

LA RIVISTA DEI COMUNI E DEL TERRITORIO

ITALIAPÌÙ

IL PUNTO DI VISTA
Ettore Prandini, Coldiretti

DOSSIER
CITTÀ DI VERCELLI

FOCUS
AGROALIMENTARE

LOMBARDIA
Provincia di Bergamo

IL PERSONAGGIO
Sofia Goggia

ALTO ADIGE
Qui la transizione ecologica
è realtà

TOSCANA
Provincia di Pistoia



INCOPERTINA
Le Saline di Marsala
REGIONE SICILIANA



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste



Valle d'Aosta | Il tempo ritrovalo qui

lovevda.it





SORGEVA

DAL 1971

PLAYER

DI RIFERIMENTO

PER IL BIOLOGICO

ITALIANO



SORGEVA SOC. COOP. AGRICOLA

Via Rangona, 51

Portoverrara di Portomaggiore (FE)

tel. +39 0532 812934

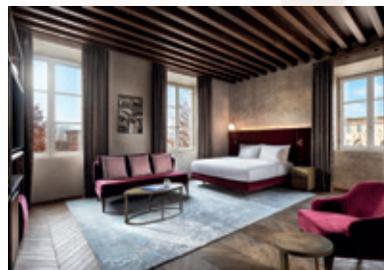
info@sorgeva.it

www.sorgeva.it



GRAND
UNIVERSE
LUCCA

PASSATO STORICO, LUSO MODERNO



Oltre i confini

Sappiamo bene che molte situazioni spesso impongono una scelta. Questo, molte volte, significa schierarsi, prendere una posizione, che non vuol dire essere contro qualcuno ma semplicemente esporre un proprio punto di vista, frutto di un ragionamento elaborato sulla base delle proprie conoscenze.

Ma cosa accade se le scelte non sono ponderate?

È possibile trovare una mediazione pur partendo da posizioni estremamente diverse?

Il delicato momento che stiamo attraversando sembra proprio evidenziare queste caratteristiche dove le ragioni dell'uno sono contrapposte a quelle dell'altro: bianco o nero, amico o nemico, sì o no.

Oggi più che mai occorre trovare un punto di incontro, una sintesi - direbbe Hegel - che includa le ragioni del bianco e del nero e che superi questa contrapposizione.

Occorre trovare un "colore" che rappresenti le ragioni non solo del bianco e del nero ma quelle di tutti, anche di coloro che non si riconoscono in queste due tinte. Alcuni affermati opinionisti al riguardo hanno suggerito il grigio, come colore della dialettica, del ragionamento, del compromesso, della trattativa.

Condivido ma vado oltre.

Personalmente ritengo opportuno sventolare l'arcobaleno della pace perché sono i colori della vita che il Creatore ci ha preparato, sono i colori della nostra Italia multiforme che noi di "Italia Più" abbiamo sempre raccontato durante il nostro percorso, senza mai tralasciare nulla.

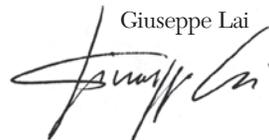
In un mondo difficile, segnato dalle contraddizioni, dobbiamo abituarci a vedere chi è di là dal nostro confine non come una minaccia ma come una terra misteriosa da scoprire con sana curiosità, come accade ogni giorno con le bellezze di casa nostra.

Come in questo numero di "Italia Più", che aprirà con due importanti speciali rispettivamente sulle città e le province di Bergamo e di Pistoia per poi spostarsi ancora una volta in Alto Adige, decisamente il nostro luogo preferito per ricaricare le batterie al fresco e riconnettersi con la natura.

Avremo poi un interessantissimo dossier su Vercelli e sulle sue realtà più importanti, per concludere con l'immancabile, sempre attesissimo, focus sull'agroalimentare.

Vi auguro una buona lettura.

Giuseppe Lai



llr.
BIO
FRIUL FAMILY WINE

NEI VOSTRI CALICI UNO STILE DI VITA FATTO DI **NATURA**,
SOSTENIBILITÀ, AVANGUARDIA E RISPETTO



ITA24

ITALIAPÌÙ

Trimestrale - Anno 15 - N. 57 - giugno 2022

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 Caretoni

Direttore Responsabile Chiara Marseglia

Coordinatore Commerciale Giuseppe Lai

Stampatore Tipolitografia Paganì Srl - Via Adua, 6 - Passirano (BS)

Traduzioni Studio Traduzioni di Patrizia Pari

Foto di copertina Le Saline di Marsala (TP) - Archivio Shutterstock

Immagini Shutterstock

Per la tua pubblicità

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

Italia Più

Publiscoop Group

publiscooppiusrl

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

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

12 **INCOPERTINA**
La filiera produttiva zootecnica della Sicilia

14 **IL PUNTO DI VISTA**
Ettore Prandini, Coldiretti

19 **PRIMOPIANO**
20 **Multicedi**
22 **Gruppo Saviola**
24 **Lapp**
26 **Veneta Pesca**

30 **DOSSIERVERCELLI**
Amore a prima vista

39 **PROTAGONISTI DEL TERRITORIO**
Regione Puglia

42 **DEDICATO A...**

50 **AMBIENTE & SOSTENIBILITÀ**

52 **FOCUSAGROALIMENTARE**
L'agroalimentare italiano rialza la testa

R
RENAISSANCE®
TUSCANY IL CIOCCO RESORT & SPA

UNO SCORCIO DI PARADISO NEL CUORE DELLA CAMPAGNA LUCCHESE



84 **LOMBARDIA**

Dove l'operosità incontra
lo splendore della natura

- 86 Provincia di **Bergamo**
- 88 **ILPERSONAGGIO** - Sofia Goggia
- 92 Comune di **Romano di Lombardia**
- 98 Comune di **Treviglio**
- 106 Comune di **Capriate San Gervasio**
- 111 Comune di **San Pellegrino Terme**
- 114 Comune di **Bergamo**
- 122 Comune di **Scanzorosciate**
- 126 Comune di **Albino**
- 128 Comune di **Clusone**
- 134 Comune di **Lovere**
- 136 Comune di **Sarnico**

140 **ALTO ADIGE**

Qui la transizione ecologica è realtà

152 **TOSCANA**

L'incanto negli occhi

- 165 Comune di **Ponte Buggianese**
- 166 Comune di **Massa e Cozzile**
- 169 Comune di **San Marcello Piteglio**

172 **NEWS**

Hanno collaborato in redazione

Filippo Bordignon, Fabrizio Cerignale, Antonella Lanfrit, Paola Mattavelli
Domenico Occhipinti, Stefano Rizzi, Maria Carla Rota, Roberta Spinelli
Josè Trovato, Sabrina Vidon, Daniela Patrizia Vinci



La zootecnica siciliana: custode di tradizioni e risorsa economica

Primo piano sulla filiera produttiva zootecnica della Sicilia. La ripresa parte da qualità genetica, sostenibilità, biodiversità e produzioni Dop e Igt

Negli ultimi anni latte, carne, uova e formaggi sono stati spesso additati come nemici della salute e dell'ambiente.

Stili di vita e abitudini alimentari che hanno rischiato di bruciare di fatto una notevole fetta di mercato con conseguenze dirette piuttosto pesanti sull'economia del settore zootecnico nazionale.

Oggi però se c'è un ritorno al consumo di carne, latte, formaggi e uova è dovuto a una comunicazione finalmente efficace e corretta, capace di valorizzare l'ottimo livello qualitativo raggiunto dagli allevamenti italiani, il benessere animale garantito da norme e regolamenti molto rigidi, le caratteristiche nutritive delle carni nazionali e, più in generale, la salubrità della dieta mediterranea.

Argomenti di attualità anche in Sicilia dove da qualche anno è in atto una profonda revisione e rilancio del settore zootecnico, uno tra i più importanti in Italia per estensione, numero di capi e capacità produttiva, come spiega Toni Scilla, assessore dell'Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca Mediterranea della Giunta regionale siciliana.

“Troppo spesso si sente parlare della zootecnia e dell'allevamento come della causa principale di tutti i mali dell'ambiente, fra cui inquinamento, spreco di risorse e cambiamenti climatici. La zootecnia in realtà è fondamentale proprio per l'ambiente, per mantenere la fertilità dei suoli, per la tutela del territorio, del paesaggio e della biodiversità. E da questo punto di vista il sistema zootecnico siciliano rappresenta un

esempio perfetto di integrazione armonica tra vocazione territoriale e processi produttivi perché conferma una volta di più che dove c'è l'uomo con i suoi animali c'è anche la cura del territorio. Altro aspetto significativo: la salvaguardia delle razze bovine, ovicaprine e suine tradizionali vuol dire anche salvaguardia dei prodotti tipici, in particolare i prodotti lattiero caseari”.

In ambito zootecnico la ricerca attuale punta a un miglioramento continuo della qualità genetica del bestiame, della produzione di carne e latte attraverso un miglioramento della sicurezza qualitativa (minori contaminanti quali residui ambientali e farmaceutici), quindi una riduzione degli impatti sull'ambiente e un miglioramento dello stato di benessere animale.



Toni Scilla, assessore dell'Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca Mediterranea della Giunta regionale siciliana

Un settore strategico per il territorio

Rispetto degli animali, dell'ambiente circostante e attenzione alla natura: le buone pratiche di allevamento sono la più grande garanzia per la tutela e la salvaguardia del paesaggio rurale. Per la Regione Siciliana il settore zootecnico è dunque strategico e indispensabile alla salute del territorio, all'economia e alla salute dell'uomo.



La biodiversità caprina siciliana



Regione Siciliana



Repubblica Italiana



Unione Europea



Un processo di riorganizzazione complessivo avviato da parte dell'Istituto Sperimentale Zootecnico della Regione Siciliana che attraverso una capillare rete di assistenza tecnica punta alla valorizzazione delle razze autoctone, in particolare bovine e ovicaprine, al miglioramento della qualità genetica, facendo leva proprio sulla biodiversità e sulla tracciabilità dei prodotti alimentari tipici.

“Nelle sue varie forme, l'allevamento genera un indotto di dimensioni notevoli, che inizia a monte dell'attività zootecnica con l'agricoltura e la mangimistica, ma anche con l'industria dei mezzi meccanici ed elettronici dedicati all'allevamento e prosegue a valle, con le trasformazioni della materia prima, carne e latte, e della materia secondaria

come per esempio il pellame. È dunque evidente - ribadisce l'assessore regionale Toni Scilla - il potenziale economico che può generare il settore zootecnico qui in Sicilia. Tra l'altro abbiamo straordinari prodotti lattiero-caseari a marchio Dop e Igt e tanti altri, altrettanto eccellenti, che meritano la giusta vetrina. Proprio per questo è stato recentemente istituito il Consorzio delle Denominazioni d'Origine Siciliana che raccoglie tutti i prodotti dell'agricoltura e della zootecnia regionale. Un marchio di qualità che lega indissolubilmente razza, territorio e prodotto. E il filo rosso che unisce questi tre elementi è proprio la biodiversità e la salute dell'ambiente”.

PALERMO - www.psr Sicilia.it

L'Istituto Sperimentale Zootecnico della Regione Siciliana ha avviato un processo di riorganizzazione complessivo che, attraverso una capillare rete di assistenza tecnica, punta alla valorizzazione delle razze autoctone



Pecorino siciliano



Piacentinu ennese

IL PUNTO DI VISTA



La prima ricchezza del Paese

L'agroalimentare italiano rafforza il suo valore strategico nell'economia nazionale. La conferma arriva da Ettore Prandini, presidente di **Coldiretti**

Con 575 miliardi di giro d'affari dal campo allo scaffale, l'agroalimentare made in Italy è diventato un settore chiave per l'economia nazionale. Pandemia prima e soprattutto la guerra ora hanno esaltato il ruolo strategico del cibo come elemento per garantire sicurezza a 360 gradi, alimentare, ma non solo. Oggi, infatti, il grano è balzato agli onori della cronaca anche come elemento di trattativa per la pace. Alla luce dell'interconnessione che lega i mercati sono stati chiari i rischi derivanti dall'instabilità e dalle speculazio-

ni che dai mercati finanziari si riversano su quelli delle commodity agricole. "Stiamo assistendo a una tempesta perfetta - spiega il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini - con quotazioni in vertiginoso rialzo (secondo l'ultimo indice della Fao a maggio i prezzi dei cereali sono cresciuti del 29,7%) e carenza di prodotto soprattutto nelle aree più povere del pianeta".

La Coldiretti già da tempo e prima dello scoppio del conflitto aveva sostenuto la necessità di garantire all'Italia l'auto-sufficienza alimentare che, come stiamo



Ettore Prandini, presidente di Coldiretti

L'export agroalimentare traino dell'economia

La conferma del successo dell'agroalimentare italiano arriva anche dall'export che nel 2021 ha raggiunto la cifra record di 52 miliardi e anche in questi mesi del 2022, nonostante la difficile situazione mondiale, ha accelerato il passo con una crescita del 21%. Si registrano aumenti a due cifre nei principali mercati di sbocco dalla Germania (+11%) agli Stati Uniti (+21,9%) fino alla Francia (+17,9%). Ma è boom, nonostante la Brexit, anche nel Regno Unito.

verificando ogni giorno, è un obiettivo a cui oggi puntano molti paesi in Europa e nel mondo. La Francia nella denominazione del Ministero dell'Agricoltura ha aggiunto "della Sovranità alimentare". Un obiettivo che a livello europeo si sta perseguendo sull'agroalimentare così come sull'energia.

Il made in Italy a tavola vale oggi in termini aggregati quasi un quarto del Pil nazionale e vede impegnati ben 4 milioni di lavoratori in 740 mila aziende agricole, 70 mila industrie alimentari, oltre 330 mila realtà della ristorazione e 230

mila punti vendita al dettaglio. Una rete diffusa lungo tutto il territorio che rifornisce i consumatori con prodotti di qualità e quantità. Si tratta di un patrimonio economico e culturale che la Coldiretti sta tutelando con impegno. Siamo il Paese delle eccellenze, lo stile alimentare italiano è apprezzato e anche, purtroppo, molto copiato (l'italian sounding ha superato quota 100 miliardi).

Alla base di questi successi c'è il modello che la Coldiretti ha sostenuto con forza, non omologato, ma nel segno della



Siamo il Paese delle eccellenze, lo stile alimentare italiano è apprezzato e anche, purtroppo, molto copiato: alla base di questi successi c'è il modello che la Coldiretti ha sostenuto con forza nel segno della distintività, della biodiversità, della sostenibilità e della qualità



◀ distintività, della biodiversità, della sostenibilità e della qualità. Siamo la patria delle denominazioni protette e del biologico. “Oggi però - aggiunge - le nostre aziende scontano una condizione di forte criticità per l’aumento a livelli stellari dei costi di produzione, energetici innanzitutto, ma anche delle materie prime come i fertilizzanti e i mangimi”. La guerra in Ucraina che ha stravolto i flussi commerciali ha acceso i riflettori sulla condizione di deficit in molte produzioni dell’agricoltura italiana. “Dobbiamo acquistare più del 60% del grano tenero per il pane, e il 53% del mais necessario per assicurare il menu nelle stalle. I nostri agricoltori - aggiunge Prandini - avrebbero potuto produrre di più, ma a frenarli sono stati in questi anni i bassi compensi. Ora con la nuova legge sul contrasto alle pratiche sleali siamo riusciti a ottenere un risultato importante e cioè che non è più possibile che i prezzi riconosciuti al produttore siano inferiori ai costi. Ma per troppi anni questa è stata la condizione in cui le aziende agricole sono state costrette a operare. E il risultato è che in 10 anni abbiamo perso

un terzo della produzione nazionale di mais e non esiste più un campo di grano su dieci”.

Per anni l’Unione europea ha disincentivato la produzione ma ora, per cercare di superare un’emergenza che nei nostri Paesi porta inflazione ma che nelle aree più fragili del pianeta rischia di aggravare una condizione di pericolosa insicurezza alimentare, ha riportato alla coltivazione 4 milioni di ettari destinati al “riposo”. Per l’Italia si tratta di 200 mila ettari, ma va ricordato che di ettari in questi anni ne abbiamo perduti 800 mila per una serie di fattori, dal mancato riconoscimento di una equa remunerazione agli agricoltori ai danni provocati dall’emergenza climatica, ma anche dalle devastazioni dei cinghiali e della fauna selvatica. “Sono fronti caldissimi su cui stiamo sensibilizzando le istituzioni a livello nazionale e regionale”.

Nonostante le avversità del momento, quel che è certo però è che per l’agricoltura sia arrivato il momento di affrontare le grandi sfide. E ci sono anche le risorse per farlo, con gli stanziamenti del Pnrr. Che ci consente anche di puntare sulle filiere made in Italy che sono da



sempre il cavallo di battaglia della Coldiretti. “Bisogna accelerare sugli investimenti infrastrutturali, dai trasporti alla logistica alle nuove reti idriche fondamentali per ottenere l’aumento delle rese produttive in un momento in cui il diktat è produrre di più. Ma siamo convinti - specifica il presidente - che è il momento di rilanciare anche sull’internazionalizzazione”.

La Coldiretti ha le carte in regola per portare il modello agricolo alimentare nel mondo. In Italia con i mercati di “Campagna Amica” si è svolta una funzione strategica nell’azione di sensibilizzazione del consumatore attraverso il racconto del cibo, come portatore di valori alimentari, culturali e territoriali. “Ecco perché - sottolinea - non accetteremo mai i tentativi di ridurre gli standard di sicurezza, anche se coperti dall’alibi della carenza di prodotti alimentari”. “Allo stesso modo - conclude Prandini - siamo in prima linea su quella che sarà la battaglia dei prossimi anni: il contrasto ai cibi realizzati in laboratorio. Abbiamo appreso che una multinazionale israeliana sta realizzando un grandissimo stabilimento nel Nord Europa per produrre

latte finto. E che attende il via libera Ue per la realizzazione di formaggi, yogurt e mozzarelle sempre processate in laboratorio. Siamo già scesi in campo a contestare punto su punto tutte le fake sulla carne in provetta. Non siamo disposti a mettere a rischio il settore del latte e dei formaggi. Le 26 mila stalle da latte garantiscono una produzione di 12 milioni di tonnellate all’anno e alimentano una filiera che vale oltre 16 miliardi e occupa più di 100 mila addetti”.



A close-up photograph of a person's hand gently touching the bark of a tree trunk. The tree trunk is covered in a thick layer of green moss. The background is a soft-focus forest with sunlight filtering through the leaves.

Facciamo economia circolare da prima che si chiamasse così.

Recycling e upcycling sono da sempre nel nostro DNA e nei nostri prodotti, realizzati solo con legno post-consumo.

Ogni anno salviamo oltre 2,8 milioni di alberi.



INEVIDENZA

PRIMOPIANO

Multicredi

Gruppo Saviola

Lapp

Veneta Pesca



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...



Cresce l'impegno etico e solidale

Multicedi si conferma realtà virtuosa, attenta all'ambiente e alle problematiche alimentari, in particolare quelle legate allo spreco alimentare

Negli ultimi anni l'attenzione del mondo scientifico e dell'opinione pubblica si è focalizzata sul contrasto allo spreco alimentare. Un fenomeno che, oltre alle ovvie implicazioni etiche, sociali ed economiche, comporta pesanti ripercussioni anche sull'ambiente. Nelle prime fasi della filiera agroalimentare le principali cause dello spreco possono essere contrastate con innovazioni di tipo tecnologico e organizzativo mentre, nelle fasi successive, logistica, distribuzione e consumatore finale, è spesso il comportamento dei singoli protagonisti della filiera stessa a generare buona parte dello spreco. Un tema che sta molto a cuore a Multicedi, realtà di punta della Gdo del Centro-Sud Italia che coinvolge numerose insegne tra le quali Decò, Dodecà e SeBón, e che ormai da diversi anni ha instaurato un solido rapporto con il Banco Alimentare, rapporto che lo scorso anno ha permesso la donazione di circa 4.000 colli di merce (tra secchi e freschi) per un totale a valore di 50 mila euro. In particolare, si tratta di merci vicine al loro fine di vita recuperate nel magazzino Multicedi di Pastorano in provincia di Caserta prima con l'obiettivo di ridare a loro nuova vita, così da portare bene-

ficio a tutto l'indotto: ambiente, azienda e persone in difficoltà. Questo vuol dire prevenzione dello spreco come presidio concreto per la salute dell'ambiente e della persona, ma anche attivazione di precise politiche aziendali legate ai temi di più stretta attualità sociale. Oggi, infatti, Multicedi è nuovamente in prima fila sul tema della crisi internazionale che ha pesantemente colpito l'Est Europa e in particolare l'emergenza profughi ucraini, per i quali sono state avviate precise formule di sostegno attraverso la collaborazione diretta dei clienti che, al termine della spesa nei supermercati Decò, Dodecà e SeBón, possono donare la somma di 2, 5 o 10 euro, aggiungendola semplicemente allo scontrino. Multicedi inoltre sostiene direttamente questi progetti con un'ulteriore donazione di 100 mila

euro. "Da ormai quasi trent'anni Multicedi è tra le realtà distributive più importanti del Centro-Sud - interviene Claudio Messina, amministratore delegato Multicedi - Questo ruolo ci pone dinanzi a due responsabilità molto importanti, tra loro concatenate: ridurre al minimo l'impatto sul territorio e agire in modo sensato e continuativo contro fame e povertà. Azioni come quelle che conduciamo nel lungo periodo con il Banco Alimentare o, ancora, l'iniziativa Insieme per l'Ucraina, lanciata nelle ultime settimane coinvolgendo direttamente i nostri clienti, sono importanti proprio perché ci permettono di coniugare queste due anime della nostra visione aziendale e lasciare un segno tangibile del nostro impegno quotidiano nel sociale". Sono due quindi le campagne supportate in questo

Il ruolo sul mercato nazionale pone Multicedi dinanzi a due responsabilità molto importanti, tra loro concatenate: ridurre al minimo l'impatto sul territorio e agire in modo sensato e continuativo contro fame e povertà



Claudio Messina, amministratore delegato di Multicedi



La sede di Pastorano (Caserta)

momento da Multicedi. La prima, intitolata #AllTogether4Ukraine (“Insieme per l’Ucraina”) è promossa dalla Federazione Europea dei Banchi Alimentari (FeBa) in favore del Banco Alimentare dell’Ucraina e dei paesi limitrofi, per dare supporto alle popolazioni colpite dalla guerra. La seconda agisce invece direttamente sul territorio italiano e attraverso il Banco Alimentare Italia sostiene strutture caritative che stanno accogliendo migliaia di rifugiati. In entrambi, i casi i risultati sin qui ottenuti sono davvero importanti. “Se oggi possiamo fare qualcosa di concreto per il nostro territorio - conclude l’a.d. Messina - è proprio portare il nostro cliente verso temi di attualissima quotidianità e che sentiamo più in linea

con il nostro business, come appunto la lotta agli sprechi alimentari. La strada da fare è ancora molto lunga e passa per un profondo cambio di approccio rispetto al concetto di cibo e nutrizione. Intimamente, coltivo però una speranza: rispetto a quindici o venti anni fa, vedo sempre più consumatori, in particolare giovani o molto giovani, rivolgere attenzione alla tematica. Da un lato, questo significa che le nostre azioni sul campo troveranno mano a mano più terreno fertile. Dall’altro, che anche il cliente finale ci lancerà sempre più stimoli per rendere il nostro business a minor impatto possibile”.

PASTORANO (CE) - www.multicedi.com

Una identità, più declinazioni

Nata nel 1993 a Pastorano (Caserta), Multicedi è oggi una realtà di punta della Gdo del Centro-Sud Italia. È articolata attraverso diverse insegne multicanale, prima fra tutte per importanza e distribuzione i supermercati Decò, più i quattro marchi insegna di proprietà: Adhoc Cash&Carry, Ayoka e i più recenti format Dodecà e SeBón. Nel gennaio del 2016, Multicedi è entrata a far parte del Gruppo V&G.



Lo staff del Banco Alimentare impegnato nelle azioni di smistamento di cibo vicino al fine di vita



Quando l'economia circolare è scritta nel Dna

Trent'anni di know-how, vivendo e promuovendo - da vero antesignano - un sistema produttivo virtuoso fondato sulla raccolta e sulla lavorazione del legno post-consumo. Presente e futuro del **Gruppo Saviola**, oggi più che mai alla leadership del settore



Alessandro Saviola, presidente del Gruppo Saviola

L'Italia è il Paese leader dell'economia circolare ed è anche al primo posto al mondo per quanto riguarda il riciclo del legno. Lo conferma Gruppo Saviola, l'azienda rivoluzionaria il cui sistema produttivo è interamente fondato su raccolta e lavorazione del legno post-consumo. Questo materiale, il legno, comunemente considerato "sostenibile" proprio per-

ché proveniente dalla natura, può risultare un agente inquinante se non viene smaltito correttamente. Gruppo Saviola - con 14 stabilimenti tra Italia ed estero - nasce a Viadana (Mantova) grazie all'idea innovativa di Mauro Saviola che, nel 1963, trasforma in realtà la sua intuizione fondando l'azienda. Nel corso degli anni sviluppa l'odierno sistema virtuoso di produzione di pannelli truciolari 100% ecologici tramite il recupero del legno, utilizzando un sistema di economia circolare che non prevede l'utilizzo di legno vergine. Mauro Saviola ha sempre avuto a cuore i temi ambientali: "Aiutateci a salvare gli alberi" è la frase da lui creata che lascia trasparire quanto davvero fosse importante il tema della sostenibilità ancora prima che diventasse necessario. L'attuale presidente è il figlio, Alessandro Saviola, che continua a portare avanti l'attività avviata dal padre difendendo i valori che ne costituiscono le fondamenta: etica, estetica ed ecologia, una combinazione vincente di sostenibilità e design. Sulla base di questi valori Gruppo Saviola si impegna continuamente a valorizzare al meglio le proprie risorse e limitando al massimo gli sprechi.

L'efficienza del Gruppo è dimostrata anche dai numeri: tramite i 21 centri di raccolta del legno usato vengono salvati più di 10 mila alberi al giorno per un totale di oltre 90 milioni negli ultimi 30 anni. Queste cifre equivalgono a 1,2 milioni di tonnellate di legno riciclato ogni anno. Questi risultati sono dovuti anche

L'innovazione per un'agricoltura eco e sostenibile

Da Gruppo Saviola nel 2019 è nata Saviolife: la divisione aziendale che si occupa di Life Science attraverso l'innovazione, rivolta ad agricoltura, allevamento e industria conciaria. Continuando a perseguire la riduzione degli sprechi, si realizzano prodotti rivoluzionari che permettono un'agricoltura sempre più a misura d'uomo e un allevamento sostenibile. Sazolene (in versione liquida e granulata) è un fertilizzante a lento rilascio, in grado di potenziare l'attività microbica del terreno, sostenendo e migliorando lo sviluppo e la naturale fertilità del suolo. Rilascia l'azoto in sincronia con l'esigenza di nutrizione delle piante e a spreco zero. Saviotan è un prodotto a base di tannino - estratto vegetale di castagno - che rappresenta un'alternativa naturale e sostenibile, oltre che di altissima qualità, da impiegare non solo nell'industria conciaria, ma anche nel settore zootecnico e agricolo.





Saviola - Collezione Elementum

L'efficienza del Gruppo è dimostrata anche dai numeri: tramite i 21 centri di raccolta del legno usato vengono salvati più di 10 mila alberi al giorno per un totale di oltre 90 milioni negli ultimi 30 anni. Queste cifre equivalgono a 1,2 milioni di tonnellate di legno riciclato ogni anno

alla stabilità e alla struttura organizzativa del Gruppo. Il fulcro della struttura di Gruppo Saviola risiede nel fatto che le Business Unit - ovvero Saviola (legno e pannello), Composad (mobile e arredamento) Sadepan (chimica) Saviolife (life science) - sono in dialogo tra loro e integrate verticalmente e orizzontalmente. L'attività del Gruppo, infatti, non si limita soltanto alla creazione del pannello grezzo o nobilitato. Parte del legno riciclato è destinato alla produzione di mobili in kit tramite Composad, che ha una vasta proposta commerciale attraverso arredi Rta di estrema semplicità ed efficienza; pezzi di arredamento che oltre a contribuire al benessere ambientale non rinunciano alla bellezza. Sono sempre più numerosi i motivi e le finiture disponibili, che grazie alle nuove tecnologie garantiscono al cliente prodotti esteticamente piacevoli, funzionali e di qualità. La crescita verticale e orizzontale dell'azienda si manifesta anche nella

fondazione di ulteriori divisioni aziendali, come la business unit Sadepan chimica, che dal 1973 si impegna nella realizzazione di colle e resine che grazie a studi e ricerche in laboratorio agiscono nel completo rispetto dell'ambiente.

L'innovazione che caratterizza l'azienda si applica anche al settore dedicato alle bioscienze: Saviolife dedicata al mondo agro, feed animale e conciarario.

VIADANA (MN) - www.grupposaviola.com



Dettaglio di un pannello ecologico Saviola

Alta innovazione al servizio della sicurezza

Lapp, colosso internazionale di soluzioni integrate nella tecnologia di connessione e cablaggio, continua a investire in Italia. E presenta tutte le novità

Lapp, leader nello sviluppo e produzione di soluzioni integrate nella tecnologia di connessione e cablaggio, ha vissuto la recente edizione 2022 di Sps Italia come il luogo ideale per condividere le sue più recenti tecnologie a favore di reti industriali sempre più sicure ed efficaci. Non solo, Lapp ha fatto “toccare con mano” il grado d’innovazione di cui è capace. Protagonista, infatti, è stata un’isola di lavoro costituita da un robot realizzato da Casarini Robotica e da una piattaforma per la raccolta delle informazioni di processo, firmata Rold. La nuova installazione lanciata a Sps ha al centro il rivoluzionario Etherline (marchio registrato) Guard di Lapp, che monitora in tempo reale, lo stato di efficienza del cavo di rete collegato al robot e quin-

di sottoposto ad elevati stress meccanici in flessione-torsione. Grazie al protocollo Mqtt, che garantisce una semplice integrazione di Etherline Guard con sistemi di supervisione, i dati relativi all’usura del cavo sono visibili in una sezione dedicata della piattaforma SmartFab di Rold e, unitamente a ulteriori parametri di produzione, concorrono alla definizione della Overall Equipment Effectiveness.

Non mancano inoltre le importanti novità di prodotto. In tal senso, dopo il lancio sul mercato dei primi pressacavi Skintop (marchio registrato) in versione Lf

(Lead-Free), in anticipo rispetto a quanto previsto dalla normativa europea (RoHS/Reach), Lapp amplia il portfolio di soluzioni prive di piombo con la nuova gamma di accessori Skindicht (marchio registrato) Lf, che comprende tappi, riduttori e maggioratori. Degno di nota anche l’ultimo arrivato della famiglia per Industrial Communication basata su tecnologia Ethernet: si tratta del cavo altamente flessibile Etherline Cat. 6A Fd Fc, per applicazioni in catene portacavi, caratterizzato dal design “Fast Connect”, che permette un rapido e semplice collegamento

In Italia il centro logistico per il Sud Europa

“Il futuro di Lapp in Italia è ancora di espansione, perché il Gruppo intende restare indipendente e continuare a investire nel nostro Paese. Entro i prossimi due anni, infatti, tra Verona e Mantova sarà realizzato il sito logistico di Lapp destinato a servire tutto il Sud Europa e l’area del Mediterraneo. Sarà parte della rete dei centri logistici che Lapp sta sviluppando come previsto dal piano strategico aziendale 2020-2027”, afferma managing director di Lapp in Italia, Roberto Pomari.



Roberto Pomari, amministratore delegato di Lapp Italia



La sede di Stoccarda

a connettori Rj45. Le soluzioni, avanzatissime dal punto di vista tecnologico, lo sono anche da quello della sostenibilità ambientale. “L’obiettivo è quello di essere riconosciuti sul mercato in qualità di partner tecnologico per le aziende che desiderano prepararsi alle sfide di domani: un obiettivo che perseguiamo mettendo a disposizione le nostre competenze e know-how, capitalizzati in oltre 60 anni di esperienza”, sottolinea il managing director Roberto Pomari. Rispetto alla tecnologia cc, che cambierà radicalmente la produzione industriale e l’approvvigionamento energetico in città e distretti, Lapp è già precursore di un’offerta a catalogo di prodotti ad hoc, che sarà ulteriormente estesa con l’introduzione del nuovo cavo Ölflex (marchio registrato) Dc Grid 100, ideale per la realizzazione di reti in cc in stabilimenti a bassa tensione per l’uso, ad esempio, in sistemi di controllo, motori e converti-

tori di frequenza. Tra le ulteriori nuove proposte di Lapp, il servizio di Network Check Up per avvalersi di specialisti per effettuare un’attenta verifica della stabilità e della potenzialità della rete, in termini di interconnessione dei dispositivi. In dettaglio, mediante l’utilizzo di software e hardware dedicati, gli esperti Lapp procedono alla mappatura di tutti i nodi presenti e alla lettura della topologia, al fine di verificare la conformità alle linee guida Profinet o Ethernet/Ip, ispezionare la connettività fisica e rilevare eventuali conflitti hardware o firmware tra dispositivi identici. Il check up include, altresì, l’analisi del traffico dati, e delle relative informazioni diagnostiche, per generare un report completo sullo stato di efficienza, che include: carico e profondità di rete, errori, pacchetti persi e jitter. Un’offer-

ta amplissima e all’avanguardia garantita da un gruppo che a livello mondiale è leader di settore con 1,4 miliardi di fatturato. In Italia, Lapp è presente con sei società (Lapp Italia, Lapp Sistemi, Camuna Cavi, Ceam, Ku e Unika), 4 siti produttivi e 400 persone impiegate, che assicurano un fatturato annuo di 200 milioni.

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



Le soluzioni, avanzatissime dal punto di vista tecnologico, lo sono anche da quello della sostenibilità ambientale: l’obiettivo di Lapp è infatti di essere riconosciuto sul mercato in qualità di partner tecnologico per le aziende che desiderano prepararsi alle sfide di domani

Il pesce che promuove il territorio

Con 50 anni di esperienza nel settore ittico, **Veneta Pesca** interpreta al meglio le richieste dei consumatori garantendo prodotti di altissima qualità e sicurezza **50 years**

Qualità e sostenibilità sono ormai diventati gli asset strategici di ogni settore economico. A maggior ragione quando si parla della pesca e del mercato ittico, uno dei settori che maggiormente risente delle condizioni ambientali e dello sfruttamento delle risorse naturali.

In più quest'anno si è aggiunto un altro tema di stringente attualità: l'aumento indiscriminato dei costi energetici con ricadute pesanti per il mondo della pesca, un settore che traina l'economia di diverse aree del territorio italiano. Tra queste una delle più preziose sia per l'ecosistema in cui è inserita e sia per l'indotto che sviluppa è il Veneto.

Ed è proprio in questa area che da 50 anni svolge la sua attività Veneta Pesca, nata nel 1972 a Porto Viro, in provincia di Rovigo, e di fatto una delle più importanti aziende del commercio all'ingros-

so di prodotti ittici del territorio Veneto e dell'Alto Adriatico con grande esperienza sia nell'allevato sia nel prodotto ittico surgelato.

Forte di una gestione moderna e grazie a un partner diretto come Tfp, che ne gestisce la movimentazione e la logistica, ogni giorno Veneta Pesca raggiunge velocemente tutti i principali mercati ittici italiani e le maggiori insegne della Gdo nazionale. E proprio i banchi della grande distribuzione in questi ultimi anni sono diventati il riferimento principale dell'azienda, entrata a pieno titolo nel ristretto numero di partner diretti di alcune delle più importanti insegne della Gdo italiana.

"In 50 anni di attività - spiega il presidente di Veneta Pesca, Luca Zavarin - il corso della nostra evoluzione è stato dettato dai nuovi stili di vita, dalle nuove dinamiche alimentari e soprattutto dai

mercati di riferimento che nel tempo si sono via via modificati. E, se fino a ieri i nostri punti di riferimento principali erano i mercati generali all'ingrosso e le grandi pescherie sul territorio nazionale, oggi il nostro focus è rivolto prevalentemente alla Grande Distribuzione. Un cambio di marcia che ha imposto ritmi

In partnership diretta con Tfp, azienda di logistica che movimenta e rifornisce tutti i canali di vendita, Veneta Pesca da qualche mese ha rilevato anche alcuni pescherecci, ora dediti completamente alle esigenze di pescato e di orari



La sede



di lavoro, di pesca e di movimentazione molto più rapidi e soprattutto precisi nella selezione del pescato da avviare alla vendita. Da questa evoluzione è nata prima la partnership diretta con Tfp, azienda di logistica che movimentava e rifornisce ormai da molti anni tutti i nostri canali di vendita, e da qualche mese siamo entrati direttamente anche nel mondo della pesca rilevando alcuni pescherecci che ora sono dedicati completamente alle nostre esigenze di pescato e di orari”.

Quello compiuto pochi mesi fa da Veneta Pesca è un salto di qualità che permette all'azienda di Porto Viro di contrattualizzare il rapporto con i pescherecci, incentivare capitano ed equipaggio selezionando le tipologie e rilevando totalmente il pescato del giorno. Una collaborazione innovativa che garantisce quotidianamente a Veneta Pesca anche

la tipologia di pesce da raccogliere in base alle richieste del mercato e anche l'orario di arrivo in banchina per una corretta e tempestiva distribuzione alle principali catene della Gdo. “Così facendo - ribadisce il presidente Luca Zavarin - motiviamo l'equipaggio, ne garantiamo il lavoro quotidiano e noi siamo sicuri di ricevere entro gli orari previsti, le tipologie precise di pesce richiesto dalla grande distribuzione con orari di consegna perfetti per la vendita al dettaglio. Una garanzia per tutti, dal pescatore fino al consumatore finale che può così trovare sui banchi della sua insegna preferita prodotti ittici freschissimi e appena con-

segnati”. È dunque un'evoluzione continua quella che da 50 anni caratterizza l'attività di Veneta Pesca, un'azienda che nel tempo ha saputo creare sinergie importanti divenendo non solo un punto di riferimento economico e lavorativo per il territorio, ma anche anello privilegiato di una catena di rifornimento diretta rivolta ai grandi mercati nazionali del pesce e alle più importanti insegne della grande distribuzione alle quali garantisce qualità del pescato, selezione e una perfetta catena logistica e di supply chain.

PORTO VIRO (RO) - www.venetapesca.it

Tecnologie per la sicurezza

Posto su una superficie di 17.000 metri quadrati a Porto Viro (Rovigo), lo stabilimento di Veneta Pesca si contraddistingue per le sofisticate tecnologie concepite in funzione della necessità di garantire la massima freschezza, sicurezza e durata del prodotto, e offrire soluzioni su misura alla Gdo, ai punti vendita specializzati e alla ristorazione.





unexpected



#oriocenterunexpected

f @ oriocenter.it

Vercelli è una città dalle infinite ricchezze storiche e culturali, proiettata oggi verso un futuro di rigenerazione urbana, mobilità sostenibile e inclusione sociale



Piazza Cavour, Vercelli

Amore a prima vista

Terre antiche dove il passato ha lasciato tracce profonde. Territori straordinari che racchiudono un'incredibile varietà di paesaggi, dal "mare a quadretti" alla verde Valsesia dominata dal Monte Rosa, passando per le colline del Gattinara, culla del leggendario Nebbiolo. Qui gli appassio-

nati delle due ruote trovano itinerari cicloturistici, come il circuito delle risaie ciclabili e le sue Grange, per conoscere la campagna vercellese pedalando... o magari camminando.

Sono molti i pellegrini che fanno tappa a Vercelli, infatti, unico punto in Europa dove la Via Francigena incontra il



Vercelli e il Vercellese. Una bellezza che seduce: arte, cultura e storia, paesaggi sorprendenti e una ricchezza enogastronomica tutta da scoprire

Cammino di Santiago. Salendo verso nord si incontra invece la Baraggia, una zona legata alla coltivazione del riso che ha prodotto il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese Dop (primo e unico riso Dop italiano), oggi Riserva Naturale Orientata delle Baragge. E ancora, preziosi gioielli artistici come Vercelli, una città dalle infinite ricchezze storiche e culturali, proiettata oggi verso un futuro di rigenerazione urbana, mobilità sostenibile e inclusione sociale. Una progettualità curata dall'architetto Andreas Kipar

che vede la riqualificazione del lungo Sesia, la creazione di cinque nuovi parchi cittadini e una maggiore valorizzazione del centro storico con le sue magnifiche chiese, i palazzi barocchi e i numerosi musei.

Una Vercelli capitale del riso che ha veramente tanto da raccontare. Qui nel 1228 è nata la prima università del Piemonte, a testimonianza del fermento intellettuale di allora. Sempre qui è possibile ammirare il Vercelli Book, uno dei pochi codici in lingua anglosassone an-

tica risalente alla fine del X secolo custodito nella Biblioteca Capitolare. Impossibile elencare i tesori disseminati in ogni angolo della città. Si deve provare l'emozione di varcare la soglia dell'Abbazia di Sant'Andrea, della Cattedrale di Sant'Eusebio o della Chiesa di San Cristoforo. Spingendosi oltre, a piedi o in bici, per vivere in prima persona lo spettacolo indescrivibile delle risaie, delle cascate storiche e delle antiche pievi.

- Paola Mattavelli -



Comune di Vercelli

DOSSIER VERCELLI

Capoluogo di provincia, Vercelli conta circa 47.000 abitanti. Città "fiorentissima", come diceva di lei Tacito nel primo libro delle sue "Storie". Dell'epoca medievale detiene a testimonianza un patrimonio archivistico enorme, come i mitici Biscioni. Culturalmente avanzata, qui è nata la prima università del Piemonte, quasi due secoli prima di Torino. Il primo codice dei Biscioni contiene il patto denominato "Charta studii", stipulato il 4 aprile 1228 tra gli inviati del Comune di Vercelli e i rappresentanti dell'Universitas scolarium, per il trasferimento da Padova di studenti e maestri al fine di costituire uno Studium a Vercelli.

tel +39 0161 5961
www.comune.vercelli.it



Andrea Corsaro, sindaco di Vercelli

La sfida è realizzare la nuova immagine della città, legata alla cultura, alla circolazione di nuove idee, all'internazionalizzazione delle produzioni sul territorio, al posizionamento all'interno di circuiti internazionali

Una città "rigenerata"

Vercelli è in fermento: dai progetto di rigenerazione urbana alla rinascita del lungo Sesia. Ed è un centro culturale e creativo, proiettato verso un futuro più verde e inclusivo

L'Italia delle "città intermedie", ecosistemi dinamici alternativi alla congestione delle aree metropolitane. Veri e propri arcipelaghi territoriali carichi di storia e cultura, ricchi di risorse, chiamati oggi a rispondere alle sfide del welfare locale e della transizione ambientale.

Nuove progettualità e tante opportunità da cogliere per chi, come il sindaco di Vercelli Andrea Corsaro, amministra città di medie dimensioni. "Durante la pandemia le amministrazioni hanno avuto l'indicazione precisa che le città vadano ripensate: c'è la necessità di maggiori spazi e più vita all'aperto, di poter fruire delle attività sportive e della natura. Siamo una città di mezzo, tra Torino e Milano, di grande spessore storico-culturale, ancora circondata da un territorio dove poter spaziare con lo sguardo.

Il territorio delle risaie, del mare a quadretti, delle vigne infinite, delle cascine e delle antiche pievi".

La Vercelli romana, la Vercelli medievale, la Vercelli barocca. Una città dalle infinite ricchezze artistiche e culturali. "Ripensare le città - spiega il primo cittadino - in senso non più totalmente baricentrico ma valorizzando le opportunità insite nelle dimensioni urbane medio-piccole. Nella nuova visione della nostra azione amministrativa c'è la riqualificazione del lungo Sesia, il maggior utilizzo del verde con cinque nuovi parchi cittadini, una migliore valorizzazione del centro storico con le sue chiese, monumenti e musei. Una progettualità affidata all'architetto Andreas Kipar, con tanti punti da connettere lungo una direttrice comune di sviluppo urbano sostenibile, di aggregazione e socialità".



“La sfida è realizzare la nuova immagine della città, legata alla cultura, alla circolazione di nuove idee, all'internazionalizzazione delle produzioni sul territorio, al posizionamento all'interno di circuiti internazionali - prosegue Corsaro - Dobbiamo raccontare il valore di questa città presente letteralmente in ogni angolo. Abbiamo imparato negli anni, con la mostra sulla collezione Guggenheim, quanto fosse importante creare un magnete come il polo espositivo Arca, nella chiesa di San Marco. Una chiesa gotica con una incredibile ricchezza di affreschi che



è diventata un 'contenitore' in grado di accogliere i prestiti e le grandi opere dei musei più importanti al mondo. Un'altra occasione per riscoprire i tesori della città è stata la mostra dei segreti della Vercelli medioevale, la Vercelli turrata, con la divulgazione del professor Barbero e il Vercelli book, uno dei primi libri in lingua sassone che attira studiosi di ogni nazione. Documenti, pergamene, codici miniati a testimonianza dell'importanza avuta in quel periodo, quando Vercelli contava il doppio degli abitanti di Torino. Qui aveva sede l'Arcidiocesi, con personaggi del calibro del cardinale Guala Bicchieri, vercellese che ha collaborato alla stesura della Magna Charta, oltre che alla costruzione della basilica di Sant'Andrea, la prima chiesa gotica italiana con un ospedale che nel 2024 festeggerà gli 800 anni di fondazione”.
Tracce di un passato illustre che ha veramente tanto da raccontare. Dalla storia

sabauda dei Savoia, all'assedio del 1704, con la demolizione delle fortificazioni. Vercelli era infatti una città di frontiera tra le più fortificate, ora al posto delle mura c'è il giro dei viali, mentre con i mattoni delle mura furono edificati i magnifici palazzi barocchi. “Una città non solo capitale europea del riso ma anche attrattiva per il turismo, l'eccellenza sportiva, la possibilità di residenzialità, gli insediamenti produttivi, le infrastrutture, tutto in un'ottica green di rigenerazione urbana per una migliore qualità dell'abitare”, conclude il sindaco Corsaro. Una Vercelli impareggiabile che merita di fermarsi più di una notte per gustare anche le peculiarità della cucina vercellese, dal vino di Gattinara alle mille occasioni enogastronomiche, dalla panissa ai biscotti tipici bicciolani e la tartufata, con una visita alle pasticcerie storiche alla ricerca dei sapori antichi e del fascino dell'arredo di un tempo.



Piazza Cavour all'alba

Una bellezza tutta da vivere

Il riso è ancora oggi il cuore dell'economia del Vercellese. In un territorio tutto da esplorare, il turismo è fatto di pedalate o in cammino, alla riscoperta di canali e risaie, delle Grange, dei tanti parchi e riserve naturali

Ci sono luoghi da scoprire lentamente. Territori unici da "assaporare" con calma. Un modo di viaggiare dolce che permette di indugiare sui dettagli del panorama, immergendosi appieno nella cultura e nella storia dei posti visitati.

Per chi ama vivere il viaggio in modalità slow, Vercelli e il Vercellese si presentano come mete ideali dove trovare località dal fascino antico e degustare una cucina dai sapori genuini. Ma anche rilassarsi, vivendo esperienze autentiche a contatto con la natura.

La magia di Vercelli

Conosciuta per essere la capitale europea del riso, Vercelli è una delle città più interessanti del Piemonte, una delle più ricche di storia, tesori e capolavori artistici. Una Vercelli che non ti aspetti, sorprendente nelle sue molteplici sfaccettature. Uno dei simboli di Vercelli è l'Abbazia di Sant'Andrea, un'opera imponente co-

struita in soli otto anni tra il 1219 e il 1227, in cui si fondono magistralmente gli elementi romanici e gotici. Il particolare effetto cromatico della sua maestosa facciata incanta ancora oggi lo sguardo dei turisti che percorrono i vicoli e le vie del centro storico.

Altro simbolo cittadino è la Cattedrale di Sant'Eusebio. Edificata su un'antica basilica paleocristiana, questo edificio mostra diverse fasi costruttive, dal campanile di epoca medievale al presbiterio e abside del XVI secolo, fino alla cupola dell'Ottocento. Merita una visita la Chiesa di San Cristoforo, un piccolo gioiello architettonico di grande valore artistico.

La chiesa è conosciuta come la Cappella Sistina di Vercelli per le sue splendide navate ricoperte dai magnifici affreschi di Gaudenzio Ferrari. Un viaggio

DOSSIER VERCELLI

tra arte e cultura che prosegue nei musei della città: il Museo Borgogna, uno dei principali del Piemonte per importanza e numero di opere esposte che vanno dal XIV al XX secolo; il Museo Leone (che dialoga direttamente con il più piccolo Museo Archeologico Civico) dove ammirare una straordinaria collezione di armi, manufatti, arredi e importanti reperti storici e archeologici della città; e il Museo del Tesoro del Duomo che conserva nella Biblioteca Capitolare il Vercelli Book, un codice manoscritto in lingua anglosassone antica risalente alla fine del X secolo, tra i più celebri al mondo.

Bassa Vercellese: Via Francigena, Grange e risaie ciclabili

Non solo arte, cultura e storia. La bellezza del Vercellese è a tutto tondo, quindi anche paesaggistica ed enogastronomica (come la celebre panissa vercellese). Una bellezza che attrae e seduce chi la attraversa a piedi o in bicicletta. Sono mol-



Guglie di Sant'Andrea

Nelle terre di Baraggia

In questo ambiente unico e affascinante si produce riso sin dal XVII secolo. È riso di altissima qualità, grazie a una scelta di campo operata dagli addetti ai lavori che hanno studiato le particolari caratteristiche pedologiche e ambientali del territorio e dedicano tuttora massima cura al lavoro di selezione e sperimentazione culturale. È proprio questo approccio che ha consentito di ottenere, nel 2007, la prima e unica Dop di riso in Italia: il riso di Baraggia Biellese e Vercellese. Come indicato nel disciplinare di produzione, i Comuni che compongono la zona delimitata per la produzione della Dop sono 28. Le varietà di riso riconosciute nella Dop sono sette: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, Sant'Andrea Loto e Gladio.



Mare a quadretti in Baraggia

ti i pellegrini che fanno tappa a Vercelli, unico punto in Europa dove la Via Francigena incontra il Cammino di Santiago. Passare da queste terre significa godere di panorami eccezionali, quelli delle risaie incorniciate dalle Alpi che nelle giornate terse riflettono il loro profilo nella scacchiera del “mare a quadretti” creando un gioco di specchi davvero stupendo. Qui gli appassionati delle due ruo-

te trovano itinerari cicloturistici, come il circuito delle risaie ciclabili, un progetto ideato da Atl Biella Valsesia Vercelli in collaborazione con le associazioni ciclistiche locali per scoprire la campagna vercellese pedalando tra campi sconfinati, colline verdeggianti, vigneti e l'acqua delle risaie.

Furono i monaci cistercensi a portare la coltura del riso nel Vercellese dopo una

importante opera di bonifica. A questo proposito nel XIV secolo sorsero le Grange, letteralmente “granai”, antiche unità abitative e centri agricoli all'interno dei quali i conversi, ovvero i monaci cistercensi staccati dal convento, si adoperavano per bonificare e rendere coltivabile un'area territoriale allora coperta da bosco planiziale. Ancora oggi





Gattinara, colline

la zona di Vercelli e dintorni è nota come area delle Grange. Un lembo di territorio tra Trino, Crescentino e Larizzate che aveva il suo fulcro nell'Abbazia di Santa Maria di Lucedio a Trino. Fondata nel 1123 dai monaci cistercensi, è un complesso di grande fascino che conserva integri l'antico edificio medievale, il campanile e la sala capitolare. La sola Abbazia di Lucedio possedeva ben sei grange: Montarolo, Montarucco, Leri-Cavour, Castelmerlino, Ramezzana e Darola. La "strada delle Grange" è costellata da queste suggestive cascate storiche che sembrano sorgere dall'acqua come piccole isole. Nel Comune di Trino è poi presente il Bosco delle Sorti della Partecipanza, ultimo residuo dell'antica foresta planiziale. Un bosco di antichissime origini e già sacro ai romani, che è stato salvaguardato dal rigido sistema di gestione collettiva risalente al Medioevo: la Partecipanza. Parco naturale dal 1991, il Bosco oggi rappresenta una riserva stori-

co-ecologica di rilevanza naturalistica per le specie arboree e gli habitat presenti, con sentieri e aree attrezzate. Numerose sono poi le riserie visitabili in cui raccontare la storia e l'origine delle biodiversità del cereale, a cui si aggiunge la possibilità di degustare piatti tipici della tradizione.

Il Parco Naturale delle Lame del Sesia, la Baraggia e le colline di Gattinara

Il parco naturale delle Lame del Sesia è un'area naturale protetta che si trova lungo le sponde del fiume Sesia e include le zone di Albano Vercellese, Greggio, Oldenico e Villata: 900 ettari per quasi 8



Risaie del Monferrato



Bike nelle vigne di Gattinara

chilometri di fiume al confine tra le province di Vercelli e Novara.

Il parco è stato istituito per tutelare alcuni particolari ambienti dai quali prende il nome, detti appunto “lame”, generati dal fiume Sesia quando modifica il suo corso durante i periodi di piena.

Rimanendo nell’ambiente risicolo, salendo verso nord si incontra la Baraggia. Oltre a essere uno degli ultimi e più importanti esempi di prateria dell’area padana, è un territorio strettamente connesso alla coltivazione del riso.

Per preservare gli ultimi frammenti di

Baraggia intatta, nel 1992 è stata istituita la Riserva Naturale Orientata delle Baragge che si estende sulle province di Biella, Vercelli e Novara.

Le aree protette del Vercellese si trovano nella zona compresa tra Rovasenda, Roasio, Gattinara e Lenta. Qui la coltivazione del riso si riconduce al tardo 1500 e come risultato ha prodotto il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese Dop, primo e unico riso Dop italiano.

Dulcis in fundo, Gattinara e le sue colline ai piedi del Monte Rosa. Gattinara è la sola zona vitivinicola al mondo dove il Nebbiolo è coltivato su un terreno di origine vulcanica.

Una terra di vini pregiati da esplorare camminando o in mountain bike tra vigneti, cantine e degustazioni.

VERCELLI - www.atvalesiavercelli.it

DOSSIER **VERCELLI**



Via Francigena

MOLINO
Casillo
DAL 1958

**FARINE MOLINO CASILLO:
PER OGNI TUO DESIDERIO... IN CUCINA!**



Farine e semole di alta qualità ideali per le tue preparazioni, dolci e salate. Entra nel nostro mondo: sostenibilità, innovazione, rispetto del territorio e un'ampia gamma di prodotti a tua disposizione.

CHE COSA ASPETTI? ESPRIMI IL TUO DESIDERIO.

molinocasillo.com



Turismo e cultura guardano al 2030

L'assessore della **Regione Puglia**, Gianfranco Lopane: "I numeri positivi ci fanno guardare con fiducia all'estate. Avviato un percorso partecipato per una progettazione decennale"

“**L**a Puglia turistica ha visto un trend di crescita continua dal 2016 a oggi nel solco del Piano strategico Puglia365 e dei suoi obiettivi di internazionalizzazione e destagionalizzazione. Nel 2019 l'apice, prima del calo dovuto alla pandemia, con circa 15 milioni e mezzo di presenze e oltre 4 milioni di arrivi. Più di 1 turista su 4 proveniva dall'estero e il tasso di stagionalità ha raggiunto il 24% con un incremento degli arrivi nel mese 'spalla' di settembre del 37% rispetto al 2015. Numeri che confermano il valore di un'offerta esperienziale attrattiva che promuoviamo nella varietà di prodotti turistici che la compongono”.

Così l'assessore regionale al Turismo, Gianfranco Lopane, sintetizza l'importanza del comparto per tutto il territorio. Dal mare al turismo all'aria aperta, con cammini e ciclovie, dal turismo culturale, con i borghi e le aree interne, agli itinerari enogastronomici fino al wedding e alla convegnistica, la Puglia punta sull'autenticità e sulla sostenibilità.

Punta sull'ascolto di una domanda sempre più sensibile verso il rispetto dell'ambiente, la sicurezza e la salute, specie dopo la pandemia che ha cambiato le nostre abitudini.

“Per questo - spiega l'assessore - come Regione Puglia, abbiamo avviato un percorso partecipato nei capoluoghi di provincia pugliesi per ridisegnare le strategie regionali del turismo e della cultura con operatori, enti locali e cittadini e riprogrammare le risorse finanziarie con lo sguardo al 2030”.

Il comparto turistico pugliese ha dimostrato grande capacità reattiva durante la pandemia.

Le perdite del 2020 e del 2021 sono decisamente inferiori a quelle registrate su



Gianfranco Lopane, assessore regionale al Turismo

scala nazionale; i dati del 2022 sono in crescita rispetto allo scorso anno con i flussi aeroportuali di questi primi mesi pari a quelli dello stesso periodo del 2019 e, nei primi 20 giorni di maggio, superiori del 20%.

Le festività dei mesi di aprile, maggio e

giugno hanno già fatto registrare il tutto esaurito. “Credo quindi che - considera Lopane - nonostante la crisi internazionale che rallenta la ripartenza, possiamo guardare all'estate con positività”. Cresce, inoltre, la tendenza al lavoro da remoto che fa preferire le meravigliose destinazioni pugliesi per lunghi soggiorni. “Prioritario - conclude - sarà rafforzare gli aspetti qualitativi dell'accoglienza, la formazione professionale, il livello dei servizi e delle infrastrutture che, insieme, contribuiscono a determinare la qualità della vita dei turisti e dei pugliesi residenti. In questa stessa direzione le politiche di welfare culturale nell'aggiornamento della strategia della cultura: la valorizzazione, per esempio, del patrimonio storico e artistico ci consentirà di rispondere a una domanda sempre più diversificata e migliorare il benessere di chi sceglie e vive la Puglia in qualsiasi periodo dell'anno”.

BARI - www.regione.puglia.it



Gallipoli, spiaggia della Purità

PH. FRANCO CAPPELLARI

PUGLIA

AUTENTICA MERAVIGLIA

ph. Passouno / Giulio Romito



RISERVA NATURALE DI TORRE GUACETO - CAROVIGNO
Lasciati ispirare su viaggiareinpuglia.it



#WEAREINPUGLIA



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA

PO PUGLIA
FESR-FSE
2014-2020
Il futuro alla portata di tutti
Asse VI - Azione 6.8



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

DEDICATO A...



Comune di
Tortoreto

Abruzzo

Ogni 16 agosto a Tortoreto si tiene il Palio del Barone, suggestiva rievocazione storica che fa rivivere il passato medievale del borgo. Un evento ricorrente, come molti altri che animano l'estate: dal Premio Tortoreto alla Cultura, concorso letterario nato nel 2004, a "Le notti del soul blues", festival musicale con artisti di fama internazionale. Per il pubblico più giovane ci sono "La notte rosa dei bambini", che coinvolge il Lungomare Sirena con giochi, attrazioni e spettacoli, e "Il borgo incantato", che trasforma il centro storico in uno scenario fiabesco con animazioni e spettacoli magici.

tel +39 0861 787726
www.vivittortoreto.it

Mare a misura di famiglia

Tortoreto è il luogo ideale per una vacanza che coniuga natura, cultura, gastronomia, sport e divertimento. E numerose sono le certificazioni e i riconoscimenti ottenuti dal Comune

Il suo clima mite e temperato lo ha reso nell'antichità il territorio prediletto per la nidificazione delle tortore: oggi Tortoreto, o "Turturitus" come dicevano i Romani, incarna pienamente quel senso di vacanza, divertimento e famiglia che solo le località dell'Adriatico sanno dare. 'L'estate addosso', verrebbe da cantare con Jovanotti, guardando i quasi quattro chilometri di spiaggia dalla sabbia fine e morbida. Non a caso questa cittadina in provincia di Teramo vanta un lungomare tra i più belli dell'Abruzzo. A dargli il nome è la Sirena, posta all'estremità sud: una grande statua in bronzo realizzata nel 1982 dal-

la Fonderia Artistica Battaglia di Milano su bozzetto di Gabriella Martini. Questa creatura mitologica, metà donna e metà pesce, sembra godere anch'essa del sole, mentre si stende languidamente all'indietro con lo sguardo rivolto verso il cielo. "La nostra Tortoreto, grazie all'elevata qualità della vita e dello sviluppo a misura d'uomo, vanta presenze turistiche tra le più alte d'Abruzzo", sottolinea l'assessore al turismo Giorgio Ripani. Una comoda e ampia ciclovia si snoda parallelamente al lungomare, facendo da cornice alle molte strutture balneari, ai parchi giochi, tra cui quello acquatico, e alle aree fitness: è



Posizione geografica, condizioni climatiche, strutture di accoglienza e balneazione e attività di ristorazione, progetti ambientali: la ricetta turistica di Tortoreto è fatta di tutto questo



il Corridoio Verde dell'Adriatico "Bike To Coast", che dimostra la vocazione al benessere di questo Comune insieme alle PedaCiclovie Tortoreto. "Grazie alla collaborazione con le associazioni sportive locali, abbiamo realizzato un percorso per podisti, ciclisti e camminatori, lungo circa 30 chilometri: collegando lido, centro storico e collina, abbina l'attività fisica alla scoperta delle bellezze locali", prosegue Ripani. Perché la cittadina ha due anime, distanti pochi chilometri l'una dall'altra: alle spalle di Tortoreto Lido, sul litorale, sorge Tortoreto capoluogo, a 227 metri di altitudine, contornato da colline coltivate a vigneti e uliveti. "Visitando l'antico borgo, tutto costruito in pietre e mattoni, si può ripercorrere la nostra storia, che inizia dal Paleolitico, passa per l'epoca romana e vede il suo massimo splendore nel Medioevo, come testimonia la Torre dell'Orologio, simbolo del Comune". Punto di partenza, lo spettacolare panorama che si apre affacciandosi al Belvedere, una terrazza naturale, in origine avamposto militare per l'avvistamento di invasori dal mare: da qui lo sguardo spazia lungo il litorale da Pescara a San Benedetto del Tronto. Si possono poi

visitare la domus "Le Muracche", splendido esempio di villa romana risalente al II secolo a. C., e le numerose chiese, tra cui quella barocca di Sant'Agostino, che conserva come pala d'altare una grande tela raffigurante il "Battesimo di Sant'Agostino" di Mattia Preti, tra i maggiori pittori del Seicento. Posizione geografica, condizioni climatiche, strutture di accoglienza e balneazione e attività di ristorazione, progetti ambientali: la ricetta turistica di Tortoreto è fatta di tutto questo, come dimostrano i numerosi e prestigiosi riconoscimenti. Primo fra tutti, le 25 Bandiere

Blu Fee, ricevute ininterrottamente dal 1998 a oggi, mettendo a segno un record. Poi la Bandiera Verde dei Pediatri Italiani, che indica una località marinara con caratteristiche adatte ai bambini, e la Bandiera Gialla, che attesta il grado di ciclabilità di un centro abitato e del suo territorio. Ultima, ma solo in ordine temporale, la Bandiera Lilla, ottenuta nel 2021 come primo Comune d'Abruzzo, che premia e supporta le realtà che, con lungimiranza, prestano particolare attenzione all'accoglienza di persone con disabilità. Insomma, non resta che godersi l'estate.





ACQUA. TEMPO. RESPIRO.

QC TERME
spas and resorts

Bormio | Pré Saint Didier | Monte Bianco | Milano | Torino | Roma
San Pellegrino | Dolomiti | Chamonix-Mont-Blanc | New York



DEDICATO A...

Come emerge dalle previsioni fornite da Unioncamere e Anpal, i dati più recenti testimoniano per il Bel Paese una perdita del personale connesso al settore hospitality di oltre il 60% rispetto all'anno precedente, con una previsione di ulteriore peggioramento nel 2023. I due anni di stop e riprese a singhiozzo causati dalla pandemia, unitamente a determinate politiche di sostegno sociale, hanno però soltanto accelerato la crisi di un segmento imprenditoriale che da decenni necessita una profonda ristrutturazione.

“Per troppo tempo buona parte dell'imprenditoria di settore ha fatto il buono e cattivo tempo con i propri ospiti e personale - spiega Michele Prete, co-fondatore di Hospite insieme a Stefano Prete e Nicola Bolzan - Oggi questo sistema non è più accettabile, a meno che gli stessi titolari di ristoranti e strutture alberghiere non intendano servire gli avventori al tavolo o al check-in”. “È proprio per mostrare il 'lato oscuro dell'ospitalità', che - sottolinea Prete - la nostra Academy inaugurerà

Il lato oscuro dell'ospitalità: è tempo di azione e responsabilità

Hospite lancia lo speech-tour per riflettere insieme sulla necessità di cambiare i modelli di gestione del personale

in autunno uno speech-tour intenzionato a toccare quante più possibili città in tutta Italia”. “Il lato oscuro dell'ospitalità” fornirà, dati alla mano, una visione realistica della preoccupante situazione attuale, spiegando attraverso esempi concreti le storture cronicizzate negli anni e proponendo una vision innovativa che, rispetto al pas-

sato, risulta un vero e proprio cambio di paradigma. Gli appuntamenti sono rivolti non solo a chi operi a livello gestionale e manageriale nell'ambito del turismo, ma anche a chi lo vive in qualità di lavoratore o facente parte di associazioni di settore. L'obiettivo di Hospite con questo tour è mettere insieme tutti i player per aprire una tavola rotonda di confronto su un tema tanto urgente per un Paese come il nostro, in cui il turismo risulta ancora una delle risorse più importanti dell'economia nazionale. “La proiezione futura non è delle più rosee - conclude Prete - se aspettiamo che ci pensino le istituzioni persistiamo in un errore fatale. Il primo step da compiere riguarda le aziende, chiamate a rivedere radicalmente i propri sistemi interni di gestione del personale. Oggi viviamo infatti una situazione paradossale: il flusso turistico è ripreso ma il personale ha disertato. C'è molto lavoro da fare, a partire da un cambiamento sostanziale della nostra mentalità”.



Gli appuntamenti sono rivolti non solo a chi opera a livello gestionale e manageriale nell'ambito del turismo, ma anche a chi lo vive in qualità di lavoratore o facente parte di associazioni di settore

VILLORBA (TV) - www.hospite.it

FAMIGLIA CASTAGNEDI



VI RACCONTIAMO LA NOSTRA STORIA

4 FRATELLI, 2 TERRITORI, UNA COMUNE VISIONE

FAMIGLIA CASTAGNEDI

Siamo Famiglia Castagnedi, quattro fratelli innamorati del loro territorio tra la Valpolicella e il Soave, a cui abbiamo dedicato l'anima dei nostri brand: Tenuta Sant'Antonio, TÉLOS e SCAIA. Per noi il vino è il racconto di un sogno, è l'essenza di una comunità e di un terroir che si fanno prodotto. Il nostro percorso punta alla purezza, all'eccellenza nelle pratiche plasmata dal duro lavoro, in cui risplendono i nostri Single Vineyard: dal Vigna Monte Ceriani Soave DOC 2019 al La Bandina Valpolicella Superiore DOC 2018, fino all'Amarone della Valpolicella DOCG Campo dei Gigli 2016. Pietre miliari nella nostra storia enologica, simboli reali di un percorso che combina modernità con l'espressione diretta e pura di un terroir straordinario e iconico.



A Vinitaly 2022 presenteremo la nostra visione e il nostro cuore, mostrando ciò che sappiamo fare meglio: produrre vino, mettendo in bottiglia l'essenza e la storia di FAMIGLIA CASTAGNEDI.

TÉLOS: IL FUTURO È SOSTENIBILE

Investire sull'innovazione sostenibile è il nostro spirito, convinti che sia l'unico modo per produrre in armonia con l'ambiente e con la comunità: un modo di vivere, pratico e pragmatico, che ci spinge ad andare sempre oltre le convenzioni, sul quale negli ultimi anni abbiamo puntato con decisione per adottare pratiche meno impattanti e produrre vini sempre più naturali. Da veri pionieri, nel 2010 abbiamo dato vita a TÉLOS, il nostro manifesto per il futuro: la linea di vini in conversione biologica, senza solfiti aggiunti e certificata anche Vegan, per regalare un'esperienza unica nel rispetto dell'ambiente e del benessere delle persone. A Vinitaly 2022 ci saremo con le nostre quattro interpretazioni, Il Bianco, Il Grigio, Il Valpolicella e L'Amarone, il prodotto delle nostre più avanzate conoscenze: il testimone per il futuro.



FAMIGLIA CASTAGNEDI

SCAIA

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI

TÉLOS



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13

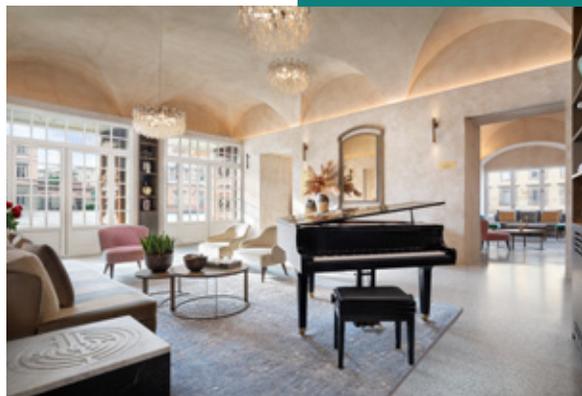
tenutasantantonio.it

info@tenutasantantonio.it

+39 045 7650383



Renaissance Tuscany - Ciocco Resort & Spa, la piazzetta



Grande Universe Lucca, Lobby

Arte e natura per rivivere la magia di antiche memorie

Grande Universe Lucca e Renaissance Tuscany - Ciocco Resort & Spa,
dove tradizione e ospitalità si fondono con la bellezza

La cinta muraria rinascimentale che svetta imperiosa nel cuore di Lucca come cornice di pregio di uno degli hotel più esclusivi della zona. È il “Grand Universe Lucca” in cui coesistono fascino, storia, lusso, un gusto contemporaneo rivolto al futuro, ma sempre ancorato alle proprie tradizioni. Sorge in uno storico palazzo seicentesco trasformato in hotel nel 1857 e, sin dai suoi esordi, ha ospitato personalità internazionali del mondo dell’arte, della cultura e teste coronate come il re Vittorio Emanuele che ne fu un assiduo frequentatore. Per la sua posizione privilegiata - è a pochi passi dallo storico Teatro del Giglio e da Piazza Napoleone dove si svolge il “Lucca Summer Festival” - la struttura è il punto di partenza per visitare la città e per gli amanti della musica con la quale l’hotel ha un legame simbiotico, impresso al suo interno non solo nel nome di alcune delle 55 camere di cui dispone ma anche al Symphony Lounge, uno spazio unico occupato anche da un pianoforte a coda con il quale a richiesta un pianista compone preludi personalizzati per gli ospiti. Al maestro lucchese Giacomo Puccini, oltre ad alcune camere, è intitolato il

signature cocktail dell’Hotel. Acquisito all’asta da Maruccci Italia e Shaner Italia, l’Hotel è gestito da Shaner Ciocco Properties. Recentemente è stato oggetto di un importante intervento di ristrutturazione con l’introduzione di elementi contemporanei che ne hanno però mantenuto intatta l’eleganza e il fascino della sua storia. Un omaggio alla tradizione che rivive anche nel ristorante all’interno Legacy, dove gli ospiti possono gustare i piatti tipici della cucina autoctona, o al Sommità Martin Orsyn Champagne Roof dove sorseggiare una coppa di champagne lasciandosi rapire dall’incantevole vista sulle torri di Lucca e Piazza del Giglio. Alla stessa proprietà appartiene il “Renaissance Tuscany”, il Ciocco Resort & Spa sito sulla Tenuta Il Ciocco, a 35 chilometri da Lucca. È immerso in una proprietà di 700 ettari ricca di vegetazione che regala agli ospiti uno spettacolo naturalistico mozzafiato e relax a tutto tondo. Un luogo onirico “dove il tempo sembra essersi fermato”, come afferma Georges Midleje, direttore generale delle due strutture. L’Hotel si trova in uno dei lembi più suggestivi della Toscana, gode di una posizione panoramica da dove si scorgono piccoli centri abita-

ti come Barga ed è collegato alle principali città culturali della zona. Dispone di 180 camere ed è anche un centro congressuale. Si distingue per l’ospitalità e le opportunità che offre agli ospiti di vivere una vacanza lontano dal caos, tra passeggiate a piedi o in bici lungo i percorsi della tenuta, tuffi in piscina e momenti di relax nella Spa o ne La Veranda, dove assaporare piatti tipici della tradizione o della cucina internazionale con lo sguardo rivolto alla natura che narra la magia di un luogo, scrigno di antiche memorie.

LUCCA - www.granduniverselucca.com

Il Grand Universe Lucca è il punto di partenza per visitare la città e per gli amanti della musica. Il Renaissance Tuscany, sito sulla Tenuta Il Ciocco, è immerso in una proprietà di 700 ettari che regala uno spettacolo naturalistico mozzafiato

DEDICATO A...

Al Castello tutta l'armonia della cucina classica della Sardegna, rivisitata con un tocco di modernità

Tra antichi saperi e rinnovati sapori



La grande armonia nei sapori è ripresa anche nella cura degli interni del locale, con arredi che uniscono uno stile colorato e moderno a una location mozzafiato. Tutte caratteristiche che hanno fatto del ristorante "Al Castello" una delle mete privilegiate dei turisti italiani e stranieri

Un viaggio gastronomico "tra antichi saperi e rinnovati sapori", che parte dalla terrazza ai piedi del castello genovese di Castelsardo, incantevole borgo al centro del golfo dell'Asinara, uno dei più affascinanti della Sardegna e d'Italia. È questa, in breve, la ricetta del ristorante "Al Castello" capace di sposare i sapori della tradizione sarda con la moderna creatività dei propri chef per dare vita a piatti unici, classici ma rivisitati nella preparazione e nell'impiattamento, una settantina di coperti che sono collocati in una cornice particolarmente elegante, con sale dal gusto moderno e uno spazio all'aperto di grande impatto.

"La nostra è una cucina principalmente di mare, che propone i piatti della tradizione - spiega Luciano Pintore, che gestisce il ristorante assieme Ines Zentile e Roberto Serra - ma riformulati secondo quello che è il gusto più attuale, in grado di accontentare i palati anche dei

clienti molto esigenti. Usiamo tecnologie avanzate e procedimenti come la cottura a bassa temperatura o quella sottovuoto, che permettono di preparare al meglio gli alimenti, dedicando una particolare attenzione alla bellezza del piatto, presentato con una armonia di colori e di sapori".

Armonia di colori che è ripresa anche nella cura degli interni del locale, con arredi che uniscono uno stile colorato e moderno a una location mozzafiato.

Tutte caratteristiche che hanno fatto del ristorante "Al Castello" una delle mete privilegiate dei turisti italiani e stranieri. "Quest'anno abbiamo tanti turisti che arrivano principalmente dall'Europa Centrale e Occidentale - prosegue Pintore - dalla Spagna, dalla Francia, dalla Germania, dall'Olanda, ne arrivano tanti anche dai paesi dell'Est, e da oltre oceano, e tutti vengono accolti al meglio da personale di sala preparato e attento, con un'ottima conoscenza delle lingue stra-

nier". Il punto di forza, oltre alla tradizionale aragosta che, cucinata con le tagliatelle, alla castellanese e alla griglia, è il piatto principe, è proprio l'accoglienza che il ristorante offre ai propri ospiti. "Una delle cose più belle e che ci sentiamo dire spesso - conclude Pintore - è che i clienti da noi si sentono a casa".

CASTELSARDO (SS)
www.alcastellorestaurant.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

Medicina d'ambiente per la salute dell'uomo

14 Università italiane e straniere, esperti ed enti di ricerca: un poderoso lavoro interdisciplinare riunito nei due tomi del "Trattato italiano di medicina d'ambiente", che indica le vie per azioni efficaci



Promuovere una sinergia tra chimica, clinica, urbanistica, mobilità urbana e giurisprudenza per una medicina dell'ambiente che contribuisce al mantenimento della salute delle persone. È l'obiettivo del lavoro inedito che ha coinvolto la ricerca di docenti di 14 Università italiane e straniere e di esperti di enti di ricerca come Ispra e Acos - Agenzia di Roma e che è stato raccolto nel "Trattato italiano di medicina d'ambiente", una pubblicazione in due tomi di cui il primo - 800 pagine - è stato appena pubblicato da Seu - Società Editrice Universo di Roma e il secondo è programmato per fine anno.

In cinquanta capitoli l'opera convoglia discipline diverse tra loro su un unico obiettivo: individuare le cause del dissesto ambientale dell'aria, del suolo, delle acque; indirizzare la public policy verso misure di prevenzione delle malattie delle comunità; accertare le eventuali responsabilità e applicare le sanzioni con stretto allineamento agli ordinamenti europei, regolati dal TUE e dal TFUE. Curato dal professor Aldo Ferrara, già docente all'Università di Milano e Siena, il Trattato si pone come antesignano di un nuovo percorso che deve portare alla codificazione del teorema "Salute

e Ambiente", sostengono gli autori dei contributi, poiché il XXI secolo sarà segnato dalla prevalenza di patologie ambiente-correlate e ambiente-dipendenti. Uno scenario che, si evidenzia, richiederà sempre più il coinvolgimento di nuovi attori per affrontare, di concerto, le problematiche. Per esempio, le comunità, piccole e grandi, nei disastri ambientali; la medicina di comunità non solo nelle aree ad alto rischio, ma in ogni piccolo o grande centro afflitto da smog e inquinanti.

Guardando al binomio ormai imprescindibile di salute e ambiente, "abbiamo definito il profilo di nuove città che siano più sostenibili", afferma il rettore dell'Università di Brescia, Maurizio Tira, poiché in assenza di una efficace prevenzione sulla salute, mobilità e urbanistica, pagheremo un prezzo molto alto nei prossimi decenni, si evince dall'intero Trattato. L'ampio lavoro interdisciplinare riunito nel Trattato, conclude il curatore Ferrara, si rivolge soprattutto al decisore politico, "perché affronti la questione ambientale seguendo il percorso del teorema, codificato, salute-ambiente-lavoro".

Curato dal professor Aldo Ferrara, già docente all'Università di Milano e Siena, il Trattato si pone come antesignano di un nuovo percorso che deve portare alla codificazione del teorema "Salute e Ambiente"

- Antonella Lanfrit -

Sistemi alimentari urbani per città sostenibili

Il progetto Food Wave del Comune di Milano, sostenuto dalla Commissione Ue, coinvolge 17 Paesi e 29 partner. Azioni per promuovere "zero waste"

Un futuro verde, inclusivo e sostenibile delle città passa attraverso i giovani, i sistemi alimentari sostenibili entro i nuclei urbani, una nuova alleanza tra istituzioni, società civile e nuove generazioni.

È tutto questo e altro ancora il progetto Food Wave sviluppato dal Comune di Milano e finanziato dalla Commissione europea nell'ambito del programma Dear, concentrato a dare un futuro sostenibile alle città. Il progetto milanese coinvolge ben 17 Paesi, attraverso un network di 29 partner, composto da 16 città internazionali e 13 organizzazioni della società civile, tra cui ActionAid Italia, Acra e Mani Tese. Food Wave si concentra soprattutto sull'importanza che possono ricoprire i sistemi alimentari sostenibili a

livello urbano e sull'adozione di pratiche e stili di vita responsabili da parte dei ragazzi e delle ragazze dai 15 ai 35 anni per la mitigazione del cambiamento climatico. Il progetto punta a informare e coinvolgere i giovani attraverso una piattaforma web e una campagna digital, supportata da un network internazionale di ambassador e influencer. Prevede, inoltre, la realizzazione di ricerche e studi specifici su cibo e cambiamento climatico con scambi e occasioni di confronto radicati sul territorio e internazionali. Tappa significativa di concretizzazione del progetto è stato, di recente, l'evento "Atti fondamentali - Atto I, Food", organizzato da ActionAid a Milano. In sintesi, in concomitanza con la ripartenza della Design week 2022 e della Giornata mon-



Atti Fondamentali

diale dell'Ambiente, è stata organizzata un'esperienza culinaria e artistica legata al tema "zero waste". La cena, limitata a un numero contenuto di commensali, ha voluto focalizzare l'attenzione su gusto, stagionalità e territorio, nella logica dal cibo al piatto. Una tavola animata da una "coreografia" di stoviglie, dove il cibo si è trasformato in piatto. Tutte le stoviglie usate erano fatte di materiali interamente prodotti da scarti alimentari. Assemblati insieme, i piatti e vassoi hanno composto una scultura.

Il progetto ha coinvolto anche un gruppo di studenti di quarta superiore di Milano, che hanno partecipato alle attività formative legate al progetto Food Wave.

- Antonella Lanfrit -



PH ALBERTO MARTI @GOLDFELMETRO



FOCUS **AGROA**



L'agroalimentare italiano rialza la testa

I nuovi scenari dell'economia internazionale impongono alle aziende italiane del settore di riprogettare il loro futuro con coraggio e professionalità

In un contesto economico a lungo penalizzato dalla crisi sanitaria, proprio quando l'agroalimentare italiano stava dando segnali di ripresa incoraggianti, i pesantissimi venti di guerra che si sono levati a Est e gli effetti del conflitto ucraino hanno enfatizzato alcuni fenomeni come gli alti costi dell'energia,

la penuria di materie prime e la difficoltà a reperire manodopera di valore, riportando le lancette degli orologi economici europei indietro di anni con, in più, il rischio di veder andare in fumo i segnali di ripresa che timidamente si notavano a fine 2021, e soprattutto di cancellare dai mercati e dalle tavole di Mosca e Kiev il

made in Italy agroalimentare. Eppure, e per l'ennesima volta, è proprio in momenti come questi che le aziende e gli imprenditori più lungimiranti trovano il senso della loro attività, si rimboccano le maniche, rialzano la testa e cambiano marcia. In altre parole, è proprio adesso che non si può immaginare di tirare avanti a testa

LIMENTARE

Progetto di comunicazione ideato da **Domenico Renis**



in questo numero

Enpaia | Conad | Parmacotto | Pucci | Mercato Ittico di Chioggia
Fumaiolo | Alce Nero | Caviro | Melinda | Felsineo | Frutthera Growers
La Pizza +1 | AProZoo | Azienda Agricola Zýmē

bassa solo aspettando momenti migliori. Qui e ora bisogna riprogettare il futuro, senza gettare nulla del passato ma piuttosto pensando a un futuro che sicuramente sarà diverso. Quindi, ripartire. Promuovendo nuovamente la cucina di qualità, la nostra enogastronomia e l'agroalimentare facendo sistema, sviluppando attività e

spingendo iniziative di comunicazione e promozione come sono state le grandi fiere di primavera (Vinitaly, Cibus, Macfrut, Marca...) tornate prepotentemente alla ribalta dopo il lungo stop per la pandemia. L'Italia, d'altra parte, ha davvero un patrimonio inestimabile di prodotti agroalimentari d'eccellenza che valicano i nostri

confini e ci rendono orgogliosi davanti a tutto il mondo. Proteggerli, mostrarli, difenderli e renderli sempre più riconoscibili ed esclusivi è l'obiettivo che il made In Italy agroalimentare deve porsi per continuare a crescere.

- Stefano Rizzi -

Nuove opportunità per tutelare la qualità agroalimentare in Ue

Partita l'iniziativa per regolamentare il sistema delle Indicazioni geografiche, un modello di eccellenze che vede l'Italia primeggiare in Europa

Indicazioni geografiche. Alzi la mano chi, tra i cittadini e consumatori italiani, conosce il valore di questi alimenti, prodotti agricoli, agroalimentari e vini che, a diverso titolo, dalla metà degli anni Novanta del secolo scorso hanno ottenuto un riconoscimento distintivo dall'Unione europea: Dop, Igp, Stg, Doc e Docg.

La domanda forse è retorica, ma la risposta tutt'altro che scontata. Perché i prodotti a Indicazione geografica (Igp), con le loro declinazioni a 'Denominazione di

origine protetta', 'Indicazione geografica protetta', 'Specialità tradizionale garantita', 'Denominazione di origine controllata', 'Denominazione di origine controllata e garantita', rappresentano un unicum nel mercato dell'Ue a 27 e nel commercio mondiale. Un sistema di eccellenze con un indotto superiore a 75 miliardi di euro e che in Italia - primo Paese Ue - con oltre 17 miliardi (10 all'export) garantisce circa il 20% del fatturato agroalimentare complessi-

vo e dà lavoro a quasi 200 mila persone. Ma ora l'impianto legislativo che norma questo settore va riformato. Perché l'ultimo regolamento Ue che lo disciplina - il 1151/2012 - risale a dieci anni fa e nel frattempo molte cose sono cambiate. Il numero di prodotti a Igp è notevolmente aumentato e, purtroppo, sono aumentati anche i tentativi di imitazione che tendono a indebolire il loro valore, sul mercato interno e soprattutto nel mondo.



L'europarlamentare Paolo De Castro



La Commissione europea ha da poco presentato una proposta di riforma finalizzata a tutelare il sistema nel suo complesso. E proprio in questi giorni il Parlamento Ue sta avviando l'iter per migliorare questa proposta con una serie di modifiche.

“La proposta deve essere migliorata - spiega Paolo De Castro, componente del Gruppo S&D della commissione Agricoltura del Parlamento e relatore della riforma delle Ig - Questo, superando alcune criticità che abbiamo già evidenziato e rafforzandone l'ambizione. Siamo di fronte a una grande opportunità per consolidare la politica sulla qualità agroalimentare europea. Del resto, il sistema delle Indicazioni geografiche è diventato negli anni una straordinaria forza economica, capace di coniugare sostenibilità ambientale e sociale. Il tutto, senza costare un euro al bilancio dell'Unione”. Le modifiche sul tavolo, messe nero su bianco in un 'Working document', puntano a una maggiore operatività dei Consorzi di tutela delle Ig e a un rafforzamento della tutela di questi prodotti, anche per contrastare il problema delle evocazioni e delle imitazioni diffuse nel

mondo, e della semplificazione. A questo proposito De Castro ha ipotizzato l'idea di “dividere i grandi consorzi di tutela da quelli di dimensioni più ridotte, le cui istanze potrebbero essere gestite direttamente dagli Stati membri, in linea con quanto stabilito dal regolamento europeo”.

Il lavoro dei consorzi potrebbe essere accompagnato e agevolato facendo leva sulle competenze specifiche della direzione generale Agricoltura della Commissione Ue, alla quale dovrà essere demandata tutta la gestione politica, e dell'Euipo, l'ufficio per la proprietà intellettuale dei marchi.

“I tempi che abbiamo a disposizione sono piuttosto ristretti - osserva De Castro - Tuttavia, con un gioco di squadra tra Paesi membri, in particolare di quelli mediterranei, possiamo raggiungere l'obiettivo della conclusione della riforma entro il secondo semestre del 2023, sotto la presidenza spagnola dell'Ue”.

In ogni caso, i consumatori dovranno essere informati in modo semplice e chiaro su cosa sono i prodotti a Indicazione geografica ed essere messi nella condizione di scegliere senza condizionamenti

Il lavoro dei consorzi potrebbe essere accompagnato e agevolato facendo leva sulle competenze specifiche della direzione generale Agricoltura della Commissione Ue, alla quale dovrà essere demandata tutta la gestione politica, e dell'Euipo, l'ufficio per la proprietà intellettuale dei marchi

al momento dell'acquisto. “Tra le proposte che stiamo valutando - conclude De Castro - c'è quella di indicare in etichetta, oltre al logo Ig anche nome e cognome del produttore. Una sorta di 'patente' che eviti equivoci sulla provenienza di quel prodotto e prevenga ogni tentativo di imitazione”.

Sessant'anni di storia verso il futuro insieme

Conad celebra il sessantesimo dalla fondazione e rafforza il suo contributo per l'ambiente con un grande progetto di forestazione: 20.000 alberi in tutte e 20 regioni italiane in collaborazione con Rete Clima

Leader della distribuzione nel nostro Paese, Conad nel 2022 festeggia i suoi primi 60 anni di attività. Un traguardo importante scandito da cifre record che ribadiscono, una volta di più, come il sistema nato a Bologna nel 1962 come cooperativa di dettaglianti che volevano organizzare i rifornimenti di prodotti alimentari abbia saputo imporsi a livello nazionale sotto un'unica insegna, fino a conquistare oltre 11 milioni di famiglie italiane offrendo qualità, convenienza e un modello originale di fare impresa.

Un modello in cui al centro ci sono le persone: i soci, i collaboratori, i fornitori, i clienti e i consumatori assieme alle comunità di riferimento. L'idea in più, quella che ormai da molto tempo sostiene ogni iniziativa di Conad, è quella di offrire non solo prodotti di alta qualità a prezzi contenuti ma di dare anche risposte concrete ai bisogni esistenti di socialità, di sostenibilità, di partecipazione e di attenzione all'ambiente.

“La nuova impronta che abbiamo voluto dare alla nostra insegna - spiega l'amministratore delegato di Conad, Francesco Pugliese - è proprio quella di un luogo creativo di aggregazione e partecipazione. Quasi un laboratorio di innovazione sociale che, partendo anche dalle piccole esigenze e necessità delle comunità locali, possa attivare processi di crescita e sviluppo per tutti. Un atteggiamento costruttivo, basato su cose semplici e concrete perché altrimenti si rischia di abusare di parole vuote di contenuti”. Da luogo di incontro e di consumo, i supermercati Conad sono dunque ormai diventati dei laboratori di

idee capaci di trasformare l'esperienza d'acquisto quotidiano di milioni di famiglie italiane in qualcosa di più ampio e completo. Una rivoluzione che ha permesso a Conad di diventare leader della Grande distribuzione in Italia, forte di scelte strategiche che assumono il peso di vere e proprie prese di posizione: dagli investimenti sull'insegna e sulla marca alla multicanalità e alla digitalizzazione, dalla responsabilità etica e sociale sino alla sostenibilità. Ed è proprio basata sui temi della sostenibilità e tutela ambientale la nuova iniziativa lanciata da Conad: la piantagione di 20.000 alberi entro il 2023. Un progetto di

forestazione che vedrà coinvolte tutte le 20 regioni italiane in collaborazione con Rete Clima. “In un'occasione speciale come il nostro sessantesimo anniversario abbiamo deciso di fare un regalo all'ambiente e alle comunità in cui operiamo attraverso un'azione di forestazione su tutto il territorio nazionale. Una dimostrazione concreta del nostro impegno per un futuro più sostenibile in cui chiederemo la collaborazione attiva dei nostri clienti, consapevoli che la sostenibilità può essere fatta solo insieme con la partecipazione e l'inclusività”.

Il periodo storico che stiamo attraversando è certamente pieno di incognite, a partire da una situazione economica incerta e con un'inflazione che morde sempre di più, sull'onda di uno scenario internazionale complesso dominato dalla guerra. Di certo però il valore strategico e la fiducia acquisita negli anni permettono ai clienti e ai consumatori di mantenere un rapporto preferenziale con l'insegna, un rapporto in cui, accanto alla concretezza dell'offerta,



Francesco Pugliese, amministratore delegato di Conad

I numeri

Conad - Consorzio Nazionale Dettaglianti - è la più ampia organizzazione di imprenditori indipendenti del commercio al dettaglio presente in Italia. Dal 2019 è divenuta l'insegna leader di mercato con una quota del 15,01% e con 3.300 negozi.



Quello messo in atto da Conad è un progetto per alimentare la crescita e il benessere delle comunità in cui opera l'insegna ogni giorno grazie al lavoro delle migliaia di soci e collaboratori

hanno un ruolo fondamentale anche parole come socialità, condivisione e sostenibilità. Quello messo in atto da Conad è insomma un atteggiamento attivo, un progetto per alimentare la crescita e il benessere delle comunità in cui opera l'insegna ogni giorno grazie al lavoro delle migliaia di soci e collaboratori.

“Abbiamo ottenuto questi risultati - conclude l'a.d. Francesco Pugliese - lavorando sulla qualità, sulla convenienza ma anche e soprattutto sulla fiducia e sulla relazione. E non vogliamo fermarci qui. Vogliamo continuare ad accompagnare verso il futuro i nostri clienti, le comunità in cui operiamo insieme ai nostri soci e le filiere produttive”.



con il patrocinio del



Forestiamo insieme l'Italia.

Dall'1 maggio al 30 giugno con i prodotti Conad diamo vita a nuove foreste.

Acquistando i nostri prodotti a marchio, infatti, contribuirai a sostenere la Campagna Foresta Italia in collaborazione con Rete Clima, per tutelare l'ambiente attraverso la piantagione di **20.000 alberi** in 20 regioni italiane. **Un piccolo regalo che vogliamo fare all'ambiente per celebrare i 60 anni di Conad.** Scopri di più su forestiamo.conad.it



Persone oltre le cose

Il vino è cultura, ambiente, biodiversità, economia

Il rapporto **Enpaia-Censis** mette in evidenza la forza intrinseca del settore enologico, non solo dal punto di vista economico, ma anche sociale e ambientale

Uno degli impegni istituzionali di maggior rilievo svolti in questi anni da Enpaia, l'Ente Nazionale di Previdenza per gli Addetti e per gli Impiegati in Agricoltura, consiste nello svolgimento di un'azione conoscitiva continuamente aggiornata e condivisa sullo stato dell'ambiente e le sue prospettive evolutive. Le interconnessioni

tra sistema agroalimentare e sistema ambientale appaiono infatti sempre più evidenti e ormai si pongono come centro nevralgico del sistema umano, economico e sociale.

Salvaguardare il territorio e l'ambiente è la parola d'ordine ormai indispensabile per ritrovare un corretto rapporto tra l'azione agricola e l'uomo e questo im-

pone alla politica agricola nazionale di affrontare con sempre maggiore determinazione le principali sfide ambientali, ossia la tutela della biodiversità e il contrasto ai cambiamenti climatici.

Evoluzione dei territori è un altro elemento su cui Enpaia ha posto la massima attenzione e un tema di strettissima attualità in questa direzione è legato al settore vitivinicolo nazionale. E proprio a questo è stato indirizzato il rapporto Enpaia-Censis 2022 che ha messo in luce le nuove dinamiche del settore.

“Il recente Vinitaly - dichiara il presidente di Enpaia, Giorgio Piazza - tornato ai grandi fasti del passato dopo il lungo stop per la pandemia ha riportato sotto la luce dei riflettori l'Italia come eccellenza riconosciuta nel mondo vitivinicolo grazie alla connessione tra vitigni, vini locali ed evoluzione dei territori. L'italianità è dunque vista come principale criterio di scelta, di garanzia per la qualità e, quindi, di generazione di valore economico per i territori vitati. Un valore fortemente percepito anche dai



Giorgio Piazza, presidente di Enpaia

Il settore del futuro

Per Enpaia l'agroalimentare è il settore del futuro e sarà il traino per la ripresa economica del Paese post pandemia. Per questo la Fondazione, di recente, ha deciso di investire anche nel settore vitivinicolo acquisendo il 5% di Masi Agricola. Tre i punti cardine su cui puntare: innovazione tecnologica, sostenibilità e giovani.



Ulteriori attrattori per i giovani consumatori sono le certificazioni Dop e Igp, ma anche la trasparenza delle informazioni sul prodotto, che significa individuare agevolmente le aziende produttrici, i contesti di provenienza, la tracciabilità e l'attenzione alla sostenibilità ambientale

consumatori più giovani per i quali tra le modalità che determinano l'acquisto e il consumo prevale nettamente, addirittura il 79,3% degli intervistati, l'italianità, percepita come garanzia di qualità. Dunque, bere bene, piuttosto che bere tanto, è il criterio sociale prevalente che connota il rapporto dei giovani con il vino". Abituati a pensare il made in Italy e l'italianità come un vettore di promozione dei prodotti sui mercati globali, si è forse prestata poca attenzione al ruolo che esso esercita anche sul mercato domestico e per il consumo interno con tutti i riflessi economici e produttivi che questo comporta. Per questa ragione la Fondazione Enpaia ha deciso di destinare all'economia reale circa 200 milioni di euro, anche per supportare chi fa impresa e quindi il sistema Paese. Una scelta orientata soprattutto verso realtà attive nel settore agricolo, comprese alcune società quotate che offrono una buona redditività come nel caso di Masi Agricola, azienda vitivinicola veronese, della quale Enpaia detiene il 5%. Anche il nesso tra territori locali e qualità va inquadrato dentro la preminenza dell'italianità del prodotto, perché è vero che siamo il Paese della biodiversità e delle tante modulazioni territoriali del vino, ma questa articolazione rinvia a un fil rouge unitario dell'italianità che, come rilevato dal rapporto Enpaia-Censis, nella percezione dei consumatori più giovani incarna concretamente la qualità.

“Riguardo al vino - prosegue Piazza - ulteriori attrattori per i giovani consuma-

tori sono le certificazioni Dop, Denominazione di origine protetta (85,9%), o Igp (85,2%), Indicazione geografica protetta, che richiamano l'attenzione al nesso tra vino e territori. Altra bussola importante la trasparenza delle informazioni sul prodotto, che significa individuare agevolmente le aziende produttrici, i contesti di provenienza, la tracciabilità e l'attenzione delle aziende agricole alla sostenibilità ambientale. Un tema quest'ultimo che si traduce in una propensione al prodotto biologico e sostenibile. Insomma - conclude il presidente di Enpaia, Giorgio



Piazza - la logica prevalente è bere di qualità e senza eccessi e il consumo di vino, come quello del buon cibo, è percepito come veicolo di benessere individuale, parte integrante di quello stile di vita italiano tanto apprezzato nel mondo". In ultima analisi, il rapporto Censis Enpaia ha messo in evidenza come il vino sia sinonimo di convivialità e tornare a condividere questa gioia dopo due anni di pandemia e di lockdown vuol dire far ripartire non solo il settore agricolo e vitivinicolo ma anche, più in generale, l'economia nazionale.

ROMA - www.enpaia.it



Qualità ed etica: il circolo sociale virtuoso e vincente

Parmacotto Group consolida il legame con il territorio e le comunità di riferimento puntando su welfare, innovazione sostenibile, solidarietà e responsabilità sociale

Il buon cibo è da sempre condivisione e convivialità ma anche comunicazione e quindi linguaggio e socialità. Temi di grande attualità, che appartengono al valore fondante di Parmacotto Group, azienda specializzata nella produzione di salumi di alta qualità e della migliore tradizione emiliana e nazionale, che ormai da tempo si è sganciata da logiche di breve periodo e di mero respiro economico adottando, in tutto quello che fa, una precisa cultura della responsabilità.

Questo si è tradotto nell'adozione di buone pratiche in materia di risparmio energetico, di lotta agli sprechi e di sostenibilità ambientale, nell'utilizzo di materia prima e prodotti a filiera corta, e nella massima attenzione alla soddisfazione di clienti, fornitori e dipendenti promuovendo, con questi ultimi in particolare, un lavoro di qualità in termini sia di inclusione sociale sia di giusto equilibrio tra sfera lavorativa e privata. "La nostra azienda è una realtà profondamente radicata nella storia e nel

tessuto economico e produttivo del territorio e della nostra comunità di riferimento. Ecco perché - spiega l'amministratore delegato di Parmacotto Group, Andrea Schivazappa - crediamo da sempre nella responsabilità sociale di impresa. Un modello ormai strategico

per chi, come noi di Parmacotto, non lo ritiene un costo o un vincolo all'attività, ma piuttosto un investimento a lungo termine. Quindi è un aspetto molto importante e che può contribuire allo sviluppo dell'azienda creando valore per tutti gli attori coinvolti e conseguenti

Il coraggio di essere buoni

Nato come specialista del cotto, Parmacotto produce oggi tutte le categorie di salumi con un'offerta completa, sicura ed equilibrata: particolare attenzione alle proprietà nutrizionali e alle proposte più healthy capaci di rispondere alle esigenze di un consumatore moderno e attento agli stili di vita sani.



Andrea Schivazappa, amministratore delegato di Parmacotto Group

vantaggi per l'intera comunità". Ed è proprio un filo diretto e ormai fortissimo quello che lega Parmacotto al consumatore finale e si sviluppa sul territorio con numerose iniziative. Un dialogo costruttivo e sempre più vicino al consumatore non solo quando sta facendo la spesa e mentre sta scegliendo cosa mettere nel carrello ma anche al di fuori dell'ambito strettamente commerciale arrivando quindi a coinvolgere la sfera sociale e privata. "L'impegno e i valori alla base del percorso verso la sostenibilità e la responsabilità etica e sociale di Parmacotto Group trovano ormai nuove forme di espressione che coinvolgono direttamente la comunità nel suo insieme. Penso per esempio all'importante mostra fotografica che abbiamo avuto l'onore di promuovere recentemente qui a Parma "The people in between", un excursus tra alcuni dei più importanti reportage di Marco Gualazzini in zone del mondo colpite da crisi umanitarie e conflitti, o allo sport, che sosteniamo con grande convinzione in numerose forme e iniziative rivolte prevalentemente ai giovani e giovanissimi. Di grande rilievo - continua Schivazappa - anche il workshop che abbiamo organizzato per le famiglie dei dipendenti del Gruppo teso a far emergere, attraverso il dialogo con psicologi e sociologi, le criticità del rapporto genitori-figli e il disagio vissuto durante la pandemia, o ancora, i progetti educational, modelli formativi che operano col supporto di un team di professionisti in materia



Quella proposta da Parmacotto è una qualità senza confini, capace di sganciarsi dal prodotto commerciale per entrare in un contesto molto più ampio fatto di welfare, cultura dell'inclusione e responsabilità

di didattica di laboratorio e di comunicazione dedicati alle scuole elementari". "Insomma - conclude l'amministratore delegato di Parmacotto - la nostra mission è davvero la creazione di valore in modo etico e sostenibile, lo sviluppo di un circuito sociale virtuoso fatto di responsabilità condivisa per contribuire al miglioramento delle nostre comunità di riferimento". Quella proposta da Parmacotto è dunque una qualità senza confini, capace di sganciarsi dal prodotto commercia-



le, i migliori prosciutti e salumi d'Italia di cui vanta una lunga tradizione e una leadership riconosciuta, per entrare in un contesto molto più ampio fatto di welfare, cultura dell'inclusione e responsabilità. Un percorso che ha permesso al gruppo di instaurare un sano rapporto con il territorio, recuperare valori antichi, diffondere la cultura del gusto ma anche del saper vivere fatto di condivisione, solidarietà e nuova consapevolezza sociale.

PARMA - www.parmacotto.com



Corporate dell'azienda



Dove la qualità è di casa da 90 anni

Dal 1932 la famiglia **Pucci** si distingue per la capacità di innovare anticipando le nuove esigenze del mercato dei condimenti, creme di ortaggi e salse pronte, sottoli e sottaceti

90
years

A Lugo di Ravenna il filo che unisce tradizione, attenzione alla materia prima, passione, gusto e qualità è lungo 90 anni. Tanti ne sono passati da quando, nel 1932, la famiglia Pucci gestiva il primo negozio di alimentari e gastronomia in terra romagnola.

A distanza di 90 anni quella che era la prima testimonianza di un lungo impegno nel mondo degli alimentari oggi è una realtà industriale di prima grandezza, leader del comparto salse pronte, condimenti, sottaceti, sottoli.

Una grande famiglia che comprende anche due brand di assoluto rilievo commerciale come Berni, e il suo famosissimo Condiriso, e i prodotti Louit Freres, una gamma sempre e solo nel segno della migliore tradizione gastronomica. Tutto come 90 anni fa, dunque, con in più un forte impulso all'innovazione tecnologica e produttiva fatta di gusti, sapori e prodotti che rispondono perfettamente alle nuove richieste del mercato e alle esigenze di un consumatore sempre più informato e che all'interno della gamma Pucci, Berni e Louit Freres può trovare facilmente il prodotto più giusto per le sue occasioni di consumo.

“Rinnovarsi sempre senza perdere mai di vista i propri valori e le proprie radici. In fondo è questa - commenta l'amministratore delegato, Stefano Pucci - la regola che ci ha permesso di costruire un percorso aziendale così lungo e proficuo. Il resto lo fanno la qualità dei nostri prodotti, la materia prima selezionata con cura e una tecnologia produttiva in continua evoluzione che ci permette di conservare al meglio tutto il sapore e il gusto delle nostre specialità, un assortimento in grado di valorizzare lo scaf-

fale della Gdo, la ristorazione professionale e i negozi specializzati”.

Nel suo costante percorso di crescita l'azienda romagnola si è attivata anche sul fronte dell'immagine facendo una rivisitazione importante anche del brand in particolare proprio con la linea “Pucci 1932”, un modo preciso per raccontare non solo la qualità dei

prodotti ma tutto il valore e l'eredità della tradizione che li sostiene e quest'anno in occasione dei 90 anni verrà riconosciuta anche la registrazione di marchio storico.

“La linea Pucci 1932 nasce proprio da quei valori che da sempre ci accompagnano, quindi l'amore per il territorio e la nostra gente, la dedizione



Stefano Pucci, amministratore delegato di Pucci

I prodotti Pucci, Berni e Louit Freres coniugano perfettamente le esigenze di risparmio di tempo con quelle di un pasto sano, equilibrato e con performance qualitative altissime



al lavoro, la creatività, la volontà di innovare sempre, di generazione in generazione. Perché innovare - ribadisce Stefano Pucci - vuol dire trasferire al mercato valore dando al consumatore finale nuove opportunità di consumo ma sempre nel segno della qualità”.

Trasversale a tutti i marchi del Gruppo romagnolo, quindi Pucci, Berni e Louit Freres, è l'impegno della famiglia Pucci nel mantenere alta la qualità della produzione a partire dalle materie prime, rigorosamente nostrane, fino alle ricetta,

tutte rispettose delle migliori tradizioni alimentari che le sostengono e dei disciplinari che le governano.

In linea poi con le nuove abitudini alimentari, l'azienda è attenta anche ad assecondare i trend del salutismo e l'attenzione ai target commerciali di riferimento, in particolare al consumatore che muove le proprie scelte alimentari in funzione non solo della qualità e del gusto, ma anche della praticità di utilizzo, della salubrità e leggerezza del prodotto

“Il nostro cliente di riferimento è consapevole e attento al cibo che mette nel carrello della spesa privilegiando la salute, il benessere e la praticità. Tutte caratteristiche - conclude l'a.d. Stefano Pucci - che si adattano perfettamente ai nostri condimenti, nati combinando ad arte i migliori ingredienti naturali, le ricette e le preparazioni, e che ci permettono di essere coerenti con le nuove abitudini alimentari e gli stili di vita”.

Testimonial perfetto di 90 anni di storia dell'alimentazione italiana, Pucci continua dunque a firmare proposte di grande valore, scelte di qualità sostenute nel pieno rispetto dell'ambiente e delle persone.

LUGO (RA) - www.pucci.it

Novità per gli appassionati del barbecue

Con la nuova Linea Evo alla Fiamma, Berni si discosta completamente dalle proposte attualmente a scaffale. Si propone agli amanti del barbecue con un profumo e un sapore deciso di "fiamma". Arricchito da una nota profumata di Evo che ne preserva il gusto e il sapore proponendosi come prodotto naturale con meno grassi. La nuova linea risponde pienamente all'esigenza di salubrità da parte del consumatore, prodotti italiani lavorati dal fresco con meno grassi ma arricchiti da olio Evo.



Come cambiare e rinnovare il mondo della pesca

Efficienza e capacità attrattiva del **Mercato Ittico di Chioggia** sono gli elementi per dare vigore anche a nuovi percorsi fatti di ristorazione, turismo e ricettività

Nel settore ittico il concetto di “sostenibilità” porta inevitabilmente a discutere il legame tra valori economici, sociali e ambientali; un approccio globale alla base del quale si trovano le origini e lo sviluppo stesso del Mercato Ittico di Chioggia, dal 1960 insostituibile custode di un ecosistema legato alla pesca nel mare Adriatico.

Oggi il Mercato Ittico di Chioggia, gestito dalla Società Servizi Territoriali, partecipata del Comune di Chioggia, è una realtà tra le più importanti presenti in Italia sia per flotta sia per movimento annuale del pescato, una vivacità che negli ultimi anni è stata però messa a dura prova prima dalla pandemia e il conseguente blocco delle attività di ristorazione, e ora dalla crisi energetica e dall'impennata del prezzo dei carburanti che impone costi sempre più

alti per le aziende ittiche e i player del settore. Come uscirne a testa alta, mantenere in equilibrio la delicatissima bilancia economica e sviluppare ulteriormente il territorio e la comunità locale è lo spunto sul quale si sofferma il direttore del Mercato Ittico di Chioggia, avvocato Emanuele Mazzaro che lo scorso dicembre ha dato il calcio d'avvio a un progetto che prevede il coinvolgimento di tutte

le risorse del territorio, quindi non solo del settore ittico. In pratica dei veri e propri “Stati Generali della pesca”.

“Quando si parla del settore it-

tico il paradigma della sostenibilità deve partire dalla salute degli ecosistemi naturali, quelli cioè in grado di mantenere elevata capacità produttive e biodiversità. Oggi però - spiega il direttore generale Emanuele Mazzaro - il sistema è stressato da enormi problemi legati non solo alla salute dei mari ma anche alla sostenibilità economica. Proprio quando l'emergenza sanitaria sembrava superata, la crisi energetica con il costo sempre più alto dei carburanti ha nuovamente messo in ginocchio gli operatori con costi che negli ultimi mesi sono saliti del 25% solo per il nostro segmento all'ingrosso. Poi



Un centro di stoccaggio di rilievo europeo

Con i suoi 11.000 metri quadrati di superficie, il Mercato Ittico all'ingrosso di Chioggia è uno dei più importanti centri europei di stoccaggio, vendita e lavorazione del pesce.

Grazie alla sua posizione strategica, tra laguna e mare aperto, permette di ospitare una grandissima varietà di differenti prodotti ittici.



Emanuele Mazzaro, direttore del Mercato Ittico di Chioggia



L'ingresso del Mercato Ittico di Chioggia

ovviamente le stesse ricadute si sono avute anche lungo la filiera dei trasporti e della distribuzione”.

Se le debolezze di sistema del settore ittico nazionale sono sotto gli occhi di tutti, altrettanto visibili sono i punti di forza del Mercato Ittico di Chioggia: qualità dei prodotti, varietà e una precisa riconoscibilità territoriale. La ripresa può e deve ripartire da lì, magari facendo sistema con altri settori del territorio e della regione. “L’idea su cui stiamo lavorando - riprende il direttore generale - è proprio quella di trasformare il nostro Mercato in un luogo che va ben oltre il commercio e la distribuzione di prodotto ittico, facendolo diventare anche punto di relazioni sociali, economiche, ristorative e quindi di crescita non solo per il settore pesca ma anche per il turismo, compreso magari anche quello scolastico. Insomma, parliamo di sostenibilità economica per il nostro centro e gli operatori ittici ma anche, allargando il discorso, per il territorio e le strutture ricettive. Un connubio che ha tutte le carte in regola per dare grandi soddisfazioni e fare uscire il mondo della pesca dal limbo in cui sembra relegato. Bisogna far capire agli operatori che il mercato sta cambiando e cambia anche il nostro target di riferimento ed è fondamentale ideare e implementare nuove strategie di gestione della struttura legando il territorio, bellissimo e sospeso tra laguna, delta e mare, l’eno-

gastronomia, la ristorazione, il turismo”. Il Mercato Ittico di Chioggia ha dunque potenzialità che vanno ben al di là del semplice gesto quotidiano fatto di trattative di acquisto, vendita e distribuzione del pescato. Come tale va solo ripensato anche come luogo di incontro legandolo economicamente alla gastronomia, al turismo e alla cultura del territorio.

Un modello di impresa il cui successo dipenderà in misura crescente dall’individuazione di nuovi percorsi che possano fare da volano anche per altri settori.

CHIOGGIA (VE) - www.sstchioggia.it

L’idea su cui si sta lavorando è di far diventare il Mercato Ittico di Chioggia anche un punto di relazioni sociali, economiche, ristorative e quindi di crescita non solo per il settore pesca, ma anche per il turismo



Il piacere, il gusto e la tradizione

Sono questi gli elementi che caratterizzano la proposta di **Fumaiolo**, l'azienda alimentare romagnola specializzata in pasta fresca surgelata, piadine e sughi pronti

Consumare cibo di qualità non significa semplicemente scegliere qualcosa che per il nostro gusto personale è “più buono” di altri: significa, piuttosto, compiere autentiche esperienze fatte di gusto, piacere e memoria. Il cibo è insomma lo strumento più semplice, ma anche più potente, che tutti noi ogni giorno abbiamo tra le mani per ritrovare tradizioni gastronomiche che spesso affondano le loro radici nella storia e, con esse, riannodare il legame con il territorio.

Prodotti perfetti per questo viaggio gastronomico e culturale sono quelli del Fumaiolo, azienda alimentare nata ad Alfero in provincia di Forlì-Cesena nel 1985 come Salumificio del Fumaiolo. Nel corso degli anni l'azienda ha poi diversificato la propria produzione e oggi è tra i principali protagonisti della cucina tradizionale romagnola con prodotti di grande appeal sia per la Grande Distribuzione sia per l'Horeca e i negozi specializzati come i tortelli, gnocchi, cappelletti, tagliatelle, piadine, sughi e sottoli.

Fiore all'occhiello di un listino fatto di gusto, qualità e tradizione, la pasta fresca surgelata immediatamente dopo la preparazione, quindi senza conservanti, pronta all'uso per ogni occasione e perfetta per preparare ogni giorno e in pochi minuti piatti di altissima qualità. “La velocità ormai è un elemento caratteristico della nostra epoca - sottolinea l'amministratore dell'azienda di famiglia, Alessandro Caminati - e sicuramente influenza i nostri stili di vita e le nostre abitudini alimentari. Fumaiolo con la pasta fresca surgelata ha semplicemente voluto trovare un punto di incontro capace di conciliare queste nuove dinamiche alimentari, senza però perdere mai di vista i requisiti fondamentali del cibo che ogni giorno

portiamo in tavola, quindi tutto il piacere, il gusto e i sapori della tradizione che questo può dare”.

Nei prodotti Fumaiolo c'è insomma l'eccellenza della materia prima unita saggiamente a tanta esperienza e saper fare, ma il passaggio in più, o se vogliamo, il valore aggiunto è il sano e preciso rapporto con il territorio di riferimento e le sue tradizioni alimentari più conosciute. E con i prodotti Fumaiolo,

la tavola, anche quella più semplice e veloce, torna così a essere un luogo privilegiato fatto di comunicazione, convivialità e condivisione.

“Quello che cerchiamo di proporre con i nostri prodotti alla Gdo, ai negozi specializzati e alla ristorazione professionale è il meglio della tradizione gastronomica reinterpretato creativamente e in maniera più moderna. Un percorso tra colori, profumi e sapori legati da un filo



Alessandro Caminati, titolare di Fumaiolo



La pasta, le piadine e i sughi di Fumaiolo sono specchio e memoria di una tradizione gastronomica che diventa cultura

indissolubile: il filo della tradizione, del cuore e della qualità. Ecco perché scegliamo solo materie prime fedeli a questo spirito e aggiungiamo solo il freddo come garante della qualità”.

Fumaiolo ha insomma individuato modalità di consumo coerenti con uno stile di vita sempre più veloce ma che comunque non vuole rinunciare ai piaceri della tavola ed al gusto di cose buone,

saporite e genuine. Una proposta che corrisponde perfettamente alle domande e alle nuove richieste del consumatore che nel banco freezer della Grande Distribuzione può trovare una grande offerta di pasta fresca surgelata firmata Fumaiolo mentre nel reparto freschi avrà a disposizione le classiche piadine romagnole interpretate in numerose varianti. “Ricerca delle materie prime,

conoscenze tramandate dalla tradizione, rispetto del territorio e attenzione costante alle evoluzioni del mercato: questi - conclude Alessandro Caminati - sono gli aspetti fondamentali che caratterizzano la nostra attività sin dalla nascita e che ancora oggi ne orientano la crescita”.

ALFERO (FC) - www.fumaiolo.com

Sempre nuovi obiettivi

Oltre allo stabilimento principale di Alfero che comprende reparto produttivo, stoccaggio, magazzini di materie prime e uffici, e al negozio monomarca a Bagno di Romagna, dal 2019 Fumaiolo ha aperto un distaccamento commerciale a Cesena. Dopo aver consolidato la propria presenza all'interno del mercato italiano l'azienda è ora pronta per espandersi ulteriormente fino a esplorare il mercato estero, puntando sui propri valori così come sulla garanzia rappresentata dal made in Italy.



Cibo di qualità in ambienti di qualità

Dal 1978 **Alce Nero** promuove l'agricoltura biologica e naturale ed ora parla anche di accoglienza e ristorazione in partnership con Garden Toscana Resort

La platea dei consumatori consci dei benefici di una alimentazione sana ed equilibrata è in continua crescita.

Un trend che non accenna a rallentare anche grazie all'impegno di un'azienda come Alce Nero, pronta a consolidare una distintività e una leadership riconosciuta a livello internazionale e costruita sullo sviluppo di pratiche agricole sostenibili, il controllo della filiera e il benessere. La sfida futura si gioca tutta qua, e Alce Nero è pronta a crescere ancora rafforzando il suo focus su salvaguardia ambientale, sicurezza alimentare e qualità.

“In questo settore per crescere è necessario investire continuamente in produzione per garantire non solo la massima qualità del prodotto ma anche la salubrità dei trattamenti. In altre parole - spiega l'amministratore delegato dell'azienda bolognese, Massimo Monti - l'obiettivo è il controllo totale della filiera, un'attenzione all'utilizzo delle risorse che Alce Nero pone su tutti i modelli, dall'acqua alla vocazione del territorio fino all'impatto ambientale. In pratica sostenibilità a 360 gradi, produttiva, ambientale, energetica, eco-

nomica e di conseguenza anche sociale. Tutto questo impegno incarna nel modo migliore i nostri valori di riferimento e il lavoro che affrontiamo quotidianamente da oltre 40 anni”.

Le carte vincenti in mano ad Alce Nero sono quindi l'assoluta qualità delle materie prime, il processo produttivo rigorosamente controllato e privo di pesticidi, erbicidi e sostanze chimiche di sintesi, la tracciabilità dell'intera filiera e le ricette.

Ma, tra referenze storiche ormai consolidate, nuovi trend alimentari e innovazione di prodotto, per l'azienda che ha fatto della sostenibilità il suo “mantra” anche quest'anno si ripropone una nuova sfida sul fronte dell'accoglienza e della ristorazione. Già l'estate scorsa Alce Nero ha infatti firmato un percorso green insieme a Garden Toscana Resort, una perla naturalistica incastonata tra le pinete di San Vincenzo (Livorno) che proprio quest'anno festeggia i 30 anni di attività, e ora si replica.

“In un contesto turistico straordinario sospeso tra mare, natura incontaminata e cucina di grande tradizione - interviene Luca Tonelli, direttore generale del Garden - abbiamo studiato un vero e proprio percorso polisensoriale abbinando la bellezza della nostra struttura ricettiva con un programma articolato e unico nel suo genere fatto di escursioni nell'oasi naturalistica di Alce Nero e di



Massimo Monti, amministratore delegato di Alce Nero

Alce Nero e Garden Toscana Resort promuovono insieme la gastronomia locale di qualità e la cultura naturale come abitudine di vita



Garden Toscana Resort

cucina vegetale e biologica. Si tratta di un'esperienza completa in grado di immergere gli ospiti del resort in un contatto intimo con la natura incontaminata, un modo davvero speciale di vivere con rispetto e consapevolezza la propria vacanza anche a tavola”.

A caratterizzare infatti l'offerta del Bistrot Gardenia, uno dei cinque ristoranti presenti all'interno del resort, è la duplice proposta culinaria, vegetale e a chilometro zero, con i menu firmati dallo chef stellato Simone Salvini e l'eccellenza della produzione biologica di Alce Nero. “Parliamo di uno sforzo notevole - prosegue Tonelli - perché nasce all'interno di una grande struttura alberghiera,

forse l'unica in Italia per dimensioni e complessità che ha deciso di attrezzare un'area della ristorazione proprio al cibo vegetale e biologico, un trend in crescita che già lo scorso anno ha avuto un forte impatto sui nostri clienti. In altre parole, conclude Tonelli - quella definita tra Alce Nero e Garden Toscana Resort è un'alleanza strategica fatta di contenuti e valori basati su una nuova cultura dell'accoglienza e della ristorazione. Un rapporto che nasce da una visione condivisa della qualità della vita, della naturalità e del benessere”.

CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)

www.alcenero.com

Innovazione e progetti originali

La collaborazione tra Alce Nero e Garden Toscana Resort rappresenta un unicum fatto di accoglienza e di conoscenza del mondo naturale. Il Bistrot Gardenia offre una cucina a chilometro zero e vegetale arricchita e sostenuta dai migliori prodotti Alce Nero. Le due società hanno inoltre lanciato anche il progetto 'Principio Naturale' che consente agli ospiti della struttura di vivere esperienze di immersione nella Natura con tour guidati nell'azienda agricola "Il Selvello" approfondendo temi come l'ecosostenibilità e il biologico.



Prodotti Alce Nero: Bistrot Gardenia



Principio Naturale

Un modello che crea valore per tutti

Ambiente, territorio e persone raccontano storie ed emozioni che **Caviro** vuole sempre rispettare. Nel segno della sostenibilità

Il territorio è un valore da custodire. E quello compiuto da Caviro in oltre 50 anni di attività è un percorso attraverso territori ad alta vocazione vitivinicola, capaci di esaltare vini diversi per intensità e beva, ma tutti uniti da una precisa personalità che racchiude l'essenza stessa del territorio d'origine.

È insomma un viaggio infinito tra le zone vinicole più vocate e incantevoli d'Italia quello che ci offrono ogni giorno le tante etichette legate a Caviro, Gruppo cooperativo romagnolo, rappresentativo delle eccellenze di sette regioni. Quello di Caviro è davvero un percorso nella migliore produzione italiana di vini attraverso una proposta enologica ricchissima e varia, frutto dell'impegno di ben 27 cantine socie che rappresentano piacevoli conferme, interessanti novità o vini di nicchia, tutti comunque da non perdere perché sono sempre il risultato della fatica delle vendemmie, del lavoro in cantina e della speranza di chi su quelle emozioni costruisce una vita intera. "Le nostre etichette e i nostri vini - interviene il presidente del Gruppo Carlo Dalmonte - sono tutti espressione di un lavoro che è fatica quotidiana costruita sulla storia, tradizione e sostenibilità dei processi produttivi. Il massimo rispetto per la natura e l'ambiente circostante è insomma la filosofia con cui tutte le aziende nostre socie lavorano i propri vigneti, senza compromessi, secondo i più innovativi sistemi della moderna agricoltura ma al tempo stesso nel pieno rispetto della migliore tradizione. E il risultato sono vini in grado davvero di soddisfare le richieste dei nostri clienti, anche i più esigenti ed esperti".

La filosofia di base che accompagna ogni vino di Caviro e ogni sua etichetta è dunque molto rispettosa della tradizione del territorio di riferimento. Una convinzione ostinata che diventa il vero punto di forza narrativa di ogni bottiglia e che, specialmente negli ultimi anni, ha trovato terreno fertile in diversi mercati internazionali come Usa, Canada, Giappone e Germania. Ma il viaggio all'interno delle cantine e delle proposte Caviro non si ferma qui. L'uomo, la

natura e la creatività si incontrano infatti anche in un'attività pienamente sostenibile al punto che recentemente è stato certificato il terzo bilancio di sostenibilità sostenuto da alcuni temi di fondamentale importanza per il Gruppo quali il rispetto per l'ambiente, la promozione della sicurezza e del benessere di dipendenti e consumatori e l'adozione di modelli di produzione sostenibili e circolari riconosciuti come best practice a livello europeo.

La sostenibilità in Caviro è dunque un modello produttivo concreto tanto da aver creato una filiera completa e autosufficiente anche dal punto di vista energetico attraverso due diverse società del Gruppo, ossia Caviro Extra ed Enomondo. Il Gruppo è inoltre leader anche nella produzione di biometano da agroindustrie e recupero una quota importantissima di sotto-prodotti agroalimentari trasformandoli in prodotti nobili rigenerati. Un impegno che ha portato a diversi riconoscimenti nazionali e internazionali come il Premio Impresa Ambiente e il recente European Award for Cooperative Innovation per la categoria "Bioeconomia e Circolarità", che riconosce a Caviro lo status di cooperativa tra le più innovative a livello europeo.



La sostenibilità Caviro è un modello produttivo concreto tanto da aver creato una filiera completa e autosufficiente anche dal punto di vista energetico attraverso Caviro Extra ed Enomondo



Carlo Dalmonte, presidente di Caviro



Tornando ai vini e alle etichette, anche in questo campo ci sono interessanti novità.

Tra i fiori all'occhiello della cooperativa romagnola figura, per esempio, il progetto Vigneti Romio per i quali Caviro ha selezionato nella compagine sociale i viticoltori romagnoli più esperti e i vitigni emblema del territorio. All'interno della linea sono presenti anche due spumanti Novebolle, nuova tipologia di Romagna Doc Spumante che trae origine dalla magnifica esperienza della spumantizzazione romagnola degli inizi del

Novecento. Il risultato è che ogni bottiglia racconta davvero in chiave moderna un pezzo di storia della Romagna, raffigurata nelle etichette con le illustrazioni di un'artista locale che riprende i principali archetipi della tradizione - il Sognatore, il Romantico, il Leggendario, lo Spensierato, l'Audace - con la tecnica della xilografia.

Altro esempio di partecipazione attiva di Caviro alla vita e alla storia del territorio romagnolo è la linea Leonardo Da Vinci 1502, cantina ed etichetta che, partita dai grandi vini toscani,

è arrivata - come in fondo la data stessa lascia intendere (nel 1502 il genio di Leonardo Da Vinci è in Romagna) - a incontrare i migliori vitigni romagnoli creando una selezione ad hoc. Tutte proposte commercializzate attraverso i migliori canali specializzati, nell'HoReCa, nella moderna distribuzione e ora anche nell'e-commerce attraverso cui si possono scegliere, acquistare in tranquillità e poi degustare gran parte dei vini del Gruppo Caviro.

FAENZA (RA) - www.caviro.com

Un mondo di passione

Da Faenza e dall'Emilia-Romagna, cuore storico della Cooperativa, Caviro è presente con oltre 12.000 viticoltori e 27 cantine socie anche in Veneto, Toscana, Marche, Abruzzo, Puglia e Sicilia. Esporta in 80 Paesi del mondo e, ovunque, rappresenta un preciso modello fatto di lavoro, passione e responsabilità sociale e di impresa.



Rispetto della natura, dei soci e dei consumatori

Sono questi gli elementi su cui si basa la strategia di sviluppo produttivo e commerciale di **Melinda**, leader del mercato melicolo nazionale e internazionale

Gratificante, esclusiva, tipica, riconoscibile e di alta qualità garantita. Melinda, il famoso consorzio trentino costituito da oltre 4.000 famiglie di frutticoltori e produttori di mele, negli anni è riuscita a smarcare la mela dall'idea di prodotto primario dell'alimentazione elevandone il

consumo da dovere a piacere. Un piccolo lusso accessibile a tutti, sano, prodotto nel massimo rispetto della natura, dei soci coltivatori e, ovviamente, del consumatore finale. Una filiera perfetta, dunque, fatta di qualità, riconoscibilità e tracciabilità, valorizzata al massimo dal consorzio trentino integrando

nel migliore dei modi risorse e competenze e che ora si presenta al mercato con le carte in regola per crescere ancora, come spiega il nuovo presidente del Consorzio Melinda, Ernesto Seppi. "La qualità superiore delle nostre mele è un dato di fatto confermato ogni giorno dai consumatori, un primato oggettivo che dobbiamo comunque

impegnarci a difendere attraverso l'impegno tecnico, come per esempio il rinnovamento varietale, ma anche sviluppando dialogo e scambio di esperienze dei nostri produttori".

"Competenze e valori - spiega il presidente - che ci consentiranno di crescere ancora perché abbiamo una capacità unica di rispondere ai movimenti del mercato e della concorrenza. Inoltre, promuovere la nostra produzione significa promuovere anche il territorio e le persone. Un dialogo fatto quindi di sostenibilità ambientale, produttiva ma anche sociale e, infatti, l'altra potente leva di sviluppo in mano a Melinda è proprio la cooperazione".

Melinda è dunque riuscita a creare un rapporto fiduciario con gli abitanti del territorio creando un solido tessuto sociale in grado di sostenere le iniziative aziendali grazie a una precisa filiera produttiva. Una filiera che proprio recentemente si è ulteriormente rinforzata grazie all'acquisizione di Ad Chini, azienda con sede a Cles in Val di Non, leader del mercato dei trasformati a base di frutta. "Si tratta di un passaggio prezioso che ci permetterà di rafforzare ulteriormente la presenza della marca all'interno di settori diversi da quelli dell'ortofrutta. Dalla frutta si ricavano infatti snack gustosi, sani, 100% naturali e adatti a tutti



Ernesto Seppi, presidente del Consorzio Melinda



Il brand Melinda vanta in Italia il 99% di riconoscibilità, grazie al famosissimo “Bollino Blu”, applicato solo su frutti con caratteristiche estetiche e organolettiche distintive



i target. Insomma, gli stessi valori che si percepiscono a colpo d'occhio e al primo morso attraverso le mele Melinda. Quindi l'operazione è molto corretta sotto tutti i punti di vista, un pretesto perfetto per allargare la nostra gamma aumentando il valore percepito del nostro brand”.

Superata dunque la lunga fase emergenziale determinata dalla crisi sanitaria, l'impegno di Melinda è orientato a ottimizzare i processi e a migliorare l'efficienza di filiera individuando nuovi

target di vendita e nuovi sbocchi di mercato. “Tra i prossimi obiettivi di vendita, cercheremo di sostenere l'export, come per esempio in Spagna, dove godiamo di un indice di notorietà importante e dove recentemente abbiamo trovato nuovi e proficui accordi commerciali con le principali catene distributive. Negli ultimi anni - conclude il presidente Ernesto Seppi - abbiamo approcciato anche nuovi mercati, come per esempio il Middle e Far East, dove stiamo già raccogliendo feedback positivi e dove abbiamo

registrato il recentissimo ingresso nella più importante catena distributiva di Honk Hong “ParknShop”.

Gli investimenti e gli impegni futuri del Consorzio sono dunque perfettamente delineati partendo dalla diversificazione delle produzioni, il rinnovo varietale, il rispetto della biodiversità e la sostenibilità, una mission che Melinda abbraccia già in modo totale e che le permette di essere a pieno titolo la voce del territorio.

CLES (TN) - www.melinda.it

La nuova business unit

Nata dall'acquisizione di Ad Chini, la nuova “Melinda Trasformati” sarà gestita come una business unit autonoma di Consorzio Melinda. Le due realtà opereranno in stretta sinergia per gestire la produzione e la distribuzione di prodotti derivanti dalla lavorazione della frutta utili ad aumentare la brand awareness e l'equity di Melinda, rafforzando la presenza della marca all'interno di reparti diversi da quelli dell'ortofrutta.



Sempre nuove idee e tanta qualità

Tra storia e innovazione, il **Gruppo Felsineo** si conferma player di riferimento per la mortadella di alta qualità. E con la linea Good&Green soddisfa il mercato Veg

Nel mercato alimentare la domanda per una migliore tracciabilità e riconoscibilità di ciò che si acquista è in continua crescita. Un consumatore sempre più esigente ed esperto vuole infatti essere rassicurato su ciò che mette nel carrello della spesa spinto dalla ricerca di salute e benessere senza mai rinunciare al gusto e alla qualità. Tutte prerogative che appartengono di diritto ai prodotti Felsineo, il gruppo bolognese che ormai da quattro generazioni produce mortadella di alta qualità.

Mixando a dovere la lunga tradizione famigliare con le innovazioni tecnologiche l'azienda è cresciuta nel tempo e si è

specializzata sempre di più consolidando una presenza sul mercato italiano, a partire dalle più importanti insegne della Gdo, che ormai la rende leader riconosciuto del segmento. E ora, in linea con una storia ricca di gustose novità, via libera a nuovi prodotti.

“Ancora una volta - interviene il direttore generale Gianluca Cardelli - Felsineo rompe gli schemi e alza l'asticella della qualità offrendo ai consumatori un autentico capolavoro della gastronomia: Km Rosa, la mortadella del territorio. Ossia prodotta da suini allevati esclusivamente al pascolo nelle province dell'Emilia-Romagna e nutriti con mangimi di filiera certificata arricchiti con Omega 3. Questo vuol dire favorire le economie locali offrendo, nel contempo, la

massima trasparenza e qualità ai consumatori”.

Insomma, siamo di fronte a un prodotto Premium: filiera controllata, vicinanza territoriale, alimentazione dei suini certificata e basso apporto di sale.

L'ennesima mortadella firmata Felsineo che si unisce alle altre specialità ormai famosissime dalla “1963 mortadella artigianale” alla “Sincera mortadella naturale” alla “Sciccosa Fdai mortadella di filiera italiana” fino alla “Ghiandoro mortadella Biologica”.

Ispirata alla migliore tradizione gastronomica, la linea di prodotti Felsineo è in grado di restituire valore all'artigianalità e diffondere la cultura del gusto italiano. La bontà dei prodotti utilizzati, la selezione della materia prima, i metodi di lavorazione artigianale e i rigoro-



Gianluca Cardelli, direttore generale di Felsineo



Parola d'ordine: sostenibilità

Per il Gruppo Felsineo la sostenibilità è orientata al continuo miglioramento dei processi produttivi e organizzativi, ispirata al rispetto delle persone, del territorio e dell'ambiente. Come prima tappa di un percorso intrapreso da tempo, sono stati individuati sei Sdg (Sustainable Development Goals) dell'Agenda 2030 dell'Onu sui quali il gruppo ritiene di poter fornire un contributo concreto. Gli obiettivi individuati, che oggi indirizzano l'azione aziendale a 360 gradi, sono raccolti in un Bilancio di Sostenibilità di cui è appena stata pubblicata la seconda edizione. In coerenza con l'agire sostenibile del gruppo, nel 2021, Felsineo Spa e FelsineoVeg Srl sono diventate Società Benefit.

si controlli fanno il resto. Una qualità a tutto tondo che si estende anche all'innovativa linea Good&Green di FelsineoVeg, una linea di prodotti vegetali ricchi di proteine, poveri di grassi e ideali come alternative veg per tutti coloro che vogliono seguire un'alimentazione equilibrata e sana senza per questo rinunciare al sapore e al gusto. Prodotti con il metodo Mopur che consente di ottenere prodotti con caratteristiche uniche, grazie al lievito madre, alle farine biologiche selezionate e alla cottura naturale ad acqua.

“Anche in questo caso siamo di fronte a prodotti di altissima qualità, in linea con le moderne esigenze alimentari e in grado di assicurare un corretto apporto di elementi nutritivi perché prodotte solo con le materie prime migliori. I prodotti della linea Good&Green - sottolinea ancora Gianluca Cardelli - sono insomma un vero concentrato di benessere, ideali come alternative vegetali e preziosi alleati per chi vuole mangiare sano, equilibrato e naturale senza per questo dover rinunciare al gusto grazie a inedite e deliziose combinazioni di sapore”.

Disponibili in tre linee, i prodotti Good&Green sono davvero in grado di soddisfare qualsiasi richiesta da parte del consumatore veg o flexitariano che vuole alternare le proteine vegeta-

Good&Green FelsineoVeg:
il punto di riferimento per tutti i consumatori che cercano un'alternativa gustosa alle proteine vegetali

li a quelle animali. Si va infatti dalla linea Gourmet, ora arricchita dalle proposte al gusto salmone e al gusto pollo arrosto, alla linea Biologico, sino alla linea Senza Glutine, al gusto tacchino e al gusto prosciutto crudo. Ultima novità di casa FelsineoVeg, i cubetti Mopur al gusto pancetta dolce, perfetti per essere ricettati.

Buona alimentazione, attenzione al territorio e alle sue risorse, tracciabilità completa della filiera, sostenibilità e trasparenza sono ancora una volta l'impegno quotidiano del Gruppo Felsineo, un'azienda che continua a migliorare ciò che è già un'eccellenza.

ZOLA PREDOSA (BO) - www.felsineo.com

Una storia di gusto e qualità

La valorizzazione dell'ortofrutta e la distintività delle Fragole Matera passa attraverso la crescita e il consolidamento dell'**Op Frutthera Growers**

La lunga emergenza sanitaria che ha caratterizzato questi ultimi anni costringendoci spesso a modificare abitudini e stili di vita, è stata anche un'occasione preziosa per mettere in discussione e ripensare i nostri modelli di consumo alimentare. Sostenibilità, salute, naturalità e benessere sono diventate parole chiave di un nuovo modo di vivere con riflessi decisivi anche quando si parla di tavola e di alimentazione; sfide green che si focalizzano su un consumo sempre più attento e consapevole di frutta e verdura. In questo quadro di riferimento spicca un prodotto di altissima qualità, e chiara riconoscibilità come la Fragola Matera, sostenuta dal Gruppo Nicofruit (marchio registrato), fondato nel 1994 a Scanzano Jonico, in provincia di Matera, e cresciuto nel tempo sino a diventare Op Frutthera Growers, un'organizzazione di importanti produttori del Sud Italia la cui compagine associativa, oltre 30 soci per più di 400 ettari

di terreno, è riunita attorno ai valori comuni della qualità produttiva, la sostenibilità e la precisa identità territoriale. Favorire la conoscenza e la diffusione commerciale di Fragola Matera è l'obiettivo che si è posta sin dalla sua nascita l'Organizzazione di Produttori Frutthera Growers. "Quella nata lo scorso anno -

interviene il fondatore e presidente di Nicofruit, Francesco Nicodemo - è un'alleanza di filiera che mette insieme componenti preziose e imprescindibili: la produzione agricola e la componente commerciale e distributiva. Un'alleanza che tutela la vera distintività e l'eccellenza della produzione ortofrutticola del nostro territorio e in particolare proprio della fragola Matera, un prodotto dalle caratteristiche organolettiche straordinarie e con una resistenza e freschezza



Francesco Nicodemo, presidente di Frutthera Growers

Un patrimonio da valorizzare

NicoFruit non significa soltanto prodotti sani, buoni e giusti. Oltre a rispettare l'ambiente, infatti valorizza il patrimonio agricolo locale della Basilicata e ha importanti riflessi sull'economia locale della provincia di Matera, con il 50% delle produzioni destinate all'export di qualità. La Op Frutthera Growers è costituita da oltre 30 soci che coltivano complessivamente più di 400 ettari di terreno e danno lavoro a circa 3mila persone al giorno nei periodi di raccolta.



Fragole Matera, sullo sfondo la città di Matera



che determinano ottime performance qualitative nel medio e lungo periodo, e quindi perfette anche per l'export. Caratteristiche che ci hanno permesso di raccogliere subito un ottimo riscontro commerciale tanto che anche i primi risultati di quest'ultima campagna confermano che Fragola Matera si consolida in Italia e si rafforza nell'export".

Questa è dunque la storia di un prodotto fortemente legato alla sua terra d'origine, la provincia di Matera e la Basilicata, e di una filiera, capace di determinare forti livelli di occupazione in particolare

Importante punto di forza che contraddistingue Fragola Matera è la sua resistenza nel tempo che le garantisce una maggiore conservazione, lasciando il gusto intatto

nel periodo della raccolta ma di costituire ormai anche un preciso indotto economico tutto il tempo dell'anno.

Frutthera Growers si pone infatti ormai come fondamentale punto di riferimento economico e occupazionale per il territorio di riferimento oltre che importante player ortofrutticolo sia sul mercato nazionale sia su quello internazionale dove ormai viene indirizzato il 50% della produzione agricola.

"Con questo progetto stiamo creando una filiera di valore, controllata e sostenibile per le persone e per l'ambiente.

Frutthera Growers lavora infatti con l'intento di tutelare le produzioni della fragola della Basilicata dalle contraffazioni e promuovere lo sviluppo, il miglioramento e la salvaguardia della qualità e della tipicità di produzione. Mission che si adatta perfettamente anche agli altri prodotti ortofrutticoli di qualità del nostro territorio ed è sostenuta da pratiche agricole green che partono dalla cura della terra e dall'impollinazione e arrivano sino al packaging, per il quale abbiamo adottato un cestino compostabile Nicofriendly, che azzera l'uso della plastica in favore di materiali compost, oltre a un'altra soluzione ibrida 100% in plastica R-Pet. Insomma - conclude Francesco Nicodemo - adottiamo tutte quelle soluzioni che, oltre alla qualità eccellente della Fragola Matera, possono garantire sicurezza al prodotto, all'ambiente e al consumatore. Non è facile lavorare con questi livelli, ma su questo non ammettiamo deroghe o passi falsi".

SCANZANO JONICO (MT) - www.frutthera.it

Quando la pizza diventa arte

La **Pizza +1** offre al mercato fragranti prelibatezze ad alto contenuto di servizio coniugando tradizione e innovazione, inventando nuovi formati e connubi di sapori

Più che un prodotto alimentare gustosissimo, la pizza ormai è quasi un'icona del made in Italy alimentare nel mondo, sinonimo di alta qualità, tradizione di famiglia, artigianalità ma anche, a suo modo, esclusività. Già perché le pizze davvero buone bisogna saperle trovare e riconoscere e non sempre poi è possibile averle rapidamente a portata di mano, magari in frigo e, quindi, pronte da servire in tavola in pochi minuti.

A venirci in aiuto è stata l'intuizione di Sante Ludovico che, nel 1996, ha saputo celebrare un prodotto così iconico e ricercato proponendolo al mercato e ai consumatori più esigenti in comode confezioni in atmosfera protettiva, ad alto contenuto di servizio, e quindi pronte da scaldare e portare in tavola in pochi minuti.



Un mercato in espansione

Grazie a una shelf life adeguata e ad una logistica molto rapida, che permette di consegnare il prodotto entro 48 ore dalla produzione, i prodotti freschi di La Pizza +1 raggiungono tutta Europa. Con il surgelato, invece, è stata replicata la qualità del fresco per raggiungere il resto del mondo.

In più, i prodotti de La Pizza +1, l'azienda con sede a Podenzano in provincia di Piacenza, sono davvero buoni, talmente esclusivi da non avere davvero niente da invidiare alle pizze, alle focacce o alle pince prodotte e cotte nei forni a legna delle migliori pizzerie artigianali.

“L'idea di partenza è stata proprio quella di unire la bontà e la cura del prodotto da forno lavorato artigianalmente alla sua diffusione su larga scala. Il merito del successo ottenuto - spiega il titolare Sante Ludovico - è invece dei nostri ingredien-



ti, materia prima di altissima qualità, e della pazienza che mettiamo nel rispetto dei giusti tempi di levitazione e di cottura. Cose semplici, quindi, perché in fondo la magia, quella vera, ha bisogno di poche regole, esattamente quelle che rispettiamo ogni giorno e che ci permettono di sfornare e distribuire su larga scala pizze, focacce e tanti altri gustosissimi snack e prodotti da forno di altissima qualità”.

Dunque, identità, qualità della materia prima e autentico made in Italy. Il segreto di La Pizza +1 è sulla bocca di tutti,



Sante Ludovico, amministratore delegato di La Pizza +1



un sogno che permette all'azienda di offrire una ghiotta esperienza di gusto e condivisione e di fornire i propri prodotti sia a marchio sia con le linee in private label, alla quasi totalità delle grandi catene della Gdo così come alle maggiori aziende italiane di catering e della ristorazione collettiva come mense, bar e grandi parchi divertimento.

Un'offerta che negli ultimi anni, complice dapprima il lockdown, il maggiore tempo trascorso in casa e una crescente propensione a fare scorte alimentari di comfort food, e ora la ritrovata convivialità hanno fatto registrare un vero e proprio boom di vendite coinciso con il recente raddoppio dell'area produttiva. "Sicuramente la pandemia ha rafforzato la nostra relazione di fiducia con i prodotti pronti da cuocere e ad alto contenuto di servizio, di cui ormai tutti riconoscono non solo la comodità e la praticità di utilizzo ma anche l'alta qualità e la sicurezza, e di fatto si è diffusa una cultura del cibo che ha permesso di integrare sempre di più nella nostra routine alimentare questa tipologia di prodotti. Un fatto non solo italiano ma ormai mondiale. Un must, insomma, un podio conquistato anche per merito di La Pizza +1 che vanta un solido rapporto commerciale con le principali insegne della Gdo nazionale e con i più importanti canali distributivi europei a partire dall'ottimo lavoro che stiamo svolgendo con la grande distribuzione svizzera e dai segnali più che positivi che arrivano da Francia, Germania, Inghilterra e Spagna. Paesi - conclude Sante Ludovico - ai quali garantiamo i più alti standard

alimentari, igiene, sicurezza e una shelf life adeguata senza l'uso di conservanti o additivi chimici, e quindi a prova di viaggi internazionali. La sfida ora è quella di replicare anche nel mondo, e con i prodotti surgelati, i successi sin qui ottenuti in Italia".

Prezzi corretti, alta qualità e le pizze, gli snack o le focacce preferite sempre pronte e a portata di mano: la pandemia ha certamente aiutato l'esplosione dei consumi di prodotti ad alto contenuto di servizio ma la qualità La Pizza +1 ha sicuramente fatto il resto e la sua leadership di settore è ormai riconosciuta e a prova di palato.

GARIGA DI PODENZANO (PC)
www.lapizzapiuuno.it

Identità, qualità della materia prima e autentico made in Italy: questo il segreto che permette a La Pizza+1 di fornire i propri prodotti sia a marchio sia con le linee in private label



Dai verdi pascoli alla genuinità delle carni pregiate in tavola

AProZoo, dove la qualità “parla” all’insegna della tutela della tradizione dell’allevamento di bovini autoctoni in regime bio



Terreni lussureggianti situati nel lembo meridionale d’Italia sito tra la Calabria e la Basilicata, incontaminati da diserbanti, pesticidi e antiparassitari scelti per l’allevamento di bovini nel segno di una tradizione atavica e a garanzia della qualità, della sicurezza e della salubrità dei prodotti da portare a tavola. Sono i segni distintivi di AProZoo, la cooperativa di allevatori che fonda il suo concept sulla valorizzazione dell’allevamento e sulla distribuzione di carni provenienti da bovini della pregiata razza podolica calabrese. Una storia pluriventennale, quella della cooperativa, i cui 75 soci operano su tutto il ter-

ritorio calabrese, e in particolare a Cosenza, Crotone e Catanzaro, oltre che in Basilicata. Per tutti un denominatore comune: tutelare la tradizione dell’allevamento di bovini autoctoni in regime di agricoltura bio e garantire elevati standard qualitativi dei prodotti. Un connubio rigoroso e inscindibile tra rispetto delle tradizioni e sostenibilità, dunque, come principio basilare per prodotti di qualità certificati che non temono le sfide di altri competitor. “Tecniche di allevamento consolidate nel tempo, alimentazione sana dei bovini, corretta gestione delle fasi pre e post

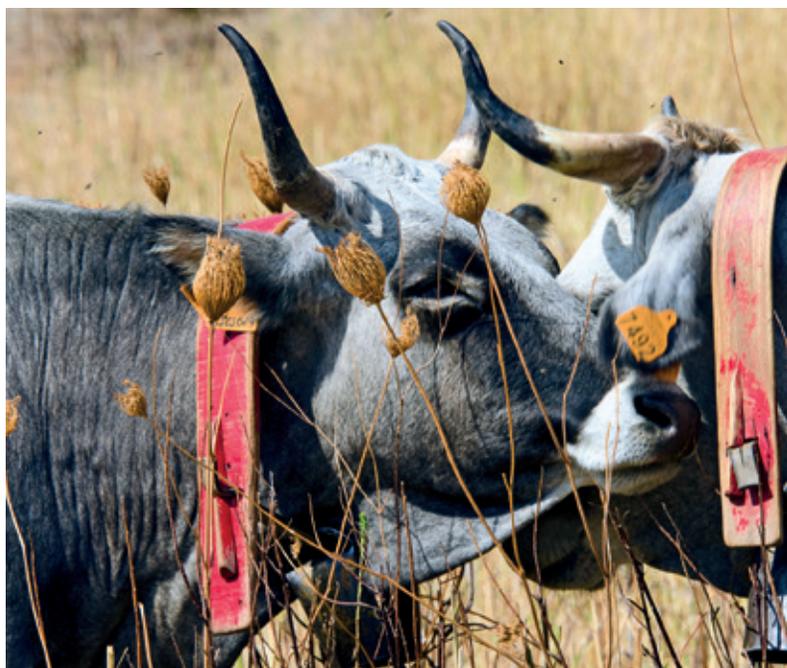
macellazione sono di regola per ottenere una carne che rientra tra i cibi funzionali perché contribuisce al mantenimento dello stato di salute grazie all’elevato valore biologico e naturalistico”.



A sottolinearlo è il dottor Rosario Scigliano, presidente di AProZoo Calabria, una realtà zootecnica di rilievo su scala nazionale che nell’allevamento e nella nutrizione dei bovini applica regole particolarmente stringenti. Da tempo in auge nel settore, a garanzia dei consumatori AProZoo da diversi anni si è dotata del disciplinare di etichettatura volontaria “Carne bovina identificata

Qualità, come da tradizione

75 soci, 300 unità lavorative tra diretto e indotto e 1.700 bovini l’anno commercializzati: sono i numeri della società cooperativa AProZoo, una realtà economica d’eccellenza su scala nazionale che fa della qualità il perno sul quale poggiare il suo concept. La sua mission è quella di produrre carne di altissima qualità in modo tradizionale, con animali che vivono allo stato brado fino a sei mesi prima dalla macellazione per poi essere trasferiti nelle stalle per l’ingrasso e alimentati con prodotti certificati. Allevare in modo salubre, puntando sulla qualità, e non sulla quantità, è la filosofia della cooperativa calabrese.





C'è molta attenzione e il disciplinare è particolarmente rigido tra le pareti di AProZoo, i cui elevati standard qualitativi hanno fatto sì che i suoi prodotti non subissero alcun calo negli ultimi tempi



dall'AProZoo" autorizzata dal Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali. "È stata autorizzata l'attivazione del sistema di tracciabilità ed etichettatura delle carni bovine a marchio per garantire ai consumatori prodotti di sicura provenienza, ma anche di qualità e salubrità delle carni", spiega il presidente Scigliano, che sottolinea che tra i soci della cooperativa c'è chi sceglie di allevare in purezza i bovini di razza podolica e chi, invece, li incrocia con tori da carne. I prodotti di AProZoo trovano collocazione diversa sui mercati. La podolica, essendo una razza particolare e autotona, viene impiegata come prodotto di nicchia, dunque, è commercializzata in quantità inferiori. Come referente principale per le attività di vendita la cooperativa ha Pac 2000 A Conad. "La quasi totalità del prodotto sia il bovino di razza podolica sia gli incroci - dice il presidente Scigliano - viene commercializzata attraverso questo canale. Le regioni di nostra pertinenza per la distribuzione, ol-

tre alla Calabria, sono Sicilia, Campania, Umbria e Lazio".

"Spesso - continua - si è portati a pensare che la grande distribuzione penalizza la qualità e i piccoli produttori, ma ritengo che non sia così. Conad, per esempio, ha fatto da apripista nel credere alla regionalità avendo, inoltre, la capacità di distinguersi, proponendo anche prodotti di nicchia nella consapevolezza che c'è una fetta di consumatori disposta a spendere qualche euro in più per un prodotto garantito. Una scelta rivelatasi vincente che altri stanno seguendo, tant'è che veniamo contattati da diverse aziende della grande distribuzione".

Sono due le linee di prodotti, ovvero il convenzionale e il bio. Il primo viene distribuito nei punti vendita convenzionati; quello bio viene lavorato in azienda e porzionato in vaschetta. Trattandosi di un prodotto bio le aziende sono certificate dagli Enti preposti, così come gli alimenti, quali foraggi naturali e sfarinati provenienti dalla zona d'origine dei bo-

vini che si usano per la loro alimentazione. Il circuito biologico viene mantenuto anche in azienda nel processo di lavorazione che è separata da quella della linea convenzionale. C'è molta attenzione e il disciplinare è particolarmente rigido tra le pareti di AProZoo, i cui elevati standard qualitativi hanno fatto sì che i suoi prodotti non subissero alcun calo negli ultimi tempi: dato, questo, in controtendenza, se si considera che il consumo della carne su scala nazionale è scemato tra il 12 e il 16%. "Noi siamo rimasti stabili - afferma il dottore Scigliano - segno che la qualità parla. Abbiamo avuto addirittura il paradosso di non avere la materia prima per soddisfare l'intera domanda". Una realtà in crescita, quella di AProZoo, che guarda al futuro rimanendo ancorata ad antiche tradizioni, certa che la qualità sia sempre la carta vincente per vincere le sfide del mercato.

MONTALTO UFFUGO (CS)
allevatoricalabriabasilicata.it

Nuova

bindi

fantasia nel dessert®

COPPA ISABEL

Gelato al **mandarino tardivo di Ciaculli**
variegato con salsa al succo di **Limone di Sorrento IGP**



Tutto il gusto delle eccellenze italiane

www.bindidessert.it

Tra natura, cultura e storia

Uomo e natura si incontrano nei vini di **Cantina Zýmē**, tra i grandi classici della Valpolicella e moderne interpretazioni per nuovi mercati

Da sempre attenta a una strategia volta alla massima qualità produttiva, alla salvaguardia ambientale e al rispetto delle migliori tradizioni enologiche venete e veronesi, l'azienda agricola Zýmē di San Pietro in Cariano (Verona) rappresenta ormai da più di 20 anni una scuola di altissima qualità vitivinicola.

E come ogni grande tradizione che si rispetti, anche Cantina Zýmē non si accontenta del meglio, cerca sempre di crescere e offrire una qualità sempre più elevata. Questo è l'impegno che si è assunto Celestino Gaspari nel 1999 fondando l'azienda che oggi continua a guidare con piglio sicuro confermando un trend di crescita che non conosce pause. Cultura del territorio e dei vini, cultura della tradizione e dell'innovazione: nul-

la è lasciato al caso nella cantina dell'azienda che dallo scorso anno, dopo aver spinto con decisione su linee produttive dedicate all'alta ristorazione con offerte di gran classe e a denominazione d'origine protetta, Dop, come la Valpolicella giovane, la Valpolicella Superiore Ripasso, l'Amarone Classico o l'Amarone Riserva, ha imboccato una strada fatta di innovazione ma sempre nel segno della massima qualità.

È così nata la linea Kyrenia, un progetto commerciale fatto di vini perfetti per accompagnare anche il bere quotidiano e un consumatore più giovane, adatti così a intercettare tutte le tendenze di consumo.

“Il segno distintivo di tutte le nostre linee è sempre la qualità e la naturalità. Le nuove proposte ci permettono però



di allargare i confini del nostro orizzonte commerciale. In pratica - spiega Celestino Gaspari - abbiamo voluto sposare la piacevolezza di vini di qualità con un consumo quotidiano. Un processo che si adatta perfettamente a questi nostri magnifici vini”.

Comun denominatore rimane sempre l'altissima qualità, ma l'azienda ha imboccato una strada nuova segmentando la propria offerta con proposte destinate a un mercato più ampio e differenziato: non più solo l'alta ristorazione ma anche l'Horeca e la Gdo.

La mission di Celestino Gaspari e di Cantina Zýmē resta però sempre la stessa: valorizzare l'identità del territorio e dei vini della Valpolicella. Un unicum che il mondo ci invidia da sempre.

SAN PIETRO IN CARIANO (VR) - www.zyme.it



Celestino Gaspari, titolare dell'Azienda Agricola Zýmē

La Cantina Zýmē sorge su una antica cava di arenaria. Ambiente e clima perfetti per far affinare i vini più famosi e pregiati della Valpolicella, come il Valpolicella Classico Superiore Dop o l'Amarone Riserva Dop

Lombardia

Progetto di comunicazione ideato da **Carlo Pavese**



Panoramica di Bergamo Alta

Dove l'operosità incontra lo splendore della natura

La provincia di Bergamo è da sempre un territorio ad alta efficienza, caratterizzato da realtà che hanno fatto la storia dell'imprenditoria italiana ma anche da Comuni, borghi e mete turistiche di forte richiamo

Non esiste in Lombardia territorio denso di insediamenti, storia, cultura, tradizione di pianura e di montagna, civiltà del lavoro come la provincia di Bergamo, che è la terza in Italia per numero di Comuni e ospita oltre un milione di persone. Un'area così ricca da tradursi, a livello turistico, in un'offerta di destinazioni possibili davvero senza pari. Si può partire dal capoluogo Bergamo, gioiello medievale che per secoli è stato il baluardo occidentale della Serenissima e in età moderna è ricordata per essere la "Città dei Mille", patria di moltissimi eroi dell'Unità d'Italia. La Cittadella, la Piazza Vecchia con il Palazzo della Ragione, il Duomo con



la Cappella Colleoni sono mete che non mancano mai nell'agenda di ogni turista. Verso Occidente si incontra una pianura fertile che forma una vera e propria "isola" tra l'Adda e il Brembo, destinazione di eccellenza per il turismo religioso con le chiese romaniche di Sant'Egidio in Fontanella, Santa Giulia e San Giuliano di Bonate, San Fermo del Bedesco, e con Sotto il Monte paese natale di Giovanni XXIII. Più a Nord, verso le Prealpi, alcune tra le valli più belle di Lombardia. La Val Brembana con San Pellegrino, fiore all'occhiello del Liberty europeo, la Valle Imagna con le storiche terme di San Omobono e la maestosità delle Orobie, nella stagione estiva meta ideale per l'escursionismo e

in inverno molto apprezzate per gli sport invernali con significative piste da sci. La Val Seriana con Clusone e le meraviglie naturalistiche della Presolana. Le cascate del Serio a Valbondione con un salto di 300 metri, gli oltre 600.00 metri quadrati di piste da discesa e da fondo del comprensorio, la pittoresca "Via del latte": un sentiero che inerpicca fra gli alpeggi ad alta quota e consente a chi lo desidera di assistere dal vivo alla lavorazione del latte e alla produzione di latticini. E, infine, il Lago d'Iseo uno specchio d'acqua che invita a passeggiate e compiere escursioni, mountain bike compresa, lungo le sponde: si può andare in barca, praticare la vela o andare con uno dei tanti battelli che fan-

no la spola da un paese all'altro, qui il punto di riferimento sono Lovere, Sarnico e Costa Volpino bellissime cittadine affacciate direttamente sul lago. La Provincia di Bergamo in questi ultimi anni si è molto impegnata per valorizzare l'offerta turistica, creando un turismo destagionalizzato e presente 365 giorni l'anno, puntando sempre più alla tutela delle eccellenze locali (i laghi, le terme, l'arte rupestre, le tradizioni, i prodotti tipici dell'enogastronomia) e sviluppando nuove forme di mobilità (il moto e cicloturismo, il trekking), con l'obiettivo di consolidare un marchio turistico forte e omogeneo che possa concorrere efficacemente sul mercato internazionale.



Bergamo e Brescia Capitali italiane della cultura 2023: una data cui si stanno preparando le città ed entrambi i territori provinciali che, insieme, rappresentano 2,5 milioni di abitanti. "La cultura non ha confini e lavoriamo affinché l'occasione sia un'opportunità per tutta l'area", dice il presidente della Provincia, Pasquale Gandolfi. Tra i progetti che resteranno, il potenziamento del "Cammino Bergamo-Brescia", 130 chilometri sfiorando il Lago d'Iseo.

tel +39 035 387111
www.provincia.bergamo.it



Terme di San Pellegrino

Una cabina di regia per governare il nuovo sviluppo

La **Provincia di Bergamo** ha costituito un gruppo di lavoro con tutti gli attori del territorio per delineare il futuro a 15-20 anni. A guidarlo il presidente Pasquale Gandolfi



Pasquale Gandolfi, presidente della Provincia di Bergamo

È una delle tre Province più grandi d'Italia per popolazione, conta 243 Comuni e dal dicembre 2021 è guidata da un presidente che ha l'appoggio di tutte le forze politiche, le quali hanno puntato all'unità progettuale e programmatica per governare e non subire gli importanti cambiamenti in atto, contestuali al flusso di risorse finanziarie provenienti dal Pnrr. Si presenta così oggi la Provincia di Bergamo, una realtà che dimostra come questo ente, solo pochi anni fa a rischio di estinzione, "oggi possa tornare a essere protagonista di organizzazione e sviluppo del territorio", afferma il presidente Pasquale Gandolfi, in carica fino al maggio 2024. Un ruolo che la Provincia di Bergamo ha assunto in pieno in questi mesi, esercitando un'azione "centrale in termini di vision, con l'attivazione di una cabina di regia che ha coinvolto tutti gli attori del territorio, dal mondo del lavoro ai sindacati, dall'università al terzo settore, per delineare in-

sieme un futuro a 15-20 anni, che passa attraverso un ripensamento delle storiche leve di sviluppo e la capacità di coordinamento di azioni che si rendono necessarie per le nuove opportunità che si presentano". Gli esempi di queste dinamiche sono molteplici. "La Valseriana e la Val Cavallina sono state da decenni territori caratterizzati dal manifatturiero



Alto Sebino

Nuove tipologie di insediamento richiedono anche nuove professionalità. Compito dell'istituzione provinciale è essere in grado, con la lettura delle trasformazioni e la capacità di sintesi, di gestire e coordinare nuove traiettorie

ro, tessile in un caso e legato alla gomma nell'altro - premette il presidente - Oggi è in atto una riflessione collettiva per verificare se questa dimensione resta la loro prospettiva. Nel frattempo, nella zona pianeggiante della provincia si aprono nuove possibilità legate alla logistica, in virtù della realizzazione dell'asse autostradale Bergamo-Brescia. Da qui nuove tipologie di insediamento, che richiedono anche nuove professionalità". Compito dell'istituzione provinciale "è essere in grado, con la lettura delle trasformazioni e la capacità di sintesi, di gestire e coordinare nuove traiettorie". Come, per esempio, la rigenerazione urbana di aree entro i centri storici o, in altre zone, capaci di ospitare in modo inclusivo l'arrivo di nuova manodopera, attratta dalle ulteriori possibilità di lavoro che si stanno aprendo. "La nostra provincia ha già il tasso di disoccupazione più basso d'Italia e ora la vitalità dell'economia catalizza ulteriori energie. Se non vogliamo



Piazza Vecchia, Bergamo



Caravaggio, Santuario Santa Maria Del Fonte

che si generino questioni sociali spiacevoli - considera il presidente - dobbiamo operare per gestire il tasso migratorio nel migliore dei modi".

La Provincia sta dimostrando tutta la ragion d'essere di un territorio di area vasta anche nel mettere a disposizione professionalità ed energie adeguate all'importante progettualità richiesta dal Pnrr. "Molti dei nostri Comuni hanno meno di 3.000 abitanti e rischiano di non avere

le forze adeguate a cogliere le opportunità connesse a questo Piano - prosegue Gandolfi - Perciò la Provincia sta costituendo uno staff di una trentina di professionisti, cui se ne aggiungono altri dieci grazie alle risorse regionali e statali. Questi saranno a disposizione delle amministrazioni locali per 'mettere a terra' i progetti di nuovo sviluppo. Un tale modo di procedere permette, inoltre, di avere una visione complessiva e condivisa, eliminando anche il rischio di investire in doppioni".

Capitale italiana del volontariato 2022, Bergamo quest'anno celebra così quella immensa ricchezza che la contraddistingue: un'altissima partecipazione della popolazione di tutta la provincia ad attività legate al terzo settore. "Durante l'emergenza Covid l'associazionismo volontario è stato di grande aiuto alle amministrazioni, basti ricordare l'ospedale in fiera costruito in tre settimane - sottolinea il presidente - Siamo lieti di dare valore a questa realtà attraverso tutte le iniziative che punteggiano l'anno".



IL PERSONAGGIO

Sofia Goggia

Regina delle nevi

È simbolo ideale della sua città natale, Bergamo, per la sua determinazione, per la sua volontà, per la sua resilienza. Campionessa olimpica e tre volte oro alla Coppa del mondo di discesa libera, **Sofia Goggia** va oltre se stessa

“**I**mpressionante! È un altro sport... Fantastica!”. E ancora, in un crescendo di climax, ecco “L'imperatrice delle Rocky Mountains!”. I giornalisti sportivi, i cronisti radio e tv in particolare, sono capaci di trasmettere adrenalina ed emozioni esattamente nella misura in cui le vivono. Ecco perché assistere alle cronache delle sue discese è un mix di immagini e parole letteralmente al cardiopalma. E alla fine ti chiedi: come può una ragazza così giovane essere protagonista di tali

imprese? Sofia Goggia è così. Impavida, chirurgica non appena si cala sul viso la maschera, quasi spregiudicata quando, allo start, con lo sguardo fisso la pista e mette nel mirino il traguardo. Lei che, alle Olimpiadi Invernali di Pechino, è andata oltre se stessa facendo registrare, 23 giorni dopo il pesante infortunio al ginocchio accaduto a Cortina, un pezzo di velocità di oltre 134 chilometri orari pur di strappare una medaglia. E ce l'ha fatta: un argento a dir poco leggendario. Eppure il trauma era im-

portante, come aveva spiegato il professor Andrea Panzeri, responsabile medico della Fisi.

“Il ginocchio già operato nel 2013 ne ha risentito - aveva dichiarato ai microfoni di Sky Sport - i giorni sono pochissimi, dobbiamo attaccarci alle speranze e alla forza di Sofia, ai recuperi che è abituata a fare”.

E Sofia come ha reagito? Sfinita, ma vittoriosa: la sua “rincorsa olimpica” è stata da manuale. Quel “70% di se stessa” che è riuscita a mettere in campo dopo l'incidente le è valso il podio olimpico ma anche - poco dopo - l'oro alla Coppa del Mondo di discesa, la terza dopo quella del 2018 e quella del 2021. Una prova, sportiva e umana, di alto livello che accende gli animi di sportivi e appassionati di tutta Italia.

Giovane, forte, determinata. Sofia (più spesso, semplicemente “Sofi”) è il simbolo più attuale e illuminante della sua terra natale, Bergamo.

Come la sua città, infatti, questa atleta d'acciaio - classe 1992 - è modello di caparbietà, volontà, resilienza. Tratti di un Dna forgiato su un carattere tenace, che diventano presto valori da costruire e rafforzare nel tempo: in anni di impegno e grandi sacrifici.

Poi il successo arriva, sì, ma insieme con esso arrivano anche gli imprevisti, gli infortuni, gli stop forzati. E in questi casi solo la testa può fare la differenza: la lu-



Sofia Goggia, 19 gennaio 2020 - Sestriere



PH. QUINALETT

In vetta, nonostante tutto

Nata a Bergamo il 15 novembre 1992, Sofia Goggia ha appena 15 anni quando debutta nel circuito della Federazione Internazionale Sci in quel di Foppolo, piccolissimo Comune dell'Alta Val Brembana. Dal 2013 in poi è un continuum di punti e medaglie a scalare le classifiche fino a dominarle, sia nella sua disciplina di elezione - la discesa libera - sia nello slalom gigante e nel super-G. È l'unica atleta femminile dello sci italiano ad aver vinto 6 gare in una singola stagione, ancora meglio: "5 gare in soli 17 giorni", come precisa lei stessa, per giunta saltandone qualcuna. Sofia gareggia in tutto il mondo per le Fiamme Gialle e l'orgoglio del Tricolore.

L'alfiere della squadra olimpica Sofia Goggia con la bandiera italiana appena consegnata dal presidente Sergio Mattarella durante la cerimonia di consegna della bandiera italiana ai nostri atleti in partenza per i Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali 2022, tenutasi il 23 dicembre 2021 al Quirinale

cidità e la risolutezza di voler perseguire i propri obiettivi oltre il dolore, oltre i primi limiti, oltre le barriere esterne che inevitabilmente, nel corso di una vita, si vengono a frapporte. Assistere, dietro un freddo schermo, alla sua ultima caduta è scioccante: è naturale chiedersi come abbia fatto a riprendersi, fisicamente come psicologicamente. Certo, il suo "70%" è tutto lì, ma lei è anche consapevole che è solo questione di tempo: si supera tutto.

Questo però fa pensare anche all'importanza dell'evoluzione tecnica dei materiali, degli strumenti e degli accessori

che accompagnano il mondo dello sport: difficile immaginare come oggi potremmo disquisire dello sci come di qualsiasi altra disciplina senza di essi e, quindi, senza tutte quelle aziende, quegli imprenditori, quegli esperti che studiano ogni giorno come migliorare gli standard di performance e sicurezza.

Ma questo fa pensare anche all'importanza dei luoghi in cui si cresce e in cui ci si forma: ambienti in cui sono fondamentali la genuinità e la positività del contesto, il ruolo, le competenze e il supporto delle persone che ci circondano, gli affetti sinceri dei familiari e

il legame profondo con la nostra terra d'origine.

Sofia Goggia, la "Fiamma Gialla" bergamasca, è conclamata "regina" di specialità, ma il suo fiore all'occhiello è nell'essere atleta competitiva in più discipline. Ancor più, dunque, merita il titolo di "regina". E a una regina non si chiede altro: perché si può sbagliare, si può cadere, si può scivolare, ma rialzarsi con coraggio, ostinazione e dignità non è per tutti. Questo è il suo vero grande messaggio.

- Chiara Marseglia -



Rispetto, educazione e salvaguardia per le meraviglie della biodiversità

È a pieno regime la macchina organizzativa del **Parco Faunistico Le Cornelle** in Val Brembana. Flussi di visitatori in aumento, sempre consigliata la prenotazione online

Siamo nel cuore della provincia di Bergamo, ai piedi delle splendide Alpi Orobie, in quella che all'unanimità è considerata una straordinaria culla naturalistica. È la Val Brembana, che in ogni stagione dell'anno conquista e accoglie migliaia di turisti e appassionati, attratti dai panorami montani mozzafiato, dalle varietà paesaggistiche, dai numerosi e caratteristici borghi. Proprio qui, sulla sponda orientale del fiume Brembo da cui la valle ha preso il nome, a una manciata di chilometri dall'uscita autostradale di Dalmine e subito dopo il piccolo Comune di Curno, sorge il Parco Faunistico Le Cornelle, una vera e propria oasi al di là del tempo e delle mode.

Sì, perché qui - per certi aspetti più che altrove - superato un altro lungo e complesso inverno, si è vissuta una primavera davvero carica di speranza. E, ora, tutto è pronto per vivere l'estate con uno spirito del tutto nuovo. "Attenzione, però:

Lombardia

non ci sono cambiamenti radicali (non ce n'era bisogno) e non ci saranno eclatanti novità a sorprendere il pubblico. Perché, in realtà, il nostro quotidiano è scandito dal rispettoso connubio uomo-animale. Ed è questo che vogliamo trasmettere ai nostri ospiti", ci ricorda Nadia Benedetti, figlia del fondatore del Parco Angelo Ferruccio Benedetti e alla guida della

struttura insieme con il fratello Emanuele. Si sa, l'armonia della natura è un delicato equilibrio che, se compreso e protetto, in cambio può dare davvero grandi emozioni. Quelle che il Parco Le Cornelle continua ad assicurare a grandi e piccoli da oltre quarant'anni. "Lo scorso anno non abbiamo potuto programmare le celebrazioni del nostro quarantesimo come



avremmo voluto, coinvolgendo tutto il nostro pubblico - spiega Nadia Benedetti - Abbiamo preferito rimanere in una sfera privata anche nel rispetto delle esigenze di sicurezza del periodo. Per questo, però, oggi più che mai possiamo fare leva sulla nostra determinazione e fiducia nel guardare avanti. Tutti noi abbiamo fatto molti sacrifici: è il momento di rialzarci". E, infatti, i primi segnali arrivati dalla riapertura del Parco a febbraio e, poi, nei periodi cruciali - le festività di Pasqua, il ponte del 25 aprile e il weekend del 1° maggio, che storicamente sono l'ago della bilancia della stagione - sono stati davvero positivi. "Stiamo lavorando bene non soltanto con i flussi dei weekend ma anche con le scuole, che l'anno scorso e ancor più due anni fa, sono state le grandi assenti. Se non sono ancora i numeri pre-Covid, sicuramente sono indicatori che ci fanno ben sperare. Siamo soddisfatti e sinceramente, a fronte di tutto quello che è accaduto, non credo si possa sperare di meglio", conferma.

Trasformando in opportunità ciò che fino a ieri era un'imposizione necessaria, il Parco porta avanti un'organizzazione più strutturata per la gestione degli ingressi al fine di garantire ai visitatori un servizio di alto livello lungo tutto il percorso

Sono decine i pullman che, da tutta la regione e oltre, si riversano quotidianamente al Parco Faunistico Le Cornelle: alcuni gruppi seguono gli itinerari delle visite guidate con l'esperto naturalista della struttura, altri si muovono autonomamente; famiglie, adulti e bambini di tutte le età sono tornati a frequentare con interesse tutti gli ambienti per imparare, capire e condividere saperi e curiosità delle specie animali presenti (oltre un centinaio). I numeri degli accessi non sono più contingentati per disposizioni ministeriali ma, trasformando in opportunità ciò che fino a ieri era un'imposizione necessaria, "Abbiamo deciso di portare avanti un'organizzazione più strutturata per la gestione degli ingressi: in questo modo - spiega Nadia Benedetti - siamo in grado di garantire ai visitatori un servizio di alto livello, gestendo correttamente i flussi ed evitando code o assembramenti lungo il percorso, compresa la zona ristorazione". In questo senso la prenotazione online è sempre consigliata: sul sito si trovano tutti i dettagli. La macchina organizzativa, dunque, è a pieno regime. "Dietro le quinte siamo davvero in tanti: 20 keeper che seguono gli animali, una decina di manutentori, lo staff biglietteria, quattro veterinari presenti h24. Se poi consideriamo anche gli addetti alla sicurezza e agli ingressi, che fanno parte di una cooperativa con cui collaboriamo, e tutto il personale dei servizi in gestione - come i punti ristoro, parcheggi, souvenir - è evidente che i numeri si fanno importanti: siamo un team allargato molto motivato. Far funzionare al meglio e, oggi, con una consapevolezza in più questo grande e prezioso ingranaggio è davvero una

Nuovi focchi rosa e azzurri

Il Parco Faunistico Le Cornelle supera il concetto di "zoo" facendo propria una mission di protezione e salvaguardia degli animali, sia di quelli a rischio di estinzione sia di quelli meno rari ma certo non meno importanti. È infatti attivo all'interno del programma "Eep - European Endangered Programme", il network internazionale che studia e monitora ogni esemplare e ogni nascita delle specie a rischio, coinvolgendo i parchi faunistici del mondo in programmi di riproduzione, studio e scambio. È inoltre membro Zims - Zoological Information Management System, che fornisce il software di gestione internazionale delle specie animali. Tra i pochi giardini zoologici a vantare numerose nascite, anche quest'anno ha dato i natali ad alcuni nuovi cuccioli: tre coppie di Ibis Eremita su quattro (una delle specie europee migratrici a più grave rischio estinzione) hanno dato la vita a un totale di quattro pulcini; è uscito dal guscio anche un piccolo pinguino di Humboldt (specie considerata vulnerabile); non da ultimi, cinque cuccioli di Suricati oggi si affiancano agli otto esemplari adulti già presenti. L'emozione continua.

missione: per noi, per gli animali e per il futuro che immaginiamo per la natura e per il nostro pianeta".

VALBREMBO (BG) - www.lecornelle.it



In provincia di Bergamo, Romano di Lombardia - insignita del titolo di "Città" nel 1962 - è il Comune più popoloso della pianura orientale bergamasca ed è anche sede del Parco Regionale del fiume Serio. Raro esempio di urbanistica medievale, l'attuale borgo fu fondato il 18 febbraio 1171 e oggi presenta numerosi edifici sacri e civili di notevole interesse. Non solo storia, però. Perché l'abbondante presenza di acqua ha favorito sul territorio lo sviluppo di ambienti naturali dalle caratteristiche uniche, tra suggestivi fontanili e contesti di rara bellezza. Tutti da scoprire anche attraverso i numerosi percorsi cicloturistici.

tel +39 0363 982311
www.comune.romano.bg.it



La Rocca

L'antico borgo nel mezzo di una pianura tutta da scoprire

Romano di Lombardia: l'antica città oggi punto di riferimento per scuole, ospedali e commercio



Chiesa della Madonna della Fontana

Circondata dalla campagna e affiancata dal fiume Serio e dal suo parco, Romano di Lombardia è una città dalle origini molto antiche, risalenti all'epoca romana, che ebbe un notevole sviluppo durante il medioevo con la costruzione di una fortificazione.

Oggi, con i suoi 21 mila abitanti, questo centro è capoluogo ideale della pianura orientale bergamasca e punto di riferimento per scuole, ospedali e commercio. È inoltre passaggio importante nel collegamento Brescia-Milano con un tessuto produttivo e artigianale molto interessante. Romano di Lombardia offre molto dal punto di vista architettonico e culturale ed è una realtà a misura d'uomo, con un centro storico a traffico limitato, piacevole da vivere anche per una passeggiata rilassante. In questi ultimi anni è molto gettonata fra chi,

pur lavorando in metropoli come Brescia o Milano, preferisce vivere circondato dal verde.

La zona centrale è custode di tre musei: il Rubini, edificio neoclassico che è stato la residenza del massimo tenore d'opera ottocentesco Giovan Battista Rubini; il Museo delle Armi e il Macs, Museo d'Arte e Cultura Sacra. Da non perdere, inoltre, il Palazzo della Ragione. Sono molte, infine, le cappelle votive costruite durante le pestilenze e poi diventate chiese. Lo stesso San Defendente, soldato della Legione tebea che venne giustiziato perché cristiano, divenne patrono della città per la sua intercessione che permise la fine di una pandemia.

In questo momento, la città sta recuperando la sua dimensione culturale anche con la riqualifica degli immobili di proprietà comunale, a partire dalla Rocca viscontea. "So di essere di parte - affer-

La collaborazione con l'associazione "Pianura da scoprire", ormai attiva da più di 10 anni, mira a rendere la media pianura lombarda un luogo attrattivo dal punto di vista storico, naturalistico, culturale e anche logistico



Portici della Misericordia

ma sorridendo il sindaco, Sebastian Nicoli - ma questa città è una realtà che insospettabilmente colpisce. La Rocca, costruzione spartana un tempo sede degli armigeri, è la parte più alta e allo stesso tempo quella che racconta meglio la storia di questo territorio e ci è sembrato d'obbligo pensare a una sua ristrutturazione per renderla fruibile a tutti. Un altro lavoro di riqualificazione riguarda

la torre principale che attualmente ospita l'archivio. Presto, tutte queste parti verranno rese accessibili al pubblico e si potranno visitare il castello, le torri e i camminamenti esterni".

Lo scorso anno, a essere restaurato è stato il cimitero della Gamba, costruito nel Settecento al di fuori delle mura cittadine, anticipando l'editto napoleonico che decretava l'uscita dei cimiteri dai centri

abitati. Definito dagli esperti un vero e proprio gioiello d'arte, è edificato come se fosse una vera e propria chiesa a tre navate, con le pareti affrescate ma senza copertura in quella centrale. Lì, si trovano tutte le lapidi dei personaggi più illustri della Città e ciò permette di leggere ancor meglio il passato e apprezzare di più questo territorio.

"Crediamo che riqualificare Romano di Lombardia come meta turistica - prosegue il sindaco - sia importante nell'ambito del circuito di borghi e castelli della nostra zona. Ricordo, per esempio, che non siamo distanti dal Castello di Malpaga, un tempo proprietà del condottiero bergamasco Bartolomeo Colleoni che comandava gli armigeri attivi nella nostra Rocca. Anche dal punto di vista naturalistico, ci sono aspetti caratteristici, come l'orto botanico e la presenza delle cicogne che sono tornate a nidificare nel Parco del fiume Serio, grazie a una campagna di ripopolamento".

Tutte queste "scoperte" si collocano all'interno della collaborazione con l'associazione "Pianura da scoprire", ormai attiva da più di 10 anni per rendere la media pianura lombarda un luogo attrattivo dal punto di vista storico, naturalistico, culturale e anche logistico, con la costruzione di collegamenti ciclabili che favoriscono l'accessibilità alla linea Milano-Venezia".



Palazzo comunale

Packaging sostenibile, dall'edilizia all'e-commerce

Dal 1925 a Romano di Lombardia, **Mondi Italia** è storico punto di riferimento per imballaggi di nuova concezione e rispettosi dell'ambiente, oltre a prestare una costante attenzione alla sicurezza e al benessere dei suoi dipendenti

Nel prossimo futuro accadrà sempre più spesso di ricevere gli ordini e-commerce imballati in un sacchetto di carta, invece del sacchetto di plastica, come viene fatto ora. Perché in molti settori, dall'e-commerce all'edilizia fino all'industria alimentare, consumatori e aziende stanno diventando sempre più attenti all'ambiente, anche per quanto riguarda il packaging.

A queste esigenze risponde Mondi Italia Srl, storica azienda bergamasca di sacchi di carta industriale, che ha sede a Romano di Lombardia dal 1925. Grazie alla sua lunga e radicata presenza sul territorio, è uno dei fornitori più conosciuti del Nord Italia per questa tipologia di prodotti, ma riveste un ruolo molto importante anche sui mercati esteri, in particolare in Europa Centrale e Oc-

Lombardia

cidentale. “Nel nostro Paese siamo lo stabilimento più longevo”, commenta Carlo Libera, direttore generale. “Dal 2000 facciamo parte del Gruppo Mondi, azienda internazionale di imballaggi e carta con un fatturato di 7,7 miliardi nel 2021 e circa 26.500 dipendenti nel mondo. In Italia siamo parte di un gruppo con cinque stabilimenti: oltre a Romano di Lombardia, ci sono Mondi Misterbianco in provincia di Catania, Mondi Tolentino in provincia di Macerata, Mondi Gradisac a Gradisca d'Isonzo (Gorizia) e Mondi Padova in Veneto. A Brignano Gera d'Adda, sempre in provincia di Bergamo, ha sede Natro Tech, il produttore di apparecchiature per il riempimento di sacchi, che rende il Gruppo Mondi, di cui fa parte, un fornitore unico per la clientela”. La sede di Roma-

no di Lombardia, che oggi impiega più di 100 persone, si è inizialmente specializzata nella produzione di sacchi in carta a valvole per il mercato edile, ma nel corso della sua storia, grazie all'inventiva e alla flessibilità che da sempre la caratterizzano, è riuscita a modernizzarsi e ad adeguarsi alle nuove esigenze del mercato, imponendosi come valido partner anche per le industrie chimiche e alimentari.

“Nel 2021 abbiamo avviato un'ulteriore linea di produzione, dedicata alla produzione di MailerBag, un sacchetto di carta rivoluzionario dedicato all'e-commerce: un'alternativa leggera e riciclabile agli imballaggi in plastica”, spiega Pietro Giavera, plant manager dello stabilimento bergamasco.

La filosofia aziendale, come quella

In linea con gli obiettivi di sostenibilità Map2030, il Gruppo Mondi lavora da tempo su una progressiva riduzione di emissioni e consumi, con interventi che vanno dall'installazione di pannelli fotovoltaici agli studi geotermici, alla scelta della flotta aziendale



Pietro Giavera, plant manager, e Carlo Libera, direttore generale Italia di Mondis Italia



Magazzino prodotti finiti

La sicurezza prima di tutto

“Making a Difference Day” è la giornata che il Gruppo Mondì dedica ogni anno, solitamente a maggio, alla riflessione condivisa con i dipendenti su temi come sicurezza, salute e ambiente. Sono possibili diverse attività, come open day per le famiglie, piantumazione di alberi nella zona e seminari sulla corretta alimentazione. “Nell’ultima edizione - racconta Giavera - a Romano di Lombardia abbiamo organizzato una speciale attività ludica: ai partecipanti è stato chiesto di giocare con le costruzioni, i classici Lego, ma con una mano o alcune dita fasciate. È stata un’occasione per riflettere sulla disabilità e sull’importanza del rispetto delle norme di sicurezza”.

dell’intero gruppo, è basata sul rispetto dell’ambiente. “In linea con i nostri obiettivi di sostenibilità Map2030, stiamo lavorando da tempo su una progressiva riduzione di emissioni e consumi, con interventi che vanno dall’installazione di pannelli fotovoltaici agli studi geotermici, alla scelta della flotta aziendale”, continua Giavera.

Per Mondì la prospettiva è globale e locale allo stesso tempo. “La nostra azienda è fortemente radicata nel territorio: qui hanno lavorato nel tempo molte famiglie del paese e collaboriamo il più possibile con l’amministrazione locale per favorire ulteriormente un rapporto armonico tra la cittadinanza e un’importante realtà industriale come la nostra”,

sottolinea Giavera. L’attenzione riservata al personale è uno dei motivi dell’altissima anzianità lavorativa media, superiore ai vent’anni. “Ogni tre anni è previsto un sondaggio interno per valutare la soddisfazione dell’azienda e del management. Lavorare in un ambiente stimolante è fondamentale per il benessere dei nostri dipendenti e si traduce anche in prestazioni migliori”, riflette Libera. Al centro di tutto c’è la sicurezza, non solo sul lavoro. “Oltre alle misure preventive che l’azienda deve applicare, sono fondamentali la consapevolezza e la conoscenza da parte dei lavoratori stessi. Per questo organizziamo l’Engagement Board: una serie di incontri nel corso dell’anno per comprendere l’importanza e l’impatto del nostro comportamento, come individui e come gruppo. La sicurezza è prima di tutto una questione di mentalità, sul lavoro come nella vita privata”. Non a caso l’approccio del Gruppo Mondì è Work Safe. Home Safe. Everybody, everyday.



Esterno dell’azienda

ROMANO DI LOMBARDIA (BG)
www.mondigroup.com



Andrea Colombo con il suo team

L'evoluzione di una solida tradizione del costruire

EdilPietro: la strada che ci separa dai nostri nuovi spazi

Da Cascina Rampata a Via dell'Industria saranno circa 200 metri, una passeggiata breve ma che racchiude una lunga storia imprenditoriale votata all'edilizia che da Romano di Lombardia s'irradia in tutto il Nord Italia. A metà degli anni Ottanta, la vocazione agricola del lavoro di famiglia muta la destinazione d'uso di quello che era un fabbricato agricolo; lo spostamento nell'attuale sede centrale di Via dell'Industria traccia un solco unico del percorso operoso della famiglia Colombo. "Tu sei quello che fai, non quello che dici di fare", la frase che ci ha lasciato il filosofo svizzero Carl Gustav Jung sem-

Lombardia

bra legarsi perfettamente alla politica del "saper fare" che è il punto di partenza, le fondamenta degli uomini e delle donne che lavorano nella EdilPietro Srl, dal 1987 "Semplicemente costruttori". Una realtà, nata 35 anni fa a Romano di Lombardia, in provincia di Bergamo, che rappresenta l'evoluzione di una solida tradizione del costruire. Dopo i primi anni di attività, la società ha assunto l'attuale denominazione in memoria del fratello di Carlo Colombo, il fondatore, tuttora presidente onorario.

Conservando l'operosa semplicità e la cura del dettaglio degli inizi, in cui si realizzavano finiture di qualità, con l'ingresso in società di Andrea Colombo e successivamente degli altri soci di seconda

Spazi business e abitativi 'chiavi in mano'

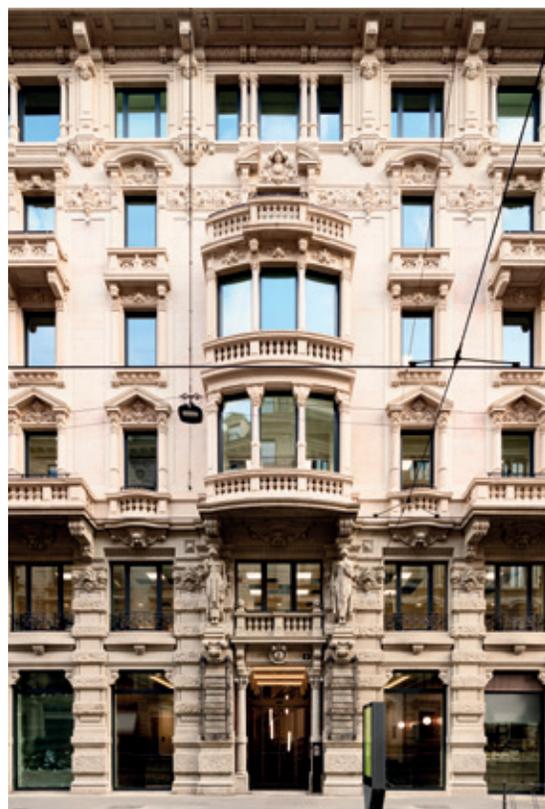
La nuova dimensione consente alla EdilPietro Srl di contrattare e acquistare le aree per conto del cliente, ma anche attraverso investimenti propri e, in particolare, due recenti progetti caratterizzano questa svolta: il primo riguarda la realizzazione di un albergo, in fase di costruzione destinato a un imprenditore del settore mentre, a Milano nella zona di CityLife, il progetto di un complesso di 18 appartamenti, partito dall'acquisto dell'area, a cui sono susseguite la fase di progettazione, realizzazione e infine di vendita al dettaglio, per soluzioni abitative in zone di prestigio.

generazione, si è passati alle ristrutturazioni degli edifici fino ad arrivare alla dimensione attuale che fa della EdilPietro un importante general contractor nel panorama lombardo dell'edilizia.



PH: CORTESY OF #E57

Valentina Morandi, costruzioni italiane



PH: GENIUS LOCA ARCHITETTURA - IMAGE COURTESY OF #E57

“Abbiamo diversificato il nostro modo di operare e oggi siamo in grado gestire l'intera realizzazione su commesse di crescente dimensione e complessità. La condivisione degli obiettivi e il rispetto del progetto sono nostre radicate convinzioni; nel processo costruttivo apportiamo il nostro contributo attraverso una ingegnerizzazione attenta alle esigenze di budget, al rispetto delle tempistiche attese e alla qualità del risultato nel tempo”, spiega l'amministratore delegato Andrea Colombo. “Costruire nuovi spazi con competenza e instaurando un rapporto di fiducia e serenità con il committente è la nostra migliore pubblicità - prosegue - Ci è capitato spesso di realizzare progetti per famiglie che dopo l'affidamento lega-

to della propria casa, lo spazio più intimo che ci sia, ci ha commissionato lavori per i loro business. Parliamo di progetti prestigiosi, spesso legati a famiglie con storie imprenditoriali di rilievo, del nostro Paese e di conseguenza abbiamo realizzato lavori di ristrutturazione di palazzi storici o progettato ex novo edifici imponenti, funzionali e all'avanguardia”. Oltre a una naturale dedizione al cliente, che è il primo pilastro affinché si costruisca un solido rapporto di fiducia reciproca, la EdilPietro impone a se stessa, ai lavoratori del suo gruppo e ai partner, alcune prerogative imprescindibili al raggiungimento dell'obiettivo: la ricerca di prodotti innovativi per migliorare la sicurezza nei luoghi di lavoro, l'adeguata

formazione del personale interno sia sulla politica ambientale sostenibile sia sulla prevenzione dell'inquinamento. Una lucida programmazione e selezione delle commesse da recepire, unicamente nel bacino del Nord Italia, permette di concentrare al meglio l'impegno di mezzi e personale di fiducia. La spiccata flessibilità delle risorse interne, operante sia nei cantieri sia nell'organico di ufficio, consente di rispettare i criteri di qualità e le tempistiche di consegna che sono il risultato più difficile da conseguire ma due fattori di rilievo per ogni commessa.

ROMANO DI LOMBARDIA (BG)
www.edilpietro.it

Una lucida programmazione e selezione delle commesse da recepire, unicamente nel bacino del Nord Italia, permette di concentrare al meglio l'impegno di mezzi e personale di fiducia



PH: STUDIO ANZINI - IMAGE COURTESY OF #E57



Comune di Treviglio

Lombardia

Comune della provincia di Bergamo di oltre 29.000 abitanti, Treviglio si estende sulla fertile pianura irrigua tra i fiumi Adda e Serio. Importante polo industriale e seconda città della provincia, è al centro delle linee ferroviarie per Milano, Venezia, Bergamo e Cremona. È noto per le numerose (e in crescita) realtà attive nell'agricoltura, nel commercio e nelle costruzioni ma vanta anche una felice tradizione artigiana, soprattutto legata al mobile intarsiato e alla produzione di seta. Oggi sono molto forti anche il settore terziario, l'industria metalmeccanica, elettromeccanica e chimica. Qui è nata e ancor oggi prospera la Bianchi, storica "fabbrica di biciclette", brand riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

tel +39 0363 3171

www.comune.treviglio.bg.it



Terra di grande operosità, oggi come ieri

Treviglio è da sempre una città strategica. Secondo Comune dopo Bergamo per numero di imprese attive, sta confermando la sua dinamicità e la sua capacità di riscossa

L'Osservatorio economico della Città di Treviglio, presentato lo scorso mese di aprile, parla chiaro: la ripresa economica è significativa (le imprese attive passano da 2678 del quarto trimestre 2020 alle 2732 del quarto trimestre 2021), raggiungendo e, anzi, superando la situazione pre-pandemica.

È una preziosa boccata d'ossigeno ma anche un forte messaggio di fiducia, quello che arriva dal Comune di Treviglio, che si conferma al secondo posto dopo Bergamo per numero di imprese attive insediate.

Qui sono nate e prosperano tuttora realtà del calibro di Bianchi, classe 1885, il vero "mito" su due ruote, e sempre qui ha sede anche la multinazionale Same Deutz-Fahr, che è valsa a Treviglio il titolo di "città dei trattori": aziende, dunque, di caratura mondiale, che danno lustro alla città e che si affiancano a un nutrito numero di attività a impronta familiare che hanno imparato ad affrontare i tempi evolvendo in linea con i cambiamenti dei mercati.

Ma, come riportato anche dagli ultimi dati del Servizio Studi della Camera di Commercio di Bergamo, a Trevi-

glio cresce anche il numero delle nuove iscrizioni al registro imprese. E l'incremento delle attività nei diversi settori - agricoltura, servizi, commercio, costruzioni - pone l'accento una volta di più sulla naturale vocazione imprenditoriale del Trevigliese, storica terra di realtà lungimiranti e solide, dove all'agricoltura - fino a qualche decennio fa attività principale insieme con l'artigianato in particolare legato al mobile intarsiato e alla produzione di seta - oggi si affiancano il settore terziario e l'industria, soprattutto quella metalmeccanica, elettromeccanica e chimica.

Certo, dietro a tutto questo c'è anche un'Amministrazione comunale reattiva e dinamica, oggi capitanata dal sindaco Juri Fabio Imeri, che nel 2021 - a

sostegno della ripresa economica post pandemia - è intervenuta erogando a diverse imprese locali le risorse messe a disposizione da Regione Lombardia, dimostrando una propositiva capacità di fare rete.

Treviglio è la principale città del basso territorio fra i due fiumi Adda e Serio, a sud del capoluogo di provincia. Siamo nel cuore della Pianura Padana. Oggi conta circa 29.000 abitanti ed è un importante crocevia stradale e ferroviario. Eppure, a dispetto del suo sviluppo esponenziale in tempi moderni, Treviglio vanta origini antiche: testimonianze scritte risalgono all'anno 964, attestandone quindi un riferimento tardo-romano. Nel nome della libertà e con il chiaro intento di preservare la propria



autonomia, le vicende storiche dipingono una comunità che per esempio, per decreto degli statuti del Duecento e del Trecento, fino al XVII secolo non ha mai voluto ospitare famiglie nobili, evitando in tal modo di subirne l'oppressione. Ecco perché Treviglio vanta un numero molto limitato di palazzi signorili, ma è sicuramente ricca di testimonianze artistiche e religiose. Fra queste spiccano la Basilica Minore di San Martino e Santa Maria Assunta, vero e proprio museo d'arte che custodisce anche la "Pala d'Oro" dello Zenale e del Butinone, capolavoro del Quattrocento

lombardo; la torre campanaria romantica alta ben 68 metri; il Santuario della "Madonna delle Lacrime", in memoria del miracolo del 28 febbraio 1522 (che è anche la data della festa patronale cittadina); infine, i chiostrini dei grandi monasteri delle Agostiniane e delle Clarisse. Ma non è tutto, perché la caratteristica operosità di Treviglio emerge anche dall'intenso lavoro di promozione del territorio svolto dalla Proloco e dall'Associazione Pianura da Scoprire, che qui ha sede e che è impegnata nello sviluppo e nella valorizzazione integrata dell'offerta turistica di tutto il

territorio della media pianura lombarda, offrendo una panoramica sia degli eventi culturali e artistici che si svolgono nei diversi comuni sia degli itinerari cicloturistici che dal crocevia di Treviglio si estendono per un raggio di circa 25 chilometri in direzione di Bergamo, Brescia, Cremona e Milano, dipanandosi tra parchi e corsi d'acqua importanti come il fiume Adda, il Canale della Muzza, il Naviglio Martesana, la sponda bergamasca e cremonese del fiume Oglio da Palosco a Soncino, il fiume Serio da Seriate all'Adda, il fiume Tormo, il Canale Vacchelli.



La caratteristica operosità di Treviglio emerge anche dall'intenso lavoro di promozione del territorio svolto dalla Proloco e dall'Associazione Pianura da Scoprire, che qui ha sede e che è impegnata nello sviluppo e nella valorizzazione integrata dell'offerta turistica della media pianura lombarda



Fabrizio Scalzotto, amministratore delegato di Bianchi



Rendering della nuova sede

Pedalare nella bellezza

La storia delle due ruote è la storia di un Paese che ha fatto strada. E di un brand simbolo: **Bianchi**, la più antica fabbrica di biciclette attualmente in attività

Possiamo dire che il nostro Paese nasce in sella a una bicicletta. È un'Italia rurale e fortemente votata al lavoro agricolo quella in cui si muovono le ruote dei lavoratori di fine

Ottocento, ma è anche una nazione che sta cambiando e contemporaneamente industrializzando sempre di più. La classe media non si può ancora permettere un'auto per nucleo familiare e il mezzo di trasporto prediletto è di fatto la bicicletta. Quest'ultima diventa simbolo di un'epoca e di quelle a seguire, perché la bellezza di un Paese la si misura anche dal numero di giri di ruote che serve per percorrerlo. Stiamo parlando di storie imprenditoriali di successo che si intrecciano come quella di Edoardo Bianchi, che inizia a lavorare da giovanissimo e nel 1885, appena ventenne, apre la sua prima officina. Di fatto, la Bianchi è la più antica fabbrica di biciclette tutt'oggi in attività. Il suo ideatore ha avuto, per primo, l'ispirazione di ideare una bicicletta adatta agli spostamenti quotidiani. Per rendere più leggero e accessibile il

Lombardia

biciclo, Bianchi progetta un modello con due ruote uguali, a differenza delle bici precedenti, che avevano la ruota anteriore più grande. A questo, aggiunge l'intuizione di sostituire le gomme piene con quelle a camera d'aria per primo in Italia. Pionieristica anche l'adozione nella produzione a larga scala di modelli pieghevoli, telai in acciaio, freni anteriori. Avere una Bianchi, ancora oggi, è un tratto distintivo di buon gusto, eleganza e praticità, lega il presente al passato fatto di tradizione e opera amanuense: le stesse caratteristiche di un territorio che ha fatto della passione e del lavoro quotidiano il proprio marchio di fabbrica. Non a caso, ancora oggi, quando la si possiede, non si dice semplicemente di "avere una bicicletta", ma di essere i "proprietari di una Bianchi". A conferma dello status che il brand ha saputo innescare nella cultura italiana popolare e sportiva.



Bianchi Specialissima



I campioni delle due ruote

Il mondo delle bici da corsa ha vissuto, soprattutto in Italia, di vere e proprie leggende. Quando si pensa alle grandi corse a tappe, alle classiche, alle imprese mai dimenticate, non possono non venire in mente le gesta di campioni italiani quali Fausto Coppi e Marco Pantani. Il primo esplose con la maglia bianco celeste della Bianchi. La vittoria del primo Giro d'Italia nel 1947 e poi il Tour de France nel 1949 ne fanno storia da consegnare al racconto più bello dell'Italia. È invece il 1998 quando in sella alla sua Bianchi in alluminio, il Pirata vince sia il Giro sia il Tour.

Per meglio comprendere i segreti di un simile successo è però necessario fare un altro tuffo nel passato, quando Edoardo Bianchi prende in affitto i locali di via Nirone a due passi dal centro di Milano. All'inizio, nell'officina, si vendono velocipedi e Bianchi è già protagonista nel crescente numero di sfide agonistiche. Nel 1899 arriva la prima vittoria internazionale di una bicicletta Bianchi: in sella, sotto al traguardo del Grand Prix de Paris, c'è Gian Fernando Tommaselli. Quel primo vincitore diventerà anche il primo amministratore delegato di Bianchi, come ad annunciare un rapporto già stretto con il mondo delle corse che entra a far parte della storia di Bianchi. Fin dalla seconda guerra mondiale, il nome Bianchi è già forte tanto che arriva ad essere fornitore, praticamente

unico, dei Bersaglieri, simbolo di rapidità per antonomasia. Negli anni a venire si trasforma la Bianchi, cambia l'Italia e cambia pure il ciclismo. Il mondo si avvia verso gli anni Settanta e la crisi petrolifera; Bianchi apre lo stabilimento di Treviglio, a Bergamo, con i suoi 75.000 metri quadrati.

La bicicletta è uno stile di vita. Quanto alla sua storia, Bianchi ne è naturale interprete dall'alto dei suoi 130 anni di

vita e oltre, come dimostrano la nascita del primo Bianchi Café & Cycles a Stoccolma, poi a Milano, Tokyo e Guadalajara: un brand, insomma, che porta in giro per il mondo l'eleganza del suo inimitabile stile. È l'evoluzione alla base del successo di un marchio che guarda al futuro con ottimismo e si appresta a raccogliere le nuove sfide del settore.

TREVIGLIO (BG) - www.bianchi.com

Oggi, come un tempo, si dice "ho una Bianchi", non si possiede semplicemente una bicicletta. A conferma dello status che il brand ha saputo innescare nella cultura italiana popolare e sportiva



Nico Rosberg, campione del mondo di F1 2016, ambassador del progetto Bianchi Lif-E e della gamma e-Omnia



Roberto Menozzi, operating director, e Claudio Bergamaschi, sales director di Wieland Delari

Rame e semilavorati oggi in tutta Italia

Wieland Delari è il distributore italiano di uno dei brand leader a livello mondiale del settore

Una storia consolidata

Wieland Delari, fondata a Milano nel 1955, è entrata a far parte del Gruppo Wieland nel 2001. Attiva come distributore di tutti i prodotti Wieland in rame e sue leghe, la società opera nei settori meccanico (auto, moto, navale e ferroviario), elettrico ed elettronico, nel settore sanitario (rubinetteria e accessori) e nel settore dell'occhialeria. Da cinque anni ha esteso la gamma di prodotti ai tubi in rame per uso industriale.

È il distributore in Italia di uno dei leader di settore al mondo, la Wieland, un nome una garanzia nella produzione di semilavorati in metalli non ferrosi come rame, bronzo, similoro, alpacca, e leghe speciali. Con sede a Treviglio, Wieland Delari dal 2018 ha ampliato le sue dimensioni e il suo raggio d'azione: da Pero (Milano) si è spostata nel Comune bergamasco, riuscendo a portare nella nuova sede tutti i suoi collaboratori. Un organico che in poco tempo è stato incrementato di una decina di unità, con l'allargamento dei propri spazi per organizzarsi come un vero e proprio hub a servizio di tutta Italia. Nastri, lastre, bandel-

Lombardia

le, fili e barre tonde, piatte e sagomate, tubi e profilati in rame e leghe per molteplici utilizzi in tutto il mondo manifatturiero sono il core business di Wieland, che ha come interlocutori il mondo dell'automobile, della refrigerazione, della moda, della componentistica, solo per citare alcuni settori.

A livello mondiale il Gruppo ha raggiunto circa 5,3 miliardi fatturato nel corso dell'anno fiscale 2020/2021, per circa 750 mila tonnellate di semilavorati prodotti. "La nostra conoscenza del mercato e del prodotto è tale che - spiegano Roberto Menozzi e Claudio Bergamaschi, rispettivamente operating director e sales director (entrambi membri del consiglio di amministrazione) dell'azienda italiana - il



La casa madre opera quotidianamente e in via diretta sulla Borsa dei Metalli di Londra. Ciò consente di avere informazioni sempre aggiornate riguardo all'andamento del mercato e dei prezzi

nostro ruolo è anche quello di consulenti nei confronti delle aziende, oltreché fornitori". Quando un cliente deve produrre qualche prodotto particolare, "spesso richiede una consulenza rispetto alla lega migliore da utilizzare", esemplifica Menozzi. "Se sa ciò che vuole realizzare ma - prosegue, facendo sintesi - non sa quale è la materia prima più idonea, da noi trova gli interlocutori più adatti per la consulenza". Inoltre, aggiunge Bergamaschi, "la casa madre opera quotidianamente e in via diretta sulla Borsa dei Metalli di Londra, dov'è quotato il rame. Ciò ci consente di avere informazioni sempre aggiornate riguardo all'andamento del mercato e dei prezzi".

Nell'hub italiano, che si è inserito a Treviglio nel modo migliore, creando un'ottima collaborazione anche con le istituzioni e le imprese locali, particolare attenzione è dedicata al capitale umano che opera in azienda. Esso, infatti, rappresenta uno dei valori aggiunti di Wieland. "Contribuiamo a formare al nostro interno le professionalità necessarie - spiegano Menozzi e Bergamaschi - Non solo. Cerchiamo

di valorizzare i talenti, con specifici programmi di crescita e di sviluppo a Treviglio o anche all'interno del Gruppo". Wieland nel mondo del metallo è il brand più blasonato e questo profilo ha consentito all'azienda di continuare a mantenere la sua posizione di mercato pur nelle difficili congiunture verificatesi a seguito di pandemia e della guerra in Ucraina. L'anno scorso, per esempio, una tonnellata di rame è passata dalla quotazione media dei 5.000-6.000 dollari alla tonnellata a 11.000 dollari.

"Nel 2021, in ogni caso, abbiamo recuperato tutto ciò che avevamo ceduto, in termini di fatturato, nel 2020, dove comunque abbiamo continuato a operare perché fornivamo, tra l'altro, i tubi di rame per impieghi medicali - ricordano i due manager. Il 2022 ha confermato il trend di recupero e crescita".

A oggi a Treviglio "abbiamo talmente tanti ordini da non riuscire a far fronte alla domanda, anche se abbiamo cercato e cerchiamo di rispondere a tutti e in tempi accettabili", puntualizza Bergamaschi. A trascinare la ripresa significativa non

è estranea una certa attenzione da parte delle aziende clienti a crearsi un po' di magazzino, date le incertezze del mercato. Tuttavia, anche vi fosse nel breve un certo riequilibrio del mercato, per Wieland l'orizzonte non ha nubi.

TREVIGLIO (BG) - www.wieland-delari.com





L'industria che dialoga con il territorio

CordenPharma Bergamo Spa si rinnova e inaugura un nuovo corso: mentre crescono dipendenti e fatturato, aumenta anche l'attenzione verso l'ambiente e il territorio

Ci sono molecole bergamasche, in gran parte dei medicinali, che si possono comprare nelle farmacie di tutto il mondo. La loro produzione parte da Treviglio, una cittadina a 30 chilometri di distanza dal capoluogo orobico e a 40 chilometri da Milano, dove ha sede CordenPharma Bergamo: l'azienda produce, tramite sintesi organica, principi attivi ed intermedi per l'industria farmaceutica, che vengono utilizzati per la produzione di farmaci per uso umano. Fondata nel 1962 da un imprenditore privato con il nome di Farchemia, nel 1989 è stata rilevata dalla multinazionale belga Tessenderlo e dal 2012 fa parte del gruppo CordenPharma International. "Oggi siamo una realtà in veloce espansione, grazie al profondo cambiamento in corso, che abbraccia tutti i settori aziendali", racconta il managing director Luca Porcu, da un anno alla guida dell'azienda.

Lombardia

Tutto parte dalla decisione di riposizionare il modello di business: "Abbiamo da sempre una vocazione di stampo internazionale, grazie alla produzione e commercializzazione di principi attivi per il mercato dei generici: esportiamo il 98% dei nostri prodotti in oltre di 50 Paesi. Di recente, però, abbiamo dato uno spazio sempre maggiore a un approccio di Contract Manufacturing (Cdm), ovvero alla fabbricazione in esclusiva per conto terzi. Destinatarie sono aziende farmaceutiche del calibro di Roche, Novartis e Sanofi". Le esigenze che arrivano dai committenti richiedono un continuo sviluppo in termini di efficienza e ottimizzazione organizzativa: per questo la nuova strategia aziendale sta già avendo, e avrà, ricadute importanti per quanto riguarda potenziamenti strutturali, possibilità di lavoro e benefici per il territorio. "Oltre al fatturato, che nel 2015 si assestava intorno ai 44 milioni e a fine 2021 ha raggiunto i 90 milioni, cresce il numero dei



Luca Porcu, amministratore delegato di CordenPharma Bergamo Spa

Dalla scuola all'inserimento in azienda

"Factory School" è il progetto dedicato da CordenPharma Bergamo ai giovani periti chimici: un percorso di formazione di 130 ore che completa la preparazione tecnica e rafforza alcune soft skill, tra cui le capacità di relazione e comunicazione, in vista del progressivo inserimento nei reparti come operatori di produzione. "Grazie alla sinergia tra azienda, scuola e territorio, questo progetto ci permette di formare le nostre risorse già all'inizio del loro percorso lavorativo", sottolinea Luca Porcu. "Un'idea nata dalla necessità di elevare in tempi più rapidi la specializzazione dei diplomati neoassunti con una modalità più efficace e stimolante".



dipendenti: da 155 a 240 nel 2022. Ai 6 milioni di euro stanziati nel 2021 per gli investimenti, se ne aggiungeranno altri 45 tra il 2022 e il 2025".

Tra i progetti più importanti, la costruzione di una nuova palazzina dedicata agli uffici e la realizzazione di nuovi laboratori, costruiti secondo i criteri di efficienza operativa. "Abbiamo inoltre acquistato la casa cantoniera situata di fianco all'azienda, che ci permetterà di creare ulteriori spazi per il personale e allo stesso tempo di riqualificare la zona". Ogni iniziativa viene portata avanti in un'ottica di sicurezza e rispetto dell'ambiente: "Lavoriamo alla riduzione dell'inquinamento e delle emissioni. Abbiamo già più che dimezzato il consumo di metano e sfruttiamo tutto il calore prodotto internamente. Investiamo costantemente nella qualità della produzione, anche per mantenere le approvazioni ricevute da Aifa (Agenzia italiana del farmaco), Fda (Food and Drug Administration) e altri enti regolatori, tra cui quello giapponese e brasiliano". Punto cardine della nuova strategia di CordenPharma Bergamo è l'attenzione riservata alla formazione dei dipendenti e il loro coinvolgimento nel proces-

so di rinnovamento a qualsiasi livello, non solo manageriale. "Promuoviamo con convinzione lo sviluppo delle competenze sia tecniche sia trasversali, con una media di 3.800 ore di formazione all'anno nell'ultimo triennio. L'apprendimento permanente è la leva per essere sempre professionali e al passo con i continui cambiamenti della società e del mercato".

Importante, anche in quest'ottica, il rapporto con il territorio: "Collaboriamo strettamente con l'Istituto Archimede di Treviglio, con cui portiamo avanti varie iniziative, tra cui l'alternanza-scuola lavoro. Vogliamo che i ragazzi possano conoscere fin dalle scuole superiori come lavora l'industria, in modo da preparare più consapevolmente il loro percorso professionale". Proprio quest'anno CordenPharma Bergamo festeggerà i 60 anni: "Per l'occasione, dopo l'estate daremo ai cittadini la possibilità di visitare il nostro stabilimento, in un'ottica di trasparenza e dialogo, non solo con le famiglie dei nostri dipendenti e con quelle degli studenti, ma anche con tutta la popolazione locale".

BERGAMO - www.cordenpharma.com

"Investiamo costantemente nella qualità della produzione, anche per mantenere le approvazioni ricevute da Aifa (Agenzia italiana del farmaco), Fda (Food and Drug Administration) e altri enti regolatori, tra cui quello giapponese e brasiliano"





Con poco più di 8.000 abitanti, il Comune di Capriate San Gervasio è curiosamente contraddistinto da una struttura a tre gradini, a contrassegnare gli altrettanti storici contesti urbani: San Gervasio d'Adda, Capriate d'Adda e Crespi d'Adda. Nel 2006, con decreto del presidente della Repubblica, ha ottenuto il titolo di "Città". Appartiene alla Comunità dell'"Isola Bergamasca", che contraddistingue il territorio compreso fra i fiumi Adda e Brembo e accomunato da peculiarità etniche e linguistiche.

tel +39 02 920991

www.comune.capriate-san-gervasio.bg.it

Grande progettualità e attenzione ai giovani e allo sport

Il sindaco di **Capriate San Gervasio** **Vittorino Bartolomeo Verdi** presenta le iniziative che cambieranno il volto del territorio

Un nuovo parco acquatico realizzato dalla proprietà di Leolandia. E un nuovo lotto del campo sportivo, realizzato a cura dell'Amministrazione comunale. Sono solo alcuni dei progetti che giungeranno a compimento nei prossimi mesi, destinati a lasciare il segno per decenni, in termini di sviluppo e di eccellenze, per la comunità di Capriate San Gervasio. Il sindaco Vittorino Bartolomeo Verdi ne è certo: "I prossimi saranno mesi di lavoro duro, di riunioni serrate e pianificazioni operative, per giungere alla conclusione di un percorso virtuoso". "Il primo punto sarà la chiusura entro settembre dell'Accordo di programma con Odissea, di proprietà del gruppo Percassi, che ha acquistato tutto il compendio industriale di Crespi sito Unesco - spiega il primo cittadino - 90 mila metri quadri saranno sistemati nel rispetto del sito. C'è già una convergenza di massima tra noi, la Provincia, la Regione e il gruppo Percassi che porterà qui tutti i suoi uffici: di-

venterà una struttura internazionale con servizi e un indotto considerevoli. Concluderemo entro l'anno prossimo questa esperienza amministrativa con un percorso che da quattro anni impegna in maniera estremamente significativa i nostri uffici. Ce l'abbiamo messa tutta, seguendo tutte le richieste preliminari che ci sono giunte dalla Regione, ma non solo, lavorando peraltro alla questione delle rotonde e dell'uscita autostradale". A Crespi, così come in tutta Capriate, sarà potenziata la videosorveglianza, per una scelta politica dell'amministrazione che punta sulla sicurezza e il contrasto dei reati, dei vandalismi e dell'abbandono indiscriminato dei rifiuti. L'Adp (accordo di programma) riguarda anche Leolandia, il parco di divertimenti famoso in tutta Italia. "Si punta allo sviluppo e alla creazione di un parco acquatico e al miglioramento della logistica - prosegue il sindaco - Un accordo con la società autostrade porterà all'apertura di parcheggi, con cui far fronte alle onda-



te di visitatori". Vi sono poi progetti che riguardano i giovani, come il completamento del secondo lotto del campo sportivo. "Dopo aver terminato la superficie in erba sintetica e costruito la tribuna con i bagni e i magazzini sotto la tribuna - sottolinea il sindaco Verdi - siamo riusciti a chiudere anche con la realizzazione della copertura della tribuna. Se dovessi definire i fiori all'occhiello di questa esperienza amministrativa, direi certamente la vitalità di Crespi, il secondo lotto del campo sportivo e gli interventi relativi a Leolandia. Ma non possiamo dimenticare di ringraziare il grande cuore dei nostri volontari e dei nostri sponsor, delle nostre imprese, che di recente hanno finanziato, tra l'altro, l'acquisto di un Doblò XL per trasportare i disabili".



Panorama di Crespi d'Adda



La centrale idroelettrica a Crespi d'Adda

Green economy in Lombardia

L'esperienza del **Gruppo Iniziative Bresciane Spa**, che comprende il gioiello di archeologia industriale della centrale idroelettrica di Crespi d'Adda

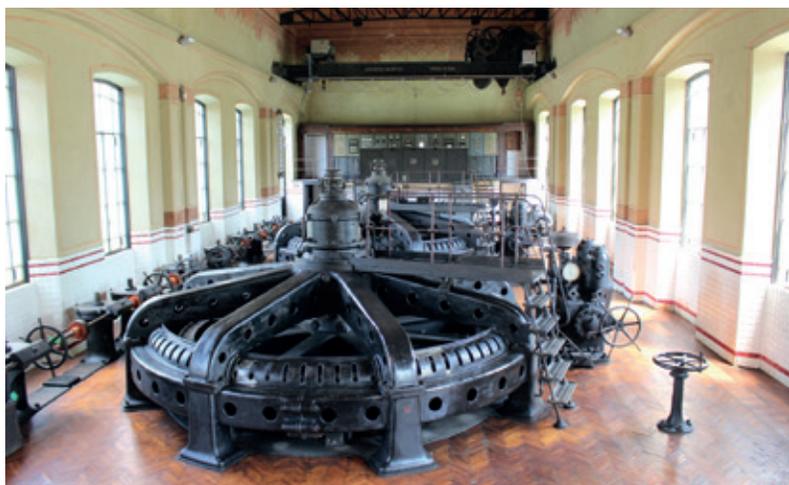
La green economy è un modello di economia che permette la riduzione dell'impatto ambientale in favore di uno sviluppo sostenibile, come l'uso di energie rinnovabili. Il concetto di economia verde, quindi, riguarda una forma di economia sostenibile che, oltre ai benefici economici, prende in considerazione anche l'impatto ambientale. In questo contesto economico si inserisce Iniziative Bresciane Spa che dal 1996 opera nel settore della produzione di energia elettrica derivante da fonti rinnovabili, con focus sull'individuazione di siti potenzialmente interessanti, progettazione, costruzione e gestione di impianti idro-

Lombardia

elettrici di medie e piccole dimensioni. "Il Gruppo ha chiuso il bilancio 2021 in maniera molto soddisfacente e positiva - spiega Alberto Rizzi, direttore generale di Iniziative Bresciane Spa - così come è stato approvato il bilancio di sostenibilità che è per noi molto importante, approvato dal consiglio di amministrazione: pur non essendo documento obbligatorio, resta un obiettivo di primaria importanza nell'ambito della nostra attività. Tanto che abbiamo fatto diversi sforzi a livello di organizzazione aziendale per portarci sempre più in questa direzione". "Abbiamo da sempre un occhio di riguardo per il welfare aziendale - prosegue - per questo abbiamo applicato lo smart working per la parte amministrativa durante

Il bilancio di sostenibilità, pur non essendo documento obbligatorio, resta un obiettivo di primaria importanza nell'ambito dell'attività del Gruppo

il periodo covid, mentre per il personale per il quale non era possibile svolgere mansioni lontano dagli impianti abbiamo attivato polizze aggiuntive e tutte le funzioni, a volte anche ampliandole, previste dal contratto". Adda Energi è una società del Gruppo Iniziative Bresciane Spa, un nucleo di quattro centrali idroelettriche tra cui quella storica costruita nel 1909 a Crespi d'Adda, una centrale che "Abbiamo rilevato, ristrutturato e rifunzionalizzato - riprende Rizzi - mantenendo le caratteristiche originali della centrale, ma intervenendo solo sulla sistemazione della parte idraulica. Organizziamo visite guidate per i turisti che visitano il Villaggio di Crespi d'Adda grazie a un'associazione che se ne occupa e che permette un flusso continuo di visitatori tutto l'anno per ammirare un vero e proprio gioiello dell'archeologia industriale italiana".



Interno della centrale

CAPRIATE D'ADDA (BG)
www.iniziativebrescianspa.it

Servizi e soluzioni per ogni esigenza

Vera eccellenza nel facility management, **Dussmann Service Srl** opera in Italia da 50 anni rispondendo a tutte le richieste dei più diversi settori: sanità, scuola, aziende, trasporti, terza età, militari



Renato Spotti, presidente e Ceo, Marco Maggioni e Giacomo Bellani, rispettivamente direttore filiale B&I Ifm e direttore filiale B&I Catering

Con una politica di crescita continua, anche attraverso l'acquisizione di altre aziende, si è affermata come un marchio di eccellenza nel ramo dei servizi alle imprese. È Dussmann Service Srl che, con i suoi 24.000 dipendenti in tutta Italia, offre servizi integrati nel settore sanitario e ospedaliero, aziendale, scolastico, dell'assistenza alla terza età, militare e dei trasporti. Appartiene al gruppo fondato a Monaco dall'imprenditore tedesco Peter Dussmann. Il presidente e amministratore delegato Renato Spotti racconta il successo di un'idea imprenditoriale che non teme rivali. "Siamo nati oltre 50 anni fa occupandoci di sanificazione, in particolare ospedaliera, e da 37 anni la ristorazione occupa pressoché lo stesso peso nelle nostre attività quotidiane - spiega - Dal 2011 abbiamo continuato la diversificazione dei nostri servizi acquisendo prima Steritalia, che si occupa di sterilizzazione di set chirurgici, quindi Se-

curducale, società di vigilanza armata e non armata, e infine Gaetano Paolin, per le manutenzioni e i lavori, che da ottobre 2021 è stata integralmente fusa nel marchio Dussmann. Facciamo molte cose e

cerchiamo di farle tutte bene, in un'ottica di integrazione funzionale dei servizi. I nostri principali clienti operano nel settore dei trasporti, ma annoveriamo anche gruppi privati, le scuole, gli ospedali e gli uffici della pubblica amministrazione". Dussmann ha raggiunto un livello di self-delivery superiore al 90% e un orientamento operativo basato sulle esigenze del cliente. Ed è ciò che la distingue dalla concorrenza, per una fornitura mirata e sempre efficace. "Il focus aziendale è tanto sul mantenimento di standard elevati quanto sull'innovazione, grazie alla costante introduzione di processi sempre più efficienti e vantaggiosi per i nostri clienti - puntualizza Spotti - La flessibilità garantita dalla solida infrastruttura aziendale garantisce inoltre una filiera decisionale breve, fattore che porta a una sostanziale riduzione dei tempi di reazione ai problemi e alle richieste dell'utenza. L'approccio innovativo consente una completa custo-

Lombardia



Servizio di manutenzione

Le prospettive in un mercato inesplorato

“In un mercato di servizi altamente specializzati, abbiamo notato che per le imprese sta diventando di importanza strategica affidare a un interlocutore unico le attività non strettamente riconducibili al proprio business”. Il presidente e amministratore delegato di Dussmann Service Srl Renato Spotti ha già individuato i futuri mercati. I dati di settore stimano un mercato potenziale del facility management, che si aggira intorno a 21 miliardi. “Questo, in sintesi, significa che in termini di volumi il mercato effettivo è circa un terzo rispetto al potenziale - conclude lanciando nuove sfide - La parte rimanente è costituita da tutti i servizi non core tuttora erogati con personale interno. Ma il mercato va nella direzione di figure professionali come il facility manager”.

mizzazione della fornitura di servizi, modellata sulle necessità del cliente: a bisogni specifici, soluzioni specifiche”. Tutti i servizi forniti, insomma, vengono calibrati e modellati per garantire la migliore esperienza possibile, ragion per cui sempre più realtà si affidano all'offerta di servizi integrati della Dussmann. Vi



è poi la continua ricerca e l'innovazione, mirate al miglioramento e all'evoluzione costante dei servizi offerti, alla cui base vi è l'organizzazione in team altamente qualificati.

“Dussmann - continua Spotti - nel corso del 2022 investirà circa 20 milioni di euro in nuove strutture per la produzione di pasti e, tramite Steritalia, per la produzione di impianti di sterilizzazione. Per il futuro è previsto anche l'incremento del numero delle filiali territoriali che allo stato attuale sono cinque sul territorio nazionale, a cui vanno aggiunte le altre cinque filiali tematiche”.

Negli ultimi anni, l'emergenza sanitaria ha ovviamente ridefinito il presente e l'immediato futuro dei servizi, dalla ristorazione collettiva alla sanificazione,

Il focus aziendale di Dussmann è tanto sul mantenimento di standard elevati quanto sull'innovazione, grazie alla costante introduzione di processi sempre più efficienti e vantaggiosi per tutti i clienti

che ha registrato un aumento dell'attenzione e della sensibilità della clientela ai temi legati all'igiene e ai servizi erogati da personale professionale, addestrato e motivato. Dussmann ha reagito migliorando la propria offerta e ora punta a espandersi ulteriormente nel settore delle manutenzioni e dei servizi integrati. Un'idea imprenditoriale tedesca, insomma, che si è perfettamente adattata alle dinamiche italiane, compresa la burocrazia, che per tante aziende rappresenta un freno. “Per quanto riguarda la pubblica amministrazione ci sono sicuramente dei meccanismi che potrebbero essere migliorati, essa rappresenta oltre il 90% del nostro fatturato e siamo abituati ad affrontare ogni tipo di situazione trovando sempre la soluzione più adatta”, conclude il rappresentante dell'azienda.

CAPRIATE SAN GERVASIO (BG)
www.dussmann.it



Servizio di sanificazione

PARCO FAUNISTICO

LE CORNELLE



UOMO E NATURA

www.lecornelle.it

Via Cornelle, 16 • VALBREMBO • BERGAMO • Info 035 527422

San Pellegrino Terme, in provincia di Bergamo, annovera circa 5.000 abitanti e, terra natale dell'omonima acqua minerale, è nota località climatica per cure e soggiorni ristoratori. "Come immagino la mia città tra 10 anni? Più a misura d'uomo e con più servizi alla persona", dice il sindaco di San Pellegrino Fausto Galizzi: "Dobbiamo convincere a restare qui le persone che sono di San Pellegrino: è questo l'impegno più grosso in tutti gli aspetti della politica locale. Nella Val Brembana siamo il paese che ha maggiore vitalità. La ristrutturazione dei monumenti, delle ville e di tutto ciò che apparteneva alla San Pellegrino, il rilancio occupazionale e la crescita economica sono tutti tasselli dello stesso progetto".

tel +39 0345 25011

www.comune.sanpellegrinoterme.bg.it



Fausto Galizzi, sindaco di San Pellegrino Terme

Si candida a ricevere una pioggia di finanziamenti per incrementare l'occupazione, recuperare il patrimonio storico e migliorare i servizi per le famiglie. San Pellegrino Terme è la capitale della Val Brembana: è il punto di riferimento di un vasto circondario, con la sua storia ricca di fascino e le straordinarie testimonianze della Belle Époque, in perfetto stile Liberty, come il Grand Hotel, il Casinò Municipale e le Terme. A parlare è Fausto Galizzi, sindaco da poco più di sei mesi ma uomo delle istituzioni da decenni, lui che fa parte dell'attuale compagine di governo dal 1996. "Ripartiamo dall'accordo di programma tra Regione Lombardia, Gruppo Percassi e Provincia di Bergamo - spiega il primo cittadino -



La capitale della Val Brembana, dove rivive la Belle Époque

Progetti e posti di lavoro, rilancio del turismo, recupero delle bellezze di inizio Novecento. La parola al sindaco Fausto Galizzi

Siglato nel 2007, è stato parzialmente realizzato, poi modificato con vari step, ma manca ancora una parte importantissima sul piano occupazionale, ovvero la realizzazione di un Outlet di grandi firme. Sono state realizzate le Terme e adesso si lavora alla parte commerciale, che si sta muovendo dopo il periodo di stop forzato a causa del Covid". Dall'occupazione al territorio. "Lavoriamo - prosegue Galizzi - per il recupero del patrimonio storico, che risale ai tempi del grande San Pellegrino Liberty di inizio Novecento. Ci vogliono investimenti importanti proprio perché si tratta di un recupero: non è possibile abbattere e ricostruire. È un intervento oneroso, abbiamo avuto 18 milioni dal governo Renzi per la ristrutturazione del Grand Hotel e ne servirebbero altrettanti per andare avanti. Ma ci sono tanti progetti e noi lavoriamo su tutti i fronti: Pnrr, bando Arest,

Regione, Ministero dello Sviluppo Economico". San Pellegrino lavora al rilancio dei suoi borghi, come Santa Croce, per cui è stato presentato un progetto al Ministero, nell'ambito di un piano nazionale, e si è in attesa dell'approvazione. Meta turistica estiva, San Pellegrino ha cambiato il tipo di turismo, che si concentra sulle Terme. "Chi viene per le Terme rimane per un periodo inferiore, non è certo un turista stanziale - conclude il sindaco - per questo abbiamo avuto in questi anni un fiorire di B&B, stiamo riprendendo molti sentieri che erano quasi scomparsi, spingiamo per riscoprire i vecchi percorsi e crearne di nuovi, venendo incontro a questo turismo e agevolando trekking, gite in mountain bike e tutte quelle che sono le nuove tendenze, agevolate dal nostro territorio, dalle nostre montagne, i nostri luoghi stupendi e incontaminati".



A San Pellegrino il benessere è all'avanguardia

Gruppo Qc Terme: la tradizione millenaria dell'acqua in un ambiente smart

Apochi chilometri da Bergamo, nel cuore delle Prealpi lombarde, c'è un posto dove l'acqua termale sgorga limpida ed effervescente e da oltre cent'anni regala al pubblico i suoi benefici: San Pellegrino.

All'inizio del ventesimo secolo, contemporaneamente allo sviluppo artistico e architettonico della Belle Époque, nasce la moda di andare in vacanza per godersi il benessere delle acque e San Pellegrino diventa presto regina di grande eleganza fra le città che in Italia si distinguono per queste caratteristiche. Nel 1901 vengono infatti inaugurate le terme che, da subito, richiamano estimatori da tutta Europa: la

Lombardia

possibilità di rigenerarsi con una sorgente minerale celebrata fin dai tempi antichi per la sua effervescenza "perenne e assai abbondante" e per la ricchezza di sali oligominerali rinvigorenti per il corpo, è un'occasione davvero imperdibile per il jet set internazionale. Inoltre, in questa località ci si diverte in grande stile, anche grazie al Casinò che viene aperto nel 1904 e diventa subito meta di politici e aristocratici, attratti dal fascino del gioco. Da quei tempi è trascorso oltre un secolo e San Pellegrino, che ha saputo reinventarsi e rinnovare il suo appeal negli anni, si conferma oggi fra le città termali per eccellenza. In questo luogo, simbolo del termalismo, il Gruppo Qc Terme è presente con un centro benessere all'a-

vanguardia e uno smart hotel di nuovissima concezione.

Al percorso di acque già esistente ne è stato affiancato uno culturale che permette agli ospiti di ammirare la bellezza e la ricchezza di un edificio, esempio unico della maestosità del Liberty italiano. Dal 2019, infatti, il Casinò è diventato elemento integrante del centro benessere e il suo stile Art Nouveau, rimasto inalterato, riecheggia negli altri edifici del centro: 10.000 metri quadrati totali, dove la cura del corpo è allietata da affreschi completamente restaurati, colonnati e soffitti decorati con figure femminili che danzano leggere e dettagli floreali. Al restauro conservativo si affianca l'interpretazione architettonica contem-

La forza del turismo destagionalizzato

“Siamo lieti che i nostri investimenti a San Pellegrino stiano dando risultati importanti in termini di presenze e fatturato, con una ricaduta positiva di indotto sul territorio”, afferma Francesco Varni, a.d. del Gruppo Qc Terme. “Stiamo assistendo a una crescita nel turismo del benessere che è spesso close-to-home, ma che può aspirare a estendersi ben oltre i confini regionali. Punto di forza è la destagionalizzazione delle presenze turistiche, modalità intrinseca al modello che Qc Terme continua a sviluppare nei suoi centri e resort”.



poranea, con la facciata del nuovo edificio ispirata alle bollicine della famosa acqua effervescente e una nuova sala, il Labirinto d'Acqua, che ripercorre l'affascinante storia della sorgente San Pellegrino. Basta un tuffo nelle vasche panoramiche di Qc Terme San Pellegrino per godere della splendida vista sulla Val Brembana e sentirsi un tutt'uno con la natura circostante; i massaggi, le saune e i percorsi Kneipp aiutano a ritrovare la sintonia fra corpo e mente. Da dicembre 2019 è possibile completare l'esperienza delle terme con un soggiorno nel

Qc Room, il lifestyle hotel situato a pochi passi da Qc Terme, che esprime un nuovo concetto di ospitalità: comfort e attenzione al dettaglio in un ambiente moderno e di design, dove è facile sentirsi a proprio agio. Un hotel totalmente innovativo, dotato di reception esclusivamente virtuale che permette agli ospiti di effettuare autonomamente le operazioni di check-in e check-out attraverso i totem digitali situati all'ingresso dell'edificio. La Val Brembana sta vivendo un momento di rinascita del turismo, soprattutto grazie ai servizi legati alle terme e al be-

nessere e le prospettive sono di grande interesse per chi ha scelto di investire in questa zona: “Auspichiamo che nel prossimo futuro si realizzino le condizioni per un intervento definitivo sul Grand Hotel - racconta Francesco Varni, amministratore delegato del gruppo Qc Terme - che proietti San Pellegrino in una dimensione internazionale del turismo termale, qualificandola senza dubbio alcuno come una delle capitali mondiali dell'acqua”.

SAN PELLEGRINO TERME (BG)
www.qcterme.com



Al percorso di acque già esistente ne è stato affiancato uno culturale che permette agli ospiti di ammirare la bellezza e la ricchezza di un edificio, esempio unico della maestosità del Liberty italiano



Comune di Bergamo

Lombardia

Cultura, arte, storia. Ma anche una splendida e rigogliosa natura, con scorci paesaggistici inimitabili. E ancora tecnologia, ricerca e innovazione. Bergamo è la "città illuminata" della Lombardia, il vero "capolavoro" italiano che al benessere dei propri cittadini - oltre 120.000 abitanti tra giovani, famiglie, anziani, imprese - affianca, in un perfetto equilibrio tra risorse e potenzialità, una forte propensione a crescere e migliorarsi sotto ogni profilo. Si divide formalmente in due: la "città alta", ricca di monumenti, e la "città bassa", con una impronta urbanistica più moderna. Il territorio è caratterizzato inoltre dalla spettacolare cornice naturale delle Alpi e delle Prealpi Orobie, frequentate mete turistiche d'estate come nella stagione invernale.

www.comune.bergamo.it



Piazza Vecchia, Città Alta



Giorgio Gori, sindaco di Bergamo

La cultura che induce all'innovazione

Il sindaco Giorgio Gori illustra i cantieri e i programmi di **Bergamo** che, nel 2023, condividerà il titolo di "Capitale della cultura italiana" con Brescia

“**U**n'occasione per fare un passo avanti come comunità, nel segno dell'innovazione su più direttrici: la città che inventa, il welfare, la transizione ecologica, la valorizzazione del capitale materiale e immateriale”. E poi una “una buona occasione” per “ridurre le distanze” tra l'area urbana e le aree interne della provincia. Tutto ciò oltre alla sistematizzazione e all'ampliamento della collaborazione, già avviata da alcuni anni, con la città che la storia ha reso rivale, ma che la contemporaneità ha avvicinato, Brescia. È entro quest'ampia progettualità che il Comune di Bergamo con il suo sin-

daco Giorgio Gori sta lavorando per vivere intensamente e nei migliori dei modi il grande appuntamento di “Bergamo-Brescia 2023” capitale della cultura italiana. L'idea l'hanno lanciata proprio i due sindaci in uno dei momenti più bui vissuti in epoca Covid, nel maggio 2020, e il Parlamento l'ha approvata all'unanimità, superando la consueta procedura selettiva per conquistarsi la palma. La città è, dunque, tutta un cantiere. Sicuramente dal punto di vista fisico, come da quello ideale, con l'obiettivo che sia “tutto pronto per novembre 2022”, riassume Gori, indicando la scadenza che ha dato all'intera struttu-

ra amministrativa. L'Ance, l'Associazione Costruttori Edili, ha riconosciuto all'amministrazione di “star ribaltando” la città, come non mai in epoca recente, con cantieri di riqualificazione, restauro e recupero. Inoltre, l'impianto programmatico per il 2023 intende mobilitare tutte le risorse di cui la città dispone. Quest'anno da capitale “non deve essere un'opportunità solo per il settore della cultura - conferma Gori - ma deve pervadere ogni settore nel segno dell'innovazione”. Per questo, Bergamo ha convogliato le sue energie, coordinandole, in quattro ambiti. “La città che inventa” è la dimensione dove si costruiscono le alle-



Al suo arrivo - ricorda il sindaco oggi al secondo mandato - non c'era nulla che potesse definirsi un ufficio progettazione. Oggi c'è una realtà composta da sette persone, tutte donne, che riescono a trasformare in progetti le idee del governo comunale e a intercettare le linee di finanziamento per realizzarli

anze per sostenere la competizione tra territori che, in un'area a fortissima vocazione manifatturiera, si gioca su digitalizzazione, qualità del capitale umano, rapporti tra università e imprese, capacità di trasferimento tecnologico, forza per l'internazionalizzazione. Interagiscono qui tutti gli attori di quest'ambito, dalle imprese

agli enti scientifici "e per la prima volta si è attuata un'inedita collaborazione sovrateritoriale tra la Confindustria di Bergamo e Brescia e le università delle due città, per la partecipazione ai bandi sugli ecosistemi d'innovazione", esemplifica il sindaco. Altrettanto sfidante è l'ambito che pensa all'innovazione da concretizzare nel Wel-

fare. Tema nelle corde della città, quest'anno "capitale italiana del volontariato". "Si partirà senz'altro dall'esperienza vissuta durante il Covid, per andare naturalmente oltre, concentrandosi sul diffusione territoriale della capacità di cura, anche con il coinvolgimento del volontariato, una



Fontane del Contarini, Piazza Vecchia

Donizetti in rete con gli altri grandi autori della musica d'opera

Il bergamasco Gaetano Donizetti chiama gli altri grandi autori d'opera italiani e le città che hanno dato loro i natali rispondono: Parma per Verdi, Pesaro per Rossini, Lucca per Puccini e Catania per Bellini. È questo il nuovo progetto di rete cui sta lavorando il Comune, con l'idea "di proporre ai tour operator internazionali un viaggio in Italia nelle città degli autori le cui opere vanno in scena ogni giorno in qualche teatro nel mondo". L'idea è stata lanciata e i sindaci hanno già risposto positivamente.



Abbraccio delle mura

forza straordinaria a Bergamo". "Bergamo-Brescia 2023" sarà, poi, all'insegna della "Transizione ecologica", contemplando "tutte le politiche che hanno a che fare con il rapporto tra città e natura". In quest'area tematica convergeranno tutti i progetti per ridurre l'impronta di CO² generate da due città accomunate, comunque, da una forte impronta ambientale. Gli eventi del prossimo anno, inoltre,

mirano a valorizzare il capitale materiale della città - a partire dalle Mura veneziane, patrimonio Unesco 2017 - e quello immateriale della cultura, per potenziare i flussi turistici. "In un ambiente vocato alla manifattura, la consapevolezza delle potenzialità turistiche della città è una conquista molto recente, che intendiamo rafforzare", spiega Gori, allungando lo sguardo ben oltre i confini cittadini. Essere capitale della cultura per Berga-

mo e Brescia significherà, infatti, mettere in rete entrambi i territori provinciali, con una serie di iniziative che facciano sentire le due dimensioni parte di uno stesso sistema e con almeno due progetti di interconnessione. "Uno riguarda la ciclovia che unirà le due città, con arrivo e partenza in due luoghi simbolo: le Mura veneziane a Bergamo e il Capitolium a Brescia, entrambe patrimonio Unesco", illustra Gori. L'altro progetto riguarda il



Santuario di Astino



PH. F. TOSCHI

Cammino, di 140 chilometri, che si sviluppa su un percorso diverso dalla ciclovìa e che ha già tutte le caratteristiche per essere popolare. Un itinerario affascinante tra luoghi delle due province fuori dalle rotte più conosciute.

Lombardia

I cantieri fisici aperti tra Bergamo e Brescia raggiungono investimenti “per 150 milioni”, osserva il sindaco per dare la misura dell'imponente lavoro d'innovazione in atto. Queste risorse, tuttavia, non sono le uniche a interessare in questo periodo la città. Bergamo, infatti, è già riuscita a drenare importanti finanziamenti dai flussi del Pnrr, addirittura quando il Piano era in fase di scrittura, e ora registra una “buon successo” nella partecipazione ai bandi che si stanno via via emanando. Un risultato, quest'ultimo, che Gori attribuisce in buona parte “all'investimento sulle persone che il Comune ha cominciato a fare dal 2014”.

Al suo arrivo, ricorda il sindaco oggi al secondo mandato, non c'era nulla che potesse definirsi un ufficio progettazione. Oggi c'è una realtà composta da sette persone, tutte donne, che riescono a trasformare in progetti le idee del governo comunale e, questione non secondaria, a intercetta-



Porta San Giacomo

re le linee di finanziamento possibili per realizzarli. Con questa filosofia, Bergamo ha ottenuto oltre 50 milioni da bandi Pnrr. Arrivano da risorse del Piano anche i 50 milioni per la realizzazione del I lotto del Polo intermodale, che consentirà, tra l'altro, la ricucitura del tessuto urbano a Nord e Sud del fascio ferroviario. Altri 80 milioni, già stanziati dallo Stato ma resi disponibili grazie al Pnrr, consentiranno la realizzazione di una linea elettrica di superficie, altri 80 per finanziare

parzialmente la seconda tranvia, il raddoppio ferroviario e il collegamento con l'aeroporto di Orio al Serio. Vocata alle relazioni, Bergamo, Città creativa Unesco 2019 per la storica e ricca tradizione lattiero-casearia del territorio provinciale, ha costituito un distretto con le altre due città che vantano lo stesso riconoscimento, Alba e Parma, per “fare sistema e presentarci insieme come unica destinazione sul mercato internazionale. La strategia sta funzionando”, conclude Gori.



Poker d'assi per il Selected Stores numero uno in Italia

Brand premium e un'offerta di alto livello in termini di shopping, intrattenimento e food. Ma **Oriocenter** va oltre: spazio alle nuove imprese, ai professionisti e ai giovani talenti

È il "Selected Stores" numero uno in Italia sia in termini di superficie (105 mila metri quadri complessivi) sia per ampiezza dell'offerta. Ma non solo. Oriocenter, il colossale mall voluto e realizzato nel 1998 da Antonio Percassi sul modello dell'esperienza americana, è anche tra i più grandi e prestigiosi del panorama europeo, ove si distingue per la qualità e l'esclusività dei brand e dei servizi presenti.

I numeri parlano chiaro: Oriocenter ospita 300 negozi (in principio erano "solo" 140) tra cui 50 punti ristoro, 14 sale cinema (compresa la sala Imax con uno schermo di ben 450 metri quadri), un ipermer-

Lombardia

cato, due Food Court e oltre 7.000 posti auto. Ma il concept è in continua evoluzione, in risposta alle tendenze del mercato e pronto a intercettare in anteprima le più attuali e mutevoli esigenze dell'utenza contemporanea.

Con l'ultimo ampliamento del 2017, infatti, Oriocenter ha fatto un ulteriore passo avanti che gli ha consentito di focalizzare l'attenzione sull'innovativo progetto dedicato al "Polo del Lusso e della Cultura". E oggi presenta all'utenza una prestigiosa selezione di marchi premium tra cui Boss, Dainese, Elisabetta Franchi, Emporio Armani, Ferrari Store, Garmin Premium Dealer, Lacoste, Michael Kors, Trussardi, Twin Set, Victoria's Secret, Weekend by Max Mara e Wool-





rich. Senza dimenticare, naturalmente, le migliori anteprime italiane di brand di nuova generazione come Wagamama (cucina asiatica che aprì il primo punto vendita in Italia proprio a Oriocenter), Natura (accessori e arredamento sostenibili direttamente dalla Spagna) e Gol-Fish, il ristorante di pesce di alta qualità della multinazionale tedesca Nordsee. La sua è una posizione strategica a dir poco. Nel cuore della Lombardia, a una manciata di minuti dall'autostrada A4 Milano-Venezia e di fronte all'aeroporto internazionale Il Caravaggio di Orio

al Serio (Bergamo), cui si può accedere direttamente in appena cinque minuti a piedi tramite il sottopassaggio pedonale di collegamento.

L'architettura, firmata nella sua ultima revisione dallo Studio De Otto e dallo Schwitzke Retail Studio, è fortemente proiettata a un'avanguardia ispirata dalla natura, dove ambienti, illuminazione, fruibilità e materiali (vetro, acciaio, marmo e legno) creano un mix perfetto di innovazione e sostenibilità. Anche per questo la definizione più tradizionale di



Sempre più vicini al territorio

“Per rafforzare il nostro legame con il territorio supportiamo da sempre molte iniziative che coinvolgono Bergamo e provincia”, spiega il direttore di Oriocenter, Ruggero Pizzagalli. Tra queste, naturalmente, una posizione di primo piano ha l'evento che vede Bergamo-Brescia “capitale italiana della cultura” 2023. “Ma ci stiamo preparando anche per Milano Cortina 2026, i Giochi Olimpici e Paralimpici invernali che faranno di tutta l'area compresa tra la Lombardia, il Veneto e le due Province autonome di Trento e Bolzano il centro di un turismo internazionale ad alto impatto”. A tutto questo si affianca un'altra importante novità: il treno che nel prossimo futuro andrà a collegare direttamente l'aeroporto di Orio al Serio con Bergamo e Milano. “Un'opportunità preziosa che ci consentirà di incrementare ulteriormente i nostri numeri, eleggendo nel contempo la nostra città e il nostro scalo nella rosa delle località e delle infrastrutture di volo europee dotate di connessione con la rete ferroviaria”.





◀ “centro commerciale” non può essere calzante per una location che nasce per essere vissuta come una fucina di esperienze a 360 gradi, un grande contenitore di sorprese e di opportunità cui le persone e il territorio stesso della Bergamasca sono profondamente legati. Simbolo della grande capacità di questo territorio di rialzarsi anche dopo il lungo e complesso periodo storico i cui effetti stiamo tuttora vivendo, Oriocenter mira a confermarsi “sempre più cuore pulsante di Bergamo”, dice il direttore di

Oriocenter, Ruggero Pizzagalli. “L’esperienza di questi tre anni, infatti, ci ha dato nuovi spunti di riflessione anche per quanto riguarda i comportamenti di acquisto dei nostri clienti - spiega Pizzagalli - ‘Meno spesso, ma meglio’: questo è il trend che caratterizza i flussi attuali, ossia meno visite al centro, ma scelte più consapevoli negli acquisti”. Se prima, dunque, era più elevato il numero di visitatori che trascorrevano il loro tempo nel centro, oggi è maggiore il numero di clienti che arrivano già pre-

Lombardia

disposti all’acquisto. A confermarlo sono proprio le statistiche ufficiali che hanno analizzato flussi e permanenze degli utenti nel mall: se è vero che le persone non rinunciano più a una giornata di shopping a fronte della certezza di trovare condizioni per potersi concedere un’esperienza gratificante in tutta sicurezza, è altrettanto vero che solo il 7% dei visitatori resta meno di mezz’ora. Il restante 93% si divide tra sessioni di shopping di 1 o più ore, visitando in media 7/9 negozi ogni volta. E non solo di shopping puro si parla, perché al centro degli in-



La parola (e le immagini) ai giovani

Dopo la positiva esperienza dello scorso anno, ha appena esordito l'“Oriocenter Ambassadors Team 2.0”, ossia la squadra di 12 ambasciatori digitali che - come accaduto nella prima edizione del 2021 - contribuiranno a promuovere, attraverso i loro canali di Instagram, YouTube e Tik Tok, le esclusive esperienze di shopping, entertainment e food del mall. “L'obiettivo? Creare una community che sappia parlare e coinvolgere anche il pubblico più giovane, un target verso il quale ci impegniamo da sempre, a partire dalle sponsorizzazioni al settore giovanile dell'Atalanta, tra i più importanti d'Europa, e dell'Atletica Bergamo 59”, spiega la responsabile marketing di Oriocenter Antonia Latino. Senza dimenticare che, da oltre tre anni, ai ragazzi è dedicato anche il progetto alternanza scuola-lavoro con il Settima Arte Festival: il centro diventa location cinematografica, e ai ragazzi spetta la creazione di cortometraggi - storyboard, regia, riprese, locadina, etc. - a partire da un oggetto che si può trovare nel centro. Nella stessa direzione, va anche Oriocenter Young, il progetto dedicato sempre agli “under 30” per raccontare i talenti che si possono trovare dentro Oriocenter, un luogo dove si coltivano sogni e ambizioni.

teressi ci sono anche beni e servizi che, per la donna, l'uomo, i giovani e le famiglie, garantiscono un'offerta davvero di primo livello. Sono infatti in netto aumento i numeri dei servizi dedicati alla persona tra cui parrucchieri, estetisti e ristorazione. Quest'ultima con più di 50 diverse referenze, oltre 1.000 posti a sedere e 400 all'aperto nel dehors. Servizi che comprendono anche la Smart Clinic del Gruppo Ospedaliero San Donato, con prestazioni sanitarie a prezzi smart tra cui un punto prelievi, la radiologia, visite specialistiche, piccoli interventi chirurgici e la clinica dentistica Dental Pro. Fa parte integrante dell'area di Oriocenter, inoltre, il prestigioso NH Orio al Serio per un'ospitalità a quattro stelle e ben 118 camere. Ma al proprio pubblico il Mall promosso da Finser (società della galassia Percassi) vuole dare ancora di più e per questo, negli anni, ha ulteriormente ampliato l'offerta.

Sempre all'interno della struttura è, infatti, disponibile oggi anche Ak Hub, spazio di oltre 300 metri quadri finemente arredato e dotato di tutte le infrastrutture tecnologiche necessarie, con vista sull'aeroporto e sulla suggestiva “città alta”, pensato per promuovere la ricerca e l'innovazione al servizio di aziende e professionisti di domani.

Si tratta di un'area progettata per il coworking ma finalizzata anche a diventare un vero e proprio incubatore per start-up e freelance, con servizi di consulenza manageriale, legale e fiscale, po-

stazioni di lavoro, sale riunioni e supporto tecnologico.

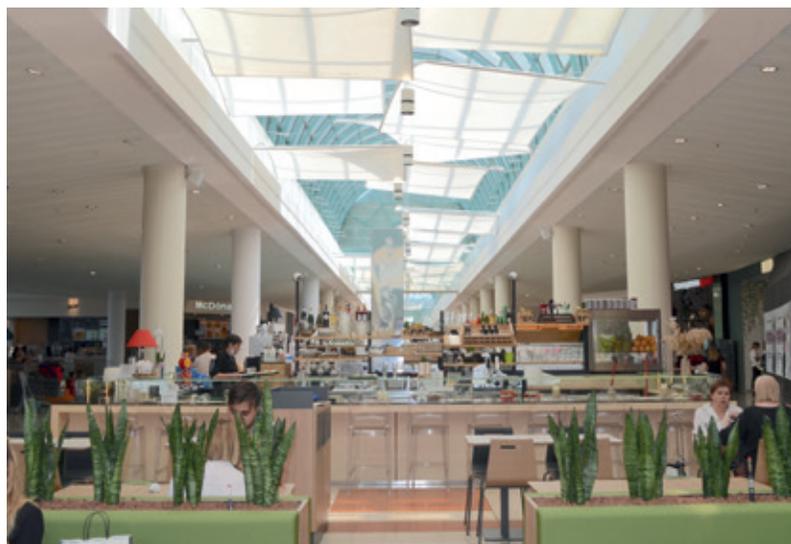
Una macchina, dunque, estremamente complessa e articolata che richiede un supporto comunicativo anch'esso di primo livello.

“La nostra comunicazione è sempre stata al centro del progetto Oriocenter - spiega la responsabile marketing Antonia Latino - Ci siamo votati ai social che, negli ultimi anni, hanno avuto uno sviluppo molto importante. Ed è anche grazie ad essi che siamo sempre in contatto con la nostra clientela, aggiornandola in tempo reale su ogni tipo di attività, evento, apertura”.

Ma non basta perché, proprio sull'onda del cambiamento continuo e della rapidità con cui si fanno prioritarie sempre nuove istanze da parte del grande pubblico, ecco che Oriocenter ha rinnovato anche la sua campagna di comunicazione con una strategia multi-soggetto capace di sorprendere una volta di più.

“Non a caso ‘Unexpected’ - questo il nome della campagna, spiega Antonia Latino - ha subito colpito nel segno, a partire dal primo lancio con la tigre con il leccalecca rosa e, poi, con lo spot andato in onda sulle più importanti reti televisive italiane: parola d'ordine, stupire con un visual ad alto impatto, dunque, ma senza perdere di vista l'eleganza e la ricercatezza che contraddistinguono il nostro stile”.

ORIO AL SERIO (BG) - www.oriocenter.it





Comune di Scanzorosciate

Lombardia

Scanzorosciate, in provincia di Bergamo, è situato ai piedi delle Orobie e conta circa 9.900 abitanti. "Come immagino Scanzorosciate tra dieci anni? Ancora più sostenibile e attrattiva turisticamente". Il sindaco Davide Casati non ha dubbi: agricoltura e ambiente saranno la cifra della sua città. "Abbiamo un patrimonio naturalistico stupendo e dei prodotti agricoli, Moscato di Scanzo Docg e olio di oliva, che sono delle vere eccellenze da valorizzare ulteriormente. Inoltre - conclude - mi auguro che continueranno a essere realizzate piste ciclopedonali, come avviato in questi anni, per collegare tutto il paese in modo "sostenibile".

tel +39 035 654700

www.comune.scanzorosciate.bg.it



Le colline di Scanzorosciate

Un Museo del Vino e mille progetti per lo sviluppo

Sono i progetti del sindaco di **Scanzorosciate** Davide Casati, che ha riqualificato il centro storico e annuncia nuove idee e fondi



Veduta dei vigneti

Vanta una storia millenaria, con i primi insediamenti che risalgono al 400 avanti Cristo. Poco meno di diecimila abitanti e un futuro tutto da scrivere, grazie alla laboriosità della sua gente e una politica locale che lavora per favorire l'economia e lo sviluppo, nel cuore della Lombardia.

Il sindaco di Scanzorosciate, Davide Casati, al suo secondo mandato, progetta investimenti orientati alla sostenibilità ambientale e all'attrattività turistica. "Grazie ai bandi europei, nazionali e regionali, abbiamo già ottenuto diverse risorse che, per esempio, ci consentiranno a breve di incentivare l'utilizzo dell'e-bike per le nostre colline e valorizzare così i sentieri, le eccellenze agricole e gli agriturismi - riferisce Casati - Inoltre, abbiamo realizzato percorsi pedonali per vivere la natura e l'obiettivo è investire su piste ciclopedonali non solo urbane ma anche inserite in contesti naturalistici, come il Pnrr prevede".

La sua amministrazione nel 2021 ha predisposto i bandi per concedere contributi a fondo perduto per sostenere le attività più colpite dalla pandemia. "A marzo di quest'anno abbiamo inoltre costituito un Distretto del Commercio - prosegue - che ci consentirà di partecipare ai bandi regionali a sostegno delle attività economiche del nostro territorio".

Ciò che definisce il "sogno di quest'anno", tuttavia, è giungere a una conclusione dell'iter burocratico di un progetto importante, che prevede la realizzazione a Scanzorosciate, nel cuore della zona storica, del primo Museo del Vino della provincia di Bergamo, con l'obiettivo di realizzare i lavori nel 2023.

"Il fiore all'occhiello di questa amministrazione? Sicuramente la riqualificazione del centro storico, un investimento importante per ridare centralità al cuore del paese - conclude il primo cittadino - E ora è in corso un cantiere importante per riqualificare l'ex oratorio-cinema, che diventerà un polo sociale e culturale strategico che ospiterà un housing sociale per persone con disabilità, una comunità per minori, spazi culturali, un laboratorio artigianale e il museo del vino. E fondamentali sono stati in questi anni gli investimenti in chiave turistica e ambientale, per valorizzare sempre di più le colline di Scanzorosciate e i prodotti tipici".



La famiglia De Toma

Il vino degli dèi

È il Moscato di Scanzo, dal 1894 prodotto dall'**Azienda Agricola De Toma** secondo un processo di affinamento perfezionato nel corso di 127 vendemmie

Un territorio molto piccolo, culla di un prodotto e di un vitigno unico, senza eguali. Una piccola area collinare vicino a Bergamo, una delizia per gli occhi e per il cuore. Questo è ciò che ha dato la natura. Incredibile tenacia, passione, lungimiranza e capacità tecniche sono gli elementi che da quattro generazioni, quasi 200 anni e 127 vendemmie, hanno contraddistinto il lavoro della famiglia De Toma su questa terra, per portare il Moscato di Scanzo a essere “il vino degli dèi”, ricercato in Italia e nel mondo. “L'eredità ricevuta è importante, ma è altrettanto fondamentale saperla mantenere ed evolvere”, sottolinea infatti Giacomo De Toma, impegnato oggi con tutta la famiglia nell'assicurare una cura maniacale lungo tutta la filiera, dalla vigna al bicchiere, per far risaltare ogni sublime caratteristica di questo vino da meditazione e non solo. Rosso rubino, carico, brillante, estremamente elegante ed equilibrato, il Moscato di Scanzo ha “un finale di lunga persistenza”, con aroma di

Lombardia



spezie, rosa canina, salvia sclarea, profumi fruttati di ciliegia e frutti di bosco. Presente nei più prestigiosi ristoranti stellati del mondo e agli appuntamenti che contano, il Moscato di Scanzo De Toma “nasce” in vigneti che hanno in media cinquant'anni e in cui la raccolta dell'uva si fa rigorosamente a mano. Il “passaparola” è stata la via di diffusione più importante, confessa l'imprenditore, che insieme alla famiglia apre le porte dell'Azienda Agricola De Toma per “vivere l'esperienza” che è raccolta e concentrata nell'elisir versato nel

Presente nei più prestigiosi ristoranti stellati del mondo e agli appuntamenti che contano, il Moscato di Scanzo De Toma “nasce” in vigneti che hanno in media cinquant'anni e in cui la raccolta dell'uva si fa rigorosamente a mano

calice. La passione indomita per questo vitigno autoctono, soprattutto quando pochi o nessuno credeva più nelle sue potenzialità, l'ha trasmessa alle future generazioni già dal 1894 Giacomo De Toma, figlio di Carolina Manelli in De Toma, la quale aveva ricevuto in eredità i terreni coltivati a Moscato di Scanzo dallo zio Domenico Mandelli, che a sua volta li aveva comprati nel 1824 dalla moglie di Giacomo Quarenghi, architetto e pittore bergamasco attivissimo in Russia, fino a portare il Moscato Di Scanzo alla tavola della zarina. Alberico De Toma, a partire dal 1950, con spirito visionario, ne incrementa la produzione, restando fedele all'impronta del fondatore. Giacomo De Toma, in azienda dagli anni Ottanta, implementa la produzione per gamma e notorietà. “Seguiamo tutta l'attività dell'azienda e visioniamo di persona i luoghi dove il nostro vino viene esposto e servito”, conclude il discendente, a riprova dell'assoluta cura e ricercatezza che caratterizza l'etichetta.

SCANZOROSCIATE (BG) - www.detomawine.com

Professionalità e qualità italiana nel mondo

Officine Luigi Resta Spa, la boutique delle apparecchiature complesse

Dalla costruzione di serbatoi a bassa pressione, negli anni Cinquanta, a leader nel mondo di apparecchiature complesse ad alta pressione o in materiali speciali per i mercati oil & gas, petrolchimica, offshore, fertilizzanti, nucleare e green industry, oggi.

Le Officine Luigi Resta Spa nascevano a metà del secolo scorso grazie all'entusiasmo del capostipite, Luigi, che a Scanzorosciate in provincia di Bergamo dava il via alla sua attività a livello familiare. Negli anni, il fondatore ha saputo mantenere vivo l'interesse per il lavoro svolto e le competenze acquisite nel tempo hanno fatto sì che una piccola attività, condotta a livello locale, diventasse una realtà conosciuta in tutto il mondo. Oggi, le Officine Luigi Resta sono note a tutti i principali operatori del settore petrolchimico ed energetico.

Lombardia

Luigi, presidente dell'azienda, ha saputo trasmettere la sua passione ai figli Massimo (vicepresidente), e Lorena (responsabile dell'ufficio amministrazione) e la loro tenacia ha creato una continuità generazionale forse unica in questo settore. "Siamo un'azienda che, pur operando a livello globale, è molto legata al territorio ed estremamente client oriented - racconta Massimo Resta, vicepresidente di Officine Resta Spa - Il nostro obiettivo non è tanto la crescita dei volumi, ma della qualità nel settore della caldareria". A Scanzorosciate nascono scambiatori di calore e reattori che, nella maggior parte dei casi, vengono installati nel cuore degli impianti e sono tra gli apparecchi statici più critici. Queste apparecchiature vengono seguite dall'azienda dalla fase di progettazione meccanica alla costruzione, fino ai test e all'after sales. Nel 2012, inoltre, è stato aperto uno stabilimento a Marghera dove i manufatti di dimensioni eccedenti, ri-



spetto al massimo previsto per i trasporti via strada, vengono portati e completati per raggiungere poi la committenza via mare. "È stato un investimento importante e strategico - prosegue Resta - in alcuni casi, i pesi delle apparecchiature prodotte richiedono trasporti eccezionali; avere un appoggio vicino al mare è stata veramente una scelta vincente".

"Per ciascun mercato produciamo apparecchiature di diversa tipologia - sottolinea il general director, Giuseppe Balzerini - in alcuni casi sono prototipi che





Ricerca e sviluppo in primo piano

Il reparto ricerca e sviluppo, nella sede principale di Officine Luigi Resta, è particolarmente attivo con il suo team dedicato e il laboratorio interno. La progettazione e la produzione sono naturalmente allineate ai principali standard internazionali ed eseguiti di concerto con il cliente per soddisfare le aspettative più elevate.

Attenzione particolare anche all'aspetto green: sui tetti di tutti i capannoni sono stati installati impianti fotovoltaici che vanno a coprire circa un terzo dei consumi. Inoltre, la maggior parte dei materiali di scarto dell'azienda viene smaltita e riciclata



hanno un aspetto tecnologico molto avanzato e vengono costruiti su dettagliate specifiche del committente. Nella nostra sede principale è molto attiva la sezione di ricerca e sviluppo, con team e laboratorio interno dedicati. I tempi di consegna variano dai 12 ai 24 mesi e, al momento, abbiamo lavori programmati per tutto il 2022/2023”.

Oltre alle certificazioni obbligate per poter operare in tutto il mondo, le Officine Resta sono certificate Iso 14001, per l'ambiente, e Iso 45001, per la sicurezza negli ambienti di lavoro.

Attenzione particolare anche all'aspetto green: sui tetti di tutti i capannoni sono stati installati impianti fotovoltaici che vanno a coprire circa un terzo dei consumi. Inoltre, la maggior parte dei materiali di scarto dell'azienda viene smaltita e riciclata.

Le Officine Resta garantiscono un prodotto totalmente made in Italy e operano a livello globale, l'azienda infatti lavora quasi esclusivamente con l'estero: dalla Cina agli Stati Uniti, dall'Europa ai Paesi arabi e, nell'ultimo periodo, anche in Africa e in Islanda e può vantare fra i suoi

clienti le più importanti multinazionali del petrolio e della petrolchimica. Solo negli ultimi 20 anni sono state fornite circa 2.000 apparecchiature nel mondo e il fatturato si aggira intorno ai 60 milioni annui. Le Officine Luigi Resta si impegnano per essere un esempio di eccellenza italiana nel mondo, anche grazie alle maestranze che con la loro professionalità e costante impegno hanno permesso all'azienda di raggiungere credibilità a livello mondiale.

SCANZOROSCIATE (BG) - www.officineresta.it



Comune di
Albino

Lombardia

In provincia di Bergamo, Albino conta poco meno di 18 mila abitanti e vanta origini molto antiche. Il nome è attestato per la prima volta in un documento dell'892, ma importanti ritrovamenti risalgono anche a un insediamento stanziale del Neolitico a Casale di Albino e sepolture dell'età del rame nella grotta del "Bus de la scabla". Diverse testimonianze di età romana sono inoltre conservate al Museo Archeologico di Bergamo. Oggi Albino è collegata a Bergamo anche con la nuova tranvia Teb e a Selvino con la funivia.

tel +39 035 759911
www.comune.albino.bg.it



La rinascita nel nome di Giovan Battista Moroni

Il sindaco di **Albino**, Fabio Terzi, illustra le iniziative per il cinquecentenario della nascita dell'artista, che segnano una ripartenza della Valseriana



Fabio Terzi, sindaco di Albino

“**C**’è il desiderio di incontrarci, di rivederci e di vivere la nostra comunità, le piazze, le chiese, le sale espositive, le opere d’arte. Nel nome di Giovan Battista Moroni, ci riappropriamo della nostra vita: Albino riparte”. Il sindaco Fabio Terzi non ha dubbi: da qui, dalle celebrazioni e dal percorso culturale di livello mondiale lanciato per il cinquecentenario della nascita di Giovan Battista Moroni, pittore albinese, uno dei più grandi ritrattisti del 500, Albino risorge. “Moroni, nostro conterraneo, è un arti-

sta di fama mondiale, le cui opere sono conservate alla National Gallery di Londra e nei principali musei del Mondo, dagli Stati Uniti all’Australia. E ha lasciato opere importanti pure ad Albino - spiega il primo cittadino - In suo onore abbiamo creato un percorso dettagliato di eventi, iniziative, celebrazioni e mostre, proprio perché vediamo questo evento come un momento di rinascita e di ripartenza. Venivamo da un periodo terribile legato al Covid-19 che nella Bergamasca ha avuto conseguenze pesantissime, in particolare nella Val Seriana”. Tra le importanti attività svolte, vi è la ricollocazione nel suo spazio originario della statua del Moroni, opera restaurata dello scultore Giuseppe Siccardi, temporaneamente collocata nell’androne del palazzo municipale. Le celebrazioni iniziate nel 2021 e che si concluderanno in questo 2022, mezzo millennio dopo la nascita dell’artista, simbolo di questa città, hanno segnato la ripartenza.

Albino conta poco meno di 18 mila abi-

tanti e un’età media che si sta innalzando come tutte le città d’Italia, ma, dove c’è un’Amministrazione che lavora e che si occupa di dare forza alle imprese, c’è una città con un tasso di disoccupazione ai minimi, grazie alla laboriosità della sua gente, alle industrie, al tessile. Puntando su qualità ed ecosostenibilità, il territorio vanta aziende note ben oltre i confini, come Fassi gru, Acerbis o Cotonicificio Albini, e un turismo culturale, naturalistico e gastronomico.

“La nostra rinascita si percepisce nel sentire diffuso, nei volti e nelle storie della gente e questo non è certo un’opinione né uno slogan. A testimoniare, per esempio, vi è l’impagabile partecipazione delle imprese locali - conclude il sindaco Terzi - che hanno sostenuto generosamente i costi non indifferenti, connessi all’organizzazione di due mostre con i quadri originali del Moroni, prestati da collezioni private e da Musei, che si sono rivelate un successo assoluto, richiamando una grande affluenza di visitatori”.

Il futuro del maggior produttore europeo di tessuti per camicia

Albini Group è un simbolo di longevità imprenditoriale e grande lungimiranza. Oggi, e dopo 146 anni di storia, è sotto la guida della quinta generazione della famiglia fondatrice

L'impegno di Albini Group nell'ambito dell'innovazione sostenibile è un percorso in continuo divenire, che ha portato nel 2019 all'inaugurazione di "Albini_next", il think tank dedicato all'accelerazione di idee e al trasferimento tecnologico

Nata nel 1876 ad Albino, Albini Group è da sempre un'impresa familiare e oggi, giunta al suo 146° anno di attività, è guidata dalla quinta generazione della famiglia, rappresentata da Andrea, Fabio e Stefano Albini. Albini Group conta oggi su sette stabilimenti ed è il maggior produttore europeo di tessuti per camicia. "La nostra missione è quella di proporre al mercato prodotti incredibilmente innovativi in termini di design, performance e qualità, senza mai dimenticare i 146 anni di storia che ci hanno portati a essere annoverati tra i principali leader all'interno del panorama tessile internazionale", afferma il presidente Stefano Albini. Da sempre l'impegno del Gruppo è infatti quello di offrire ai clienti tessuti di qualità superiore, realizzati nel pieno rispetto dell'ambiente e della sicurezza, contribuendo al benessere dei dipendenti e delle comunità in cui opera. Consapevole che il "tessile e abbigliamento" è un settore particolarmente esposto in termini di impatto ambientale, Albini Group ha adottato da oltre dieci anni una politica orientata alla sostenibilità e al miglioramento continuo. Tracciabilità e integrazione verticale dell'intera filiera, trasparenza dei processi produttivi e responsabilità sociale sono requisiti imprescindibili del modus operandi del Gruppo. L'impegno di Albini Group

Lombardia



nell'ambito dell'innovazione sostenibile è un percorso in continuo divenire, che ha portato nel 2019 all'inaugurazione di "Albini_next", il think tank del Gruppo dedicato all'accelerazione di idee e al trasferimento tecnologico fra scienza e industria. "Albini_next" immagina e realizza prodotti e processi nuovi e sostenibili, con un approccio creativo e non convenzionale che cerca soluzioni inedite a problemi specifici dell'ambito tessile. Albini Group rappresenta quindi il perfetto connubio tra innovazione e tradizione: una visione volta al futuro ma guidata dai valori e dalla passione che da sempre contraddistinguono l'azienda bergamasca.

ALBINO (BG) - www.albinigroup.com

Stefano Albini, presidente di Cotonificio Albini





Comune di **Clusone**

Lombardia

Una città, tre esperienze: città storica prealpina, città di vacanza attiva e città di tradizioni, artigianato e sapori. Sono le tre dimensioni che si possono esplorare e vivere a Clusone, capoluogo della Valsesiana. Con i suoi quasi 8.600 abitanti, è una meta che sorprende per la varietà delle esperienze che induce a fare per l'accoglienza e l'attenzione che gli abitanti riservano agli ospiti. La città è impegnata in un intenso e coordinato lavoro di valorizzazione delle proprie ricchezze.

tel +39 0346 21113

www.comune.clusone.bg.it

www.visitclusone.it

Il cuore e l'innata vocazione turistica della "città dipinta"

Clusone, capoluogo dell'Alta Valsesiana, è un centro d'attrazione per vivere vacanze all'insegna della cultura, della natura e dei sapori



Massimo Morstabilini, sindaco di Clusone

dere con quante più persone possibile. Per pensarsi in termini turistici moderni, Clusone ha raccolto le idee di cittadini, operatori, amministratori, esperti e degli stessi turisti, volendo costruire un futuro condiviso, "un rinascimento di cui abbiamo costante bisogno", sottolinea Morstabilini. Il lavoro scientifico svolto ha permesso di definire efficacemente il profilo di Clusone, il luogo attorno al quale gravita il marchio turistico "ValSeriana", dove vivere un'esperienza di turismo di scoperta del territorio e anche di vacanza attiva. Il territorio, infatti, offre una ricca rete per passeggiate, escursioni attorno e sulle Prealpi Orobiche

che e percorsi per bike semplici e complessi. Il centro storico è un gioiello, con il suo orologio planetario Fanzago, tra i più belli in Italia, il complesso della Basilica e l'affresco della "Danza macabra". La sintesi è un perfetto equilibrio tra città e natura. La storia millenaria, infatti, ha lasciato numerose tracce sul territorio, mentre le Prealpi bergamasche che racchiudono la città (da ammirare dal meraviglioso balcone naturale di San Lucio), le risorse fluviali, le vicine Alpi Orobiche e il Lago di Iseo richiamano gli appassionati di vacanza attiva in tutte le stagioni. Le presenze pre-Covid hanno superato le 30 mila unità e quest'anno l'auspicio è

Una vocazione turistica innata, collocata com'è a 650 metri d'altezza nell'Alta Valsesiana tra paesaggi naturalistici intatti e magnifiche testimonianze storico-architettoniche che hanno portato a definirla "città dipinta". Ora è anche un progetto per un'attrattività studiata e un racconto corale del territorio.

È questa, come sintetizza il sindaco Massimo Morstabilini, la scommessa della città di Clusone, un centro a mezza costa che può vantare una qualità della vita elevata, con la comodità di avere tutti i servizi di prossimità, una buona infrastrutturazione viaria e un patrimonio ambientale e culturale da poter condivi-



Piazza dell'Orologio



PH. STUDIO ALFA

Panoramica di Clusone

di incrementare quei numeri. “Le condizioni ci sono tutte”, considera il sindaco. “Le opinioni dei turisti testimoniano un tasso di gradimento elevato, per ciò che incontrano e per l’accoglienza che possono trovare qui e soprattutto la voglia di ritornare”. Clusone vanta già la Bandiera Arancione rilasciata dal Touring Club Italiano quale riconoscimento della qualità turistico-ambientale, con un’offerta eccellente e un’accoglienza che resta nel cuore. “Ora - aggiorna il sindaco - stiamo lavorando per entrare anche nel club dei Borghi più belli d’Italia”. Ricco il calendario di eventi che è stato predisposto per vivere appieno il 2022 che potrà

essere scoperto sul nuovo portale turistico VisitClusone e sui canali social. Spiccano la rassegna ClouZone pensata per gli appassionati di musica con interessanti laboratori per ragazzi, l’Opera “Il barbiere di Siviglia” presso il magnifico Palazzo Fogaccia (privata dimora principesca) e la rassegna sul compositore clusonese Giovanni Legrenzi, piccolo assaggio delle manifestazioni per Bergamo-Brescia, Capitale della Cultura 2023. Ma non solo. C’è sempre voglia, infatti, di vivere le tradizioni, dall’emozionante Palo della Cuccagna nelle vie cittadine alle tappe imperdibili del Festival della Montagna e dell’annuale Fiera Zootec-

Clusone vanta la Bandiera Arancione rilasciata dal Touring Club Italiano quale riconoscimento della qualità turistico-ambientale, con un’offerta eccellente e un’accoglienza che resta nel cuore

clusone!



PH. MATEO ZANCA

San Lucio

nica. Numerosi poi gli eventi sportivi di ogni livello. In luglio, dal 25 al 29, in collaborazione con l’Atalanta, un appuntamento rivolto in particolare ai bambini e alle bambine d’età compresa tra i 6 e i 14 anni, che potranno vivere una settimana sportiva per divertirsi in compagnia e per avvicinarsi al mondo del pallone.

E tra le scoperte possibili, in questo meraviglioso paesaggio, la pineta con le sorgenti e la fonte di Sales. Un itinerario che porta alla scoperta dei tesori sotterranei del territorio clusonese, fino a Sales e alle Fonti Pineta, località famosa per le acque preziose e dalle proprietà uniche. Nel corso della camminata, tappa a Ger, sul terrazzamento glaciale che permette di ammirare la cittadina in tutto il suo splendore panoramico.



La famiglia Barzasi

Pranzare al Mas-cì significa godere di una cucina "solida", concreta, raffinata nei sapori e nella qualità

Valle Seriana all'insegna del gusto

Nel caratteristico centro storico di Clusone, dal 1927 il ristorante **Mas-cì** e l'**Albergo Commercio** sono espressione di una tradizione familiare "nel tempo che si muove"

Accoglienza, raffinata semplicità dei piatti tipici del territorio e la capacità di reinventarsi sempre. "La nostra è una attività a conduzione familiare nata nel 1927 dalla passione di nostro nonno.

Una passione tramandata a nostro padre e a noi figli che oggi rivive anche nella generazione dei nipoti - racconta Savina Barzasi, la più giovane dei tre fratelli titolari - Il nostro è un ambiente che ha il sapore di casa, i clienti apprezzano l'atmosfera semplice e serena che si respira. Questo è uno dei punti di forza, lontani dai locali industrializzati e impersonali. La scelta di offrire solo cibo fresco e fatto a mano e l'impegno con cui curiamo l'ambiente oltre la cucina nascono dalla nostra passione. Siamo nati e cresciuti qui, in questa casa, in questo terri-

Lombardia

torio, entrambi origine del nostro essere che nel lavoro si esprime nell'estrema attenzione al cliente. Una grande sfida che condividiamo con il personale, giovani in gamba che sono assorbiti dalla nostra stessa passione: insieme a loro presentiamo la nostra visione che passa dalla pulizia del locale alla preparazione e presentazione dei piatti".

Ci troviamo in un territorio meraviglioso, quello dell'altopiano della Valle Seriana, immersi in un contesto di grande fascino come il centro storico di Clusone, conosciuta come la "città dipinta" per la ricchezza dei suoi affreschi. "Il nostro è un turismo dai ritmi lenti, dove contano ancora le persone. La gente ha bisogno di stare bene, socializzare e avere un contatto umano - spiega Savina - Anche mangiare significa godersi benessere e convivialità. Il menu che proponiamo varia in

base alla stagionalità dei prodotti". Pranzare al Mas-cì significa godere di una cucina "solida", concreta, raffinata nei sapori e nella qualità: "Tutti i primi piatti, a eccezione dei risi, sono solo di pasta fresca; alcune ricette le ha inventate nostro padre, a noi il compito di esaltare la tradizione della nostra terra ai gusti, sapori e saperi di oggi - continua Savina - Abbiamo inoltre una cantina veramente interessante, sotterranea e con vini di una certa importanza. Questo è un aspetto che piace molto alla nostra clientela, soprattutto ai giovani".

Vini eccezionali da assaporare nei mesi estivi sotto il pergolato di uva e glicine della corte esterna, magari gustando un piatto di tagliatelle al tartufo nero o un risotto cremoso agli agrumi... e non solo.

CLUSONE (BG) - www.mas-ci.it





Luigi Giudici tra Georgia e Giovanni, titolari di Bgp Group

Bgp Group è un'azienda che può offrire ogni soluzione per il legno o effetto legno e proporre un prodotto d'eccellenza che coniuga estetica, qualità ed ecosostenibilità

Parquet: storie d'amore e di passioni

Da sempre a Clusone, **Bgp Group** promuove l'arte del legno e del parquet, sia in versione standard sia nella selezione d'autore, più ricercato e personalizzato

La bellezza senza tempo di un pavimento in parquet per creare ambienti eleganti che effondono note di calore e di natura. In provincia di Bergamo, a Clusone, la Bgp Group racconta una storia d'amore e di passione nell'arte del parquet: da quello standard a quello d'autore al più ricercato e personalizzato realizzato a mano e su misura nella falegnameria interna. Una realtà produttiva d'eccellenza, capace di vincere le sfide dei mercati, mantenendo saldi gli standard qualitativi che l'hanno accompagnata sin dal suo esordio nel panorama produttivo. Ai vertici ci sono i fratelli Georgia e Giovanni Giudici, ma è con Luigi Giudici che comincia la grande avventura di Bgp Group Srl. È la figlia a raccontare il debutto del papà, esportatore per l'Italia dall'Africa e dall'Est Europa di parquet fino al 1999, quando decide di creare un'azienda che nel corso dei successivi anni è cresciuta, conquistandosi i "galloni" dell'eccellenza e della cura dei dettagli. Oggi conta 45 dipendenti, oltre

Lombardia

all'ufficio commerciale, l'ufficio tecnico, il magazzino, la sede logistica ad Alzano e una cinquantina di agenti sul territorio nazionale e all'estero. Autoctone sono le maestranze che vi operano, tutti giovani coinvolti nel ciclo produttivo anche in prospettiva della crescita aziendale. "Cerchiamo di promuoverci come artigianalità, come azienda che può offrire ogni soluzione per il legno o effetto le-

gno e proporre un prodotto d'eccellenza che coniuga estetica, qualità ed ecosostenibilità", dice Georgia Giudici che, dal suo ingresso in azienda insieme con il fratello, ha puntato su innovazione e nuove tendenze, senza tralasciare la ricerca, a partire dalla materia prima garantita da certificazioni Fsc e Pefc. Vasta la gamma di prodotti, tra i quali spicca nella nuova collezione il parquet in frassino, un pavimento con meno nodi e dall'aspetto meno rustico. Un occhio di riguardo è posto anche alle tendenze che, come sottolinea Georgia Giudici, "Variano a seconda della geografia con un orientamento al rovere chiaro e scuro e un ritorno all'essenziale, come il frassino, oltre al disegno a spine. Disponiamo di un grande magazzino che ci consente di avere disponibilità dei prodotti e garantire la consegna in dieci giorni", conclude. Un'azienda dinamica e solida, dunque, affermata in Italia, ma anche in Francia, Slovenia e Croazia, il cui obiettivo oggi è, naturalmente, conquistare nuovi canali.

CLUSONE (BG) - www.bggpgroup.it



Rivestimento in legno di recupero realizzato a Bergamo

Gli specialisti del laser che plasmano le superfici

ML Engraving, 23 anni d'attività, è il riferimento internazionale per le finiture su stampi. Il benessere del team è al primo posto. Nel 2022 migliore Pmi innovativa

Osservando la maggior parte degli oggetti d'uso comune è possibile riscontrare scritte in rilievo, finiture delicate al tatto come il velluto o vere e proprie texture superficiali come effetti naturali, tessuti o geometrici. Queste finiture nobilitano i manufatti dal punto di vista estetico e ne possono anche migliorare le funzionalità. Sono il risultato di anni di ricerca, dell'applicazione di tecnologie di ultima generazione e di una progettualità aziendale che si impegna a mantenere un clima sereno e stimolante al suo interno, per offrire servizi con standard qualitativi d'eccellenza.

Lombardia

Tutto questo è ML Engraving, azienda bergamasca con sede a Onore, che ogni giorno valorizza gli oggetti in plastica e gomma mediante l'incisione laser degli stampi da cui essi derivano. Tecnologia sostenibile e a basso impatto sull'ambiente, il laser garantisce consumi energetici davvero contenuti, paragonabili a quelli di un comune phon. ML Engraving è nata dalla scommessa di due giovani, che già nel 1999 avevano colto nel laser uno strumento versatile e dalle grandi potenzialità. Oggi quei ragazzi, Andrea Lodetti e Silvano Balduzzi, sono due imprenditori che, con lungimiranza e determinazione, hanno costruito un'azienda solida, come dimostra il riconoscimento di Industria

Felix, ritirato a marzo 2022 da Lodetti, come migliore Pmi innovativa per performance gestionale e affidabilità finanziaria Cerved, unica su tutta la provincia di Bergamo.

“Ci siamo chiesti se fosse possibile costruire un luogo che facesse pesare poco il pensiero del lunedì mattina”, spiega Lodetti, ricordando la scommessa delle origini. Da questa domanda è derivata



Andrea Lodetti, co-fondatore e general manager di ML Engraving

La sede di ML Engraving a Onore, un esempio di integrazione urbanistica



L'ufficio progettazione della business unit Just in Time, dedicata alle incisioni ad alto contenuto tecnico

ML Engraving è partner di grandi brand europei ed è in crescita: negli ultimi tre anni ha raddoppiato la forza lavoro e punta agli 8 milioni di fatturato per il 2022

la mission: "Creare un ambiente di lavoro che sia attrattivo per i giovani, meritocratico, che incentivi l'iniziativa e il lavoro in team. Che non abbia semplicemente dipendenti, ma che formi i professionisti del futuro. Un luogo che si possa adattare alle necessità di chi ci lavora. Non il contrario". La scelta di non introdurre il rilevatore di presenze - il cosiddetto "cartellino" - ne è un esempio. Oggi ML Engraving è composta da 65 professionisti, con un'età media di circa 30 anni e con competenze che spazia-

no dalla modellazione 3D all'uso delle macchine laser, dai sistemi di misurazione all'avanguardia al social media marketing.

Con questo approccio, sostenuto dalla capacità produttiva di 20 macchine laser e reso sempre più efficiente - e sostenibile per l'ambiente - dalla completa digitalizzazione dei processi, l'azienda è diventata partner di grossi brand in tutta Europa ed è in crescita: negli ultimi tre anni ha raddoppiato la forza lavoro e punta agli 8 milioni di fatturato per il 2022. L'impresa orobica ha una spiccata attitudine al problem-solving e si pone al servizio dei clienti, affiancandoli lungo tutto il processo: dalle prime fasi di sviluppo del concept all'incisione laser con servizi diversificati e modulari, fino ai trasporti.

Un'altra colonna portante è la ricerca e sviluppo: ML Engraving ha già brevettato tre protocolli d'incisione esclusivi ed

è membro stabile di progetti europei per un progresso tecnologico e sostenibile. Le sfide più recenti riguardano la possibilità di realizzare superfici "ottimizzate", per esempio per la gestione dell'attrito o per l'efficientamento energetico. Il know-how e la qualità delle lavorazioni hanno portato un'altra novità importante: nel 2022 ML Engraving è diventata membro del GLG - Global Laser Group, il più grande network mondiale per le incisioni laser su stampi, specializzato nel settore automotive, presente già in Nord America, Asia e Europa e che finalmente può aggiungere un presidio anche in Italia.

ONORE (BG) - www.mlengraving.com

Un'azienda immersa nel verde

Ci si aspetterebbe di incontrare una realtà come ML Engraving nel polo industriale hi-tech di una grande città. In realtà si trova immersa nel verde della Valsesiana, con la maestosità delle Prealpi Orobie a farle da cornice. Investire nel territorio d'origine è una scelta fortemente voluta dai soci fondatori: lavorare in un contesto naturale e non cementificato e non dover subire quotidianamente il traffico sono modi concreti di tener fede alla promessa che Lodetti e Balduzzi formularono nel 1999: costruire un'azienda in cui lavorare e stare bene.



Una delle fasi della progettazione digitale



Comune di Lovere

Lombardia

Affacciato sul Sebino, con poco più di 5.000 abitanti, Lovere è un piccolo ma prezioso Comune della provincia di Bergamo. Dal 2003 è annoverato tra i "I Borghi più belli d'Italia" e, nel luglio 2014, il Ministero dello Sviluppo Economico gli ha dedicato un francobollo della serie tematica dedicata al turismo "Il Patrimonio naturale e paesaggistico". Rinomata località di villeggiatura, Lovere offre molteplici possibilità per praticare nuoto, vela, sup, windsurf, canoa, canottaggio e trekking.

tel +39 035 983623
www.comune.lovere.bg.it

Stretto tra lago e montagna, questo Comune della provincia di Bergamo ha il pregio di racchiudere in una dimensione contenuta veri capolavori architettonici che si fondono con il paesaggio lacustre. I palazzi che dominano la splendida Piazza XIII Martiri ne sono l'esempio. Così come lo è la Torre Civica, punto centrale dell'abitato di Lovere nel Medioevo, dalla cui sommità è oggi possibile godere di un panorama mozzafiato a 360 gradi sul borgo antico, il Lago d'Iseo e la Valle Camonica. Arrivare e perdersi, nel tempo e nella storia. Perché ogni angolo



Torre Civica



Sorvolo delle Frece Tricolori su Lovere

PH. BEE VISUAL

Il Comune che conquista, sorprende e brilla al tramonto

Lovere è il borgo sul Lago di Iseo che soddisfa ogni esigenza tra cultura, sport e paesaggi, per arrivare e perdersi nella storia

del Comune racconta qualcosa. L'atmosfera è quella di un tempo: nel borgo, infatti, si respira ancora l'aria medievale e rinascimentale. Uscendo dal centro storico, inevitabilmente ci si lascia catturare dalla bellezza dei suoi lungolaghi: due chilometri

di costa in cui si inseriscono suggestive passeggiate sull'acqua, ciascuna con le sue particolarità storiche, architettoniche e paesaggistiche. Negli anni sono molti, una su tutti la scrittrice e poetessa lady Mary Montagu, ad aver definito Lovere "il luogo più romantico" e - aggiungiamo - un vero e proprio patrimonio non solo per la Lombardia ma per l'Italia intera.

"Al tramonto - dice il sindaco Alex Pennacchio - come per magia vi troverete immersi nel 'Borgo della luce', il progetto dell'Amministrazione co-



munale che, come da tradizione, creerà un'atmosfera incantata nella quale le opere d'arte proiettate acquisteranno nuova vita e dimensione trasmettendo al tempo stesso nuove prospettive e vedute del Borgo antico".

Nel periodo estivo, tutte le sere dal 25 giugno al 18 settembre, su oltre 10.000 metri quadrati di edifici loveresi saranno proiettate alcune delle più famose opere d'arte del Maestro Marco Lodola dedicate all'intramontabile band "The Beatles".

Oltre che dalle proiezioni artistiche, l'atmosfera estiva a Lovere sarà resa ancor più suggestiva grazie ad allestimenti a tema per le vie e le piazze del paese che si potranno immortalare e condividere sui social, per contribuire a rendere Lovere non solo il più romantico dei borghi, ma anche il più "virale".

L'arte in ogni sua forma

Dalla pittura alla scultura, ma anche musica e teatro: la **Galleria dell'Accademia di Belle Arti Tadini** a Lovere attrae appassionati dall'Italia e dall'estero

Nel 1829 il conte Luigi Tadini istituisce una fondazione che comprende le scuole di musica e di disegno - attive ancor'oggi - e costruisce un palazzo, in riva al lago, per esporre al pubblico le sue raccolte d'arte, formate tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento. Oggi come ieri, la Galleria dell'Accademia di Belle Arti Tadini a Lovere è un luogo di grande fascino, permeato di arte e cultura, che attrae visitatori tutto l'anno.

La visita comincia dalla Cappella al centro del giardino, costruita per ospitare la Stele Tadini, una tra le ultime opere di Antonio Canova, scolpita tra il 1819 e il 1821 per onorare la memoria del figlio del conte prematuramente scomparso nel 1799. Lo scultore e il giovane Tadini si erano incontrati a Roma nel 1795, instaurando da subito un rapporto di amicizia.

La collezione d'arte è esposta al piano nobile dell'edificio. Dopo la scenografica

Lombardia



Lovere, Accademia Tadini, Veduta del palazzo

“Galleria delle Armi”, il Gabinetto delle Antichità ospita la raccolta archeologica. Le sale seguenti sono dedicate alla preziosa raccolta di porcellane orientali e occidentali. Concludono il percorso la Biblioteca e uno scenografico balcone che consente di ammirare il paesaggio del lago.

Al centro del museo, la grande Sala destinata ai concerti e alle rappresentazioni teatrali ospita una prestigiosa stagione musicale con interpreti da tutta Europa. Seguono le sale dedicate all'esposizione dei dipinti.

Negli anni, Luigi Tadini acquistò dipinti provenienti da Crema come le pale d'altare di Paris Bordon (pala Manfron), Vincenzo Civerchio, Aurelio Gatti. Intorno al 1810 il conte spostò i propri interessi verso la pittura veneta: arrivano così capolavori come la “Madonna con il Bambino” di Iacopo Bellini. A questi si aggiungono opere di scuola veronese del Quattrocento e significative testimonianze della cultura seicentesca lombarda. Il secondo piano ospita il Museo dell'Ottocento, nato dalla donazione della raccolta di cimeli garibaldini di diverse famiglie loveresi. Di parti-

Al centro del museo, la grande Sala destinata ai concerti e alle rappresentazioni teatrali ospita una prestigiosa stagione musicale con interpreti da tutta Europa

colare importanza, oltre alla selezione dei ritratti ottocenteschi, le tre tele di Francesco Hayez, tra cui lo straordinario “Ecce Homo”, tra le ultime opere dell'artista. Conclude il percorso una raccolta di arte moderna e contemporanea, che comprende una documentazione della cultura artistica italiana ed europea del secondo dopoguerra, fino ad anni recentissimi.

La Galleria dell'Accademia Tadini è aperta da maggio a settembre (martedì-sabato 15-19; domenica e festivi 10-12; 15-19). A ottobre solo il sabato (15-19), la domenica e i festivi (10-12; 15-19).

LOVERE (BG) - www.accademiataadini.it

PH. CATTARANI



Paris Bordon, Madonna con il Bambino, San Giorgio e San Cristoforo, Lovere, Galleria dell'Accademia Tadini



Comune di
Sarnico

Lombardia

Sfiora i 7.000 abitanti questa bella cittadina in provincia di Bergamo, affacciata sulla sponda occidentale del Lago d'Iseo. Punto di partenza ideale per gite ed escursioni alla scoperta di borghi e castelli, Sarnico vanta una peculiarità quasi esclusiva sul territorio: un originale nucleo di costruzioni in stile Liberty a firma dell'architetto milanese Giuseppe Sommaruga che, qui, ha lasciato tra le sue migliori perle anche per quanto riguarda le decorazioni pubbliche e private di diverse architetture locali.

tel +39 0359 24111

www.comune.sarnico.bg.it



Fascino e mistero nel luogo più Liberty della Lombardia

Viaggio "sostenibile" a **Sarnico** alla scoperta dell'affascinante centro storico, dei famosi lidi e dei sentieri sul Lago d'Iseo

Se vi piace lo stile Liberty e volete rimanere in Italia, Sarnico è la metà perfetta. Una piccola grande cittadina: così si può definire questa suggestiva località di quasi 7.000 abitanti, che sorge e si affaccia sul Lago d'Iseo, a metà tra la provincia di Bergamo e quella di Brescia. Sarnico è una località ricca di storia, interessante dal punto di vista sia culturale sia architettonico, da visitare tutto l'anno in modo completamente sostenibile. Per queste (ma anche molte altre caratteristiche) la cittadina bergamasca, nel 2019, ha ottenuto la Bandiera Arancione. Per capire il perché del riconoscimento, basta visitare il centro storico con i suoi angoli più pittoreschi: dalla chiesa quattrocentesca di San Paolo ai palazzi medievali, i resti di torri e murature caratteristiche. Spicca poi la pinacoteca Gianni

Bellini, con circa 150 opere d'età compresa tra il 1500 e il 1700, ospitata nella parte più antica di palazzo Gervasoni. Sorprendente è il sagrato di piazza del Santissimo Redentore con l'imponente facciata della chiesa parrocchiale San Martino de Tours, in stile barocco. Dal centro storico, si possono facilmente raggiungere i lidi dedicati alla balneazione, luoghi ideali per rilassarsi o cimentarsi in sport acquatici, aree attrezzate dove prendere il sole e fare il bagno immersi nella natura. Tre sono i più famosi: Lido Nettuno, una del-

le aree verdi più grandi e meglio attrezzate che il Sebino possa offrire; il Fontanò, il meraviglioso parco di 8.000 metri quadri, che ospita la chiesetta Stella Maris; il Fosio, un'area libera in via Manzoni di oltre 13.000 metri quadri. Famosa in passato per la pietra arenaria, in tempi più recenti Sarnico ha visto il nome accostato alla motonautica, con gli storici cantieri Riva, fondati nel 1842. Fiore all'occhiello di quella che possiamo definire "capitale italiana del Liberty" è la posizione strategica che permette ai visitatori di percorrere, per esempio, il sentiero Forcella-Molere, che si snoda sulla collina retrostante il centro, regalando scorci mozzafiato sul Lago d'Iseo. Meritano infine di essere citate le tante manifestazioni che animano il Comune tutto l'anno. Dalle mostre nella Pinacoteca al Busker Festival, con i suoi artisti di strada. E ancora Stella Maris, la tradizionale processione su imbarcazioni illuminate, la Fiera della Caccia e degli Uccelli e la Festa dello Sport. Natale è "Luci d'Artista": oltre 300.000 luminarie serviranno a realizzare opere d'arte e illuminare il Comune. Non resta che chiudere le valigie e partire verso questa cittadina dove si può vivere in una dimensione perenne di vacanza.



Hospitality a quattro stelle dalla filosofia ecologica

Cocca Hotel: la vacanza per chi, prima di apparire, sceglie di essere



Dal 2008, anno della sua apertura, a oggi, Cocca Hotel è divenuto tappa di una clientela nazionale e internazionale che esige per le vacanze una struttura a misura d'uomo, curata nel dettaglio e forte di una filosofia ecologica ed ecosostenibile.

Dietro al Quattro Stelle sito a Sarnico, provincia di Bergamo, il placido abbraccio delle colline moreniche; davanti a esso la rasserenante visione del Lago Iseo, con un panorama che raggiunge la sponda bresciana. Filo conduttore di Cocca Hotel è un accogliente minimalismo, arricchito dai materiali principali della struttura certificata Classe A+: vetro, legno e alluminio, imprescindibili a garantire spazi luminosissimi dal comfort totale, caldi nelle stagioni fredde e freschi in quella estive. In ambito architettonico sono stati impiegati materiali e tecnologie all'avanguardia, al fine di garantire uno schermo contro l'azione delle onde elettromagnetiche e insonorizzazione tale da assicura-

Lombardia

re sogni d'oro al più irriducibile insonne. Plus di non poco conto è la presenza, in ogni reparto della struttura, dell'innovativa piastrella Oxygena, brevetto di Ceramiche Gambarelli in grado di migliorare la qualità dell'aria negli ambienti.

Altro ingrediente per il successo della formula è il verde, protagonista non solo nei giardini al pianoterra ma anche nel tappeto erboso del primo piano e perfino del tetto. Fiore all'occhiello dell'albergo è la Royal Thai Spa, allestita 13 anni fa con la stretta collaborazione del governo thailandese che, mediante una propria struttura preposta, ne ha certificato l'adesione ai criteri olistici tipici di questo approccio al wellness. Nei 1.200 metri quadri della Spa si respira l'atmosfera d'un Oriente non manieristico ma, anzi, rievocato con dovizia di particolari e rispettoso delle varie procedure curative e dei trattamenti. Non solo: oltre alla cucina con le più ghiotte pietanze della tradizione italiana, il ristorante di Cocca Hotel offre una seconda cucina, un autentico "Thai Restaurant" tanto gustoso quanto sano.

Fiore all'occhiello dell'albergo è la Royal Thai Spa, allestita 13 anni fa con la stretta collaborazione del governo thailandese che ne ha certificato l'adesione ai criteri olistici

“Mantenere un basso impatto ambientale è da sempre una questione imprescindibile per noi - spiegano i fratelli Maurizio e Mario Marini, titolari - Unitamente agli investimenti fin qui sostenuti abbiamo perciò in progetto ulteriori auto-perfezionamenti, che ci porteranno quasi a un raddoppio del parco fotovoltaico che attualmente ci garantisce 110 kW di energia pulita”. Dal Cocca Hotel si esce rigenerati dopo aver dimorato in una struttura il cui indubbio valore è certamente espresso nel visibile ma, anche, in un'atmosfera di pace impalpabile, eppure evidente all'animo dei visitatori attenti.

SARNICO (BG) - www.coccahotel.com





NAVIGA IN UN CAPOLAVORO.

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



+39 035 971483 | info@navigazione lagoiseo.it | www.navigazione lagoiseo.it





Bruno Gervasoni, presidente di Manifattura Guarnizioni Colombo

Il presente di Manifattura Guarnizioni Colombo resta comunque radicato a Sarnico: riconosciuta come la capostipite del settore, è l'ultima realtà produttiva storica ancora presente nel territorio

Nasce qui un capitolo della grande storia manifatturiera

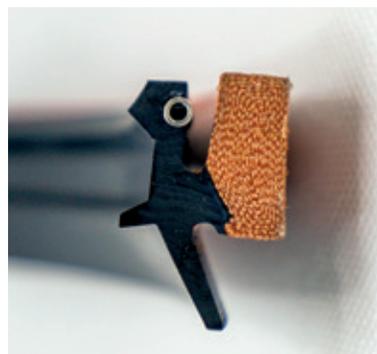
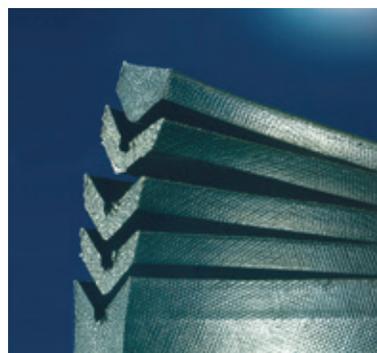
Con un lungo know-how dalla meccanica navale alle energie rinnovabili, **Manifattura Guarnizioni Colombo Spa** è lo storico riferimento nel Distretto della Gomma del Sebino

Grazie a una storia che risale al 1911 - data simbolica di fondazione dell'azienda che partecipò all'Esposizione Universale di Torino - Manifattura Guarnizioni Colombo Spa ha attraversato da protagonista la storia industriale del Bel Paese, passando da committenti quali la Regia Marina Militare e fino a un'internazionalizzazione che ne fa oggi più che mai un punto di riferimento in Europa nella produzione di guarnizioni e sistemi di tenuta per macchine e impianti per l'industria. "Ci siamo evoluti dal primo manifatturiero con i suoi macchinari mastodontici fino alle soddisfazioni determinate dagli attuali mercati di punta - spiega il presidente Bruno Gervasoni - Denominatore comune di questa lunga avventura imprenditoriale è un'evoluzione continua, che ci ha permesso di offrire soluzioni ad hoc negli ambiti dei motori industriali per la meccanica na-

Lombardia

vale come anche per l'industria pesante, pompe ad alta pressione, oleodinamica ed energie rinnovabili".

"Altri ingredienti della 'ricetta' sono l'approccio a mercati di nicchia con produzione di grandi dimensioni e la spiccata customizzazione del prodotto, con una trasversalità che permette di creare guarnizioni in gomma, metallo e materiali termoplastici. Non vantiamo produzioni da milioni di pezzi ma - sottolinea Gervasoni - questo sì, ci siamo specializzati in poche guarnizioni che risolvono grandi problemi". Realtà apripista nel Distretto della Gomma del Sebino, Manifattura Guarnizioni Colombo Spa si distingue per uno studio ingegneristico interno che progetta la soluzione ideale a stretto contatto con il committente, anche per piccoli pezzi. Il risultato di tale modus operandi è un core business rivolto principalmente all'Europa, con particolare soddisfazione ai mercati nazionale, tedesco e olandese e prospettive di future negli Stati



Uniti e nei Paesi asiatici. "Il nostro presente resta comunque radicato a Sarnico - conclude Gervasoni - Colombo, riconosciuta come la capostipite del settore, è l'ultima realtà produttiva storica ancora presente nel territorio, oltre ai Cantieri Riva. Anche quest'anno, perciò, abbiamo stanziato importanti investimenti per confermarci brand indiscusso nei mercati internazionali".

SARNICO (BG) - www.colombospa.com

Alto Adige

Progetto di comunicazione ideato da Lorella Sivieri

Qui la transizione ecologica è realtà



Un mondo che pare abbia già realizzato appieno la transizione ecologica? L'Alto Adige. È la risposta che viene spontanea pensando alla splendida natura, all'accoglienza a misura d'uomo e alle innumerevoli innovazioni green che questa terra offre. Antesignano di soluzioni inedite, cariche di una solida cultura che ha saputo rendere moderni principi storici d'armonia tra l'uomo e l'ambiente, l'Alto Adige è una palestra a cielo aperto per tutti coloro che vogliono, non solo toccare con mano le soluzioni verdi all'avanguardia,

ma anche prendere le misure di un mondo che verrà. Se il pianeta vuole sopravvivere a se stesso.

È così che in Alto Adige il turismo significa lunghe camminate - per esperti e per persone abituate solo a ore e ore di ufficio - splendide biciclettate su strade e percorsi assolutamente adeguati, straordinarie opportunità di viaggi intermodali, con la bici che sale comodamente in treno senza richiedere particolari sforzi e la mobilità green che frantuma tutte le distanze.

Il benessere da queste parti è curato



Turismo, mobilità, abitare, cura per l'ambiente: le valli altoatesine sono il luogo dove toccare con mano il futuro sostenibile che verrà

con l'esaltazione dell'attività sportiva adeguata a ogni età e per ogni stato e da un'attenzione amorevole e dotta per piante e fiori, di cui si riesce a utilizzare ogni sorta di principio benefico.

Se l'accoglienza nelle valli altoatesine è una vera e propria "coccola", la tavola è un'altrettanta esaltazione dell'equilibrio armonico tra ciò che il territorio, sapientemente coltivato e preservato, può offrire e le richieste più esigenti di ogni ospite.

Ogni fonte di energia sostenibile in Alto Adige è stata già da tempo adoperata per

rendere autonomo quello che può esserlo e per creare benefici a ogni piccola comunità in cui è organizzato il territorio. Ulteriore frontiera di innovazione green da queste parti è rappresentata dall'abitare e da tutta la filiera connessa. Un esempio eclatante di questa realtà lo si è avuto alla recente edizione di Klimahouse, finalmente in presenza dopo due anni.

"Costruire bene, Vivere bene" è stato il claim condiviso da tutti i soggetti che l'hanno animata, accomunati da uno stesso obiettivo: riscoprire il rapporto

profondo tra uomo e natura e quello tra tradizione e nuovi standard tecnologici per individuare i modelli di ultima generazione da adottare per un futuro sostenibile. Dai materiali all'impiantistica, dalle tecniche costruttive di ultima generazione e a impatto ridotto fino ai dispositivi hi-tech, tutto ha parlato uno stesso linguaggio, evidenziando come "verde" si coniughi assolutamente con le soluzioni più moderne e funzionali, pur valorizzando l'essenzialità.

- Antonella Lanfrit -



Emozioni da togliere il fiato

Consigli e itinerari per vivere la zona escursionistica **Racines-Giovo** scoprendo il territorio attraverso percorsi da fare in bici o a piedi, per esperti e per famiglie, anche a misura di bambino, in uno scenario di impareggiabile bellezza

Carpe diem. Questo è l'invito con cui Orazio esortava a vivere intensamente il presente, godendo di ogni istante. Se non si è mai ammirato il mondo dall'alto, si può vivere il proprio momento "now" con la cabinovia panoramica Racines-Giovo. Arrivare ai 2.150 metri di altitudine del Passo Giovo sarà un'esperienza da togliere il fiato. In cima si respirerà aria fresca e limpida di montagna, con lo sguardo che volteggia libero verso gli incredibili scenari di alpeggi e malghe. Un tempo località mineraria, Racines è oggi parte delle "Perle delle Alpi", un consorzio di diversi comuni che sostengono la mobilità dolce. Fitti boschi di conifere e

Alto Adige

prati in fiore che in primavera e in estate colorano il paesaggio di mille sfumature. In particolare, le stelle alpine che a maggio e giugno donano un'esperienza visiva davvero unica, o i rododendri di montagna che con i loro fitti cespugli abbracciano i pendii. Un panorama alpino che si perde all'orizzonte in quella che è conosciuta come la "valle della pace" dell'Alto Adige. Un vero paradiso caratterizzato da verdi praterie, punti panoramici, cascate spettacolari, torrenti, laghi e paludi sovracquatiche. Da non lasciarsi sfuggire è il Mondo Avventura Montagna Racines, un sentiero escursionistico a misura di passeggino dove scoprire e imparare ad amare la natura giocando. Un percorso esperienziale in cui osservare il



Nicchie ad alta suggestione

Chi ama passeggiare nei boschi può esplorare il sentiero che dallo Jaufensteg si snoda lungo il corso del torrente Rio Racines. La Gola di Stanghe, in tedesco "Gilfenklamm", è l'unica gola in Europa scavata in profondità nel marmo bianco: una delle più emozionanti dell'arco alpino. Non solo, però. Perché è d'obbligo anche una visita alle spettacolari cascate di Stanghe. Uno dei punti di attrazione è la cosiddetta "chiesa", una roccia a forma di imbuto da cui precipita l'acqua a strapiombo. Il sentiero è stato pensato a misura di bambino: gradini di legno, passerelle e piccoli ponti che attraversano la gola costeggiando la roccia con vista sul torrente.

mondo delle formiche e delle marmotte, attraverso ponti panoramici e reti da arrampicata, divertenti giochi d'acqua e il piccolo zoo. Salire con la cabinovia verso il Mondo Avventura Montagna Racines sarà già qualcosa di emozionante. Una volta giunti alla stazione a monte si potrà percorrere il sentiero circolare in circa 45 minuti, accompagnati lungo il percorso da interessanti pannelli informativi per conoscere la flora e la fauna locale. Tour per scalatori esperti, ma an-



che divertenti escursioni tematiche per tutta la famiglia: sono veramente numerose le attività outdoor a Racines. I mesi estivi sono perfetti per pedalate, scampagnate all'insegna del relax o arrampicate sui numerosi percorsi escursionistici che portano fino in cima. Lungo il cammino si trovano malghe, baite e rifugi specializzati nell'accoglienza dei bambini. Luoghi che invitano a concedersi gustose tappe alla scoperta della cucina altoatesina dai sapori antichi e genuini. Dopo le fatiche di un'escursione impegnativa o una bella passeggiata rilassante, sarà fantastico assaporare una merenda tipica preparata con ingredienti del territorio, magari comodamente seduti in terrazza, accarezzati dal sole e ammaliati da panorami incantevoli. Numerose malghe sono anche predisposte per accogliere i piccoli scalatori con parchi giochi, piatti dedicati e animali da osservare molto da vicino. Il sentiero delle malghe di Racines parte sulla strada del Passo Giovo e porta

Camminare è una scuola di vita, un bisogno per il corpo e per la mente. Andare in montagna, sperimentare sulla propria pelle le sensazioni che regala la natura incontaminata è una delle esperienze più entusiasmanti da vivere e insegnare ai propri figli

alla scoperta di ben sette diverse malghe attraverso un territorio a dir poco straordinario.

Una volta arrivati alla stazione a monte si segue il sentiero a destra che passando dai prati alpini porta fino alla Malga Wasserfalleralm. Da qui si può proseguire fino alla Baita Saxnerhütte, alle Malghe Wumbelsalm e alla Klammalm per poi ritornare sul sentiero per Vallettina (Flading) e continuare percorrendo una stradina pedonale fino alla stazione a valle di Racines.

Camminare è una scuola di vita, un bisogno per il corpo e per la mente. Andare in montagna, sperimentare sulla propria pelle le sensazioni che regala la natura incontaminata è una delle esperienze più entusiasmanti da vivere e insegnare ai propri figli.

E la Val di Racines è la meta ideale per chi ama esplorare "passo dopo passo", con i suoi innumerevoli sentieri e percorsi per trekking in quota. Ogni giorno una nuova (e indimenticabile) avventura.

RACINES (BZ) - www.racines-giovo.it





**Ratschings
Racines**



*Un paradiso per gli
amanti del movimento!*

www.racines.info

 [visitratschings](https://www.instagram.com/visitratschings)



La tua escursione in montagna a Racines

Tour in montagna a Racines per tutti i gusti e per tutte le condizioni: la varietà della rete escursionistica nel Comune delle tre valli ti promette un'escursione in montagna dopo l'altra a stretto contatto con la natura incontaminata dell'Alto Adige. Dalle **tranquille escursioni ai rifugi** fino ai **tour più ambiziosi sui ghiacciai** per i più esperti, trovi sicuramente il tour più adatto a te. Se le tue gambe dovessero avere bisogno di una pausa, serviti della **cabinovia panoramica Racines** e regalati una sosta gustosa scegliendo tra malghe e rifugi che costellano Racines. Così, arrivare in vetta sarà meno impegnativo.

Anche i **piccoli escursionisti** si divertono troppo per pensare a questi dettagli: spesso nei **parchi giochi**, emozioni lungo i **sentieri tematici** intervallati da interessanti tappe informative.

C'è tanto da scoprire, troppo da esplorare.

E poi, molte delle passeggiate per famiglie a Racines sono perfette anche per essere percorse con i passeggini. E ce n'è per tutte le età: **itinerari per bimbi piccoli, tour per adolescenti e percorsi per meno giovani.**

Vivi da vicino le bellezze e i segreti della natura, lasciati conquistare da panorami di raro fascino e vedrai: se ti immergi in un territorio, cresci insieme a esso.

Il nostro consiglio

La gola Burkhardklamm in Val Ridanna

La Val Ridanna spicca per un fascino elegante e discreto, tra prati e radure verdi dai morbidi contorni e fitti boschi di conifere. Tuttavia, non lasciarti ingannare dalla quiete che trasmette questa valle, perché proprio nel fondovalle, a Masseria, essa cela uno spettacolo naturale davvero splendido: la gola Burkhardklamm con le sue due cascate maestose.

Ti attendono 45 minuti di escursione lungo il sentiero panoramico che ti regala affacci straordinari nel paradiso naturale delle Alpi dello Stubai. Una volta al cospetto delle cascate, devi fare un'ultima cosa: chiudi gli occhi e lasciati avvolgere da una fresca carezza fatta di nebbiolina spruzzata dalle cascate!



Nuovo impianto Helmjet Sexten

Dolomiti... Passione allo stato puro

In estate l'area sciistica 3 Cime / 3 Zinnen si trasforma in un paradiso di gite ed escursioni a misura di famiglia

Le Dolomiti sono un vero dono della natura. Un paesaggio maestoso di rara bellezza: non bastano le parole per descriverlo. Pinnacoli, guglie e torri che si stagliano nel cielo regalando straordinarie colorazioni. Soprattutto nelle giornate serene d'estate, quando il riflesso di queste rocce, le dolomie, crea un effetto visivo unico nel suo genere chiamato "enrosadira", ovvero "diventare rosa".

Ci sono pochi posti dove vivere da vicino la magia delle Dolomiti. La regione dolomitica 3 Cime / 3 Zinnen è uno di questi. Situata al centro del Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, tale territorio offre una delle esperienze più entusiasmanti delle Alpi. Comprensorio sciistico pluripremiato in inverno e paradiso per gli escursionisti e le famiglie in estate, in un'area così piccola sono concentrate numerose e diverse bellezze naturali.

Alto Adige



Regno del Gigante Baranci



© WISTHALER.COM



Funbob

La novità 2022

Novità dell'estate 2022 è la cabinovia Signaue che parte direttamente vicino al rifugio Pollaio. In poco tempo dalla località Signaue si arriva a 1.737 metri. Una volta in cima è possibile dedicarsi a una facile escursione di 30 minuti verso la stazione a monte Croda Rossa, scendere a valle, fare il giro del lago Parfal o dedicarsi a una bella grigliata all'area barbecue del lago.

Una su tutte, le omonime Tre Cime, le più celebrate delle Dolomiti.

Un vero patrimonio naturale da vivere tutto l'anno, che riserva incredibili sorprese durante l'estate. Quindi non solo sci ma anche escursioni, passeggiate, arrampicate, scalate, cicloturismo e mountain bike per un'estate dinamica nel regno delle 3 Cime. Ce n'è per tutti i gusti e per tutte le età, con un occhio di riguardo per le famiglie.

Con gli impianti di risalita si raggiungono facilmente parchi e sentieri tematici immersi tra gli scenari spettacolari di queste montagne. Una delle destinazioni preferite è il Monte Baranci. Qui si trova il sentiero escursionistico in cui tutto ruota intorno alla leggenda del gigante Baranci: percorsi e attrazioni speciali tra prati fioriti e tappeti erbosi, come il villaggio degli gnomi, i laghetti e la pista da tubing. E la prima pista estiva per lo slittino in Italia, il Fun Bob, dove poter

scendere a valle divertendosi. La magia continua oltre i 2.000 metri con il Parco natura Olperl, un percorso tematico ad anello percorribile a piedi nudi (Barefoot Trail) o con il passeggino da trekking per un'esperienza indimenticabile nel cuore del mondo alpino della zona delle 3 Cime nelle Dolomiti. Un'ora di camminata nel regno di Olperl, una creatura leggendaria delle montagne di Sesto: partendo dalla Malga dei Bambini nei pressi della stazione a monte del nuovo impianto Helmjet Sexten e della funivia Versciaco Monte Elmo, si percorrerà il sentiero circolare con dieci stazioni tematiche dedicate agli animali selvatici di questa regione.

Da non perdere il nascondiglio di Olperl, la torre di osservazione e i due laghi di montagna.

Le emozioni continuano. Sulla Croda Rossa è possibile osservare da vicino l'unico branco di renne delle Alpi e foraggiare questi simpatici animali con muschio islandese e un mix di cereali. Un'esperienza a misura di famiglia, arrivando comodamente nell'area faunistica a bordo della cabinovia Croda Rossa. Sempre accompagnati dalla suggestiva vista delle Dolomiti, si può poi salire con la cabinovia Tre Cime al monte degli alpeggi Stiergarten, un paradiso escursionistico dove un tempo pascolavano i tori; oggi si possono trovare il toro Emil e al-

Sulla Croda Rossa è possibile osservare da vicino l'unico branco di renne delle Alpi e foraggiare questi simpatici animali con muschio islandese e un mix di cereali. Un'esperienza a misura di famiglia

tri 700 bovini e cavalli. Camminando tra prati verdi e rigogliosi si arriva fino alla Klammbachalm e alla Nemes Alm, due malghe con vista sulle Dolomiti di Sesto raggiungibili percorrendo un itinerario panoramico adatto anche ai bambini. Ma non finisce qui. Con la bici si va alla scoperta di Lienz o Brunico. Punto di partenza è il moderno noleggio di biciclette Bikecenter Punka a Versciaco, mentre il ritorno avviene in treno, con la stazione a soli due passi. Piccolo suggerimento: se si vuole esplorare più di due montagne con gli impianti di risalita, una 3 Zinnen Mountaincard è il biglietto più conveniente (tutti i biglietti sono acquistabili online su www.trecime.com/shop).

SAN CANDIDO - VERSCIACO (BZ)
www.trecime.com



Il panorama su 126 cime di oltre 3.000 metri è incredibile. E, nelle giornate terse, si racconta che il blu del Mare Adriatico luccichi sino in Alto Adige

Un'estate di avventura tra natura e ghiacciai

L'Alpin Arena in **Val Senales** è ricca di emozioni e divertimento. Tutti i giorni un'esperienza unica. Per tutti coloro che vogliono esplorare sempre nuovi orizzonti

Apochi 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 Ice-man 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, ai maestosi ghiacciai che incorniciano l'intera vallata.

A 3.251 metri di altitudine sul livello del mare, l'Iceman Ötzi Peak e la sua piattaforma panoramica vi riportano indietro nel tempo e vi promettono una vista imperdibile.

La funivia porta i visitatori da Maso Corto (2.011 metri) fino a 3.212 metri di altitudine in soli sei minuti. Gli escursionisti

Alto Adige

salgono a piedi verso un luogo molto particolare: l'Iceman Ötzi Peak, sulla Croda delle Cornacchie (3.251 metri). Non a caso la piattaforma panoramica porta il nome della mummia dei ghiacci più famosa dei giorni nostri. I turisti qui possono avere una retrospettiva storica della Val Senales di tantissimi anni fa.

Il panorama su 126 cime di oltre 3.000 metri è incredibile: dalla piattaforma panoramica, la vista spazia da nord verso l'Austria e da sud verso il nord Italia, si intravedono la Cima del Lago Bianco (3.498 m) alla fine della valle di Kaunertal, il Wildspitze (3.768 metri) nelle Alpi Venoste e persino le Alpi svizzere. A nord-est si innalza l'imponente Punta Finale con i suoi 3.514 metri e verso sud sono riconoscibili l'Ortles (3.905 metri), il re delle Alpi altoatesine. Nelle giornate terse, si racconta che il blu del Mare Adriatico luccichi sino in Alto Adige.

E, infine, guidare e divertirsi immersi

nella natura. Chi ama la velocità, invece, troverà quello che cerca sul lato opposto della valle, sui Mountaincart: il percorso di circa quattro chilometri conduce dalla stazione di montagna di Lazaun lungo il sentiero forestale fino a valle.

La Alpin Arena Senales è aperta dal 1° luglio, tutti i giorni dalle 10.00 alle 16.30.

SENALES (BZ) - www.schnalstal.com





3

MOTIVI PER CREARE NUOVI RICORDI A MERANO 2000

LA LIBERTÀ DI MUOVERSI

Tra città e cielo, a pochi minuti da Merano, si estende un altipiano soleggiato dove è possibile vivere tutte le proprie passioni: escursioni a piedi su percorsi pianeggianti o a alte cime, una via ferrata o un tour in mountain bike. Fai spazio a nuovi ricordi.



IL SORRISO DEI BAMBINI

Sempre attivi con l'Alpin Bob, nell'Outdoor Kids Camp, nel recinto di animali o durante una corsa lungo il percorso di palline ... quello che conta è la gioia dei più piccoli.



LA VISTA DALL'ALTO

Collezionisti di ricordi e di panorami mozzafiato non resteranno delusi. Sulle alte cime o durante un volo in parapendio scoprirai una vista che spazia fino alle Dolomiti e sopra i tetti della città dimenticherai la frenesia quotidiana! Vola e vivi il momento!



**Merano
2000**



PH. HELMUTH REIER

Il lago di Carezza chiamato anche lo "specchio delle Dolomiti"

L'estate "green" prende quota

Val d'Ega: le vacanze nel cuore delle Dolomiti, Patrimonio dell'Umanità Unesco

“Per capirle, le Dolomiti, veramente, occorre un po' di più. (...) Entrare, avventurarsi un poco fra le crode, toccarle, ascoltarne i silenzi, sentirne la misteriosa vita". Ammirando la parete Nord del Latemar specchiarsi nelle acque del Lago di Carezza pare di percepire esattamente ciò che descriveva Dino Buzzati negli anni Cinquanta. Le vette del Latemar, patrimonio dell'Unesco dal 2009, viste dal lago sono la cartolina più nota che caratterizza la Val d'Ega, in Alto Adige. Avventurandosi, come lo

Alto Adige

scrittore bellunese, dalla valle alle cime, si scoprono altri patrimoni che meritano di essere esplorati. Con il giusto ritmo, prendendosi tempo, quello di una vacanza nel verde e all'insegna della sostenibilità. Vicina a Bolzano, la Val d'Ega è tra le prime destinazioni in Alto Adige, che si vuole affermare come "meta green" secondo il Global Sustainable Tourism Council. Tra le tante iniziative green, la proposta "Vivere le Dolomiti con la mobilità dolce", valida fino al 1° novembre 2022, che è dedicata a chi vuole spostarsi senza usare l'auto ma usufruendo gratuitamente di tutti i mezzi pubblici e delle corse illimitate per i 18 impianti di risalita del gruppo Catinaccio, Latemar e Sciliar. Non è un caso che ogni anno la Val d'Ega sia la tappa di riferimento di chi ha l'ambizione di esplorare le Dolomiti spingendo sui pedali. Per principianti o professionisti delle salite più ripide è un fiorire di itinerari, su strada e per mountain bike, che consentono di pedalare attorno al Latemar, oltrepassare il Passo di Costalunga o seguire il percorso che porta all'osservatorio astronomico. Tantissimi i pacchetti per i cicloturisti così come quelli, anche familiari, per chi ama le escursioni, il trekking o il brivido verticale dell'arrampicata. I mille

Tra le tante iniziative green, la proposta "Vivere le Dolomiti con la mobilità dolce", valida fino al 1° novembre 2022, per chi vuole spostarsi usufruendo gratuitamente di tutti i mezzi pubblici e impianti di risalita

spunti tematici dei percorsi del Latemar, il sentiero didattico che attraversa il bosco di larici arricchiscono un'offerta dedicata ai più piccoli e ai genitori, che possono vivere da vicino il tradizionale lavoro contadino, scoprire la vita al maso, sfornando il pane del fattore o facendo la conoscenza di cavalli, lama e alpaca o comprendere l'importanza delle api. L'estate in Val d'Ega si ritrova osservandola dalla cima più alta e ascoltandone gli echi sensoriali. In un luogo in cui, come scrisse Baudelaire: "I profumi, i colori e i suoni si rispondono".



PH. JOHANNES POKLER

Il Latemarium a Obereggen: nove percorsi tematici per gli amanti della natura

VAL D'EGA (BZ) - www.valdega.com



SCHWARZENSTEIN

ALPINE LUXURY SPA RESORT | SÜDTIROL

NEW HIGH LIGHTS 2022



OPENING 16. JULY 2022

OUTDOOR SAUNA LOUNGE



FAMILY POOL



SKY SPA



NEW SUITES



THE "6TH SENSE" BAR



ALPINE LUXURY SPA RESORT SCHWARZENSTEIN | FAM. ZIMMERHOFER
Via del Paese 11. I-39030 Lutago . Valle Aurina . Alto Adige .
T +39 0474 674 100 . hotel@schwarzenstein.com . www.schwarzenstein.com



Toscana

Progetto di comunicazione ideato da **Massimiliano Catalani**



L'incanto negli occhi

Toscana, terra di rara bellezza. Si passa dalle morbide distese di colline alle foreste degradanti verso il mare. E che dire delle sue città d'arte e innumerevoli borghi dall'atmosfera lenta e conviviale. Piccoli gioielli medievali che mantengono intatto il fascino antico, con le loro mura, rocche e castelli. Una ricchezza architettonica, artistica, enogastronomica ma anche paesaggistica. Firenze, Prato e Pistoia sono

ricche di coltivazioni e d'acqua (merita una visita la Padule di Fucecchio, la più estesa area paludosa interna italiana). La zona di Pistoia, soprattutto, sorprende per gli ettari di suolo coltivati a vivaio. Un vivaismo di lunga tradizione che è parte integrante del patrimonio storico e culturale di questo territorio. Pistoia, città di vivai quindi, ma non solo. A metà strada fra l'Appennino e il mare, chi la visita per la prima volta rimane meravigliato dalla

sua bellezza. La città è celebre per le sue chiese antiche, i suoi capolavori d'arte e il suo centro storico. Camminare lungo i caratteristici vicoli di pietra consente di scoprire opere incredibili come la Chiesa di San Giovanni Fuoricivitas, la Pieve di Sant'Andrea e la Basilica della Madonna dell'Umiltà, con la sua cupola ottagonale alta 59 metri realizzata nel Cinquecento dal Vasari. Che dire poi delle magnifiche ceramiche dell'Ospedale del Ceppo?



Toscana, la quintessenza della bellezza declinata in ogni sua forma: natura, arte, cultura, enogastronomia. E, a metà strada tra il mare e l'Appennino, ecco Pistoia, la città "verde"

Fondato nel XIII secolo, il suo loggiato è impreziosito da un fregio di terracotta dipinta e invetriata opera della maestria della bottega dei Della Robbia. Le curiosità continuano al suo interno, con l'anfiteatro anatomico più piccolo del mondo e con il percorso sotterraneo di 650 metri lungo l'antico letto del torrente Brana (il più lungo percorso ipogeo in Italia accessibile a disabili e non vedenti). Qui il tempo sembra essersi fermato, un tem-

po cristallizzato come nella grande piazza del Duomo, con i suoi monumentali edifici di epoca medievale.

Insomma, Pistoia si rivela una città schietta e sincera, un piccolo scrigno di bellezze da apprezzare, vivace culturalmente e ancora a dimensione umana.

E con una eccellente tradizione enogastronomica, in primis il vino e l'olio delle sue colline.

Un territorio davvero interessante da vi-

sitare alla scoperta dei sapori genuini. Pianure e fondovalle, terme, colline e montagne, la provincia di Pistoia è caratterizzata dalla presenza di zone molto differenti tra loro: la Piana dell'Ombro-ne, la Valdinievole e la Montagna Pistoiese. Un panorama estremamente variegato, ricco di molti spunti di interesse, di prodotti tipici e tradizioni locali.

- Paola Mattavelli -



Lorenzo Zogheri, presidente della Fondazione Caript

Idee e strumenti a servizio del territorio

Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia: investire per crescere

Trent'anni di attività e di interventi a sostegno della crescita sociale e culturale del territorio: la Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, fondata nel 1992, festeggia quest'anno un traguardo importante che segna una ripartenza verso nuovi e ambiziosi obiettivi.

Toscana

“Questo anniversario non vuole essere un motivo di autocelebrazione - sottolinea il presidente della Fondazione Caript, Lorenzo Zogheri - ma un'occasione di riflessione e condivisione con la nostra comunità su come rendere sempre più efficace la nostra azione a sostegno dello sviluppo del territorio pistoiese”.

La Fondazione, per il prossimo futuro, ha individuato tre focus: il primo è quello di perseguire iniziative utili a moltiplicare l'impatto delle risorse grazie alla consapevolezza che esse, per quanto rilevanti, non siano sufficienti da sole a determinare un cambio di passo nella crescita. Il secondo è quello rendere il territorio più coeso, per acquisire maggiore competitività; terzo obiettivo è di creare condizioni favorevoli allo sviluppo delle imprese. “Con i nostri bandi e le tante azioni sostenute in diversi ambiti mettiamo al centro i progetti e finanziamo percorsi formativi che permettono di acquisire maggiori competenze per accedere a ulteriori finanziamenti - racconta Zogheri - Questo processo, nel tempo, darà modo di alleggerire la pressione sulle azioni della Fondazione e parte delle risorse potrà essere liberata per essere orientata verso nuovi scopi. L'azione di coesione viene invece attuata

attraverso la moral suasion e la creazione di collaborazioni fra le diverse realtà che operano sul territorio, mettendo in rete associazioni e amministrazioni pubbliche su obiettivi condivisi. Infine, per sostenere la realizzazione di un ecosistema favorevole allo sviluppo economico, promuoviamo numerosi interventi sul fronte dell'innovazione, creando connessioni fra le imprese e il mondo della ricerca. Vogliamo investire sull'educazione e sulla formazione dei giovani e favorire la nascita e l'evoluzione di nuove start-up - conclude il presidente - perché un territorio può essere competitivo e conoscere sviluppo solo se possiede mezzi e basi solide per la sua crescita”.

Per sostenere la realizzazione di un ecosistema favorevole allo sviluppo economico, la Fondazione Caript promuove numerosi interventi sul fronte dell'innovazione, creando connessioni fra le imprese e il mondo della ricerca

PISTOIA - www.fondazionecript.it



PIRAURELIO AMENDOLA

La sede della Fondazione Cassa di risparmio Pistoia e Pescia

A fine 2021 sono stati inaugurati i laboratori di Gea.Lab, l'innovativa start-up per il trasferimento delle tecnologie, dalla ricerca ai processi produttivi. La Fondazione Raggio Verde è punto di riferimento per il trattamento dell'autismo con due strutture dedicate a terapia, abilitazione, riabilitazione, studio e ricerca



Didattica nel parco

Mente e cuore per la salute e il benessere della comunità

Fondazione Caript, con Gea e Fondazione Raggio Verde

Agricoltura sostenibile, energia rinnovabile ed economia circolare sono gli argomenti intorno ai quali ruotano le attività di Gea, giovane società strumentale di Fondazione Caript, che ha lo scopo di contribuire allo sviluppo della ricerca scientifica e dell'imprenditoria sul territorio della provincia di Pistoia. Oltre alle già collaudate attività didattiche nel parco arboreo con le scuole di ogni ordine e grado, a fine 2021 sono stati inaugurati i laboratori di Gea.Lab, un'innovativa start-up per il trasferimento delle tecnologie, dalla ricerca ai processi produttivi. Function Aid è il primo laboratorio per testare molecole in fase di sperimentazione senza l'utilizzo di animali da laboratorio; parallelamente, in collaborazione con uno spin-off universitario, è stato avviato il set-up di una linea di biostimolanti ad alta efficienza a base di microalghe e, con il Dipartimento di scienze biomediche di Unifi, è nato il laboratorio



La sede di Gea

per la realizzazione di Sistemi Biosensoristici per l'agricoltura di precisione. Gea ha elaborato anche il masterplan "Parco 2030", per una forte riqualificazione e implementazione delle collezioni vegetali, la realizzazione di un'area umida per l'avifauna stanziale e migratoria e la costruzione della "cittadella per l'innovazione". Anche la Fondazione Raggio Verde, punto di riferimento per il trattamento dell'autismo nella sua complessità, pre-

sente a Pistoia con due strutture dedicate a terapia, abilitazione, riabilitazione, studio e ricerca, deve il suo sviluppo al sostegno della Fondazione Caript. Nel 2002, un gruppo di genitori di ragazzi autistici, non trovando sul territorio i servizi di cui ha bisogno, decide di fondare l'associazione Agrabah (come la città fantastica di Aladino) per la creazione di una sede specializzata. Grazie, in particolare alla Fondazione Caript, nasce il Centro di Santomato e successivamente la farm community Casa di Gello, della quale ancora oggi la Fondazione concede l'immobile in comodato d'uso gratuito.

La Fondazione Raggio Verde ha rilevato di recente la gestione dei due centri, con l'obiettivo di implementare strutture e servizi. In particolare, per quello denominato "dopo di noi", volto a preparare giovani adulti con autismo a una vita indipendente, è in fase di realizzazione un appartamento dedicato. Agrabah, intanto, continua a impegnarsi in attività di sensibilizzazione e di raccolta fondi.

Toscana



Vista della Valdinièvre dal Castello di Buggiano

Viaggio nel Pistoiese e nella Valdinièvre, la valle incantata dove il turismo culturale va di pari passo con quello naturalistico ed enogastronomico

Fascino e atmosfere al di là del tempo

Dalle rive dell'Arno inferiore all'Appennino settentrionale, la posizione geografica privilegiata di questa località della Toscana ha fatto sì che diventasse espressione di naturale bellezza e magnificenza architettonica. Un territorio ricco di borghi e castelli medievali immersi nel verde delle colline, mentre a valle si trovano paesi, ville, parchi, aree protette e le celebri sorgenti termali. Il nome Nievole è quello del breve corso d'acqua che qui vi scorre, ma l'origine sembra arrivare anche da "vallis nebulae", ovvero valle della nebbia. Un tempo era infatti una zona paludosa; oggi, invece, dopo la bonifica voluta da Pietro Leopoldo di Lorena, granduca di Toscana, è una terra generosa dai cui oliveti arriva uno squisito olio d'oliva con denominazione Igp.

In quest'angolo di Toscana, a sud-ovest della provincia di Pistoia, troviamo i Comuni di Buggiano, Chiesina Uzzanese, Massa e Cozzile, Montecatini Terme, Pescia, Pieve a Nievole, Ponte Buggianese,

Toscana

Uzzano, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme. Località dalle tante peculiarità che ogni anno richiamano moltissime persone alla ricerca di paesaggi incantevoli e dei benefici delle sue fonti termali, conosciute e apprezzate già ai

tempi dei romani. Specialmente le acque ricche di sali minerali delle Terme di Montecatini: furono infatti trovate nel cratere delle Terme Leopoldine alcune statuette votive romane. La particolarità di Monsummano Terme è invece la grot-



Terme di Montecatini



Pistoia, la "Piccola Santiago"

Il duomo di Pistoia, noto anche come Cattedrale di San Zeno, contiene al suo interno la reliquia di San Jacopo (altri non è che San Giacomo). Un frammento del suo cranio fu donato dal vescovo di Santiago alla città, che divenne così meta dei pellegrini che viaggiavano lungo la via Francigena e il cammino verso Compostela. Pervenuta a Pistoia nel 1145 direttamente da Compostela, questo culto rese famosa la città in tutta Europa tanto da essere chiamata "Minor Santiago", la "Piccola Santiago".

In epoca medievale gli insediamenti in Valdinievole avevano una grande rilevanza strategica per la loro posizione. Qui alcune nobili famiglie feudali fecero innalzare castelli e borghi fortificati che ancora oggi fanno rivivere l'atmosfera del Medioevo



Pescia, Giardino Garzoni

ta Giusti, una galleria sotterranea custodita in un parco secolare talmente straordinaria da essere definita dal maestro Giuseppe Verdi come l'ottava meraviglia del mondo. La provincia di Pistoia ha così tanto da raccontare. Oltre alle terme, in Valdinievole troviamo la "Svizzera Pesciatina", un ambiente montano a nord di Pescia composto da dieci pittoreschi piccoli borghi (le "castella"), ma anche il distretto floricolo di Pescia, il Parco di Pinocchio e il Giardino di Villa Garzoni a Collodi - frazione di Pescia diventata famosa per mano dello scrittore Carlo Lorenzini, che scelse di chiamarsi proprio Collodi - e i borghi medievali di Larciano, Massa e Buggiano Castello.

Questi piccoli borghi sono intimamente legati alle molte battaglie combattute da Pistoia con Pisa, Lucca e Firenze. In

epoca medievale, infatti, gli insediamenti in Valdinievole avevano una grande rilevanza strategica per la loro posizione. Qui alcune nobili famiglie feudali fecero innalzare castelli e borghi fortificati che ancora oggi fanno rivivere l'atmosfera del Medioevo.

Nella ricchezza della Valdinievole rientra anche la cultura enogastronomica del territorio, con i numerosi prodotti tipici certificati. Tra le molte tipicità meritano un assaggio i brigidini di Lamporecchio, le cialde di Montecatini, il cioccolato artigianale di Monsummano Terme orgoglio della "Chocolate Valley" toscana, il vino Valdinievole Doc bianco, i frutti del sottobosco e i formaggi a latte crudo della montagna pistoiese. Una menzione particolare va ai prodotti locali di Pescia: i fagioli di Sorana Igp, fiore all'occhiello

del territorio pesciatino, che prendono il nome dal paese di Sorana, una delle dieci castella della Svizzera Pesciatina; la "cioncia", un piatto povero tra i più caratteristici del territorio; la farinata di cavolo nero, un piatto tradizionale della cucina toscana di origine pesciatina, anche chiamata farinata con le leghe; i necci fatti con la farina di castagne, riempiti di ricotta e arrotolati come cannoli (una variante locale è il neccio inciccato, ovvero con la salsiccia mescolata all'impasto); il malle-gato, un sanguinaccio dai sapori antichi; e per finire l'asparago di Pescia, conosciuto anche come "grosso di Pescia" per via delle sue dimensioni.

Ogni borgo o cittadina, in ogni periodo dell'anno, può diventare l'occasione per una sosta appetitosa. Un modo felice per iniziare a conoscere queste terre.



Luigi Bardelli, presidente di Maic Onlus

Assistenza partecipata per un futuro migliore

Maic Onlus: la competenza dei professionisti e la forza dei volontari in due parole

Toscana
Un pilastro nel sostegno ai ragazzi diversamente abili e alle loro famiglie, nato da grande forza di volontà e determinazione. Maic Onlus è un ente no profit, fondato ufficialmente nel 1989 a Pistoia, che raccoglie il testimone da un gruppo di coraggiosi genitori già attivo negli anni Sessanta con un inizio di riabilitazione per disabili e che negli anni successivi viene supportato da un gruppo di volontari, impegnato da tempo nell'associazionismo cattolico. La Fondazione ha come obiettivo principale quello di creare strutture e servizi di riabilitazione e di accoglienza per la disabilità complessa, sia in età evolutiva sia in quella adulta. "Siamo fermamente convinti - racconta il presidente, Luigi Bardelli - che laddove sia possibile i ragazzi debbano vivere a casa con le loro famiglie. Il nostro compito è quello dar loro un supporto, assicurando continuità nei percorsi riabilitativi ed eventuale assistenza laddove necessari, con l'obiettivo di costruire un futu-

ro di serenità per tutti. Alcuni ragazzi, grazie alla riabilitazione, vengono inseriti nella comunità; altri vengono seguiti in affiancamento alla famiglia". Attualmente, in carico a Maic ci sono circa 2.000 soggetti di tutte le età, di cui circa 180 ragazzi affetti da autismo; la Fondazione dispone di 3 centri per un totale di 130 dipendenti con diversi tipi di specializzazione: medici, logopedisti e psicologi, ma anche addetti di comunità, operatori socio-sanitari ed educatori. Fiore all'occhiello di Maic è la nuova sede, la prima in centro a Pistoia, ottenuta dalla ristrutturazione di un edificio al quale è stata affiancata una costruzione ex novo per un investimento totale di circa 9 milioni di euro. Oltre 6.000 metri quadri che ospitano servizi sanitari e la fisioterapia ambulatoriale; una pisci-

na terapeutica, i laboratori e un percorso multisensoriale acquatico; un centro diurno socio-sanitario, una comunità alloggio protetta, la nuova Chiesa e i nuovi uffici amministrativi e direzionali. "Figure importantissime nella nostra storia sono quelle dei volontari che hanno lottato per far riconoscere diritti spesso negati in passato - prosegue Bardelli - come le vacanze al mare. Era il 1970, quando iniziammo a creare soggiorni estivi per comunità miste di soggetti con diverse abilità, famiglie e volontari. Non fu facile, ma oggi tutto questo è normalità grazie a queste esperienze. Una storia che è stata raccontata anche nel docufilm 'L'estate più bella', prodotta da Tv2000".

PISTOIA - www.fondazionemaic.it

Fiore all'occhiello di Maic è la nuova sede, la prima in centro a Pistoia, ottenuta dalla ristrutturazione di un edificio al quale è stata affiancata una costruzione ex novo per un investimento totale di circa 9 milioni di euro



Alcuni dei 130 dipendenti della Fondazione Maic

Quando l'arte diventa il cuore pulsante di un territorio

Nata nel 2019 per volontà di Fondazione Caript, oggi la rete di **Pistoia Musei** - accreditata nel Sistema Museale Nazionale del Ministero della Cultura - si prepara a una stagione estiva densa di appuntamenti di rilievo

Toscana
Con l'obiettivo di valorizzare lo straordinario patrimonio artistico della città, nel 2019 nasce Pistoia Musei per volontà di Fondazione Caript e sotto la direzione di Philip Rylands (già direttore della Collezione Peggy Guggenheim di Venezia). Oggi la direzione è affidata a Monica Preti, già responsabile della programmazione culturale all'Auditorium del Musée du Louvre, e dal 2021 Pistoia Musei è accreditato nel Sistema Museale Nazionale del Ministero della Cultura, il network che comprende i luoghi di cultura più importanti del nostro Paese. Quattro sono le sedi attraverso le quali, nel centro storico pistoiese, si anima questo intenso percorso artistico capace non solo di rafforzare il legame con il territorio, ma anche di creare nuovi itinerari culturali urbani. Si comincia con l'Antico Palazzo dei Vescovi, sede di collezioni d'arte medievale e moderna, dove un ampio piano di ristrutturazione e valorizzazione permetterà di raccontare la storia della città nelle sue diverse stratificazioni. Si passa, quindi, a Palazzo de' Rossi, pre-

Inseriti in questo contesto multidisciplinare sono gli appuntamenti dell'estate 2022: "In fabula - Capolavori restaurati della Collezione Bigongiarì" e "Pistoletto Pistoia. Costellazione: 5 passi tra creazione e memoria"



Venere degli stracci, 1967-2013

stigioso esempio di architettura nobiliare settecentesca che propone una selezione rappresentativa della produzione degli artisti attivi a Pistoia nell'intero Novecento. Interessante esempio di architettura fiorentina di fine Cinquecento è Palazzo Buontalenti, che accoglie invece mostre temporanee secondo un programma espositivo che propone approfondimenti e tematiche trasversali con un'attenzione particolare alla missione sociale ed educativa dei musei. Infine, il Museo di San Salvatore (visitabile da luglio 2022), all'interno di una chiesa risalente addirittura al 979, restaurata e recuperata alla fruizione pubblica. Qui risiede il cuore antico di Pistoia, dove varietà di linguaggi e interazione digitale connettono la storia più antica con la curiosità contemporanea. Perfetta-

mente inseriti in questo contesto multidisciplinare sono gli appuntamenti selezionati per la stagione estiva 2022: "In fabula - Capolavori restaurati della Collezione Bigongiarì", all'Antico Palazzo dei Vescovi (18.06-25.09), e "Pistoletto Pistoia. Costellazione: 5 passi tra creazione e memoria", co-progettata con Cittadellarte e distribuita tra Antico Palazzo dei Vescovi, Chiesa di San Leone, Biblioteca Fabroniana, Palazzo Fabroni, Osservatorio Astronomico della Montagna Pistoiese (25.06-25.09). Senza dimenticare, naturalmente, "Collezioni del Novecento", il percorso espositivo permanente con le opere delle collezioni del Novecento di Fondazione Caript e Intesa Sanpaolo, a Palazzo de' Rossi.

PISTOIA - www.pistoiamusei.it



Pollice (verde) alzato

Oltre 1.500 varietà di piante coltivate e 2.500 clienti in tutto il mondo, ma anche una casa editrice e tante iniziative benefiche di impegno ambientale e sociale: la pistoiese **Giorgio Tesi Group** non è certo un'azienda vivaistica di stampo "tradizionale"

Coltivare la creatività per sviluppare una nuova consapevolezza. Quella di Giorgio Tesi Group non è una semplice attività vivaistica, per quanto ampia e variegata, ma una vera e propria filosofia imprenditoriale, guidata da valori importanti legati all'ambiente, al territorio e alla comunità locale in cui la società si inserisce. Un'idea che affonda le sue ra-

Toscana

dici a Pistoia negli anni Settanta, su iniziativa del fondatore Giorgio Tesi. Oggi l'azienda vivaistica è leader in Europa per produzione di piante ornamentali, dimensione e superficie coltivata. A guidarla, il nipote Fabrizio con i suoi fratelli Tiziano e Romeo e il cugino Claudio. Più di 1.500 sono le varietà disponibili su oltre 500 ettari di superficie, di cui 362 per colture in piena terra, 116 in vaso e 22 coperti a serre e ombrari. Alla classica



Marco Cappellini,
direttore generale Giorgio Tesi Group



“Valorizzare il nostro prodotto, valorizzando il territorio”: la famiglia Tesi crede profondamente in questo principio. In quest’ottica sono nati il progetto web Discover Pistoia e l’ormai storica rivista Naturart



Esemplari di *Cupressus sempervirens* “Bolgheri”, una delle varietà resistenti al “Cancro del Cipresso”, prodotte da Giorgio Tesi Group

produzione vivaistica ornamentale si affiancano specialità come mini-forme (tipiche della produzione pistoiese) piante a nuvola, palle mediterranee, esemplari, bonsai giganti e un’ampia collezione di rosai.

Gli oltre 200 dipendenti sono distribuiti tra la sede centrale di Pistoia, capitale europea dei vivai, e le quattro filiali situate a Grosseto e nella vicina Orbetello, a Piadena (Cremona) e a San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno), ognuna con una produzione diversificata in funzione del clima e delle peculiarità territoriali. “Produciamo tutte le specie e varietà richieste dal mercato europeo ed extra europeo, realizzando l’85% del fatturato in export. Esportiamo in 60 Paesi diversi, grazie ad un’organizzazione logistica d’avanguardia con servizi di consegna personalizzati secondo le esigenze dei clienti, sia via terra sia via mare”, spiega Marco Cappellini, direttore generale di Giorgio Tesi Group, che offre anche servizi di progettazione, piantumazione e manutenzione del verde.

La sostenibilità è uno dei principi guida dell’azienda. Oltre ad aver conseguito la certificazione ambientale Emas, le certificazioni di qualità Iso e Mps e il marchio di processo ambientale VivaiFiori, da più di vent’anni l’attività si è orientata verso un moderno vivaismo integrato sempre più biologico, con un abbattimento importante dell’uso di sostanze chimiche per la difesa e la crescita delle piante. Non solo: numerose sono le iniziative di impegno ambientale e sociale portate avanti a favore della comunità locale. “Valorizzare il nostro prodotto, valorizzando il territorio: la famiglia Tesi

crede profondamente in questo principio, anche perché vuole in questo modo restituire il sostegno che ha ricevuto nel corso dei decenni - sottolinea Cappellini - In quest’ottica sono nati il progetto web Discover Pistoia e l’ormai storica rivista Naturart, un quadrimestrale bilingue gratuito stampato in migliaia di copie spedite in tutto il mondo. Miriamo a far conoscere le ricchezze storico-artistiche e culturali del territorio in cui affondiamo le nostre radici”.

A questi progetti si affiancano le attività della Fondazione Giorgio Tesi Onlus, nata nel 2010: “Solidarietà, umiltà, correttezza e impegno verso i più deboli e gli emarginati sono i valori che la ispirano, supportati da una forte fede e dalla passione di decine di volontari. I progetti sostenuti sono promossi da enti o da privati, con un’attenzione particolare ad anziani, bambini e malati.

Un importante supporto della Fondazione è riservato anche alle donazioni di piante a istituzioni, scuole, ospedali, enti e associazioni benefiche”.

Infine, tra le tante attività dell’azienda legate anche al mondo dello sport, il fiore all’occhiello, soprattutto per il suo duplice ruolo, sportivo e sociale, è rappresentato dal progetto Giorgio Tesi Junior, ideato nel 2016 con lo scopo di premiare le realtà che si distinguono per la promozione dei valori sportivi e l’organizzazione del settore giovanile.

Come dire, un vivaio per i vivai: dal basket al volley, dal pattinaggio al rugby e al calcio (maschile e femminile), i campioni del futuro crescono.

BOTTEGONE (PT) - www.giorgiotesi.it

Quasi 50 anni di storia

Sono gli anni Settanta quando i fratelli Tesi, Giorgio e Tullio, che scomparirà prematuramente, avviano la trasformazione del podere di famiglia, introducendo nuove tecniche di irrigazione e coltivazione e dando il via a una rapida espansione: dagli originari quattro ettari, la superficie di terreno coltivata a vivaio raggiunge i 60 ettari negli anni Novanta.

Nel 2000 Giorgio Tesi scompare improvvisamente e sono gli eredi ad assumere la direzione dell’azienda, che nel 2023 festeggerà l’importante traguardo dei cinquant’anni di storia da leader europeo nel settore vivaistico.



La famiglia Tesi



Piazza della Sala a Pistoia con il verde di Giorgio Tesi Group per l'iniziativa "Un parco in città"

Incastonata nella storia e nel verde dei vivai

Capitale europea dei vivai, **Pistoia** è una meravigliosa perla della Toscana con i suoi tipici vicoli medievali, le piccole botteghe, le piazzette e gli incantevoli palazzi

Pistoia è una città dal fascino discreto, lontana dal turismo di massa, che merita di essere scoperta dolcemente. Passeggiando nel centro storico si ha la sensazione di tornare indietro nel tempo. Parliamo infatti di una delle città più antiche della regione, di una città che conserva ancora intatta la sua originaria autenticità, un concentrato di splendidi capolavori e che è un crocevia di esperienze artistiche straordinarie. C'è una caratteristica che delinea fortemente la personalità e la geografia di Pistoia: i pulpiti, tanto da essere definita propriamente la "città dei pulpiti". Quattro sono gli arredi liturgici a cui deve questa sua nobile

Toscana

definizione: il pulpito di Gropoli, quello di San Bartolomeo in Pantano, il pergamino del domenicano fra Guglielmo in San Giovanni Fuorcivitas e quello di Giovanni Pisano nella Chiesa di Sant'Andrea. Tra i tesori eccezionali da non perdere ci sono il "Fregio Robbiano" dell'ospedale del Ceppo, unico nel suo genere perché creato per raccontare le opere di misericordia e non per ostentare grandezza, "La Visitazione" di Luca della Robbia, opera in terracotta invetriata che mostra l'incontro e l'abbraccio tra Maria e sua cugina Elisabetta, oggi custodita nella Chiesa di San Giovanni Fuorcivitas, e anche la grande cupola della Basilica della Madonna dell'Umiltà, realizzata dal Vasari, la terza in Italia per im-

Una partnership per crescere insieme

Nata nel 2010, la Giorgio Tesi Editrice inizia la propria attività con il quadrimestrale bilingue "Naturart", oggi al suo 42° numero. Si tratta di una prestigiosa pubblicazione ricca di approfondimenti artistici, culturali e splendide foto, dedicata a Pistoia e al suo territorio e distribuita gratuitamente in 60 Paesi nel mondo. Nel tempo sono nati anche la piattaforma di comunicazione integrata Discover Pistoia, oltre a numerose pubblicazioni, come le collane "Avvicinatevi alla bellezza" e "Naturart Kids". Da alcuni anni collabora con enti, associazioni e istituzioni nello sviluppo e nella promozione di importanti progetti di valorizzazione territoriale.

portanza. Straordinario, infine, l'Altare Argenteo di San Iacopo, il monumentale arredo liturgico visitabile all'interno della Cattedrale di San Zeno, cui hanno lavorato cinque generazioni di orafi. Fu costruito dal Duecento al Quattrocento per custodire la preziosa reliquia della testa del Santo, arrivata in città nel



Fascia mediana del fronte del dossale dell'Altare argenteo di San Iacopo



Un treno storico del progetto "Porrettana Express"

Il legame profondo tra Giorgio Tesi Group e la sua terra è costituito proprio dalla coltivazione delle piante, espressione tangibile dell'unicità e della bellezza tipiche di questo angolo di Toscana

1145 e donata dall'arcivescovo di Compostela. Da qui nasce l'affinità che unisce Pistoia e Santiago di Compostela, sigillata da un cammino che porta il nome dell'apostolo Giacomo di Zebedeo, ovvero il Cammino di San Iacopo. Sentimento di fratellanza tra le due città rafforzato dall'uscita del libro "L'Altare Argenteo di San Iacopo a Pistoia", quarto volume di Giorgio Tesi Editrice per la collana "Avvicinatevi alla bellezza", che vuole essere un ideale "ponte" tra Pistoia e la città galiziana. Proprio il Cammino di Santiago ha fatto da apripista a un turismo di tipo etico-spirituale, lento e sostenibile, che vede protagonista la città di Pistoia e tutto il suo territorio, di fatto un "crocevia di cammini". Fondamentale per la città, la sua economia e i suoi abitanti è senza dubbio il vivaismo. Il legame profondo tra Giorgio Tesi Group e la propria terra ha il fulcro proprio nella coltivazio-

ne delle piante, espressione tangibile di unicità e bellezza tipiche di questo angolo di Toscana. Al fine di rafforzare questo indissolubile rapporto la Tesi Group investe da più di 12 anni in importanti progetti di valorizzazione e di sostegno al territorio, alla cultura, allo sport e al sociale, rappresentando un virtuoso esempio da seguire e un punto di riferimento importante per la città e tutto il territorio. In questo contesto, un impegno importante è quello legato ad alcune iniziative, come Porrettana Express e Segnavie, che favoriscono la connessione a 360 gradi con il territorio anche grazie al lavoro della Giorgio Tesi Edi-

trice. Porrettana Express è un progetto di valorizzazione e promozione della storica ferrovia transappenninica che collega Pistoia a Porretta Terme attraversando l'Appennino Tosco Emiliano: un viaggio su carrozze ferroviarie storiche tra lunghi viadotti, gallerie e suggestivi borghi, alla scoperta delle bellezze ed eccellenze del territorio. Segnavie, invece, è un progetto nato sulle orme delle celebri "Norme di Maresca" che si collega alla sentieristica della Montagna Pistoiese con itinerari a carattere storico e culturale che puntano alla valorizzazione degli ambiti urbani e forestali attraverso la creazione di nuovi linguaggi artistici.



Uno dei landmark lungo il percorso "Segnavie" sulla Montagna Pistoiese

Macchine per lavanderia 100% made in Italy

La T Tecnica fornisce lavanderie industriali chiavi in mano, forte di un know-how tutto italiano: dalla costruzione dei macchinari all'installazione e manutenzione

Lavanderie chiavi in mano, complete di macchine per il lavaggio, l'asciugatura, la piega e lo stiro realizzate nel nostro Paese dalle sapienti mani di tecnici specializzati, che rappresentano l'eccellenza made in Italy.

La T Tecnica Srl nasce nel 2010 da un'idea del titolare Paolo Moricci, come costola della longeva La Tecnica Snc, fondata dal padre Giorgio negli anni Settanta. "Ho spostato il focus sulla produzione e manutenzione di macchinari nostri, mentre prima il business era più centrato sull'installazione di macchinari altrui", spiega Moricci. Dopo un decennio di crescita esponenziale di fatturato, clienti e gamma di soluzioni, oggi è una delle realtà italiane più importanti nel settore delle lavanderie industriali: "Produciamo tutto in casa, tra Toscana e Veneto. Abbiamo un know-how totalmente italiano ed estremamente all'avanguardia, grazie a un team di sei persone che

Toscana

si occupano ogni giorno di ricerca e sviluppo. L'esperienza come installatori, oltre che costruttori, dei nostri macchinari ci permette di verificare sul campo le esigenze dei clienti e ci spinge a un continuo miglioramento".

Oltre alla linea lavaggio e asciugatura e a quella piega e stiro, La T Tecnica fornisce software personalizzati per la gestione dei macchinari e per la comunicazione tra le varie macchine, in un'ottica di automazione totale.

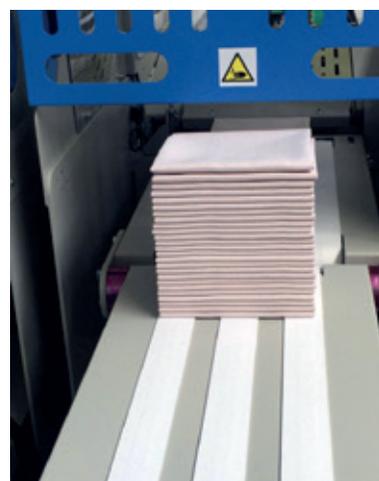
Le due sedi operative, l'una a Ponte Buggianese (Pistoia) e l'altra a Preganziol (Treviso), permettono interventi di assistenza tecnica tempestivi e rapidi in Italia e in Europa.

"Siamo diffusi anche all'estero, soprattutto negli Stati Uniti, dove il business è stato avviato da mio fratello Andrea Moricci. Il principale mercato di riferimento è però il nostro Paese: quella italiana è una clientela molto esigente, che apprezza prodotti di qualità, anche se hanno un costo più elevato".

Altro punto di forza dell'azienda è l'ampia e varia disponibilità di pezzi di ricambio tenuti a magazzino, anche quelli di altre marche del settore. Infine, La T Tecnica commercializza e revisiona macchinari usati, offrendo prodotti concorrenziali ma con una produttività e una efficienza pari al nuovo.

PIEVE A NIEVOLE (PT) - www.lattecnica.com

Oltre alla linea lavaggio e asciugatura e a quella piega e stiro, La T Tecnica fornisce software personalizzati per la gestione dei macchinari e per la comunicazione tra le varie macchine, in un'ottica di automazione totale





Comune di Ponte Buggianese

Toscana

Ponte Buggianese è un Comune toscano di 8.747 abitanti, autonomo dal 1883. È posto al centro della Valdinievole: dista 16 chilometri da Pistoia e 40 da Firenze. Oltre al capoluogo, comprende le località di Anchione e Casabianca, mentre altri centri minori sono Albinatico, Vione, Ponte di Mingo e Fattoria. Presenta un territorio completamente pianeggiante, dove si sono sviluppate numerose attività agricole e artigianali.

tel +39 0572 93211

www.comune.ponte-buggianese.pt.it



PH. ALESSANDRO MATTECCI

Panoramica di Ponte Buggianese dall'alto

Distese d'acqua, canneti al vento, lunghi filari di pioppi. Con oltre 2.000 ettari di superficie, il Padule di Fucecchio è la più grande palude interna italiana, a cavallo tra le province di Firenze, Pistoia, Lucca e Pisa. Un'oasi ricca di vita animale e vegetale, che si distingue nettamente dal paesaggio agrario circostante.

Oltre ai numerosi percorsi pedonali e ciclabili, il modo ideale per visitarla è a bordo di un tradizionale barchino. Punto di partenza dei tour, organizzati dall'associazione Volpoca, è Ponte Buggianese (Pistoia). "Con questi navicelli, un tempo usati per muoversi attraverso i canali, si va alla scoperta del cratere, la parte centrale del Padule", spiega il sindaco Nicola Tesi. Navigando si vedono l'antico sistema dei porti, gli edifici dell'archeologia industriale come gli essiccatoi del

Alla scoperta della palude

Da **Ponte Buggianese**, in provincia di Pistoia, partono le gite in barchino tra i canali del Padule di Fucecchio, oasi naturale di rara bellezza

tabacco e le storiche attività artigianali legate all'intreccio delle erbe palustri, usate per rivestire sedie e fiaschi.

Di qui passa la variante Altopascio-Ponte Buggianese-Fucecchio della Via Francigena e i pellegrini, oltre a percorrere un tratto della via d'acqua, possono sostare nell'ospitale allestito all'interno della dogana medicea: l'edificio, esistente dal

XVI secolo, fu utilizzato dai Medici per il controllo del territorio. "Oggi è anche sede di un importante Centro di Documentazione sull'Eccidio del Padule di Fucecchio, triste pagina della storia di Ponte Buggianese, che vide 174 persone, di cui 32 sul nostro territorio, uccise dai tedeschi nel 1944", sottolinea Tesi. Lasciata in barca, si passeggia per questo borgo dall'atmosfera ancora autentica. "Nella chiesa di San Michele Arcangelo, fresca di restauro, si possono ammirare i famosi affreschi del pittore milanese Pietro Amigoni, che tra il 1967 e il 1988 realizzò un ciclo pittorico dedicato alla Passione di Cristo". Incamminandosi poi per la "Ruga", ovvero la strada principale del paese, via Matteotti, si arriva in piazza Banditori, arredata dalle grandi sculture monumentali del pistoiese Jorio Vivarelli: "Inaugurata nel 1993, è dedicata ai Caduti di tutte le guerre: un forte segnale di memoria storica e di fiducia nel futuro dell'uomo, ancor più attuale in questo momento", conclude il sindaco.



PH. ALESSANDRO MATTECCI

Uno scorcio del cratere palustre



Comune di Massa e Cozzile

Toscana

Massa e Cozzile si trova in Toscana, nel cuore della Valdinievole. È un Comune sparso, di quasi 8.000 abitanti, che si estende per circa 16 chilometri quadrati e comprende i borghi di Massa, Cozzile, Vacchereccia, Le Molina e Vangile, in collina, e i centri di Margine Coperta, Bruceto, Traversagna e Biscolla, nella zona pianeggiante.

Da non perdere: la Chiesa di Santa Maria Assunta e i percorsi immersi nel verde da fare a piedi, in bici o a cavallo.

tel +39 0572 928311

www.comune.massa-e-cozzile.pt.it



Cuore antico, anima green

Massa e Cozzile, fra tradizione e modernità nel centro della Valdinievole

Verdi colline e rilassanti uliveti accompagnano il visitatore nella salita allo storico abitato di Massa e Cozzile, comune sparso della provincia di Pistoia caratterizzato dall'omonima parte antica, con le sue fortificazioni medievali e da una più moderna rappresentata dai centri di Margine Coperta e Traversagna, situati nella pianura sottostante. A Massa si possono ammirare il Palazzo Comunale e la Chiesa arcipreturale di Santa Maria Assunta, che costituisce la testimonianza

monumentale più alta, una delle più prestigiose istituzioni sacre della Valdinievole, ricca di arredi, dipinti e oggetti pregiati, la cui cupola è stata attribuita a un allievo del Brunelleschi. Pieno di fascino è l'accesso sulla piazza dove si trova questa pieve più che millenaria e all'interno del paese sono conservati monumenti e oggetti artistici, segno tangibile della sopravvivenza del suo passato. Inoltre, nelle sue strette viuzze che offrono incantevoli scorci panoramici, regna una quiete fuori dal tempo, quasi irreali. Le antiche

mura che cingevano per intero il paese erano anticamente rafforzate da ben sette torri che si trovavano due dalla parte di levante, due da quella di mezzogiorno e una su ciascuna delle tre porte. Delle tre porte ne sopravvivono due: quella di levante e quella di ponente.

Merita una visita il Museo Comunale di San Michele, ricavato da una porzione dell'ex Monastero della Visitazione che, grazie al restauro e alla convenzione stipulata nel 2004 fra Comune e Parrocchia, ospita mostre temporanee e un'esposizione permanente di splendidi paramenti sacri e argenterie.

Il centro storico di Cozzile, anch'esso originariamente fortificato, è immerso nel verde di ulivi e castagneti ed è caratterizzato dal castello che domina la valle, tanto che nelle giornate particolarmente limpide si possono ammirare il Pratomagno, il monte Amiata, Volterra e perfino la vetta del monte Capanne nell'Isola d'Elba. Questo, dopo essere stato danneggiato dalle numerose battaglie fu ricostruito intorno al 1800, su commissione del conte Angelo De Gubernatis. Si narra che Dante, in viaggio verso Lucca, avesse dimorato nel castello.

Dall'alto dei borghi, scendendo verso la





pianura, s'incontrano molti parchi per bambini. "Cerchiamo di creare spazi di benessere che si possano fondere a un contesto verde per natura - sottolinea Marzia Niccoli, sindaco di Massa e Cozzile - grazie a un finanziamento della Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, è stata recentemente inaugurata anche una nuova area verde nell'abitato di Biscolla intitolata a Emanuela Loi, agente di polizia morta nella strage di via d'Amelio. Un altro parco, in fase di progettazione, ospiterà degli impianti fotovoltaici all'avanguardia che potranno servire la scuola adiacente, la mensa scolastica ed eventuali abitazioni nelle vicinanze. Sempre legata al tema dell'economia circolare, nel 2017, l'inaugurazione della nuova scuola dell'infanzia interamente ideata progettata e costruita in bioedilizia e legno, mentre di recente sono stati effettuati lavori di efficientamento energetico su tutti gli edifici pubblici, giardini e sulla pubblica illuminazione. Infine, per rendere gli spazi aperti sempre più fruibili, vicino alla pista di pattinaggio della frazione di Traversagna è prevista la realizzazione di un pergolato con piante di glicine che sfocerà su un'area fitness all'aperto".

Vero e proprio regno dello sport sono gli impianti sportivi Renzo Brizzi, ubicati nella zona più moderna di Margine Coperta-Traversagna, che ospitano una scuola basket e una scuola calcio, quest'ultima riconosciuta a livello nazionale. Qui, negli ultimi anni grazie ad importanti investimenti il Comune ha re-

alizzato nuove tribune e un campo di calcio in erba con punto ristoro in bioedilizia e legno, a servizio delle famiglie e dei ragazzi; è previsto inoltre l'impiego di oltre 1 milione di euro per la sostituzione del manto in erba sintetica dell'altro campo di calcio esistente e l'adeguamento alle norme Coni di tutto il centro sportivo.

La Valdinievole è una zona particolarmente vocata alla vita all'aria aperta e ricca di tradizioni, con una vasta offerta di percorsi che si possono affrontare in bicicletta, a cavallo oppure a piedi, mentre i centri storici dei borghi sono sito di rievocazioni storiche annuali, mercatini natalizi con attrazioni per bambini e giornate di degustazione di prodotti tipici della cucina frantoiana. "Con l'estate 2022 - racconta Niccoli - ci auguriamo di riprendere le manifestazioni aperte al pubblico nei centri e nelle frazioni, con eventi di danza e musica, incontri conviviali e anche un momento solenne, come quello della consegna della Costituzione ai neodicciottenni.

A Croci, dopo due anni di stop, il Comitato per il recupero del Santuario della Madonna del Carmelo sta organizzando la festa tradizionale che dal 1981 caratterizza questo luogo e lo fa rivivere, diventando un punto di attrazione anche per i comuni vicini.

Ma non voglio dimenticare gli appuntamenti di Traversagna, Vangile e le manifestazioni per il nostro patrono, San Rocco, con cene, musica ed eventi da metà luglio fino al 16 agosto.

Vero e proprio regno dello sport sono gli impianti Renzo Brizzi, ubicati nella zona più moderna di Margine Coperta-Traversagna, che ospitano una scuola basket e una scuola calcio, quest'ultima riconosciuta a livello nazionale





Comune di San Marcello Piteglio

Toscana

San Marcello Piteglio annovera circa 7.800 abitanti ed è stato istituito nel 2017 dalla fusione dei Comuni di San Marcello Pistoiese e Piteglio (in provincia di Pistoia). Tra le sue principali attrazioni turistiche spicca il Ponte Sospeso, la passerella pedonale che collega i due versanti del torrente Lima tra Mammiano Basso e Popiglio, nel Comune di San Marcello Piteglio, realizzata a 36 metri di altezza massima per 227 metri di lunghezza, con strutture che appoggiano su quattro cavi di acciaio in tensione. Nel 1990 il ponte è entrato nel Guinness dei primati come "il più lungo ponte sospeso pedonale del mondo", record imbattuto fino al 2006.

tel +39 0573 62121

www.comune.sanmarcellopiteglio.pt.it

www.tuscanymountain.it

Accoccolato tra i 342 metri e i 1.875, come una chiazza giallo-rossa tra il verde stupefacente dei boschi, San Marcello Piteglio ha nella sua strategica posizione geografica la mission di capoluogo della montagna pistoiese. Punto di facile approdo per un bacino naturale di oltre 4 milioni di persone - perché agevolmente raggiungibile dalle grandi vie di comunicazione e prossimo a Pistoia, Firenze, Bologna - è luogo da esplorare per conoscere da vicino le 23 frazioni che rappresentano altrettanti borghi suggestivi, carichi di storia e cultura, e per incamminarsi tra quel reticolo di sentieri situati verso il crinale (caimaresca.it) e di vallata animati con il progetto Segnavie (segnavie.com), che ha in San Marcello Piteglio il capofila.



Una suggestiva installazione di "Segnavie", che caratterizza la vallata



Il Ponte di Castruccio Castracani sul torrente Lima, opera perfettamente conservata risalente al secolo XIV

Un polmone di verde e arte tra le montagne in Toscana

San Marcello Piteglio, con i suoi 23 borghi sparsi, è punto di riferimento per esplorare un territorio attraversato da sentieri per passeggiate e trekking

Storicamente caratterizzata da una vocazione manifatturiera, questa realtà è stata da sempre "consapevole del valore del proprio patrimonio ambientale, storico-artistico e della salubrità del contesto - spiega il sindaco, Luca Marmo - con un crescendo d'attenzione e di progettualità, tanto che attualmente il nostro territorio registra un flusso turistico di circa 60 mila presenze l'anno".

Qui, l'immensa natura che circonda i borghi è un invito alla vita sana e al recupero delle energie fisiche e mentali. Una realtà naturale arricchita anche dall'ingegno e dalla creatività dell'uomo, come dimostrano "i sentieri contraddistinti dai landmark Segnavie, che si sviluppano per circa 35 chilometri collegando la sentieristica Cai di alta mon-

tagna con quella della vallata pesciatina, spiega il sindaco. "Lungo questi percorsi - prosegue - sono state collocate con Segnavie opere di street art e land art che, insieme alle tracce culturali, storiche e paesaggistiche del territorio (ecomuseopt.it), sono in grado di offrire al visitatore, e anche a chi si interfaccia per la prima volta con il trekking, un ampio ventaglio di possibilità di percorrenza". Ad accogliere i turisti, ogni tipologia di servizio e una rete diffusa di strutture con ampia possibilità di scelta tra la sistemazione alberghiera e quella proposta da B&B, affittacamere e agriturismi. Il Comune ha sviluppato in collaborazione con Obiettivo Pistoia un efficace e completo portale turistico del territorio (tuscanymountain.it).



CON TE. SEMPRE.



Ente
Nazionale
Protezione
Animali

LI SCEGLI, LI PORTI A CASA, ENTRANO A FAR PARTE DELLA FAMIGLIA, DONANO AMORE E CREANO UN RAPPORTO INDISSOLUBILE. SCEGLIERE DI ADOTTARE UN AMICO A QUATTRO ZAMPE È UN ATTO CHE RICHIEDE GRANDE CONSAPEVOLEZZA E RESPONSABILITÀ.

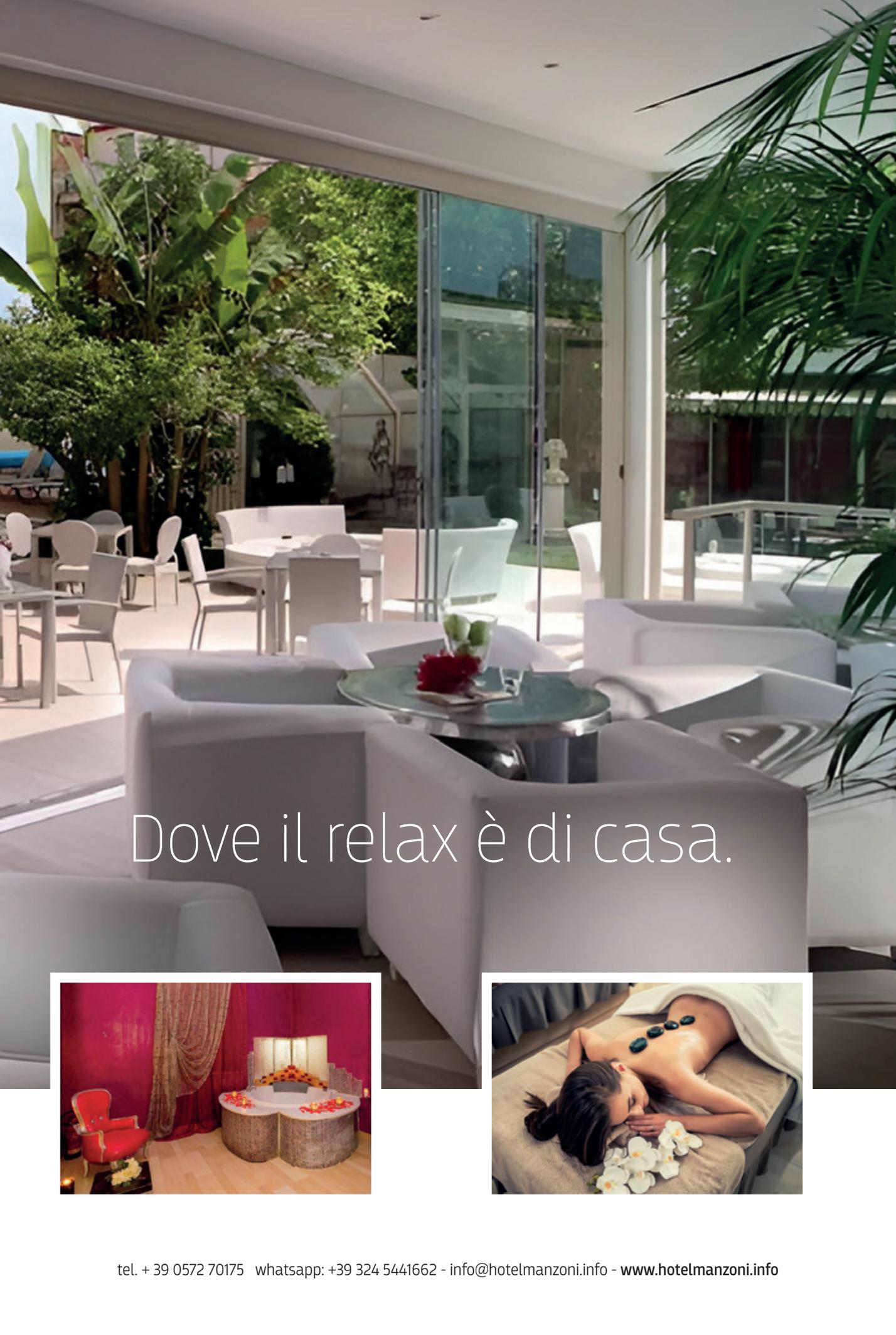
NON ABBANDONARLI. MAI.
CAUSERESTI LORO UNA SOFFERENZA CHE NEANCHE IMMAGINI.

MONTECATINI TERME

*Hotel
Manzoni*
★★★★★



Hotel Manzoni Wellness & Spa - Viale Manzoni, 28 - Montecatini Terme (PT)



Dove il relax è di casa.



Un vero e proprio viaggio attraverso l'Italia: 52 racconti, uno alla settimana per un anno, che mostrano la provincia italiana, rinata grazie al supporto della rete



Ritorno al piccolo mondo antico

“Paesini - la serie” è un progetto editoriale nato per raccontare la provincia italiana, attraverso le storie di chi ha deciso di vivere lontano dai grandi centri abitati

Marco sta realizzando il suo sogno: gestire un rifugio alpino. Beatrice, dopo la laurea a Milano in design del prodotto, è tornata in Liguria per aprire un laboratorio di ceramica nel suo piccolo borgo. Diana lavora con la sua cooperativa per riaprire un vecchio cinema ormai abbandonato da più di 30 anni. Italianità, ingegno, cultura e innovazione si intrecciano nelle storie che fanno parte di “Paesini - la serie”, progetto editoriale nato dalla collaborazione tra What Italy Is, collettivo di content creator, ed Eolo, operatore nazionale di tele-

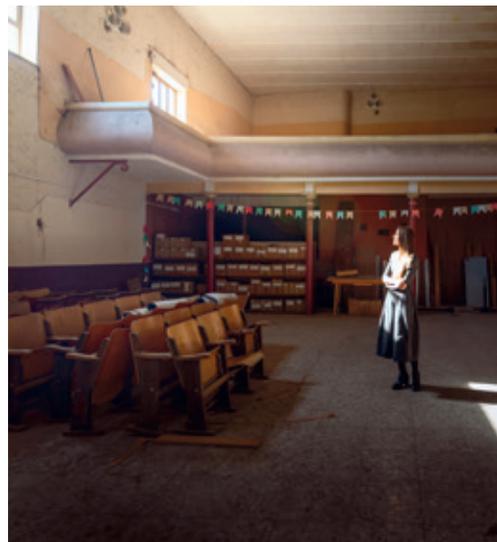
comunicazioni. Un vero e proprio viaggio attraverso l'Italia: 52 racconti, uno a settimana per un anno, che mostrano la provincia italiana, rinata grazie al supporto della rete. Esperienze di vita diverse, accomunate dalla scelta di restare, oppure tornare, ad abitare nei paesi.

“Raccontiamo storie in cui gli esseri umani e la tecnologia sono legati al territorio, storie che stupiscono e possono portare un valore aggiunto per chi legge, mostrando che si può stare bene lontano dalla frenesia urbana per tantissimi motivi diversi”, spiegano gli ideatori del collettivo What

Italy Is, Simone Bramante e Giuseppe Mondì. “Vogliamo far riflettere su quanto la vita sia cambiata a seguito della pandemia, evidenziando la volontà sempre più spiccata di vivere a contatto con la natura e i vantaggi offerti dalla tecnologia, che ha reso tutto questo possibile, attraverso lo smart working e il lavoro da remoto”.

Il reportage itinerante è partito a febbraio 2022 e vedrà le diverse storie pubblicate sul sito di What Italy Is e sui profili social di What Italy Is e di Eolo.

- Maria Carla Rota -





Federica Pellegrini

Genuinità e freschezza con una immagine vincente

È Federica Pellegrini la testimonial della campagna 2022 "OrtoRomi, la mia scelta di benessere"

Ortoromi ha scelto Federica Pellegrini come testimonial ufficiale per la campagna 2022 "OrtoRomi, la mia scelta di benessere".

"Siamo molto orgogliosi di partire con questa nuova campagna, forti del nostro impegno quotidiano per 'coltivare benessere' - ha dichiarato Martina Boromello, responsabile marketing e comunicazione - Abbiamo scelto Federica perché incarna proprio quei valori di

autenticità, semplicità, vicinanza alla natura e determinazione che connotano l'identità di OrtoRomi".

Gli obiettivi sono chiari: potenziare la notorietà del brand facendo leva sull'alta qualità dei prodotti OrtoRomi la cui filiera rispetta i criteri di sostenibilità contribuendo, al contempo, al benessere psico-fisico delle persone.

"Oggi sempre più il consumatore è attento e consapevole nelle scelte d'acquisto

in ambito alimentare, e ricerca in modo crescente cibi in grado di contribuire a migliorare il proprio stato di benessere - continua Boromello - Per questo abbiamo fortemente voluto un claim ingaggiante e facile da ricordare che unisse il concetto della 'scelta' e quello del 'benessere'. La "Federica nazionale", ossia la nuotatrice più forte della storia del nuoto italiano (il suo palmarès annovera 11 record del mondo - di cui uno ancora imbattuto, quello dei 200 stile libero - quindi 19 mondiali, 3 medaglie olimpiche, 26 ori internazionali, 37 medaglie europee) presta dunque la sua freschezza e la sua spontaneità per accompagnare, con la sua immagine, il concetto di benessere a 360 gradi promosso da OrtoRomi che, dal 1996, è tra i principali player italiani nel mercato del fresco pronto al consumo: insalate, zuppe, estratti freschi di frutta e verdura.

Questi ultimi in particolare sono stati protagonisti, ai primi di giugno, anche a Rimini Wellness, la kermesse che riunisce gli appassionati di fitness e benessere. Sani e genuini, gli estratti sono fatti con il 100% di frutta e verdura estratte a freddo, senza aggiunta di acqua, zucchero, coloranti e conservanti. A Rimini - palcoscenico perfetto perché gli estratti si prestano a essere consumati prima dello sport e del fitness, per avere la giusta energia prima e dopo, per reidratarsi e ricaricare l'organismo - sono stati lanciati anche due nuovi gusti: kiwi giallo e tropicale.

- L. F. -



CURARE FA RIMA CON FARE

L'abilità da vent'anni insegna ai bambini
con disabilità a crescere attraverso
le piccole azioni di ogni giorno.



Anche per te curare può far rima
con fare, basta una firma.
Destina il tuo 5x1000 a L'abilità onlus.

L'abilità onlus - codice fiscale
97228140154

 **l'abilità**
Associazione Onlus

5x1000.labilita.org

Paesaggi del patrimonio agricolo

All'Università di Firenze nuova cattedra Unesco in Agricultural Heritage Landscapes. Mauro Agnoletti titolare

È stata istituita all'Università di Firenze una cattedra Unesco (terza nel capoluogo toscano e fra le 39 in Italia) in Agricultural Heritage Landscapes per la conservazione e valorizzazione del patrimonio rurale. La cattedra avrà come titolare Mauro Agnoletti, docente di Pianificazione del Paesaggio e Storia del paesaggio e dell'ambiente, presso il Dipartimento di Scienze e tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali (Dagri). L'iniziativa è finalizzata a promuovere un sistema integrato di ricerca, formazione, e documentazione sui paesaggi del patrimonio agricolo mondiale, contribuendo al rafforzamento delle competenze regio-

nali, nazionali e internazionali nell'ambito dell'istruzione superiore sul tema. Mauro Agnoletti, impegnato da anni sui temi della pianificazione del paesaggio rurale e della storia del paesaggio e dell'ambiente, è esperto scientifico della World Heritage List Unesco e della Convenzione Europea del Paesaggio, coordinatore del Catalogo Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici. È stato presidente del Comitato Scientifico del programma mondiale della Fao sulla conservazione dei paesaggi agrari, ha coordinato la Convenzione per la diversità biologica delle Nazioni Unite e la Conferenza Interministeriale per la Protezione del-



Mauro Agnoletti, titolare della nuova cattedra

le Foreste in Europa. È stato presidente dell'Osservatorio del Paesaggio della Regione Toscana. È stato vicepresidente e cofondatore della Società Europea di Storia dell'Ambiente, coordinatore del Dossier di iscrizione nell'Unesco delle Colline del Prosecco e dei contenuti agroforestali del piano di gestione del sito Unesco delle 5 Terre.

- L. F. -



Paola Mattioli, Fiori per Krusciov, Mosca, 1971, stampa giclée su carta cotone 2022

Tutta la poesia nella leggerezza di questo carnet de voyage, "Paola Mattioli. Quattro stanze, quattro storie". Quattro eleganti ed essenziali stanze al primo piano di Villa Carlotta (Tremezzo, Como) sono gli spazi ideali per raccontare altrettanti argomenti cari alla fotografa che vede l'immagine come evocazione di un'emozione profonda e totalizzante, dove la tecnica si cela dietro in un'apparente semplicità, per cogliere l'essenza dell'espressione.

Autentico gioiello dell'architettura barocca e neoclassica, affacciato sul Lago di Como, Villa Carlotta conserva una parte significativa della splendida raccolta d'arte di Giovanni Battis-

Quattro stanze. Quattro storie

Gli scatti di Paola Mattioli in mostra a Villa Carlotta, sul Lago di Como, fino al 4 settembre 2022

ta Sommariva, mecenate delle arti e grande protagonista della vita culturale europea dei primi anni dell'Ottocento, con preziose opere di Antonio Canova e dei migliori artisti dell'epoca come Francesco Hayez, Andrea Appiani, Bertel Thorwaldsen e Jean-Baptiste Wicar. In mostra fino al 4 settembre sono 66 foto (60 in bianco e nero e 6 a colori) realizzate tra il 1970 e il 2019: ogni scatto è la storia di un rapporto privilegiato con un oggetto, una persona, con una sensazione. Nella stanza dedicata al rapporto con Aldo Mondino sono presenti opere d'arte e quaderni d'appunti che testimoniano lo scambio continuo di idee alla ricerca della sua cifra stilistica. La mostra è curata da Luca Violo, con la collaborazione di Giulia Berti per l'allestimento e Andrea Di Gregorio per il fundraising.

- L. F. -

Filiera delle carni e sostenibilità: a che punto siamo

Nonostante l'elevata attenzione di consumatori e policy-maker, sono ancora poche le imprese con strategie sostenibili di comunicazione e di rendicontazione. L'indagine di Altis, Vis e Opera - Università Cattolica



Nella filiera delle carni e dei salumi la sostenibilità fatica ancora a farsi strada. A evidenziarlo è la nuova indagine interdisciplinare realizzata da Altis, Alta Scuola Impresa e Società dell'Università Cattolica in collaborazione con il progetto interfacoltà Vis - Valore Impresa Sostenibile e Opera - Osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile, che ha fotografato le strategie di sostenibilità comunicate da un campione di 46 aziende di dimensioni medio-grandi appartenenti alla filiera. L'indagine ha consentito di tracciare una mappa delle pratiche sostenibili virtuose già diffuse nel settore e di quelle ancora da attuare.

La survey attesta che in Italia solo il 30% delle aziende adotta approcci sostenibili strutturati in fatto di pianificazione strategica, rendicontazione, comunicazione. Quasi la metà delle imprese, però, sembra aver colto le potenzialità del digitale,

visto che presenta una sezione del sito dedicata alle tematiche sostenibili.

La quota di imprese che appare oggi pienamente consapevole di come la sostenibilità possa essere un vantaggio competitivo e un asset strategico di crescita è rilevante, ma ancora minoritaria (siamo al 30,4%). Al contrario, la maggioranza delle aziende del campione porta avanti attività e iniziative di sostenibilità legate a un numero ristretto di tematiche, in modo per lo più informale e frammentario.

La maggioranza del campione si trova ancora nelle prime fasi di integrazione della sostenibilità nella strategia aziendale. A evolvere con maggiore facilità risultano le grandi imprese, per le quali la sostenibilità corporate è più avanzata, strutturata e innovativa, ma ci sono anche significative esperienze di Pmi che si stanno proponendo come leader nel comparto.

Diffusa, ma poco sistematica è la comu-

nicazione. Tra le imprese campionate, il 19,6% di esse hanno pubblicato un report di sostenibilità o ambientale, in otto casi su base volontaria. Emerge quindi una sensibilità crescente dell'intero comparto, ma ancora embrionale rispetto alle esigenze e alle necessità dei consumatori e stakeholder.

Se oltre la metà delle imprese comunica informazioni riguardo alle tematiche ambientali, sociali e di governance (Esg) individuate come rilevanti per il settore, l'attenzione converge però principalmente sulle aree relative alla filiera e ai prodotti e alle relazioni con i consumatori, a discapito dei temi ambientali e di governance aziendale. Si delinea, così, una visione della sostenibilità incentrata sulla dimensione produttiva, sulla sicurezza alimentare e sull'identità territoriale dei prodotti, valori storicamente radicati nel settore.

- L. F. -



Tenuta Rovaglia®



Una porta sulla storia del Lugana



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



IDEATI DA



Carlo Pavese



Massimiliano Catalani



Raffaele Barbirati



Lorella Sivieri



Giuseppe Piracci



Paola Anatrella



Andrea Bertolami



Giuseppe Calarco



Alice Poloni
rivista@italiapiu.net



Anna Ceccato
rivista@italiapiu.net



Roberto Truant
grafica@publiscoopeditore.it



IL FUTURO CI ASPETTA. FACCIAMOCI TROVARE PRONTI CON ACTIVE BENESSERE.



Migliora il tuo stile di vita e **proteggi la salute**, il tuo bene più prezioso. Sentiti pronto per ciò che la vita ti riserva con Active Benessere di **Cattolica Assicurazioni**.

Scopri di più su cattolica.it

Messaggio pubblicitario.
Prima della sottoscrizione leggere il set informativo su cattolica.it





Spirito di squadra, prestazioni da fuoriclasse.

Nuova Taycan Sport Turismo. Soul, electrified.

Pensata per chi guida senza compromessi, la nuova Taycan Sport Turismo è pronta a darti tutta se stessa in ogni momento.

Quando cerchi prestazioni da sportiva e quando ti serve una compagna per tutti i giorni.

Scoprila su [porsche.it](https://www.porsche.it)

Consumo elettrico combinato (varianti modello): 24,2 - 20,9 kWh/100 km. Emissioni CO₂ combinate: 0 g/km



PORSCHE