica, attraverso la quale passano lo sviluppo turistico, la crescita economi-



Alcuni dei numerosi progetti messi in campo dall'**Unité des Communes valdôtaines Grand-Paradis** per salvaguardare e promuovere la bellezza del vivere in montagna

Insieme per la transizione ecologica

ca e il benessere sociale". Il territorio, da sempre meta turistica, negli ultimi anni ha puntato sulla sostenibilità, soprattutto in questo spicchio dove si estende il parco nazionale Gran Paradiso. È la stessa istituzione del Parco a promuovere l'approccio green, con il marchio di qualità Gran Paradiso che premia prodotti e tradizioni locali sulla base del rispetto dell'ambiente. Qui si trova anche una capillare rete di colonnine per veicoli elettrici, grazie alla quale si può visitare la regione sicuri di trovare sempre dove rifornirsi. L'efficientamento energetico va di pari passo con un trasporto pubblico a chiamata, che permette a residenti e visitatori di spostarsi più facilmente tra le valli. "Una delle tematiche che stiamo portan-

Valle d'Aosta

do avanti è quella della scuola d'eccellenza: didattica laboratoriale, che si apre alla natura, ed edifici progettati in chiave biofilica, per migliorare i livelli di attenzione e apprendimento. Inoltre, nell'ambito del Programma Investimenti per la crescita e l'occupazione 2014/2020 - Fesr, il progetto 'Gran Paradiso: dai valore alla natura' mira a rafforzare l'attrattività dell'area interna del Gran Paradiso come destinazione turistica unica Espace Grand-Paradis, che integri le risorse naturali, culturali ed economiche dei comuni dell'area", prosegue il presidente. Un lavoro a tutto tondo che dà energia e risalto alle potenzialità del territorio.

VILLENEUVE (AO)
www.cm-grandparadis.vda.it



Panoramica notturna di Cogne



PH BRUNO LOMANE

Saint-Nicolas, calanchi

L'elisir di una vita attorno al Gran Paradiso

■ **L'Unité des Communes valdôtaines Grand-Paradis**, 13 Comuni nel solco centrale della Valle d'Aosta, racchiude mondi straordinari da fondovalle fino alle cime più alte d'Italia e il Parco Nazionale più antico

Un territorio che ospita il 4 mila metri completamente in territorio italiano e che dà il nome al primo Parco naturale della penisola, il Gran Paradiso; 13 Comuni posti sia sul versante destro che su quello sinistro del solco centrale della Valle d'Aosta, quasi ad accompagnare con vigile attenzione i viaggiatori da valle fin su, a 4 mila metri, in uno spettacolo di natura, cultura, vestigia antiche e beni culturali, animato da ogni tipologia di evento e proposta sportiva, sempre in

Valle d'Aosta

piena sintonia con i luoghi e la loro specifica identità.

È in questo paradiso che accoglie tutti, in ogni stagione dell'anno, l'Unité des Communes valdôtaines Grand-Paradis, quattro vallate in direzione Sud, Valgrisenche, Valle di Rhêmes, Valsavarenche e Valle di Cogne, e i pendii che da Saint-Pierre salgono verso Saint-Nicolas per arrivare fino ai 3.000 metri del monte Fallère e del val-lone di Vertosan. È tra Valsavarenche e la Valle di Cogne che si trova il massiccio del Gran Paradiso. Nell'area vivono e operano oltre 15 mila persone.

Immersi nella natura

Boschi di larici e abeti, vaste praterie alpine, rocce, ghiacciai e cascate costituiscono lo scenario ideale per la vita di una fauna ricca e varia e per una visita alla scoperta del meraviglioso mondo dell'alta montagna. In tutte le valli in cui spiccano montagne particolarmente suggestive come la Grivola, decantata dal Carducci, il Ciarforon, La Tresenta, la Grande Sassiè, la Granta Parey e il Mont Fallère; il suo territorio è disseminato di laghi, piccoli o grandi, ma tutti dai colori stupefacenti.





Sarre, castello - Archivio Regione autonoma Valle d'Aosta

Questo è territorio del Parco Nazionale del Gran Paradiso, il primo parco nazionale italiano, istituito nel 1922. Pascoli alpini, vette imponenti e boschi rigogliosi: c'è molto da scoprire tra i 650 metri di fondovalle e i 4.061 metri della vetta. Per valorizzare il versante valdostano del territorio del Parco e far conoscere le particolarità naturalistiche e culturali di quest'area, nel 1998 è stata istituita la Fondation Grand Paradis che, grazie all'attività dei Centri visitatori del Parco e alla realizzazione di esposizioni ed eventi, contribuisce a sviluppare una nuova sensibilità nei confronti della natura.

Valle d'Aosta

menzione familiare unendo alla qualità di piste e impianti di risalita opportunità per esperti, per chi sta imparando e per i più piccoli. Il polo di Cogne si sviluppa sulle pendici boschive della testa di Montzeuc, nel cuore del Parco naziona-

le del Gran Paradiso, dove incontri ravvicinati con stambecchi, camosci ed ermellini sono frequenti.

L'esposizione a Nord garantisce neve sempre nelle migliori condizioni per i suoi 8 chilometri di piste, che si svilup-

Per chi non si ferma mai

L'area Grand-Paradis apre le porte a chiunque ami lo sport open air. Sci di discesa, sci di fondo e sci alpinismo, è il luogo ideale per praticare tutti gli sport invernali. Tra le vette raggiungibili con gli sci, per scialpinisti di buon livello, c'è anche il Gran Paradiso. L'area, inoltre, è teatro di grandi competizioni come il Tour du Rutor.

I comprensori sciistici qui hanno una di-



Valsavarenche, sci di fondo a Pont - archivio Regione autonoma Valle d'Aosta



pano tra i 2.297 e i 1.534 metri, per un dislivello di 763 metri. C'è, inoltre, il polo di Chanavey (tra 2.131 e 1.723 metri), con 6 chilometri di piste e 2 impianti, e quello di Valgrisenche (tra 2.050 e 1.664 metri), anch'esso con due impianti di risalita,

entrambi con una spiccata vocazione per le famiglie.

Lo sci di fondo significa percorrere centinaia di chilometri di piste per tutti i livelli. L'appuntamento competitivo più prestigioso è sicuramente la Marcia Gran

Per chi ama il contatto con la natura sconfinata, vi sono diversi itinerari di sci alpinismo



Villeneuve, Châtel Argent - archivio Regione autonoma Valle d'Aosta

Paradiso di Cogne, che porta i concorrenti a transitare per i paesi di Valnontey, Lillaz ed Épinel, per un totale di 45 km: un itinerario che merita di essere ripetuto, anche se non alla velocità di atleti professionisti.

La montagna in inverno si può vivere anche praticando pattinaggio su ghiaccio, ice climbing, snowkite, racchette da neve, bob, slittini e gommoni.

L'arrampicata su ghiaccio è praticata in molte vallate valdostane, in particolare nella valle di Cogne. Qui, come a Rhêmes-Notre-Dame e Valgrisenche, le famiglie con bambini possono approfittare di parchi gioco invernali, con tapis roulant che permettono di risalire il pendio dove imparare a sciare, mentre una pista di gommoni offre a tutti, grandi e piccini, inebrianti discese su colorate ciambelle



Avisè, castello - Archivio Regione autonoma Valle d'Aosta

Sulle vie della cultura

L'area del Grand-Paradis è particolarmente ricca di testimonianze e vestigia del passato quali il Ponte-acquedotto romano di Pont d'Aël (3 a.C.) e i numerosi castelli di varie epoche come: Introd, Sarrion de La Tour (Saint-Pierre), Sarre, Châtel-Argent (Villeneuve), La Mothe (Arvier), Montmayeur (all'inizio della Valgrisenche), Avisè, Blonay e Aymavilles. Visibili ancora alcuni resti dell'antica Strada consolare delle Gallie, prima opera pubblica realizzata dai Romani in Valle

d'Aosta per l'espansione militare e politica dell'Impero Romano.

Tutte le chiese parrocchiali del territorio presentano al loro interno tesori di arte sacra ma si deve una menzione particolare alla chiesa di Saint-Léger a Aymavilles con la caratteristica facciata a trompe-l'œil e a Sainte Marie di Villeneuve, chiesa risalente al periodo paleocristiano che custodisce al suo interno affreschi del XII-XV secolo.

Splendidi esempi di case rurali sono: la Maison Bruil a Introd e la Maison de Cogne Gérard-Dayné.

Nella prima sono stati riportati alla funzione originaria i vari ambienti tipici della casa tradizionale ed è stata realizzata un'esposizione permanente che ripercorre le tecniche sviluppate dagli antenati valdostani per la conservazione degli alimenti.

La seconda è una preziosa testimonianza dell'architettura di legno e pietra tipica dell'area. Qui, le emozioni della memoria aiutano a riflettere sulla conservazione e la valorizzazione del patrimonio architettonico e storico-culturale della civiltà alpina. Le miniere di Cogne rappresentano



Introd, castello

Valorizzare il patrimonio storico e tradizionale e svelare i nuovi orizzonti dell'arte e della cultura è una missione per l'intera area del Grand-Paradis

un'interessante testimonianza di sfruttamento minerario (magnetite), dove sono ben visibili i resti delle teleferiche, la funivia per i passeggeri e numerosi fabbricati. Qui si trova anche l'antichissima miniera d'argento di Valeille. Tappa importante e da mettere in programma, quella al Centro visitatori del Parco Nazionale del Gran Paradiso Alpinart e alla sua mostra permanente sulla miniera di magnetite di Cogne, con illustrazione della storia, della geologia, del complesso minerario e dell'attività produttiva.

Un savoir-faire secolare

La produzione artigianale è diffusa, diversificata e raggiunge punte di autentica eccellenza. Oggi la maggior parte delle opere in legno è rappresentata da sculture, pannelli scolpiti ad alto e bassorilievo, suppellettili ornamentali, oggetti decorativi. A Valgrisenche si continua a tessere



Valgrisenche, la tradizione della tessitura

il "drap", un tessuto di lana grezza, realizzato a mano su antichi telai in legno. Il drap classico era monocolori, ma si è poi sviluppato in tinte vivaci e multicolori che formano motivi geometrici e quadri di varie dimensioni. Un tempo usato

soprattutto come tessuto da arredamento, dato che si abbina perfettamente allo stile dei mobili rustici, oggi è adoperato per realizzare capi di abbigliamento e una vasta gamma di accessori artigianali quali sciar-



Arvier, castello e vigneti



Rhêmes-Notre-Dame, piste di fondo



pe, cappelli e borse, pezzi unici che esaltano il carattere di chi li indossa.

A Cogne le donne ancora sanno intrecciare complesse “dentelles”, i pizzi al tombolo, importato dalle monache benedettine arrivate da Cluny,

ma arricchito con punti sicuramente di origine locale e legati all’ambiente e alla fauna.

I disegni, fatti a mente dalle merlettai senza uno schema preciso, sono frutto della loro fantasia e sono tramandati di madre in figlia.

Tutti a tavola

Sapori decisi e il gusto di mangiare bene rappresentano un’esperienza irripetibile grazie all’amore che i valdostani dedicano all’arte culinaria. La zona della valle centrale, nell’area del Gran Paradiso, è nota per la fiorente viticoltura nei vigna-



Saint-Pierre, castello Sarriod de la Tour - Archivio Regione autonoma Valle d’Aosta

PASQUALE SIZZI



ti terrazzati. La Route des vignobles alpins è un progetto che consente di scoprire e apprezzare la viticoltura eroica che caratterizza il territorio della Valle d'Aosta. Visite in vigna con musica, degustazioni presso i vigneti più alti d'Europa, trekking ed e-bike in vigna, alcune delle proposte. Il polo enologico valdostano, presso la Grandze del Castello di Aymavilles, è il fulcro del progetto ed è il punto di informazione privilegiato per l'enoturismo valdostano, ma la sua anima sono le esperienze e gli eventi organizzati dai viticoltori locali per far scoprire ai turisti ed ai residenti interessati tutto quello che c'è dietro al prodotto vinicolo valdostano: paesaggi, natura, cultura, tradizione, savoir-faire e molto altro. Oltre alla fontina Dop, si possono gustare anche altri formaggi vaccini freschi (come seras) e stagionati, formaggi caprini e altri derivati del latte. Numerose sono le aziende agricole che si occupano della coltivazione di piante officinali, tra le quali la più famosa è la pianta del Genepy. Da gustare il pregiato miele di Rododendro e Millefiori di alta montagna.

VILLENEUVE (AO) - www.cm-grandparadis.vda.it



Rhêmes-Saint-Georges



Aymavilles, castello

L'Alto Adige si caratterizza anche per un'offerta enogastronomica molto varia che comprende i piatti semplici e gustosi dei rifugi di montagna e quelli più ricercati dei ristoranti stellati



Alto Adige

Progetto di comunicazione ideato da **Lorella Sivieri**

Neve, tradizione e buona cucina

■ Ecco la ricetta dell'**Alto Adige** per una vacanza unica: sci, paesaggi da favola, relax alle terme e atmosfere della Belle Époque

Una stagione sciistica che non finisce mai, da settembre a primavera inoltrata, per gli sport invernali che tra maggio e agosto lasciano spazio alle lunghe passeggiate nel verde dei pendii ricoperti da vigneti. Un territorio capace di offrire 26 località sciistiche con chilometri di piste perfettamente innevate, ma anche località dal fascino antico, come Merano, dove poter riscoprire l'atmosfera della "Belle Époque", tra parchi, castelli e terme.

È un turismo a tutto campo quello offerto dall'Alto Adige, che permette a ogni tipologia di visitatore di vivere esperienze di divertimento, relax e cultura. Tra i punti di forza, ovviamente, ci sono quelli legati all'offerta invernale con piste adatte a tutti i livelli di preparazione, a tutte le età e per tutti i gusti, dai principianti ai professionisti alle famiglie. L'Alto Adige, infatti, grazie a una posizione favorevole a sud delle Alpi, offre più ore di sole al giorno che qualsiasi altra località delle Alpi e questo la rende una delle mete più amate. Una vacanza che si può snodare tra le piste di alta quota, come quelle che si trovano nell'area del ghiacciaio della Val Senales, dove è possibile sciare

a 3.200 metri di altitudine o raggiungere con un'escursione di sci alpinismo, il Giogo di Tisa, luogo di ritrovamento di Ötzi, ma anche fare esperienze di puro divertimento, come quelle proposte dalla Funslope di Racines, dove si può trovare una combinazione di piste da sci, snowpark e cross, o ancora immergersi nella bellezza del comprensorio sciistico Tre Cime Dolomiti, situato nel cuore delle Dolomiti italiane, patrimonio Unesco. Un mondo alpino unico, dunque, dove si possono visitare i più bei laghi di montagna e località caratteristiche, come San Candido con la sua famosa Collegiata, uno dei principali edifici religiosi delle Alpi Orientali. Ma l'Alto Adige si caratterizza anche per un'offerta enogastronomica molto varia che comprende i piatti semplici e gustosi dei rifugi di montagna e quelli più ricercati dei ristoranti stellati. Una cucina che, partendo dai prodotti tipici del territorio, come mele, speck e formaggi, è riuscita a fondere ricette tradizionali, cucina mediterranea e internazionale, che è parte integrante di una vacanza da sogno.

- Fabrizio Cerignale -



■ L'esperienza più emozionante delle Alpi racchiusa tra le piste e i sentieri da esplorare con sci, ciaspole e slittini approdando poi nei meravigliosi e accoglienti luoghi di ristoro

3 Cime/3 Zinnen: a tu per tu con le Dolomiti

Bisogna proprio andarci per provare fino in fondo che significa trovarsi davanti a quel Patrimonio mondiale dell'Umanità che è il Parco Naturale Tre Cime tra i Comuni di Sesto, San Candido, Dobbiaco, Villabassa e Braies. Un faccia a faccia con le meravigliose Dolomiti a distanza ravvicinata e un'emozione che sale quando tra esse riesci a scorgere

Alto Adige

loro, le famosissime Tre Cime. È l'esperienza più straordinaria delle Alpi quella che si può vivere in questa porzione soleggiata dell'Alto Adige, meta sciistica pluripremiata in inverno. La regione 3 Cime/3 Zinnen Dolomiti apre ai visitatori un mondo alpino unico, con i più bei laghi di montagna delle Alpi, le più suggestive formazioni di vette e un'esperienza naturale incomparabile, limitata a Nord dalla Val Pusteria, a Est dalla Val di Sesto

e a Sul dal confine provinciale con Belluno e a Ovest dalla Val di Landro.

Novità sulle piste

Il comprensorio sciistico 3 Cime Dolomiti è l'ideale per gli intenditori che, dopo varie esperienze sciistiche, hanno trovato qui un moderno comprensorio sciistico, dove lo sci come sport è ancora al centro dell'attenzione e dove è di fondamentale importanza sciare in relax con gli amici e



la famiglia in un ambiente naturale spettacolare. Cinque montagne da sci collegate e oltre 115 chilometri di piste, con un'incomparabile varietà di percorsi, migliore preparazione del fondo e neve garantita assicurano il punteggio più alto a tutte le aeree nelle premiazioni di skiresort.de. Due importanti novità contraddistinguono la stagione 2021/2021. Quest'anno ci sarà una nuova pista, la blu "Moso-Sesto",

una pista facile che collega la Croda Rossa con il Monte Elmo. Essa permette di evitare la panoramica, ma impegnativa pista dell'Orto del Toro, così che tutta la famiglia possa sciare lungo lungo il nuovo collegamento tra le due montagne sciistiche. Inoltre, è stato completamente valorizzato il punto di accesso a Sesto della nuova cabinovia Premium a 10 posti "Helmjet Sexten" che ha sostituito già l'hanno scor-

so la vecchia funivia Monte Elmo-Sesto. Sci ma non solo, poiché dopo le numerose salite e discese, non può mancare una sosta in uno degli ottimi rifugi, per godere del piacere che offrono le delizie culinarie e un'ospitalità al massimo livello.

I bambini e le renne

Anche gli ospiti più piccoli possono sentirsi grandi nel com-





Due importanti novità contraddistinguono la stagione 2021/2021: una nuova pista, la blu "Moso-Sesto" che porta dalla Croda Rossa al Monte Elmo, e la valorizzazione del punto di accesso a Sesto della nuova cabinovia Premium a 10 posti "Helmjet Sexten"



Il comprensorio sciistico 3 Cime Dolomiti, il luogo dove, è bene che lo sappiano, prendono corpo le immagini dei loro libri illustrati:

l'imponente famiglia di giganteschi pupazzi di neve saluta con un sorriso gli sciatori della Croda Rossa, la renna Rudi e l'unico branco di renne delle Alpi attraversano il loro percorso.

Sulla montagna dedicata alle famiglie, Monte Baranci a San Candido, oltre alle varie piste, ci sono una pista skicross per bambini, una pista per slittini e un nuovo circuito.

Inoltre, diversi impianti di risalita a valle accompagnano i primi tentativi sugli sci. Le due piste da slittino con collegamento agli impianti di risalita, poi, offrono un divertimento assoluto nelle curve e due volte a settimana c'è anche lo slittino notturno.

Fondo, alpinismo ed escursioni

Il Parco Naturale Tre Cime e Fanes-Sennes-Braies è esplorabile in molti modi, oltreché sfrecciando lungo le piste: ciaspole, sci di fondo e sci d'alpinismo, infatti, possono far godere il silenzio ai piedi delle sublimi Dolomiti.

Particolarmente gratificanti per gli escursionisti invernali e ciaspolate sono i tour alle Tre Cime, in Val Fiscalina, sul Monte Specie o un piacevole giro di pascoli alpini, da farsi da soli o in compagnia delle guide escursionistiche. C'è anche un divertimento in slittino per le famiglie e tutti gli appassionati di slittino, due volte alla settimana anche di sera sul Monte Barancil. Le formazioni rocciose aspre e degradate che si alternano ad ampie valli, altipiani aperti e

interessanti pendii in salita sono un sogno soprattutto per gli scialpinisti, che al termine possono godere ancor di più il sapore di un panino con il tipico Speck altoatesino. La zona delle 3 Cime è un vero paradiso anche per lo sci di fondo, con 200 chilometri di piste. Ad un'altitudine compresa tra i 1.130 e i 2.200 metri, la rete di sentieri si snoda attraverso foreste e prati coperti di neve. Da Sesto via San Candido a Dobbiaco, a Villabassa, Braies. E, se non bastano, ci sono i 1.300 chilometri del Dolomiti Nordic-ski: la rete di 10 aree di sci di fondo delle Dolomiti, cui la zona delle 3 Cime è collegata, utilizzabili con un solo skipass.

3 CIME/3 ZINNEN DOLOMITI (BZ)

www.trecime.com
www.tre-cime.info





Sono Marlene®

FIGLIA DELLE ALPI

Durante gli inverni altoatesini freddi e soleggiati, i miei alberi perdono tutte le foglie. Perfino la Figlia delle Alpi ha bisogno di una pausa di tanto in tanto: mentre i melicoltori si occupano della potatura invernale, gli alberi accumulano nuove energie per la primavera successiva.

Racines-Giovo: paesaggi alpini da sogno, relax, golosità enogastronomiche e sci in totale sicurezza

Tutti in alta quota, con gli sport invernali

Inaugurata ufficialmente il 4 dicembre, anche quest'anno la stagione invernale della regione alpina Racines-Giovo promette ai suoi visitatori una vacanza indimenticabile, un'esperienza da ricordare negli anni in cui relax, sport outdoor, intrattenimento e delizie enogastronomiche la fanno da padrone. Gli amanti della neve possono approfittare di uno dei periodi di apertura più lunghi dell'Alto Adige, con un'offerta di ben 28 chilometri di piste a innevamento garantito, distribuiti tra quote che partono da 1.300 metri e giungono fino a 2.150. Le 23 piste del comprensorio sciistico - facilmente raggiungibili attraverso otto impianti di risalita - vantano pendenze e difficoltà variabili ma identica bellezza dei paesaggi in cui sono inserite. La scrupolosa efficienza dell'organizzazione non contempla ritardi e code: dunque, zero stress, nonostante il dinamismo "naturale" di chi pratica sci nordico, sci alpino, sci alpinismo o snowboard. Il turista

Alto Adige

può solo lasciarsi andare, godendo del pacificante spettacolo offerto dalla montagna e sapendo che non di soli sport invernali "classici" è caratterizzata Racines-Giovo. Basti pensare alla Funslope, originale combinazione di cross, sci e snowpark. Un occhio di riguardo, inoltre, è riservato ai bambini, il cui divertimento è affidato a una corsistica di sci con modalità di "insegnamento-gioco" coinvolgente ma di grande efficacia, per impratichire i più piccoli a uno sport salutare e divertente. Approfitando dell'offerta "Welcome Weekend" si può usufruire di una riduzione sulle tariffe degli skipass: 30 euro per il giornaliero, 50 per due giorni e 60 per tre. Ineccepibili le misure e i perfezionamenti infrastrutturali compiuti dal comprensivo sciistico per rispettare le normative anti Covid-19, assicurando così ai visitatori un soggiorno del tutto sereno senza che siano sacrificate le tante attrattive presenti. Rispetto agli impianti sciistici la capacità di trasporto di persone è adeguata nel rispetto delle direttive in vigore, fermo restando che



i membri conviventi della stessa famiglia possono imbarcarsi insieme. L'aerazione delle cabine è assicurata grazie all'apertura delle finestre e tutte le strutture - si tratti di cabine, seggiovie e aree comuni - vengono disinfettate con regolarità. Ognuno dovrà naturalmente fare la propria parte, al fine di tutelare la salute di tutti, perciò l'accesso agli impianti di risalita è consentito solo con green pass valido. Agli sportelli dei biglietti, agli accessi all'imbarco degli impianti di risalita e nelle aree di sosta vanno sempre rispettate le distanze minime di sicurezza così com'è





Tre vacanze in una

A Racines, in Alto Adige, sono tre le valli che accolgono tutto l'anno turisti e appassionati della montagna. La Val Giovo è perfetta per tutti coloro che hanno bisogno di ritrovare pace e relax dal quotidiano ma senza rinunciare a tutta una serie di attività diverse e stimolanti. È soprannominata la "valle verde" perché si presenta come un vero e proprio paradiso dedicato agli amanti della natura. La Val Racines, invece, sembra fatta a posta per le vacanze attive e per gli sportivi tutto l'anno. La Val Ridanna, infine, è il punto di incontro per chi vuole immergersi nella natura senza perdere opportunità anche di stampo culturale: a Vipiteno, infatti, si può scoprire la storia, nella miniera di Monteneve si vive l'avventura, sulle piste e lungo gli itinerari escursionistici ci si dedica all'eccellenza dello sport. Tre vacanze in una, nel Comune delle tre valli.

Un occhio di riguardo, inoltre, è riservato ai bambini, il cui divertimento è affidato a una corsistica di sci con modalità di "insegnamento-gioco" coinvolgente ma di grande efficacia

obbligatorio coprire naso e bocca con mascherina Ffp2 negli stessi luoghi, comprese seggiovie e sciovie. La raccomandazione aggiuntiva resta quella di disinfettarsi con regolarità le mani, operazione ancor più semplice grazie ai dispenser sempre disponibili nelle varie aree, ivi compresi rifugi, baite, scuole di sci e fino ai negozi di articoli sportivi. Solcate le bianche piste con i propri sci e deliziati dalla salubrità di un'aria incontaminata, il consiglio è di addentrarsi nelle molte specificità di questo territorio incantato, sperimentando le entusiasmanti attrattive pensate per

la famiglia al completo e provando le golosità della tradizione sud-tirolese. Quando il freddo si fa pungente Racines-Giovo diventa infatti lo "scigno" di tanti e caratteristici rifugi raggiungibili con gli sci ma anche a piedi. Sarà l'occasione per degustare le eccellenze enogastronomiche di una cucina composta per buona parte da ingredienti poveri ma che, negli ultimi anni, è stata rivisitata da chef intenzionati a concedere, anche in alta quota, esperienze gourmet.

RACINES (BZ) - www.ratschings-jaufen.it





Ratschings
Racines



*Un paradiso per gli amanti
del movimento*



Fuga dalla vita quotidiana
verso il piacere, la montagna e il relax.

www.racines.info

 [visitratschings](https://www.instagram.com/visitratschings)

Il paradiso invernale della Val Senales



Inaugura la stagione della **Alpin Arena Senales** e all'hotel sul ghiaccio più in alta quota d'Europa si affianca il nuovo **Smart Hotel Firm**

A pochi chilometri da Merano, lateralmente alla Val Venosta, si estende la Val Senales, uno dei luoghi più pittoreschi dell'Alto Adige. Nota per essere stata il luogo di ritrovamento di Iceman Ötzi nel 1991, questa piccola valle di 1.200 abitanti racchiude un'ampia varietà di paesaggi: dai meleti ai lati delle piste ciclabili ai paesaggi boschivi e montani che circondano i sentieri escursionistici del Parco Naturale del

Gruppo di Tessa e ai maestosi ghiacciai che incorniciano l'intera vallata. Tra questi, in fondo alla valle al confine con l'Austria, su oltre 185 ettari di superficie si estende l'imponente ghiacciaio di Giogo Alto (Hochjochferner), polo turistico della zona, che tutti gli anni da settembre a maggio, con l'apertura della Alpin Arena Senales, si trasforma in un paradiso innevato per tutti gli ap-

Alto Adige

passionati di sport invernali. Inaugurata nei primi anni Settanta su iniziativa del giovane contadino e imprenditore senalese Leo Gurschler, oggi l'area sciistica del ghiacciaio è un ambito punto d'incontro per sportivi amatoriali, sci club internazionali e stelle dello sci di tutto il mondo. Legati alle tradizioni e affascinati dall'innovazione: i senalesi e la loro valle sono così. Chiaro esempio di questo connubio è il Glacier Hotel Grawand, l'hotel su ghiaccio più in alta quota d'Europa, costruito a ben 3.212 metri di altitudine sul ghiacciaio della Val Senales. Nel cuore delle imponenti Alpi Venoste, ogni anno l'albergo ad alta quota attira ospiti da ogni parte del mondo.

“Oltre agli atleti che soggiornano da noi durante i loro allenamenti in Val Senales, tra i nostri ospiti abbiamo anche vacanzieri entusiasti di pernottare a una simile altitudine e di godersi indisturbati, prima dell'apertura al pubblico, le piste innevate della Alpin Arena Senales. Inoltre, al Glacier Hotel Grawand, da pochi giorni, abbiamo aperto un'altra struttura, lo Smart Hotel Firm a Madonna di Senales”, annuncia in chiusura Dario Piazza, direttore dell'albergo.



Glacier Hotel Grawand

PH DUBROVSKA AKTIV-SPORT

SENALES (BZ) - www.valsenales.com



© WESTHILMER.COM

La combinazione fra stile alpino e contemporaneo continua nella cucina del ristorante "Olivi", dove lo chef propone un menu internazionale, tradizionale e mediterraneo

All'Hotel Terme Merano, unico nel suo genere, per ricaricare mente e corpo. La novità più recente: la Medical Spa per la medicina complementare e la cura preventiva

L'oasi del benessere a Merano

L'unico hotel termale dell'Alto Adige si trova nel cuore di Merano ed è situato direttamente accanto alla passeggiata termale. È un punto di partenza ideale per una vacanza in città, montagna, natura e benessere durante tutte le stagioni. Le tre aree Spa garantiscono una sensazione di benessere paradisiaca. Le Terme di Merano sono raggiungibili attraverso un tunnel percorribile in accappatoio direttamente dalla Garden Spa. La Garden Spa per famiglie con un ampio giardino di palme, piscina esterna e interna, sauna con costume all'esterno e bagno turco. La Sky Spa, l'oasi di benessere sopra i tetti di Merano è un luogo unico per un'esperienza di benessere con una vista spettacolare sulla città di Merano e le cime innevate delle montagne nei dintorni. L'infinity-pool lunga 22 metri ha accesso interno ed esterno; vi sono inoltre postazioni di micromassaggio, tre vasche idromassaggio, una terrazza abbellita da palme, cabine per trattamenti benessere con consulenza di esperte estetiste e terapeute. E, ancora, la sauna finlandese, la sauna alle erbe, il bagno di vapore e una vasca a immersione con acqua fredda. Non manca la sala fitness

Alto Adige

con una vasta offerta di attività sportive e lezioni di yoga, proposte da un istruttore qualificato.

La combinazione fra stile alpino e contemporaneo continua nella cucina del ristorante "Olivi", dove lo chef propone un menu internazionale, tradizionale e mediterraneo di alta qualità, a base di prodotti tipici locali e adatto a tutte le esigenze. Cocktail creativi, vini pregiati vengono serviti al bar Palm Lounge, dove si svolgono anche eventi musicali. L'ultima novità dell'Hotel Terme Mera-

no è la nuova Medical Spa con il dottor Alessandro Peracchi, direttore sanitario e responsabile. La gamma di servizi si concentra sulla medicina complementare e cura preventiva ma anche su patologie acute e croniche. La combinazione perfetta: in un soggiorno di relax, spazio per l'ascolto delle proprie difficoltà fisiche e psichiche e tutte le professionalità e le soluzioni per prendersi finalmente cura del bene più prezioso: la salute.

MERANO (BZ) - www.hoteltermemerano.it



LE PIÙ BELLE ESPERIENZE

SI FANNO ALL'APERTO

merano2000.com



**Merano
2000**

**CON TUTTA LA FAMIGLIA SULLA NEVE,
POCHI MINUTI DALLA CITTÀ DI MERANO!**

Passeggiate nella natura, slittate con i bambini, sugli sci, una discesa con l'Alpin Bob, un volo in parapendio oppure con un gustoso pranzo in baita – decidi tu, come vivere il tuo tempo libero!



Progetto di comunicazione ideato da Paola Anatrella

Campania



Arriva l'alta velocità per le merci

La linea ferroviaria dell'Alta Velocità/Alta Capacità Napoli-Bari è il più grande investimento infrastrutturale in fase di realizzazione in Italia. Prospettive e opportunità

Un'area a forte vocazione manifatturiera che ora ha la possibilità di crescere grazie a importanti infrastrutture viarie che stanno prendendo corpo dopo lo storico pressing degli imprenditori locali, decisi ad avere i mezzi per continuare a crescere, innovare, esportare e dare opportunità al territorio.

È questo, oggi, un tratto caratterizzante la provincia di Avellino, la parte più continentale della Campania, su cui insistono ben 12 nuclei industriali e un'attività agricola diffusa. La quota delle imprese manifatturiere è più consistente rispetto alla media regionale.

Attualmente, qui è aperto il cantiere della stazione dell'Alta Velocità/Alta Capa-

cità Napoli Bari, destinato a cambiare l'assetto della provincia. La stazione Hirpinia è stata pensata soprattutto al servizio del traffico merci, poiché la ferrovia non procede in linea retta da Benevento a Foggia in direzione Bari, ma effettua una deviazione verso la Valle Ufita per incrociare la nuova stazione in prossimità di cinque aree industriali già infra-



strutturate. La linea ferroviaria dell'Alta Velocità/Alta Capacità Napoli-Bari è il più grande investimento infrastrutturale in fase di realizzazione in Italia e la nuova stazione è situata in un'area baricentrica rispetto ai 12 nuclei industriali presenti; sorge a ridosso dell'area industriale Valle Ufita qualificata quale Zona Economica Speciale insieme diverse altre aree della zona.

Ma perché questa infrastruttura possa dare pienamente i suoi frutti, occorre bruciare i tempi di progettazione e realizzazione della piattaforma logistica e con la collaborazione di Rfi arrivare rapidamente alla progettazione esecutiva del terminal merci.

È l'aspetto su cui ha insistito il presidente di Confindustria Avellino, Emilio de Vizia, nel corso di un recente appunta-

mento promosso in città con il ministro per il Sud, Mara Carfagna. "Non possiamo correre il rischio di una stazione bellissima senza nulla intorno - ha avvertito il presidente - La stazione ha futuro se circoleranno le merci con una piattaforma logistica seria e con delle zone agricole da trasformare in aree industriali. In Valle Ufita serve la progettazione di uno scalo merci adeguato, intorno a esso aree ampie di attività di servizio, strade adeguate all'accesso, terreni industriali per attrarre gli investitori".

Il Pnrr mette a disposizione 25 milioni per la realizzazione del terminal logistico in Valle Ufita, a ridosso della stazione Hirpinia, e una importante dotazione per la infrastrutturazione delle Aree Zes.

- Antonella Lanfrit -



Emilio De Vizia, presidente di Confindustria Avellino

Elbor, azienda leader nel filo per saldare, mette a punto una moderna soluzione sostenibile di economia circolare

Quando gli scarti diventano valore aggiunto



Katia Petitto, managing director of Elbor

Elbor Spa, azienda leader del Gruppo Petitto (con Ctp Srl, specializzata in conduttori elettrici, e Cantine Donnachiera), da trent'anni è un punto di riferimento mondiale nella produzione di filo per saldare. Con gli stabilimenti irpini di Montefredane e Manocalzati, Elbor, che esporta il 73% del fatturato, è in grado di adeguarsi alle richieste di mercati in costante crescita, diversificando la produzione in fili in ferro, acciaio inox, acciai basso legati e alluminio.

Particolarmente sensibile ai temi della sostenibilità, l'azienda del Gruppo Petitto è stata tra le prime in Irpinia a ottenere la certificazione Iso 14000 sulla gestione ambientale. "Con impianti a basso impatto - sottolinea il managing

director Katia Petitto - dedichiamo particolare attenzione all'economia circolare. È in atto uno studio per recuperare con un impianto prototipale una buona parte dei fanghi depurati e riciclare totalmente le acque di depurazione per rimetterle nel processo produttivo". All'insegna della sostenibilità anche la ricerca e lo sviluppo di nuove soluzioni per la saldatura quali filo bronzato, filo non ramato e filo bianco a basso impatto ambientale. "Alta qualità, flessibilità e sostenibilità sono i perni della nostra gestione - conclude Katia Petitto - che ci consentono di tutelare l'ambiente trasformando gli scarti in valore aggiunto, piuttosto che in costi per l'azienda".

MONTEFREDANE (AV) - www.elbor.it

Campania

Metal Legno Italia: fornitori di acciaio per cemento armato nei cantieri di Campania, Puglia e non solo

Serietà e puntualità per emergere sui mercati

Con un'esperienza nella fornitura al mondo dell'edilizia che affonda le radici nel 1963, anno di creazione della prima impresa aziendale a opera di Angelantonio Pugliese, la Metal Legno Italia di Salvatore Pugliese, figlio di Angelantonio, è divenuta in 23 anni di operatività un punto di riferimento per Campania, Puglia e Basilicata, unitamente a un 20% destinato al resto d'Italia. Specializzatasi nell'acciaio per il cemento armato, oltre al legno per le casseformi, l'azienda di Sturno/Frigento (provincia di Avellino) vanta un 2021 di significativa crescita del fatturato sui due anni precedenti nonostante la crisi del settore.

"La nostra posizione strategica al centro tra due dei più im-



Angelantonio e Salvatore Pugliese

portanti cantieri attualmente attivi in Campania lascia prefigurare un futuro di sfide importanti - evidenzia Salvatore Pugliese in veste di amministratore delegato - Per 'cementare' la nostra credibilità ed espanderci ancor più sul territorio sarà imprescindibile ostinarsi in quel modus operandi di massima serietà e puntualità a cui da sempre aspiriamo. È inoltre in fase di valutazione il progetto di un ampliamento con un nuovo capannone destinato alla lavorazione 'in house' dei pali per la fondazione, al fine di abbattere i costi di trasporto e offrire al cliente un servizio aggiuntivo".

STURNO (AV) - www.metallegnoitalia.com

I vini **Nativ** valorizzano le origini del territorio



Gusto pieno ed elegante, aroma intenso e delicato

nerali e con un clima mediterraneo assai favorevole. I due elementi determinano forti distinzioni produttive e situazioni di estrema originalità ed eterogeneità nei vini. “Disponiamo di 16 referenze: vini Cru, intrinsecamente legati al terroir, vini aromatici legati ai sentori tipici della frutta locale irpina, vini Doc e Docg, tipici dell'Irpinia, e una linea Igt, emblema della Campania”. Parliamo per esempio di Blu Onice, Eremo San Quirico, Bicento o Segreti, un vino sintesi di una realizzazione ed elaborazione propria dell'enologo, frutto di uve a base aglianico, con affinamento in barrique di rovere francese di 12 mesi che lo rendono ben strutturato e piacevole al palato. “Tradizione e innovazione sono la forza di Nativ, il cui nome è espressione delle produzioni au-

toctone”, sottolinea la responsabile marketing. “Per i nostri vini impieghiamo metodi di vinificazione innovativi, nel rispetto della tradizione e prestando attenzione a mantenere inalterata la struttura organolettica del chicco d'uva. Anche la familiarità è essenziale in Nativ. Il team è unito e non manca mai la voglia di cooperare. Vogliamo continuare a investire sia nelle attività di marketing e comunicazione, differenziandoci anche per le etichette dei nostri vini, ideate e realizzate da Roberta Pirone, sia nella produzione di qualità.

La nostra cantina è oggetto di un'importante ristrutturazione, attraverso la quale puntiamo a rafforzare ancor di più il connubio tra tradizione e innovazione”, conclude.

GROTTAMINARDA (AV) - www.vinativ.it

Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina, Aglianico e Aglianico di Taurasi sono i vini che produce, nel cuore dell'Irpinia, Nativ. Nata dall'intuizione dell'enologo Mario Ercolino e di Roberta Pirone, specializzata in scienze dell'alimentazione, Nativ punta a una produzione volta a diffondere ed a esaltare le origini del territorio.

“A Paternopoli, luogo ricco di storia e tradizione, svolgiamo con cura e passione tutte le attività di vinificazione e imbottigliamento”, racconta la responsabile marketing dell'azienda. Le uve vengono coltivate su 15 ettari di vigneti autoctoni di proprietà, su un territorio con una grande ricchezza di micronutrienti mi-

Le uve vengono coltivate su 15 ettari di vigneti autoctoni di proprietà, su un territorio con una grande ricchezza di micronutrienti minerali

Campania



I vigneti di proprietà Nativ



PRESEPE DI CIOCCOLATO

RICOPERTO DI NOCCIOLE
E CIOCCOLATO BIANCO



Produttori di cioccolato per passione

I nostri Maestri Pasticcieri hanno esaltato la loro creatività per rendere magico il tuo Natale: dalla loro arte inimitabile e dalla lunga tradizione del Galeone nella selezione e nella lavorazione del cioccolato di alta qualità nasce oggi l'esclusivo Presepe di Cioccolato. Un oggetto bellissimo da esporre grazie alle perfette fattezze delle statuine decorate a mano, ma soprattutto buonissimo da assaporare per il gusto intenso del cioccolato fondente, delle nocciole e la dolcezza inconfondibile del cioccolato bianco.

Tesori di Cioccolato Srl Z.I. Taverna di Annibale 83040 Frigento (AV) Italia - www.tesoridicioccolato.com



Vittorio Genua e la madre Angela Stanco, amministratori dell'azienda

Nel cuore della Campania, dove i panorami marini lasciano spazio a verdi distese si snoda l'Irpinia, terra madre dell'azienda Genua Pasta Fresca. Nata nel 2015 dalla collaborazione di famiglia, Pasta Genua, utilizzando 100%

Con **Pasta Genua** la tradizione del migliore made in Italy e il ritorno ai grani antichi

Non semplice pasta ma un'esperienza originale

grano italiano, viene al mondo con l'intenzione di non vendere semplicemente pasta, ma di trasmettere attraverso profumi e sapori l'esperienza culinaria della terra irpina. Combinando l'utilizzo di materie prime italiane con i grani antichi frutto della terra ospitante, Pasta Genua crea un prodotto sano, più ricco sotto il profilo nutrizionale e facile da digerire, per uno stile di vita all'insegna del benessere.

“Vogliamo far conoscere la qualità e la genuinità del nostro prodotto da Nord a Sud al fine di fidelizzare l'Italia nel-

la sua interezza, intendiamo riportare le persone a quei sapori intramontabili del passato e della tradizione, far sì che la storia diventi futuro”: queste le parole che l'amministratore delegato Vittorio Genua utilizza per definire lo scopo aziendale, mission che ha portato a raddoppiare il fatturato nel corso di pochi anni proiettando l'azienda in un futuro di sfide e successi, grazie anche a un recente progetto di collaborazione con Slow Food.

STURNO (AV) - www.pastagenua.it

Campania

Macché: al Sigep di Rimini il brand che unisce tradizione e innovazione tra cialde, capsule e golosità

L'aroma di un caffè che racconta il suo territorio

Nata nel 2009 come società a conduzione familiare specializzata nella vendita online di caffè di marchi selezionati, Break Shop ha sentito da subito l'esigenza di accostare al caffè anche prodotti di propria ideazione, che rappresentassero l'eccellenza del territorio d'appartenenza. L'azienda avellinese, caratterizzata da una propensione innovativa che le permette di aderire alle mutevoli esigenze del mercato, dà così vita al brand Macché, che comprende cialde, capsule e tante prelibatezze. Una formula di successo che, nel giro di pochi anni, inaugura quattro negozi di vendita al dettaglio, a San Valentino Torio, Nocera Inferiore (entrambi in provincia di Salerno), Monteforte Irpino (Avellino) e Rimini.

Proprio a Rimini l'azienda presenta le sue ultime produzioni a marchio Macché durante la fiera del foodservice dolce “Sigep”, dal 22 al 26 gennaio 2022 presso il padiglione d3 stand 86. “Nonostante le difficoltà determinate dalla pandemia abbiamo retto l'urto della crisi - evidenzia l'amministratore Maria Rosaria Fiorito - aggiudicandoci il primo posto come ‘Migliore e-commerce 2020-2021’ nella categoria alimentare - sottoca-



tegoria ‘Caffè’, a seguito di un'analisi di Statista pubblicata lo scorso anno nell'inserito economico de ‘Il Corriere della Sera’. L'intenzione, ora, è potenziare ancor più il segmento b2b”.

MONTORO (AV) - www.macche.com

Con il nuovo corso di laurea l'ateneo telematico **Unifortunato** rafforza l'offerta formativa. I tirocini per accedere al lavoro

Da ingegneria informatica i professionisti dello sviluppo



Giuseppe Acocella, rettore di Unifortunato

Con il nuovo corso di laurea in Ingegneria Informatica, che va ad affiancare gli altri indirizzi triennali e magistrali dell'ateneo, l'Università Telematica 'Giustino Fortunato' conferma il suo impegno per la crescita delle competenze al servizio dello sviluppo. "Questo corso - sottolinea il rettore Giuseppe Acocella - nasce dalle intese e dalle richieste del mondo imprenditoriale, sociale e istituzionale del nostro territorio di riferimento, per un professionista in grado di promuovere processi di innovazione in ambienti molto diversi tra di loro, capace di progettare, realizzare e gestire moderni sistemi di elaborazione delle informazioni". Da queste esigenze, il corso prevede un piano di studi che parte da una

Campania

solida base fisico-matematica, per approdare alle discipline informatiche e consentire una preparazione tecnico-operativa, di carattere metodologico, in scienze dell'informazione, automazione e comunicazione. "Ci rivolgiamo - prosegue il rettore - a giovani attenti agli scenari dell'innovazione tecnologica, che, partendo da una cultura ingegneristica, vogliono acquisire una preparazione che li metta in condizione di promuovere processi innovativi interagendo con ambienti diversi". Il corso è articolato in attività progettuali, di laboratorio, tirocini e scambi internazionali, grazie a rapporti con realtà quali Microsoft, Cnr, Gme, Sms Engineering e IoT Italia per favorire l'ingresso dei laureati nel mondo del lavoro. "Questo tipo di corso di laurea - aggiunge Acocella - ben si adatta alla sen-



La sede dell'Università Giustino Fortunato a Benevento

I corsi di laurea

Triennale

Scienze e tecnologie dei trasporti
Scienze e tecniche psicologiche
Scienze dell'educazione
Diritto ed economia delle imprese
Ingegneria informatica

Magistrale

Psicologia comportamentale e cognitiva applicata
Economia aziendale
Giurisprudenza (a ciclo unico)



Un momento della seduta di laurea

sibilità telematica del nostro ateneo, ma ci sono nella dimensione comunitaria dell'Università dei momenti che sono imprescindibili: per questo abbiamo mantenuto in presenza, laddove la pandemia ce l'ha concesso, il ricevimento degli studenti, i consigli, le commissioni, gli esami e soprattutto le sedute di laurea, che rappresentano un grande momento sociale che conferma il ruolo delle università al vertice del sistema formativo di un paese democratico". Alla sede centrale di Benevento, dove si svolgono le sedute di laurea, si affiancano le altre due abilitate di Milano e Roma. Il momento di transizione segnato dal Covid-19 ha rafforzato anche la cosiddetta 'terza missione' degli atenei, che vede l'Università 'Giustino Fortunato' al cen-

tro di una dinamica rete di relazioni istituzionali e con il mondo imprenditoriale e del lavoro. "L'università vive di comunità e può anche servirsi di una modalità telematica, integrativa della relazione in presenza - spiega il rettore - La nostra piattaforma ci consente di avere un rapporto diretto con gli studenti, mettendo a loro disposizione un'ampia gamma di servizi. Siamo stati, inoltre, tra i primi ad accogliere le richieste del Governo sulla didattica a distanza; le università stanziali si sono dovute velocemente adeguare e oggi riconoscono la validità del modello telematico". Nell'ultimo biennio, l'ateneo ha visto triplicare il numero degli iscritti, con un forte abbassamento dell'età media degli studenti, segno che scegliere l'Università Telematica

Nell'ultimo biennio, l'ateneo ha visto triplicare il numero degli iscritti, con un forte abbassamento dell'età media degli studenti

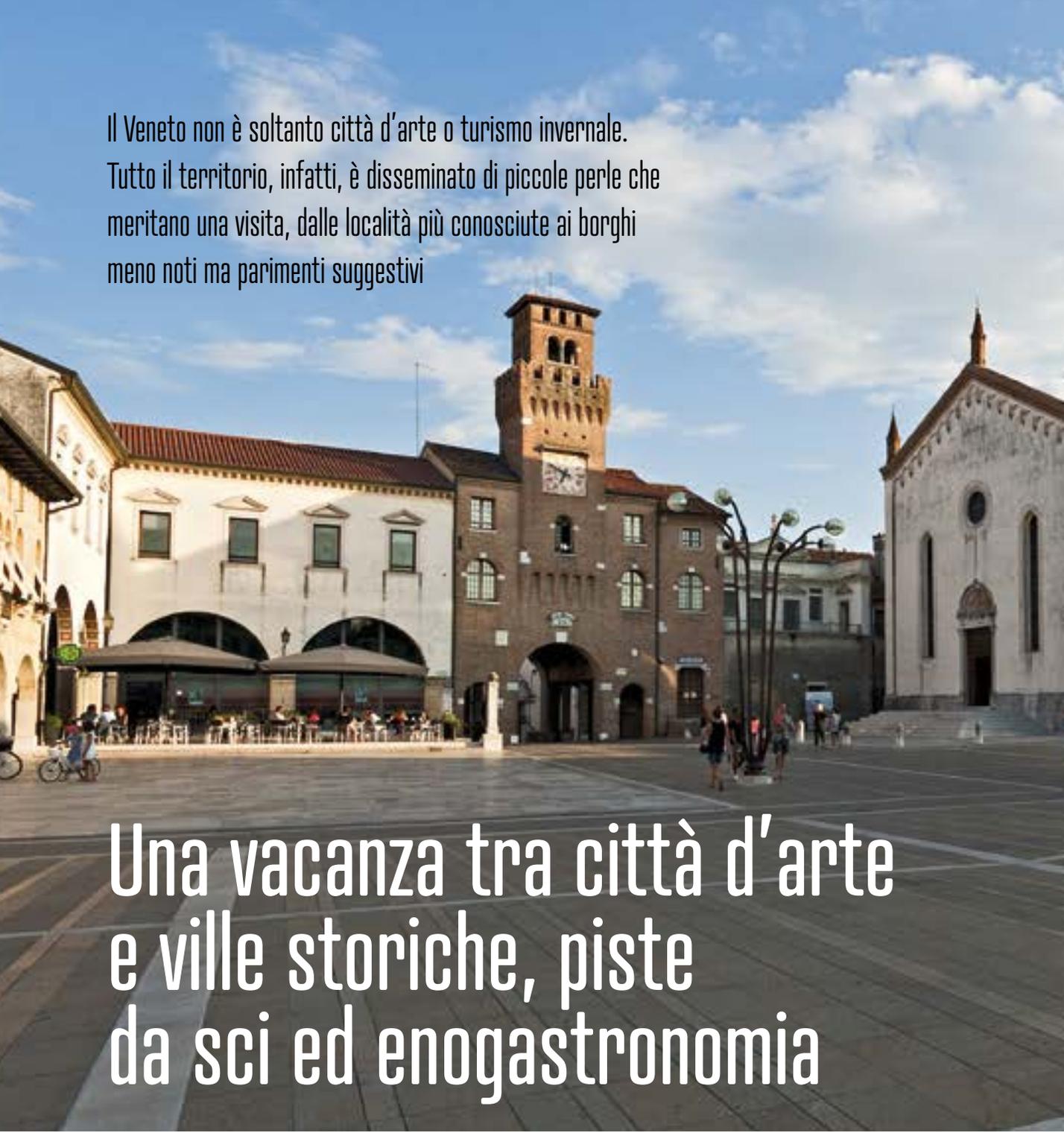
'Giustino Fortunato' non rappresenta un rimedio per chi è uscito da tempo dal sistema universitario, ma un vero e proprio percorso formativo scelto per un più diretto accesso al mondo del lavoro e per il plus di servizi e opportunità che offre. Ne sono testimonianza i tirocini previsti in tutti i corsi dell'ateneo e articolati come concreto avvicinamento al mondo del lavoro: si va da quelli attivati a Giurisprudenza con prefetture, tribunali, ordini degli avvocati, carceri, avvocati (anche come anticipazione della pratica professionale) a quelli obbligatori per le lauree a carattere tecnologico per la laurea in Scienze dell'educazione, in particolare presso asili e strutture educative e formative, e per i corsi magistrali di Economia aziendale (anche presso commercialisti, come anticipazione della pratica professionale) e Psicologia (con laurea abilitante secondo la recente riforma). "L'impegno dell'ateneo - conclude Acocella - è di essere sempre in linea con la migliore qualità del sistema universitario italiano, un'eccellenza riconosciuta in tutto il mondo".



Il Graduation day

BENEVENTO - www.unifortunato.eu

Il Veneto non è soltanto città d'arte o turismo invernale. Tutto il territorio, infatti, è disseminato di piccole perle che meritano una visita, dalle località più conosciute ai borghi meno noti ma parimenti suggestivi



Una vacanza tra città d'arte e ville storiche, piste da sci ed enogastronomia

Un viaggio nel **Veneto** meno conosciuto, alla scoperta di vette dolomitiche, borghi antichi e buona cucina

Quando si pensa al Veneto la prima cosa che si immagina è la magia di Venezia, con i palazzi nobiliari affacciati sui canali, e poi le ville palladiane del Vicentino, gli affreschi della Cappella degli Scrovegni a Padova

o il romanticismo di Verona, divisa tra la maestosità dell'Arena e il balcone di Giulietta. Località che rappresentano la punta di diamante di una regione che vanta ben nove siti scelti dall'Unesco. Città d'arte, litorali sabbiosi, zone termali ma anche metà privilegiata per

le vacanze invernali tra piste da sci e snowboard, percorsi di fondo, palestre di roccia e sentieri dove passeggiare a contatto con la natura.

A fare la parte del leone su questo fronte ci sono le Dolomiti, diventate sito Unesco nel 2009. In provincia di Belluno, infatti, si trovano i maggiori gruppi, come la Marmolada o le Tofane, dove si sviluppano le località turistiche più note, da Cortina d'Ampezzo a Falcade, da Auronzo di Cadore a Sappada,



Veneto

Progetto di comunicazione ideato da **Andrea Bertolami**

e i passi più suggestivi che la collegano alle regioni vicine. Un vero e proprio paradiso degli sport invernali che ben si inserisce con i suoi comprensori sciistici nel circuito di Dolomiti Superski, con i suoi 1.200 km di piste da sci, preparate giornalmente, e oltre 450 impianti di risalita di ultima generazione. Ma il Veneto non è soltanto città d'arte o turismo invernale. Tutto il territorio, infatti, è disseminato di piccole perle che meritano una visita, dalle località

più conosciute ai borghi magari meno noti ma molto suggestivi come Oderzo, nominata "Città più porticata d'Italia" perché dotata di una caratteristica d'eccezione: ogni edificio, da quelli storici ai più moderni, è dotato di zone coperte per il passeggio.

Non mancano, infine, le tante occasioni di un turismo enogastronomico, come quelle che si possono trovare nei paesi attorno al Piave. Località come Salgareda, Comune

situato in posizione strategica tra Venezia e Cortina d'Ampezzo, con le sue cantine e la possibilità di pernottare nelle aziende agricole più importanti, ma anche Ponte di Piave che fa parte dell'Associazione Nazionale "Città del Vino", o Cimadolmo, diventata famosa in tutto il mondo per la produzione dell'asparago bianco, rappresentano il valore aggiunto di un turismo di qualità.

- *Fabrizio Cerignale* -



Comune di Salgareda

Veneto

Salgareda è un Comune di 6.700 abitanti in provincia di Treviso sorto storicamente sulle rive del Piave, posizione strategica che ne ha determinato le fortune ma anche la distruzione nel corso della Grande Guerra. Ricostruito a un chilometro dal fiume, quasi nulla rimane dell'antico centro abitato mentre è distintiva la presenza di edifici risalenti al primo 900, soprattutto a Candolè, e della casa di Goffredo Parise dentro la golaena del Piave.

tel +39 0422 747034
www.comunesalgareda.it



Villa Rebecca

Intraprendenza e buon vino

Salgareda è un comune molto attivo, che abbina tradizione e moderna industria di valenza internazionale. Non solo prosecco, dunque, ma anche paesaggio, cultura e imprenditorialità



Andrea Favaretto, sindaco di Salgareda

Il paesaggio di pianura tra vigneti bagnati dal sole, le rive del Piave, villette e chiesette non tragga in inganno. La vocazione viti vinicola di Salgareda non riassume per intero l'interesse e il valore

di questo piccolo comune intorno al quale ruotano un numero significativo di importanti imprese animate dall'intraprendenza e dall'operosità dei cittadini. Attività che spaziano in settori industriali fra loro

anche molto distanti, ma tutte contraddistinte dall'eccellenza nell'ambito di riferimento e molte, anche, dalla caratura internazionale. Qui anche la tradizione ha una marcia in più e non si arrocca sull'acquisito, invece investe, rilancia, guarda al futuro. "I progetti in cantiere sono molti - commenta il sindaco Andrea Favaretto - da parte sia dell'amministrazione comunale sia delle imprese del territorio. Basti pensare alle prossime Olimpiadi invernali a Cortina nel 2026. Siamo in una posizione strategica tra Venezia e Cortina d'Ampezzo, non a caso molte grosse cantine come Molon, Miotto, Sutto, Manzato, Cescon (Ca' Correr) si sono portati avanti realizzando presso le loro cantine, magnifiche suite e appartamenti per accogliere atleti e appassionati. E non sono gli unici". Lo stesso territorio accoglie accanto a una cantina sociale importante come Vivo Cantine con 2.000 soci, una venti-



Casetta di Goffredo Parise

La bellezza del paesaggio e la presenza di Casa Parise con le manifestazioni culturali a valenza nazionale attraggono i turisti che possono contare anche sulla spettacolare pista ciclabile lungo il Piave

na di cantine prestigiose tra cui Sandre, Sperti, Cunial, Passador, aziende nel settore dell'arredo come 3B, delle costruzioni come Arbloc, Risanamento Fognature Paro Remo, nella meccanica come Officine Lcm, nella carpenteria come Metaltec, nella progettazione e realizzazione di componenti per l'automotive come Lucchese Industria, nel recupero di materiali come Metalmarca, Adria Recuperi e Centro Recuperi Trevigiano, nell'impermeabilizzazione come Soprema, nell'imballaggio e nella protezione come Poliend 2000 e anche nella logistica, con Codognotto Trasporti.

Da un lato la produzione industriale, dall'altro l'attenzione al recupero dei materiali e al territorio. "Non solo Prosecco

- prosegue il primo cittadino - e sono imprese note a livello internazionale, insediatesi qui nel corso del tempo grazie all'intraprendenza dei cittadini di Salgareda. Nel nuovo piano di assetto del territorio abbiamo deciso di aiutarle a crescere, pur non tradendo la nostra vocazione agricola".

A Salgareda c'è anche un aeroporto, intitolato a Luciano Narder, e non mancano le idee per valorizzarne tutte le potenzialità. "Qui arrivano ultraleggeri, elicotteri e piccoli aerei, l'idea è di creare un collegamento per chi atterra a Venezia e vorrà seguire le Olimpiadi a Cortina, pensiamo ad allenatori, atleti, sponsor, visitatori e vip. Un percorso preferenziale via aerea". La bellezza del paesaggio e la presenza di Casa Parise con le manifestazioni culturali a valenza nazionale come il premio giornalistico Goffredo Parise che fanno da corredo attraggono i turisti che possono contare su una spettacolare pista ciclabile che, attraversando il Piave, permetterà di arrivare fino a Treviso e oltre. Anch'essa realizzata dal Comune con il contributo della Provincia, entrando in golena attraverso i luoghi di Parise. La ferita al borgo antico causata dalla Prima guerra mondiale e dalla successiva ricostruzione in un'area diversa ha fatto scaturire un nuovo progetto per il centro del paese. "Vorrei ricreare il

vecchio borgo di Salgareda, un'agorà moderna ma rispettosa dello stile costruttivo agricolo del nostro territorio, con la piazzetta, appartamenti, l'area verde, parcheggi e negozi. Nuovo anche il Municipio, e per la vecchia costruzione l'idea è darla in gestione, in modo che si possa aprire una scuola di formazione per i ragazzi, per rispondere alle esigenze di personale delle aziende che operano a Salgareda".

Le idee sono tante e anche la voglia di fare, con la collaborazione di imprese e cittadini.



Chiesetta di Candole frazione di Salgareda

Il successo delle membrane bituminose per l'edilizia sostenibile è targato **Soprema Italia**

Guardare al futuro, investendo su persone e sostenibilità



Jean Denis Perez, vicedirettore generale di Soprema Italia

Lo sviluppo di un'edilizia sostenibile che garantisca alta performabilità a ogni struttura architettonica passa attraverso prodotti aderenti alle richieste sempre più esigenti di progettisti e costruttori. Nato in Francia nel 1908 e ramificatosi a livello internazionale nei decenni successivi, Gruppo Soprema è giunto 14 anni fa nel Bel Paese grazie all'acquisizione di una società che produceva membrane sintetiche in provincia di Bergamo.

Nel 2015 è la volta di una nuova acquisizione nel Bresciano, nell'ambito dell'isolamento termico e, nel 2016, il Gruppo acquisisce in provincia di Treviso la Novaglass, storica azienda specializzata nella produzione di membrane bitumi-

Veneto

nose ideali per l'impermeabilizzazione di tetti e muri controterra. Due le tipologie di membrane realizzate nella sede in via Gattolè: Sbs, rinomate per la loro elasticità, e App, tecnologia italiana che rappresenta il 65% del fatturato e, in virtù della sua resistenza ai raggi Uv, è soluzione perfetta per i Paesi caldi.

“Dal nostro ingresso nel 2016 a oggi la ex Novaglass è cresciuta del 30% - spiega Jean Denis Perez, direttore dello stabilimento Soprema di Salgareda e vicedirettore generale di Soprema Italia - Tale risultato è stato possibile attraverso una sinergia tecnico-commerciale di Soprema e la ex Novaglass. Attualmente le nostre membrane sono richieste in tutta Italia ma anche all'estero, sia con clienti propri sia appoggiandoci alle altre filia-

li”. Una parte essenziale di questo successo è legato all'attenzione di Soprema per le risorse umane: “Non siamo solo prodotti: sono le persone a fare la società. Anche il macchinario produttivo più evoluto sotto il profilo tecnologico rischia di non penetrare i mercati se non si può contare su un personale capace di lavorare con passione in funzione del cliente. In 'casa' Soprema vogliamo dimostrarci con i fatti vicini alle persone e investiamo sul loro talento, sulla loro crescita aziendale. Il futuro? Diventare sempre più partner strategici per i clienti, grazie alla nostra gamma completa per l'impermeabilizzazione e l'isolamento termico, e incrementare la componente sostenibile: se il bitume è di per sé una scelta amica del riciclo, essendo un materiale naturale recuperato dai residui della lavorazione del petrolio, Soprema sta studiando, per il sito produttivo di Salgareda, l'implementazione di un impianto a biogas, dopo aver già migliorato sensibilmente i consumi energetici dello stabilimento negli ultimi anni”.

SALGAREDA (TV) - www.soprema.it



Operatore nella fase di stoccaggio delle membrane bituminose

ViVo Cantine garantisce qualità e precisa riconoscibilità territoriale ai vini delle cantine socie

Territorio e qualità nel solco della tradizione

Sono eleganti, profumati e perfetti per ogni occasione di consumo i vini di ViVo Cantine, società agricola cooperativa, nata nel 2012 dalla fusione tra la Cantina Produttori Campodipietra e la Cantine Produttori Riuniti del Veneto Orientale per la valorizzazione delle produzioni Doc Prosecco, Venezia, Delle Venezie, Piave, Lison Pramaggiore e Docg Prosecco, Lison e Malanotte, e che oggi comprende otto cantine di raccolta e vinificazione oltre alla Casa Vinicola “Bosco Malera” e “ViVo Agricola”, azienda vitivinicola di produzione e imbottigliamento, ubicate tra le province di Treviso e Venezia.

Un successo, quello dei vini di ViVo Cantine, ottenuto grazie alla natura

generosa, che ha creato un microclima particolarmente favorevole data la vicinanza al mare Adriatico e all’arco alpino, e alla capacità dei produttori di innovarsi pur restando nel solco della tradizione.

Di suo ViVo Cantine ci ha messo la capacità di dare valore al marchio in un continuo sforzo di miglioramento che ha portato la produzione verso vini a denominazione di origine controllata (Doc) e a denominazione di origine controllata e garantita (Docg) passando così dal concetto di quantità a quello di qualità con effetti positivi sui vigneti, sull’ambiente e sulle persone.

SALGAREDA (TV) - www.vivocantine.it



Veneto



www.Costaruel.wine



shop.costaruel.com



Comune di Oderzo

Oderzo, terra di archeologia, buona cucina e tradizioni

Un ponte fra passato e presente

Nel cuore della pianura veneta, lambita dal tortuoso percorso del fiume Monticano, si affaccia Oderzo, in passato Opitergium, importante Municipium romano.

Oderzo è una cittadina che merita di essere visitata a piedi. Una semplice passeggiata nel centro storico permette infatti di ammirare numerosi reperti romani e diversi palazzi affrescati, ma anche di curiosare fra i porticati e le botteghe storiche della città.

Non potrà mancare una visita a Palazzo Foscolo, che ospita uno dei musei archeologici più antichi d'Italia, la Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea e la Pinacoteca.



Piazza Grande

Una sosta ristoratrice permetterà di assaggiare le specialità della zona come il risotto con il radicchio; i "manai", fagioli bolliti con ossa cipolla e frutta secca, l'arrosto morto, servito con la purea di mele renette, e la "peverada", polenta con farina di Storo e cotechino. Il tutto accompagnato da un buon calice di vino. Per chiudere in dolcezza un assaggio di "baicoli".

Fra gli appuntamenti che caratterizzano Oderzo c'è il "Panevin", falò benaugurante che solitamente si svolge il sabato successivo al 6 gennaio. La legna viene posta su una zattera nel fiume Monticano e il fuoco acceso dai sommozzatori.

Per un'Epifania suggestiva e all'insegna della tradizione.

Veneto



Comune di Cimadolmo



Cimadolmo: il paese dell'asparago bianco

Lì, sulla riva del Piave

Cimadolmo è una piccola cittadina a metà strada fra Conegliano e Treviso. Posta sulla riva sinistra del fiume Piave, si sviluppa all'interno del suo argine per circa 7 km.

Il suo nome richiama l'opera dei frati Nonantolani che nel tardo Medioevo introdussero l'olmo, pianta che assorbe facilmente l'umidità del suolo, nei boschi del territorio circostante.

Cimadolmo ha avuto per molto tempo

un rapporto burrascoso con il fiume Piave, esondato più volte nei secoli e colpevole di aver distrutto il fiorente mercato costruito nell'epoca romana.

Il fiume sacro alla Patria ha trascinato con sé anche case e monumenti; fra questi, l'antica Chiesa di San Silvestro Papa ricostruita l'ultima volta nel 1924, consacrata nel 1965, e tuttora in piedi grazie alla diga edificata nel 1886. Sempre grazie a quest'opera, l'economia del po-

sto è riuscita a fiorire con l'agricoltura e la vitivinicoltura.

Il clima umido e temperato di questa zona e i terreni ben drenati di origine alluvionale sono perfetti per la crescita dell'Asparago bianco di Cimadolmo, la specialità del posto alla quale viene dedicata, da oltre 40 anni, la festa primaverale. Questo asparago, grazie alla sua tenerezza e dolcezza, è sinonimo di eccellenza veneta famosa in tutta Italia.

A pochi passi dalla modernità un tuffo tra i sapori e le tradizioni

Il turismo lento secondo la **Proloco di Cimadolmo**: dall'oro bianco al pesce di acqua dolce, tanti percorsi pensati per l'enoturista



Graziano Dall'Acqua, presidente della Proloco

Ci sono luoghi che restano nel cuore come le persone che ci abitano e che, ogni giorno, lavorano per la comunità. Il “luogo del cuore” si trova in Veneto e si chiama Cimadolmo, il “centro del mondo”, come lo definisce il presidente della Proloco Graziano Dall'Acqua, che guida l'asso-

ciazione dal 1990. La definizione è data dalla posizione strategica che permette al turista di avere tutto nel raggio di pochi chilometri: dal mare alla montagna, fino alla città di Treviso.

Il Comune nasce sul Piave al quale è legato a doppia mandata: metà del territorio, infatti, si trova sugli argini del fiume, scenario della famosa ritirata di Caporetto al termine del primo conflitto mondiale. Il suo corso ha determinato tempi e ritmi di vita, ma ha donato grandi tesori a partire dai pesci che lo popolano, importanti al punto da dedicarvi una festa, quella del pesce d'acqua dolce, che anima il Comune nel mese di settembre e attrae soprattutto enoturisti. E poi c'è lui, l'oro bianco, l'asparago Igp, Citato da Plinio il Vecchio come “prodigia ventris”, che dal 1600 viene coltivato nel Trevigiano. Un prodotto che unisce, lungo una strada unica in Europa, undici Comuni della Provincia di Treviso. Il simbolico “km 0” parte proprio da Cimadolmo, dove la Proloco lo ha utilizzato come volano, dedicandone una festa nel mese di maggio, per promuovere il territorio e le altre specialità enogastro-

nomiche: dalle soppresse al radicchio, arrivando fino ai migliori vini autoctoni, che tanto devono al Piave.

Annoiarsi è impossibile. Perché, spiega il presidente, “lavoriamo per la comunità, pensiamo a come far girare l'economia locale, mettendo sempre al centro l'ospite che viene accolto come uno di famiglia”. A Cimadolmo si vive a ritmo lento ma non ci si ferma mai, come il fiume. A piedi, a bordo delle bike o in sella a un cavallo, accompagnati da guide specializzate, si possono percorrere sentieri naturalistici, come la riserva di Papadopoli, dove sorge uno dei pochi monoliti presenti in Italia. Un riconoscimento implicito e spontaneo per l'impegno dei cittadini nel tutelare il fiume. Chi è nato e cresciuto in questo scrigno sul greto del Piave difficilmente riesce ad andare via... e accade anche con i turisti. Cimadolmo è in grado di fare proprio questo: di conquistarti e rapirti il cuore con piccole e semplici cose. Dal sorriso della sua gente ai ricordi di una storia passata, ai meravigliosi doni della natura.

CIMADOLMO (TV) - www.prolococimadolmo.it



Lo staff





Panoramica aerea della tenuta

Un luogo incantevole per ricordi senza tempo

Dal 1881, nel cuore del Veneto, la **Tenuta Rechsteiner** produce vini di nobile tradizione e offre molteplici possibilità di accoglienza e attività grazie alla varietà degli spazi presenti all'aperto e al coperto

Tutto ha inizio nel 1881 quando Friederich Rechsteiner acquista dai conti Revedin la storica tenuta e la villa seicentesca a Pia-von di Oderzo. Tutt'oggi la Tenuta Rechsteiner è un'azienda agricola di chiara fama, condotta da un diretto discendente del fondatore: il barone Florian von Stepski-Doliwa, pronipote della figlia minore di Friederich che andò in sposa a uno Stepski.

Ancor prima d'incrociare i propri destini con quelli della famiglia Rechsteiner, gli Stepski, nobili mitteleuropei, avevano scoperto l'attrazione per la Serenissima e le sue terre. Il centro aziendale situato in una posizione facilmente raggiungibile da Treviso (35 km), Venezia (50 km) e dalle principali località balneari e di montagna, si sviluppa su un'area di oltre 6 ettari in un prestigioso contesto storico, architettonico e ambientale. La

Veneto

presenza, oltre che della casa padronale, anche della barchessa seicentesca e della latteria ottocentesca con torre piccionaia, denotano il carattere rurale tipico della villa veneta.

“Ora - spiega il titolare Florian von Stepski-Doliwa - sono state ristrutturate e trasformate in un salone polifunzionale e in un wine-store con saletta degustazione. Attualmente coltiviamo e vinifichiamo uve provenienti da circa 50 ettari di vigneti di proprietà e produciamo circa 120.000 bottiglie l'anno. Il parco romantico è provvisto di un tempietto decorativo, di un laghetto e di una antica ghiacciaia, che oggi sono il regno di animali selvatici come volpi, tassi e scoiattoli. Questo era, ed è ancora, il compendio perfetto di questa splendida cornice”.

Florian von Stepski-Doliwa tiene molto a evidenziare la mission della Tenuta Rechsteiner: “Vogliamo diventare un'azienda vitivinicola di riferimento della

Una delle zone più vocate della Doc Venezia

La Tenuta Rechsteiner si trova in una realtà pedoclimatica che premia sia la produzione di vini rossi corposi sia quella di vini bianchi eleganti e fruttati. Negli ultimi anni è stata rivolta particolare attenzione alla promozione di vitigni autoctoni: Manzoni Bianco, incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco, e il Tai, conosciuto originariamente come Tocai, vino bianco tipico del Nordest caratterizzato da note floreali al naso e una lieve nota di mandorla amara al palato. Tra i rossi spicca il Raboso: uno dei vitigni più vecchi d'Italia, il “Re Nero del Piave”, base del vino rosso Riserva Dominicale Rosso Malanotte Docg.



Picnic in vigna



Florian von Stepski-Doliwa, titolare della Tenuta Rechsteiner

zona Doc Venezia e primo centro culturale enogastronomico con orientamento didattico.

Il vino per noi non è né una mera bevanda alcolica né un prodotto industriale: per noi è natura, arte e filosofia, insomma un bene culturale da tutelare. Il tutto nel segno della sostenibilità”.

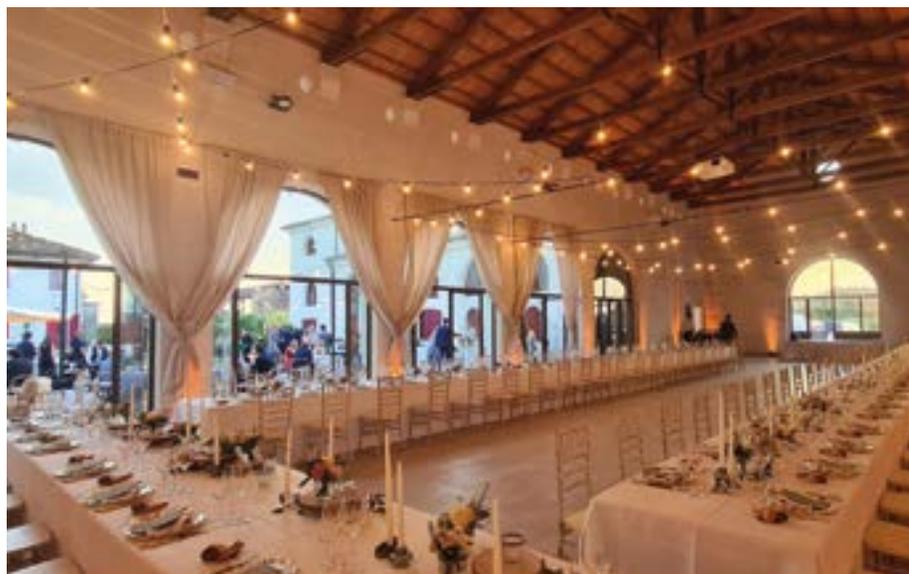
“Il nostro impegno per la viticoltura sostenibile e rispettosa dell’ambiente - prosegue - è stato premiato con la certificazione Viva: un progetto governativo promosso dal Ministero della Transizione Ecologica che punta a migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola analizzando quattro indicatori: aria, acqua, territorio e vigneto. Siamo inoltre orgogliosi apicoltori dal 2014 consapevoli che le api sono le nostre guardiane più importanti. Con il nostro miele millefiori, ma anche con le composte di frutta e la selezione di salumi, facciamo parte delle ‘Ppl’ (Piccole Produzioni Locali), progetto che si basa su concetti quali tradizione, tipicità, valorizzazione del territorio e opportunità per il consumatore”.

Il sito offre molteplici possibilità di accoglienza e utilizzo grazie alla varietà degli spazi presenti all’aperto e al coperto. Oltre all’enoturismo con visite guidate, degustazioni, pic-nic in vigna e nel parco, l’azienda svolge attività di fattoria didattica promuovendo percorsi e laboratori educativi: il parco, l’orto officinale, il frutteto, il vigneto didattico, la siepe mellifera con le api e la bottaia offrono svariate possibilità di laboratorio e di attività per bambini, studenti e adulti di tutte le età.

Il parco e la barchessa possono ospitare grandi eventi aziendali e privati, matrimoni, conferenze, meeting. Si possono organizzare attività di team building immersi in un contesto estetico, enogastronomico e culturale di grande rilevanza. Rechsteiner è anche agriturismo immerso nella verde campagna veneta e circondato dai vigneti. Dall’attenta ristrutturazione di una tipica casa colonica sono state ricavate 11 accoglienti e confortevoli camere. Il ristorante propone piatti realizzati utilizzando principalmente prodotti aziendali o provenienti da altre aziende agricole certificate per offrire ai propri ospiti una cucina sana e genuina dai sapori tradizionali.

ODERZO (TV) - www.rechsteiner.it

Oltre all’enoturismo con visite guidate, degustazioni, pic-nic in vigna e nel parco, l’azienda svolge attività di fattoria didattica. Il parco e la barchessa possono ospitare grandi eventi aziendali e privati, matrimoni, conferenze, meeting



Barchessa allestita per un matrimonio



Comune di Ponte di Piave

Veneto

Ponte di Piave fa parte dell'associazione nazionale "Città del vino", che ha come scopo la valorizzazione delle risorse ambientali, storiche e turistiche dei territori produttori di vini pregiati tra cui spicca il "Raboso Piave", un prezioso vino rosso frutto di un antichissimo vitigno autoctono. Il segreto è dovuto al fatto che l'ecosistema locale e i terreni argillosi permettono di ottenere prodotti vinicoli di grande qualità caratterizzati da una notevole complessità aromatica. Tra le peculiarità locali trionfa l'asparago bianco, tenero connubio con un territorio che sorge sulle sponde del fiume Piave.

tel +39 0422 858948
www.pontedipiave.com



Il municipio

Quando sognare e viaggiare sono la stessa grande emozione

La storia, la cultura di **Ponte di Piave**, tra eccellenze architettoniche, paesaggistiche ed enogastronomiche. Il nuovo polo della "Casa museo Goffredo Parise"



Paola Roma, sindaco di Ponte di Piave

“**T**ra i filari e le campagne le fragranze agrumate delle nostre uve per gustare; tra le eccellenze culinarie ed enologiche e le bellezze architettoniche e paesaggistiche; tra gente laboriosa in un territorio ricco di tradizione, storia e cultura che si esprime attraverso i segni della casa cultura di Goffredo Parise, che apre le sue porte anche alla disabilità, con la Lis e la Lis tattile e progetti per non vedenti, e al turista legandolo in un rapporto intimo con la poesia del maestro”.

Questo è Ponte di Piave dalle parole del sindaco Paola Roma. La cittadina di circa 8.400 abitanti è in provincia di Treviso, da cui dista 20 km, e rappresenta una realtà più unica che rara perché è un perfetto connubio tra arte, cultura, paesaggio, storia, enogastronomia. Ma

non mancano i servizi erogati al cittadino, con un forte investimento comunale sul "fattore famiglia" e sulle scuole. Il territorio, completamente pianeggiante, ha un'altitudine massima sul livello del mare di 10 metri ed è adagiato sulla riva sinistra del fiume Piave da cui è attraversato.

“Si tratta di un fiume sacro alla patria - aggiunge fiera la prima cittadina - teatro delle note vicende belliche della Prima guerra mondiale che ha mietuto molte vittime tra civili e militari, ricordati anche nella recente e toccante cerimonia di commemorazione per il centenario della tumulazione del Milite ignoto al sacrario, al quale è stata conferita la cittadinanza onoraria”.

Cittadina rivierasca, nei secoli ha sempre dovuto convivere con il fiume che

Ponte di Piave è anche bellezze paesaggistiche e naturali in cui sopravvivono, in un ecosistema unico, notevoli biodiversità sia animali sia vegetali



Casa di cultura Goffredo Parise

più volte ha tracimato allagando i terreni circostanti. Memoria storica, la grande alluvione del 1966, alla quale purtroppo nei decenni, sono seguiti altri episodi di esondazione, ripetutisi più volte in periodi recenti.

“Rimangono impressi nei ricordi di molti concittadini - prosegue il sindaco - i tragici eventi di 55 anni fa, le distruzioni e le vittime della furia delle acque, ma anche la solidarietà e l'eroismo dei soccorritori che si prodigarono sino all'estremo sacrificio della vita come il militare Eros Perinotto, medaglia d'oro al Valor Civile, caduto nelle operazioni di soccorso: a lui è dedicato un monumento nella principale piazza Giuseppe Garibaldi”.

Situato tra l'altro a 30 km da Venezia, Ponte di Piave è però anche bellezze paesaggistiche e naturali in cui sopravvivono, in un ecosistema unico, notevoli biodiversità: diverse specie sia anima-

li sia vegetali. “Come Amministrazione comunale, da sempre - evidenzia il sindaco - mettiamo in campo azioni mirate a preservare sia la riviera e sia la 'grava', il letto del fiume, ricco di percorsi pedonali e ciclabili, che soprattutto nel periodo estivo, diviene meta ricreativa per giovani e famiglie”.

Abitato sin dall'epoca pre-romana dall'antico popolo dei Veneti, il territorio di Ponte di Piave ha conosciuto un particolare sviluppo dall'XI secolo grazie all'opera dei monaci benedettini che, presenti nell'imponente abbazia di Busco, diffusero e migliorarono la coltivazione della vite, vocazione del territorio coltivata nel tempo, basti pensare che a soli 20 km è situata la città di Conegliano veneto, sede della più antica Scuola enologica italiana.

Sul versante della cultura il Comune ha voluto istituire un polo all'interno della “Casa museo Goffredo Parise” oggi an-

che biblioteca cittadina. “Trattasi - descrive il sindaco - dell'ultima residenza dello scrittore, (tanto che nel giardino sono sepolte le sue ceneri, ndr) che fu donata per volontà testamentaria alla nostra comunità che in vita lo accolse, quale illustre concittadino, regalando per sua stessa ammissione, i periodi più sereni e produttivi della sua esistenza, al quale è stata conferita la cittadinanza onoraria”.

La casa conserva al piano inferiore gli arredi, le suppellettili d'uso quotidiano, ma anche quadri e opere d'arte di pregevole valore.

“L'abbiamo restaurata anche di recente - conclude il primo cittadino - per permettere l'accesso, tramite un elevatore esterno a persone con disabilità fa parte di un circuito facilitato accessibile con carrozzine, con la mission di rendere i servizi maggiormente fruibili ai cittadini e ai visitatori”.



Chiesa di San Bonifacio, Levada, XII Secolo



Interno della Chiesa di San Bonifacio, particolare della Madonna della Rondine

DEDICATO A...

Hospite: al centro dell'azienda, le persone e le relazioni

Ospitalità italiana, il lusso dell'accoglienza

Hospite progetta i percorsi di cambiamento e forma i professionisti. Le modalità variano dalla formazione in aula a quella sul campo fino all'attività 'one to one' di coaching strategico

In un momento storico in cui le abitudini della società sono state fortemente condizionate e le relazioni modificate a scapito del contatto umano, anche il settore turistico ha subito un contraccolpo che ha destabilizzato l'organizzazione delle strutture e per questo è necessario rivedere i modelli di accoglienza. Hospite, progetto di formazione e coaching ideato da Nicola Bolzan, Michele Prete e Stefano Prete, nasceva ancor prima della pandemia con l'obiettivo di valorizzare la tradizione dell'ospitalità italiana e oggi si pone più che



mai come interlocutore a supporto delle aziende del settore alberghiero, affiancando le strutture nel miglioramento delle tre aree principali: comunicazione, gestione del personale e vendita. "Il nostro compito - racconta Stefano Prete - è quello di rilevare le criticità all'interno della struttura e lavorare insieme all'azienda per risolverle. Il Mystery Guest, professionista che opera in incognito, relaziona l'esperienza da ospite; tale esperienza, sarà determinata dalla qualità delle interazioni che riesce ad avere con le persone impiegate all'interno della struttura e la 'fotografia' scattata sarà funzionale nel dare una panoramica delle aree di forza e di quelle che hanno necessità di miglioramento all'interno dell'azienda".

"L'attività svolta dal Mystery Guest - prosegue Michele Prete - è comunque solo il

punto di partenza. Da qui, Hospite progetta i percorsi di cambiamento e forma i professionisti. Le modalità variano dalla formazione in aula a quella sul campo fino all'attività 'one to one' di coaching strategico o legato alla definizione di un obiettivo, in cui si supportano i manager o si formano nuove figure da inserire all'interno della struttura. Infine, c'è l'Academy digitale che propone un insieme di corsi volti allo sviluppo di competenze tecniche specifiche, tutti in lingua inglese".

"Per l'ospitalità del futuro e soprattutto per chi si vuole differenziare e distinguere in modo coerente - conclude Nicola Bolzan - sarà fondamentale mettere al centro le persone, perché il lusso del presente e del futuro è il contatto umano".

VILLORBA (TV) - www.hospite.it





©2020 grafemaster.it

CIÀPLA GRÒSA.*

*"Prendila grossa" In lingua italiana. L'Azienda Agricola Fabbri's si riferisce alla femmina di tacchino e non intende in alcun modo incentivare l'abuso di alcolici. Bevi responsabilmente.

La birra Fabbri's non è solo una birra artigianale, ma una birra che viene dalla nostra terra. L'azienda agricola Fabbri's, infatti, coltiva nelle campagne emiliane l'orzo dal quale ottiene due esclusive birre agricole: la "Pitona", una bionda classica, e la "Briscola", una Stout morbida ma dal carattere complesso. **Entrambe sono vendibili sia in bottiglia che in fusto.**


FABBRI'S
AN AUTHENTIC BIURANA FAMILY

www.agricolafabbri.it  



Mario Emilio Cichetti,
direttore del Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha celebrato quest'anno i suoi "primi" 60 anni: l'organizzazione, infatti, è stata costituita nel 1961 a opera di produttori, imprenditori e cittadini di San Daniele del Friuli, al fine di promuovere e tutelare il marchio prosciutto di San Daniele.

In occasione delle celebrazioni, lo scorso mese di novembre, il Consorzio ha rilanciato gli obiettivi per il futuro concentrandosi sul tema della sostenibilità per commisurare il sistema economico e sociale con maggiore attenzione all'ambiente e all'etica. Dal 1961 fino a oggi, il Consorzio ha portato avanti un connubio perfetto di tradizione e innovazione: da una parte tutelando l'antica 'ars technica' dei mastri prosciuttai, dall'altra aggiornando le regole della produzione inserendo importanti elementi per la tracciabilità del prodotto, la salvaguardia ambientale e la tutela degli animali.

"Nel futuro andrà trovato un giusto equilibrio tra la necessità di produrre e l'etica verso l'ambiente e il benessere animale, generando così un miglioramento a cascata degli stili di vita", ha riportato Ma-

Sessant'anni e pronti alle sfide del futuro

1961-2021: in occasione delle celebrazioni, il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** rilancia gli obiettivi in tema sostenibilità e benessere animale

rio Emilio Cichetti, direttore del Consorzio durante l'evento.

"Nel 2022 vedranno luce nuove importanti iniziative, prevalentemente di natura economico ambientale, tra cui il potenziamento degli impianti per il recupero e riutilizzo del sale, la valorizzazione della qualità del prodotto, il basso impatto ambientale e il rispetto della filiera. La tutela del territorio si conferma un elemento cruciale perché per continuare a produrre un prodotto di qualità occorre che il luogo di lavorazione sia di qualità". Sul dibattito è intervenuto, in videocall, anche il ministro alle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli: "Per tutelare i prodotti a indicazione ge-

ografica è necessario combattere queste battaglie facendo luce sulla qualità delle filiere produttive. Il percorso del Consorzio del Prosciutto di San Daniele - ha specificato il ministro - è esemplificativo rispetto ad altri prodotti: dalla tracciabilità della filiera con la tecnologia ai controlli sui produttori e sulla qualità del prodotto e sino alla tutela responsabile delle acque e dell'ambiente".

"È importante - ha concluso il ministro - tutelare e promuovere le eccellenze agroalimentari che si basano su distintività, eccellenza, cultura e sono vivo collegamento con i territori e le tradizioni, cuore pulsante dei prodotti Dop e Igp".

- C. M. -



Il ministro alle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli in videoconferenza

Alessandro Cellai presenta le novità in casa Vallepiciola, gioiello del Chianti Classico

Quattro nuove eccellenze dal cuore della Toscana



L'enologo Alessandro Cellai

Dal cuore della Toscana stanno per arrivare, tra il 2022 e il 2023, quattro nuove etichette di vino di eccellenza: un Sangiovese, un Cabernet Sauvignon, uno Chardonnay e un taglio bordolese.

A firmare queste novità sono l'azienda Vallepiciola, 105 ettari di vigneto, una delle realtà vitivinicole più rappresentative del Chianti Classico, e il suo enologo, Alessandro Cellai.

Allievo di Giacomo Tachis, con cui ha condiviso 25 anni di profonda amicizia, Alessandro Cellai ha le idee chiare: "In ogni vino devono essere sempre riconoscibili territorio, vitigno e stile di chi lo ha prodotto".

Tra le novità del 2022 il fiore all'occhiello sarà il Miglioré, taglio bordolese, tiratura molto limitata, vendemmia 2018, mentre il Sangiovese in purezza sarà il vino simbolo dell'azienda e non a caso si chiamerà Vallepiciola.

Per il 2023, invece, si annuncia il Vallepiciola Bianco, uno Chardonnay in purezza di grande struttura, e un Cabernet Sauvignon in purezza.

Da tenere sempre a mente il Pievasciata Pinot Nero, introdotto con la vendemmia 2020 e che, nonostante la nascita durante l'anno della pandemia, è stato recepito molto positivamente dal mercato e già esaurito.

- Michela Mazzali -

Dopo l'esordio a dicembre, la seconda parte di **Eurochocolate Winter** è attesa dall'11 al 14 febbraio 2022

Il cioccolato torna nel Comprensorio Dolomiti Paganella



Andalo innevata

Con Eurochocolate Winter il cioccolato è di nuovo protagonista nel Comprensorio Dolomiti Paganella ma con un concept rinnovato che vede l'evento ampliare ed estendere la propria visibilità nel tempo. Dopo gli appuntamenti con i Chocolate Live Show di dicembre, infatti, la seconda parte dell'appuntamento con il goloso "cibo degli dèi" è atteso per San Valentino 2022 con "Cioccolata e Paganella: Amore a Prima Pista", da venerdì 11 a lunedì 14 febbraio.

Promosso dall'Azienda per il Turismo

Dolomiti Paganella, Eurochocolate Winter ha ospitato per l'edizione di dicembre come special guest quattro "guru" del mondo della pasticceria: Roberto Rinaldini, Roberto Molesti, Federico Fusca e Andrea Mainardi. Rinaldini, il "creatore di sogni" ma anche "enfant prodige della pasticceria italiana", ha proposto e poi messo a disposizione di tutti i colleghi della zona una sua speciale ricetta dedicata a Eurochocolate Winter. Nell'evento in quota presso il Rifugio La Roda (Paganella Ski Area) Roberto Molesti ha invece rivoluzionato la prepara-

zione del tipico dolce natalizio lavorando gli ingredienti a ben 2.125 metri di altezza, aspetto che influisce in maniera determinante sulla lievitazione, utilizzando un lievito madre di 35 anni e ingredienti saldamente legati al territorio di montagna.

Fusca si è "esibito" presso lo Chalet Forst (Paganella Ski Area), mentre Mainardi (che dal 2015 conduce "Ci pensa Mainardi" su Fox Life) ha chiuso il ciclo dicembrebrino presso il Rifugio Dosson, anch'esso nella Paganella Ski Area.

- C. M. -

La storia della cucina italiana disponibile on demand

Accordo tra Maeci e Slow Food per rendere fruibili e gratuiti i corsi universitari della piattaforma **Mooc**

Corsi universitari di cucina italiana disponibili gratuitamente per tutti in ogni angolo del mondo. È questo il cuore dell'accordo siglato da Slow Food e Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (Maeci) con l'obiettivo di promuovere le produzioni gastronomiche locali al fine di sostenere e valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità e il sistema turistico italiano. È stato lo stesso Carlo Petrini, gastronomo e fondatore di Slow Food, ad annunciare, nel corso della "Settimana della Cucina Italiana nel mondo", che si è svolta dal 22 al 28 novembre scorso, che l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di concerto con la Farnesina, renderà disponibile gratui-

tamente a tutti il Mooc (Massive Open Online Course) di "Storia della Cucina Italiana". La piattaforma dei brevi corsi on demand fruibile in ogni angolo del mondo andrà ad arricchirsi negli anni con capitoli dedicati sia alla storia della gastronomia che ai singoli prodotti. Un primo importante passo della collaborazione tra Slow Food e Maeci che vedrà, nel corso dell'anno, altri appuntamenti in tutto il mondo all'insegna del made in Italy di qualità, frutto del lavoro di contadini e di artigiani dall'agroalimentare di piccola scala che operano per la tutela della biodiversità. Un percorso che avrà il suo culmine nell'autunno 2022 con "Terra Madre Salone del Gusto". "Con questo Protocollo - ha dichiarato il sottosegretario

agli Esteri Manlio Di Stefano - aggiungiamo un ulteriore tassello alla nostra strategia di promozione integrata all'estero dell'Italia, coinvolgendo ancora di più una realtà importante del nostro Paese". L'iniziativa, legata alla Settimana della cucina italiana nel mondo, ha l'obiettivo, secondo Carlo Petrini, di approfondire "la straordinaria ricchezza e diversità della nostra cultura alimentare per capire il paesaggio rurale del nostro paese, il riscatto delle classi più povere, il ruolo dei migranti per la divulgazione di prodotti e di savoir-faire. Mi auguro che questo lavoro sia di ausilio per una corretta e onesta rappresentazione del nostro patrimonio gastronomico".

- Michela Mazzali -



Vetrina del Massive Open Online Course di "Storia della Cucina Italiana"





Dario Roncadin, a.d. della Roncadin

La quarta edizione dello studio “Top Job 2021-22”, realizzato dall’Istituto Tedesco Qualità Finanza (Itqf), che identifica i 300 migliori datori di lavoro del nostro Paese, ha premiato la Roncadin di Meduno (Pordenone) per la positività del suo ambiente aziendale. L’azienda, che conta 750 addetti ed è specializzata nella produzione di pizze surgelate di alta qualità, è infatti al terzo posto della categoria “Industria alimentare”, sul podio dietro solo a colossi come Barilla e Nestlé. “Si tratta di un riconoscimento ancora più importante per una realtà come la nostra - spiega l’amministratore delegato Dario Roncadin - dato che siamo una realtà di dimensioni medio-piccole rispetto ad altre aziende in classifica. Questo significa che

La friulana **Roncadin** si colloca al terzo posto nella classifica fra le industrie alimentari italiane

Sostenibilità, qualità e benessere aziendale

riusciamo a colmare il gap grazie a un ambiente di lavoro dove le persone si trovano bene e possono sviluppare la propria carriera. Siamo anche orgogliosi di attrarre profili professionali di alto livello nel nostro territorio, dal quale un tempo si ‘fuggiva per trovare lavoro altrove”.

Lo studio Top Job 2021-22 di Itqf ha utilizzato il metodo del ‘social listening’, analizzando attraverso l’intelligenza artificiale come si parla in rete delle aziende.

Tra i 27 parametri presi in esame ci sono clima di lavoro, valori aziendali, sostenibilità, prospettive di crescita e sviluppo professionale.

- Alberto Castellaro -

Il **Monopoly** omaggia i luoghi del gusto italiani: un viaggio culinario da Nord a Sud per assaporare i piatti più celebri della Penisola

Il gioco con le ricette made in Italy

Un’edizione speciale e limitata del “Monopoly” diventa “Monopoly Buonissimo”, distribuito in esclusiva in tutti i negozi Toys Center del nostro Paese. Questo il risultato della partnership tra Winning Moves, azienda leader dei giochi da tavolo, carte e puzzle, e Buonissimo.it, il portale di Italiaonline dedicato alla cucina e al mangiar sano, contenente oltre 10 mila tra ricette e video-ricette. A più di 85 anni dalla sua nascita il Monopoly, vera icona di tutti gli amanti dei giochi da tavolo con oltre un miliardo di giocatori sparsi in 114 nazioni, si trasforma in un vero e proprio percorso gastronomico alla scoperta dei piatti che hanno reso famosa la cucina italiana in tutto

il mondo. Il tabellone di Monopoly Buonissimo assume tutte le sembianze di una tavola imbandita, ma la vera sfida per i giocatori è quella di mettersi ai fornelli e realizzare tutti i piatti presenti nel gioco: basterà inquadrare il qr code su ogni carta di proprietà e seguire passo per passo le video-ricette.

Solo così, collezionando le card dello stesso colore, i giocatori potranno dare vita a un menu completo e proseguire la loro scalata verso la vittoria. Per i più ambiziosi, lo step successivo sarà quello di aprire un’osteria e subito dopo un ristorante, diventando gli chef stellati più rinomati d’Italia.

- Alberto Castellaro -



IDEATI DA



Carlo Pavese



Raffaele Barbarati



Massimiliano Catalani



Lorella Sivieri



Paola Anatrella



Andrea Bertolami



Giuseppe Calarco



Alice Poloni
rivista@italiapiu.net



Anna Ceccato
rivista@italiapiu.net



Roberto Truant
grafica@publiscoopeditore.it

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
infoitalia@royalgreenland.com

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO



For Life Hunters.

Nuova Macan.

La città è il nostro habitat. Siamo a caccia di emozioni.
Rincorriamo mille impegni. Esploriamo ogni possibilità.
E lo facciamo con la compagna ideale: la nuova Porsche Macan.
Scopri-la su [porsche.it](https://www.porsche.it)

Consumo combinato (varianti modello): 11,7 - 11,3 l/100 km. Emissioni CO₂ combinate: 265 - 255 g/km



PORSCHE