

L'IMPRESA *metropolitana*

L'Impresa Metropolitana - N. 1/2015 - APRILE

Semestrale di Confartigianato Assimprese Bologna Metropolitana

Sede: viale Amendola, 56/D, 40026, Imola (tel. 0542.42112).

Aut. Tribunale Bologna 7424 del 16/04/2004 - Sped. Abb. Post.

D.L. 353/2003 conv. L. 27/02/2004 n° 46 art. 1, comma 2. DBC Bologna.

Per la gerenza vedere ultima pagina.

AZIENDE & TERRITORIO

Speciale Expo 2015

In questo numero

A pagina 3

Il commento di
Gianni Amelotti
sulle opportunità
le sfide di Expo 2015

A pagina 6

Italian Makers Village:
vieni a trovare
la Confartigianato
all'Expo

A pagina 10

La ricetta dello chef
Umberto Cavina
per un vero turismo
enogastronomico

A pagina 14

Il punto sul
progetto F.I.CO.
Ne parla il direttore
Alessandro Bonfiglioli

L'Agroalimentare ci salverà?



Occorre pensare a uno sviluppo del comparto agricolo più orientato al biologico

Questo numero della nostra rivista è speciale per due motivi. Il primo è che abbiamo cambiato il nome passando da "Assimpre News" a "L'Impresa Metropolitana". Come già è avvenuto in passato (all'inizio era Federimpre News) seguiamo le evoluzioni del territorio bolognese rispecchiando in questo anche la linea della proprietà, la Confartigianato Assimpre Bologna Metropolitana che, come saprete, ha affidato da anni a una redazione giornalistica questa testata, inviata a circa 3.000 indirizzi, fra imprese, professionisti, rappresentanti delle istituzioni e opinion leader.

Il secondo motivo è che questo numero è quasi interamente dedicato al tema dell'Agroalimentare ed esce in concomitanza con l'apertura dell'Expo 2015, che ha come tema: "Nutrire il pianeta, energia per la vita". L'occasione giusta per sperimentare un numero praticamente monografico, in cui abbiamo inserito anche il progetto F.i.co. Eataly World di Bologna, che raccoglierà il testimone di Expo e nel quale sono riposte molte aspettative dal mondo delle piccole medie imprese.

Quando parliamo di agroalimentare il pensiero va naturalmente al mondo agricolo, alle produzioni tipiche di nicchia o alle grandi produzioni intensive, agli allevamenti e a tutta la filiera che porta la materia prima nei nostri piatti. Questo è il percorso naturale del nostro pensiero, una connessione logica condizionata dalla nostra natura, dal nostro vissuto, da anni di spignattamenti televisivi e iniziative dedicate al gusto.

Del resto in Italia abbiamo numeri da campioni, citando Oscar Farinetti siamo: "l'unica penisola al mondo che va da nord a sud chiusa in un mare buono. I venti del mare si incontrano con quelli delle colline e dei monti, unici al mondo. Ci sono 7.000 tipologie di vegetali mangiabili, il secondo Paese è il Brasile che ne ha 3.000. 58.000 specie animali, il secondo è la Cina con 20.000. Siamo il primo Paese con 1.800 vitigni autoctoni, il secondo Paese è la Francia con 200. 1.232 tipologie di mele in Europa di cui in Italia 997. Siamo primi

con 140 tipi di grano duro, il secondo sono gli Stati Uniti con 6...". Nel vecchio continente sono 1.249 le produzioni certificate, di cui 269 sono italiane. Parliamo di un comparto che in Italia, al netto dell'indotto, vale 6,6 miliardi alla produzione, 13 miliardi al consumo e 2,4 sui mercati esteri (Rapporto Qualivita-Ismea). Prodotti che andrebbero difesi strenuamente, contro le contraffazioni.

Se i numeri del nostro Paese sono unici al mondo, ancor più quelli dell'Emilia Romagna sono da fuoriclasse, con ben 41 fra Dop e Igp si qualifica come regione leader per numero di prodotti a indicazione d'origine. Il 46% del fatturato complessivo delle prime dieci denominazioni italiane viene incassato nella nostra regione.

Tutta questa bellezza e questa bontà sono al centro di un sistema meno poetico ma sicuramente interessante per l'occupazione: attrezzature, trattori e macchinari, refrigeratori, impianti e linee automatizzate per la trasformazione e l'imballaggio del prodotto, costruzioni e ristrutturazioni, magazzini e sistemi gestionali, impianti energetici, portali e-commerce, trasporti, hardware e software, mangimi, prodotti farmaceutici, formazione, comunicazione e pubblicità, manutenzioni e riparazioni, servizi amministrativi alle imprese... Inoltre il cibo ben si presta come ambasciatore di territori e, allora, ecco il risvolto turistico, fatto di trasporti, strutture alberghiere e forniture connesse, ristorazione e via dicendo.

Difficile dare delle cifre, ma è facile intuire le opportunità di sviluppo derivanti da una nuova stagione di rilancio del comparto agricolo, magari meno centrata sulle colture intensive e sulla "chimica" e più orientata al biologico e al biodinamico.

Un futuro così ci garantirebbe da un lato la salvaguardia del territorio e una maggior salute, dall'altro un rilancio dell'economia interna, quella cioè non basata direttamente sulle esportazioni.

Ecco perché l'agroalimentare potrebbe salvarci.

Massimo Calvi



Gianni Amelotti

L'Expo di Milano 2015 grande occasione di rilancio

Occorre una nuova stagione per la valorizzazione del Made in Italy autentico e delle Pmi che lo producono e lo esportano nel mondo. Il ruolo delle associazioni e l'importanza dell'artigianato e dei talenti.

Dopo oltre un secolo torna a Milano la sede dell'Esposizione Universale: la prima volta si celebrava la velocità dei trasporti, l'appena inaugurato traforo del Sempione, il trionfo della ferrovia, in attesa dell'esplosione del fenomeno delle automobili. Anche allora un evento ridimensionato in partenza. Mentre da noi si celebrava la linea ferroviaria del Sempione, appena realizzata con ingenti spese, l'Europa del nord puntava al passaggio sotto il Gottardo, che è in effetti divenuto l'asse portante dei collegamenti con il mezzogiorno del Continente. Cinquant'anni dopo ci fu, abortito, l'episodio di E42, l'esposizione romana, che avrebbe dovuto celebrare i fasti del fascismo e di Mussolini, costruttore dell'Impero, forza metafisica di civilizzazione. Hitler, dichiarando la guerra nel 1939, non considerò minimamente le priorità dell'Italia e la mancata esposizione fu solo la prima avvisaglia della assoluta impreparazione del nostro Paese ad affrontare gli eventi bellici del quinquennio successivo. Rimangono di questo straordinario e per certi versi ammirevole progetto culturale, in cui si impiegarono personalità di primissimo livello come Giorgio Cini e Giovanni Gentile, le vestigia un poco spettrali del quartiere dell'EUR.

Arriviamo ai giorni nostri

L'evento Expo 2015 venne programmato in tempi antecedenti la profonda depressione economica e dal 2008 la percezione che noi, più ancora che i vari protagonisti della finanza internazionale, abbiamo dell'Italia, è quella di una comunità debole, tremebonda del futuro, insicura del presente. L'organizzazione già mostra i sintomi di tutte le nostre masochistiche sprezzature: ci si era proposti di celebrare una grande nazione industriale che si presentava come in grado di risolvere il problema della fame e della sete nel mondo. Nel nuovo scenario l'Italia, ridimensionata nelle sue ambizioni, offre comunque una sede che sembra a me sufficientemente bella e fastosa, atta a ben rappresentare lo sforzo del mondo ormai multipolare per risolvere quella che è diventata l'emergenza dell'acqua, innanzi tutto, e del

cibo, che hanno per il momento surclassato le tematiche legate alle fonti energetiche, per ora più che sufficienti alle necessità delle economie in fase di rallentamento o di lenta ripresa; per non dire dei temi legati all'ambiente, colpevolmente trascurati e che, quando presenteranno il conto, sarà difficilissimo da saldare. Alle soluzioni quantitative, ricerca e distribuzione equa dell'acqua, l'Italia potrà dare il suo contributo, garantito dall'eccellenza della grandi imprese che operano da decenni in tutto il mondo, con la consapevolezza che si tratta di temi che richiedono l'autorevolezza che può avere il nostro Paese solo se è integrato nell'Unione Europea. Diversamente le difficoltà create da una concorrenza che non esita ad usare le armi improprie della corruzione rischia di tagliarci fuori da lavori nei quali eccelliamo da sempre. Per il cibo e la sua produzione, con il correlato tema del contenimento degli sprechi, si attendono dal dibattito, che certo si animerà durante i mesi dell'evento, indicazioni che, per essere efficaci, dovranno per forza di cose rappresentare un diverso modello di sviluppo dell'economia mondiale. Che non sia modellato solo sulle esigenze del mercato, ma soprattutto della popolazione mondiale, la quale per un buon 15% è denutrita.

Expo 2015 misurerà la capacità dell'Italia nell'affrontare oggi i grandi eventi, superando i dubbi che abbiamo per primi noi stessi, di fronte ai ritardi, agli scandali che hanno fatto da premessa ai lavori, al pericolo di infiltrazioni mafiose. Se sapremo superare l'esame torneremo a correre anche nelle commesse internazionali per i grandi lavori, che sempre ci hanno visto protagonisti.

Proteggere il Made in Italy è essenziale

Ma c'è un'altra esigenza che la mostra dovrà soddisfare: quello di attrezzare il nostro Paese a rispondere alla domanda di quanto c'è di italiano nel mondo in fatto di prodotti alimentari. Sappiamo che questa domanda imponente viene in grande misura soddisfatta da prodotti che non sono realizzati da noi, ma che sono venduti come tali. Al netto degli aspetti truffaldini, le cause profonde delle difficoltà

Una volta ci sentivamo una grande potenza economica oggi denigriamo tutto, anche l'eccellenza del lavoro italiano



I ravioli, dolci della tradizione contadina (foto di repertorio)

nell'affermazione del *Made in Italy* vanno ricercate in casa nostra, nelle nostre trascuratezze e nella nostra discontinuità di impegno. Per tutti valga l'esempio dei pochi marchi di tutela, mozzarella e pizza DOC ad esempio, promossi in grande stile e poi, per futili motivi, trascurati e tralasciati, pur dopo aver investito ingenti fondi pubblici. Occorre premere sui nostri politici perché impongano a livello di accordi internazionali (europei per l'oggi, nel futuro, che speriamo prossimo, transcontinentali, se davvero si realizzerà quello con gli Stati Uniti) il rispetto del *Made in Italy*. Nell'alimentare come nell'abbigliamento, nella moda, nel design, che sono, al pari della bellezza dei nostri luoghi, i segni delle nostre eccellenze e che devono diventare il fulcro di un sistema di sviluppo che comprenda il turismo, le infrastrutture e, in primo luogo, le manifatture che quei prodotti confezionano con la garanzia qualitativa della mano d'opera italiana.

Un impegno importante per tutti

Capisco di essere andato un po' oltre nel porre traguardi, ma tendere al loro perseguimento e poi conseguirli è l'unica giustificazione per un così cospicuo sforzo organizzativo e finanziario: tutto il resto è corollario ambizioso, ma non essenziale. Sulla qualità del lavoro italiano e della sua affermazione si gioca il futuro del Paese. Illusorio è contare sui grandi numeri nel turismo, nell'abbigliamento, nel design, nell'alimentare: dobbiamo rivolgerci alle fasce alte dei consumatori. Gli abiti, le calzature, gli arredamenti dozzinali non possiamo più produrli a prezzi concorrenziali; né la fragilità del Paese può supportare un turismo di massa con poche capacità di spesa, che già si rivolge a diverse e più popolari mete; per il cibo e i vini valgono severi disciplinari e costanti controlli di qualità a giustificazione dei costi, e dei prezzi, più alti. Controllo della qualità e lotta alla contraffazione sono capitoli essenziali di una narrazione nuova delle nostre eccellenze. Una cosa è certa, e cioè che questo sforzo non può essere richiesto solo alla nostra modesta classe politica e neppure solamente all'iniziativa meritoria dei singoli, tra l'altro sovente osteggiata e denigrata dagli invidiosi e dai troppi accidiosi che infestano le nostre contrade. Occorre organizzare su tali obiettivi un consenso e una massa di pressione che ne garantisca la realizzazione prima e la continuità poi. Un tempo questa azione era svolta dai cosiddetti corpi intermedi che fino a vent'anni fa, fino alla fine della Prima Repubblica, ottenevano una sufficiente omogeneità di risultati sul territorio nazionale, e questo nonostante la frammentazione

dei soggetti politici e sindacali. Certo questa fu fattore frenante al conseguimento di risultati duraturi nel tempo: in pochi decenni si è distrutto gran parte di quanto conseguito sul terreno della convivenza civile e del progresso economico. Per risalire la china bisogna riformare le istituzioni, i partiti, le organizzazioni sindacali e di categoria affinché tornino a svolgere il loro ruolo, indispensabile a una moderna società industriale. In tale prospettiva rivisitare il ruolo delle associazioni degli artigiani, magari superando preistorici steccati ideologici, è non più rinviabile. Per la mia esperienza posso dire del ruolo indispensabile delle associazioni nell'azione di complementarietà rispetto allo Stato per la concreta realizzazione di due riforme essenziali alla esistenza stessa della Repubblica: la riforma tributaria e quella dell'anagrafe delle imprese. Nel settore dei piccoli imprenditori, che erano e restano la stragrande maggioranza delle potenzialità produttive del Paese, senza i servizi delle associazioni tali misure sarebbero rimaste irrealizzate, sulla carta.

L'importanza fondamentale delle associazioni di categoria

Non è generosa la critica, anche da parte di dirigenti per altro verso efficaci rappresentanti della categoria, verso le associazioni sprezzantemente definite "servizifici": anzi ne va valutato il ruolo anche nell'oggi, con la coscienza che ciò non basta più di fronte alle sfide del mondo globalizzato, alle quali occorre reagire ritrovando lucidità nell'azione che deve essere unitaria nella difesa del piccolo che, se non è sempre bello, è comunque meglio di niente, ma articolata nella valorizzazione delle specificità. Ed è nella caratteristica capacità degli artigiani di creare, mantenere e restaurare il bello e il buono della produzione italiana il fulcro di una decisa battaglia per l'affermazione dei marchi, per la difesa delle produzioni di alta qualità che ancora esistono e vanno difese. Purché siano davvero italiane e italiane in tutto: dall'ideazione alla concreta fattura, senza i trucchi ricorrenti dei prodotti che hanno del *Made in Italy* la sola etichetta, di quelli che, manufatti all'estero sono spacciati per nazionali. Come quelli che, soprattutto nel settore alimentare, sono di totale produzione estera e che la disonestà di operatori nazionali immette sui mercati come italiani, danneggiando la reputazione, le possibilità di affermazione dei prodotti nazionali di alta qualità. Con i nostri prodotti possiamo essere concorrenziali solo a livello qualitativo: producendo vini d'uva ma modesti, conserve allungate da pomodori cinesi, prosciutti dell'est europeo spacciati per italiani, e così via, alla lunga, dato che più di

Il controllo non può essere lasciato alla spontaneità del mercato



Ristorante in centro storico (foto di repertorio)

tanto non possiamo comprimere il costo del lavoro, saremo spazzati via dai mercati. Esistono fasce di mercato che, con lo sviluppo dei ceti medi nei paesi emergenti potranno accedere ai nostri prodotti di qualità a patto che questa qualità sia opportunamente garantita e questo giudizio di eccellenza sia universalmente riconosciuto. Ma come la qualità del prodotto nel settore alimentare deve essere controllata in ogni fase di lavorazione, secondo rigidi capitolati, che tali debbono rimanere anche resistendo alle pressioni dei molti miopi produttori che preferiscono il guadagno immediato alla graduale affermazione dei loro prodotti, perdendo alla fine entrambe le cose, anche la qualità dei manufatti e dei servizi dell'industria e dell'artigianato necessita di un controllo che garantisca il consumatore anche dai difetti che non coglie subito, al momento dell'acquisto. E qui il controllo non può essere lasciato alla spontaneità del mercato, essendo troppe e troppo articolate le misure che vengono attuate per sofisticare i prodotti dell'industria e dell'artigianato. Ma mentre la grande industria ha poderosi mezzi di difesa nelle leggi che combattono il plagio, il furto di idee su motori e dispositivi, nella capacità di tutela dei brevetti, la piccola impresa artigiana, in molti campi la vera protagonista del successo dei prodotti italiani nel mondo è spesso negletta dal legislatore europeo e nazionale, lasciando a parte le poche briciole di attenzione che ancora le regioni concedono al settore che pure è uno dei settori di loro competenza costituzionale più antichi, risale infatti alla Carta del '48.

Tutelare e controllare le produzioni veramente italiane

L'artigiano che produce in filiera per il grande marchio nazionale è certamente stato selezionato, ci si auspica con criteri trasparenti, dagli esperti del settore e se questi sbagliano crolla il marchio, come è successo alla FIAT alla fine del secolo scorso; diminuisce la presenza sui mercati e il cattivo artigiano sparisce. Non così accade a quell'artigiano che si rivolge direttamente al mercato: se è un cattivo produttore farà prodotti scadenti che rovineranno la considerazione per il settore da parte degli acquirenti, ma non sparirà perché il suo micro mercato è replicabile all'infinito in un'altra zona della città o altra località del Paese. Occorre difendere la categoria dai falsi o cattivi artigiani, non certo come si è fatto fino ad oggi mantenendo una legge quadro sull'artigianato in vigore da quasi trenta anni, si risale al lontano 1986, e gli anni che ha li dimostra tutti: è cambiato tutto nel mondo della produzione, anche sull'abbrivio dei perversi percorsi della finanza internazionale. Occorre ripensare alla figura

dell'artigiano, sottrarla alla ricorrente etichettatura del "piccolo e bello", definirne le caratteristiche qualitative. Nella legge ora in vigore non è il titolare che determina la qualifica di artigiano per la sua impresa, con un pasticcio linguistico ci si limita a dire che è artigiano chi dirige un'impresa artigiana e che essa è tale se diretta da un artigiano(!). Tale voluta genericità ha consentito a imprese che nulla hanno a che fare con la specificità del mestiere di essere considerate artigiane e come tali hanno avuto diritto a tutti i benefici previsti per tutelare la specificità dell'impresa artigiana; e ancora hanno consentito a lavoratori autonomi, senza alcuna professionalità in arti o mestieri, l'iscrizione all'Albo delle Imprese artigiane. Se una logica questa legge ha avuto è stata nel dare tutela alle microimprese in genere e alle partite Iva unipersonali: tutela previdenziale, fiscale, finanziaria. Non ha certo promosso l'artigianato italiano, che ha anzi contribuito ad affossare. Oggi questo stato di cose non è più concepibile: diluire le ormai scarse risorse a una platea di anonimi soggetti imprenditoriali non serve a nulla, giacché mestieri che non hanno in sé il valore aggiunto del talento dell'artigianato sono destinati a scomparire nelle dimensioni della grande impresa, anche di servizi, sia pure dozzinali, o per la concorrenza di prodotti, sia pure di scarsa fattura, prodotti dai Paesi che hanno costi del lavoro bassissimi. Occorre ridefinire la figura dell'artigiano, per passare poi a ideare intorno a questa figura l'impresa, che ne assorba tutte le qualità e che non abbia altri limiti dimensionali se non quelli posti dalla capacità del titolare di intervenire in ogni fase della lavorazione, dalla progettazione alla vendita. Utopia forse, ma se non concentreremo le ormai scarse risorse ad un rilancio dell'impresa artigiana di qualità e dedicando ad esso quelle tutele che ancora sono consentite in un mondo plasmato sulle esigenze delle grandi imprese internazionali e dei Paesi emergenti, sparirà una delle glorie secolari d'Italia. E se queste derive, che di derive si tratta e non di scelte consapevoli delle imbelli classi dirigenti non solo italiane, non sono contrastabili, cerchiamo di limitarne i danni: uno dei modi è rilanciare l'artigianato italiano e, con esso, quel che resta del sistema economico del nostro Paese. Con la quantità di denaro investita, pur con le ruberie già scoperte e quelle che salteranno fuori, c'è da augurarsi che davvero Expo 2015 diventi un evento, la cui misura e criterio di merito sarà quello del numero di visitatori, come sempre è avvenuto nella storia, dalla lontana Exposition universelle de Paris del 1889, la più eclatante.

PER I TUOI LEASING SCEGLI



È possibile richiedere preventivi rivolgendosi a tutte le sedi della Confartigianato

Gianni Amelotti

ASS. IMPRESE FINANZA
 AGENZIA IN ATTIVITÀ FINANZIARIA
 SEDE LEGALE, viale Amendola 56/D, 40026 Imola (Bologna), tel. 054242112, fax 054244370
 SEDE DI BOLOGNA, via Emilia 1, 40068 San Lazzaro di Savena (Bologna), tel. 0516271130, fax 0516271150
 P. IVA, C. FISC. E REG. IMPRESE BOLOGNA 03020091207 - R.E.A. BOLOGNA n. 485082 - CAPITALE SOCIALE EURO 70.000, SOCIO UNICO
 ISCRIZIONE ELENCO AGENTI IN ATTIVITÀ FINANZIARIA n. A88613 - E-MAIL: assimprese@assimpresefinanza.it

Italian Makers Village: il fuori Expo di Confartigianato

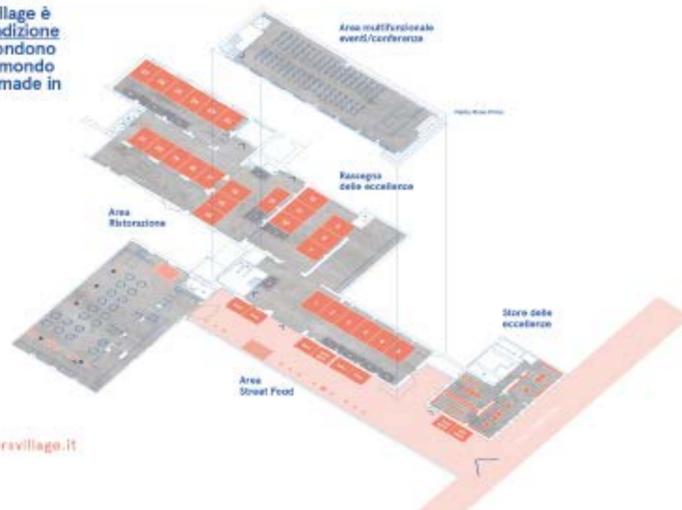
Un'imperdibile occasione per le imprese di stare al centro della movida milanese durante il periodo dell'Expo 2015.



Italian Makers Village sorge in via Tortona, uno dei quartieri più creativi della città.



Italian Makers Village è il luogo in cui tradizione e modernità si fondono per far vivere al mondo l'esperienza del made in Italy.



www.italianmakersvillage.it

Il rendering dello spazio espositivo di via Tortona 32

**Un grande spazio
espositivo per
le imprese associate**

Confartigianato Imprese sarà presente all'Expo 2015 in due vesti. La prima veste sarà la più istituzionale ed "expottimistica", partendo da una forte presenza all'interno del Padiglione Italia. Per l'intera durata dell'evento ci sarà uno spazio esclusivo e per due settimane, non consecutive, metterà a disposizione delle imprese un'area espositiva di primissimo piano. "Expo 2015 sarà una grande occasione per tutto il sistema delle imprese - spiega Sergio Sangiorgi, vice segretario di Confartigianato Assimpresse Bologna Metropolitana -. Per questo riteniamo importante promuovere e investire in una grande partecipazione del sistema dell'artigianato e della piccola e media impresa perché offrirà una straordinaria e irripetibile opportunità per far conoscere i prodotti di alta qualità del nostro artigianato. Siamo l'unica associazione di rappresentanza che ha messo a regime un vero e proprio progetto organico, sia per il padiglione Italia sia per il fuori Expo, così da permettere alle nostre imprese di partecipare ad un'imperdibile vetrina ricca di opportunità".

Ed è qui che entra in gioco la seconda veste, più informale ma al contempo più interessante dal punto di vista immediatamente commerciale. Sarà infatti il "Fuori Expo", a cui saranno presenti anche numerose imprese emiliano romagnole, il cuore delle operazioni di Confartigianato. "Italian makers village" è il nome di questo spazio, ricavato nella zona della movida milanese, in via Tortona 32. Il Made in Italy, che nelle due settimane dal 25 al 29 giugno e dal 17 al 21 settembre sarà proprio un "Made in Emilia Romagna", sarà proposto sotto una nuova luce. Una luce che si accenderà nella vecchia zona industriale riqualificata che è oggi uno dei quartieri più in voga

della città meneghina. In questo luogo, che si presenterà suddiviso in cinque aree tematiche ben strutturate e di chiara accessibilità, le imprese della filiera enogastronomica emiliano-romagnola, avranno l'occasione di una vetrina unica e senza precedenti a cui avranno accesso i visitatori dell'Expo e i turisti curiosi. Le aziende inoltre usufruiranno di una grande spinta mediatica proveniente dalle relazioni strette dalla Confartigianato con la stampa italiana e straniera, con i social media, con una web-tv e con un sito dedicato. "I numeri di questo fuori Expo sono davvero impressionanti - racconta Sangiorgi -: 1.800 sono i metri quadrati allestiti in via Tortona 32, nei locali rinnovati della vecchia zona industriale e che ora sono meta di show-room, laboratori d'arte, spazi polifunzionale e officine di idee; 30 sono gli stand espositivi che ospiteranno, a rotazione, le imprese che desiderano aderire alla rassegna delle eccellenze nelle 27 settimane di durata dell'Expo; 10 sono gli spazi dedicati allo "Store delle eccellenze", dove i visitatori potranno acquistare i prodotti delle imprese presenti; cinque sono gli spazi esterni dedicati allo street-food; due gli spazi aperti per la ristorazione, dove si incontreranno show-cooking e laboratori del gusto e, infine, una sede dove avverrà l'incoming per offrire alle varie delegazioni, straniere e italiane, la possibilità di stringere accordi e concludere affari". Insomma: l'Italian makers village offrirà, alle imprese e ai visitatori, una doppia grande opportunità: presentare le proprie merci e assaporare, fuori dall'istituzionalità del Padiglione Italia, i veri sapori della nostra regione.

Alessandro Boriani

Con Eataly a Expo 2015 la risposta soffia nel vento

Nel padiglione di Eataly si alterneranno 20 ristoranti regionali per raccontare il gusto del nostro Paese.



Oscar Farinetti, patron di Eataly

The answer is blowing in the wind (La risposta soffia nel vento, ndr) è il titolo del progetto presentato da Eataly per Expo 2015, che ha l'obiettivo di raccontare al mondo l'incredibile biodiversità italiana. La bellezza paesaggistica e artistica e la nostra cultura enogastronomica, strettamente collegate alla biodiversità agroalimentare, rendono il nostro paese uno dei più apprezzati in tutto il mondo.

"Eataly partecipa a Expo 2015 con un grande investimento e un doppio obiettivo - racconta Oscar Farinetti, patron di Eataly -: ai visitatori italiani vogliamo restituire l'orgoglio per le grandi potenzialità che l'Italia ha nel campo della biodiversità, mentre ai turisti stranieri vogliamo parlare al loro cuore, al loro cervello, ai loro occhi e alla loro pancia, invogliandoli a tornare in Italia e a consigliare l'Italia." Per fare questo Eataly ha proposto a noti ristoratori italiani di aprire le proprie cucine nella vasta struttura che ospiterà il progetto all'interno di Expo 2015. Una struttura in grado di ospitare millecinquecento coperti e che si troverà percorrendo il Decumano, la via principale dell'esposizione. "Eataly racconterà ai visitatori di Expo i tesori del nostro paese con una specifica attenzione alla meraviglia della nostra particolare realtà climatica, geografica e storica - prosegue Farinetti -, come origine e causa della nostra ricchissima biodiversità. Ne daremo una dimostrazione emozionante con quattro specifiche installazioni dedicate a narrare quattro aspetti della nostra biodiversità. 20 ristoranti regionali, gestiti direttamente da circa 100 ristoratori,

offriranno la nostra biodiversità agroalimentare ed enogastronomica più caratteristica attraverso i piatti tipici dei loro territori". Installazioni preparate dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo renderanno evidente la biodiversità dei nostri paesaggi. Una mostra fotografica realizzata da Scuola Holden di Torino aiuterà a capire come la biodiversità di un territorio possa influenzare la formazione della popolazione.

E per finire una grande mostra dal titolo "I tesori d'Italia" creata da Vittorio Sgarbi esporrà un centinaio di opere autentiche, dal Medioevo all'arte contemporanea, per dimostrare come l'arte in Italia sia stata fortemente caratterizzata dalla biodiversità di partenza delle nostre regioni. "L'idea di nutrire il mondo non è solo alimentare - racconta Vittorio Sgarbi -. Nutrire ha una dimensione umanistica di chi non vuole che ci siano paesi che restano in una condizione di fame. L'arte nutre. Il racconto dell'arte nutre. Dentro le due stecche di Eataly, a partire dall'Albero della vita di Matteo da Gualdo, si snoderà il percorso che porterà al "Tesoro d'Italia": dai quattro ai venti artisti per regione. Perché quando c'è un'Esposizione Universale sono le opere che si devono muovere."

A completamento dell'offerta gastronomica data dai cento ristoratori d'Italia sono presenti due ristoranti tematici, La Pizzeria di Rossopomodor e la Piadineria dei Fratelli Maioli. È inoltre presente il ristorante Spazio Bollicine Ferrari, il Nutella Concept Bar e il ristorante Italia del Gusto.

Food Stories: le eccellenze alimentari artigiane all'Expo

Organizzato da Confartigianato Emilia-Romagna con il contributo della Regione e con la partecipazione delle associazioni territoriali, il progetto "Food Stories: le eccellenze alimentari artigiane all'Expo" è una grande occasione per mostrare, per due giorni, il 25 e il 26 settembre, i propri prodotti alimentari al mondo intero. Organizzato come una sorta di concorso, Food Stories prevede una prima selezione a cui possono partecipare aziende di particolari filiere agro alimentari: quelle che producono pasta ripiena, salumi, pane e prodotti da forno, formaggi, dolci tipici e, più genericamente, quelle che si identificano con la produzione tipica dell'Emilia Romagna. Le imprese che risulteranno idonee a questa selezione avranno modo, gratuitamente, di essere inserite in una prima fase vetrina che darà loro la possibilità di essere inserite nel portale dedicato alle filiere agroalimentari della regione, in una applicazione per smartphone e essere fra i protagonisti di un video che sarà promosso sui social network verso tutti i visitatori dell'Expo 2015. Durante questa prima fase, che durerà per tutto il periodo dell'Esposizione meneghina, verranno selezionate venti aziende che potranno partecipare all'Expo 2015, nello spazio dedicato dalla Regione Emilia-Romagna al progetto in una delle due giornate previste.



**Difendiamo
il Made in Italy
e la legalità.
Prima di tutto per
la nostra salute.**

Poco tempo fa ho avuto occasione di vedere un documentario agghiacciante, che raccontava dei pericoli per la nostra salute derivati da pratiche al di fuori di ogni controllo, tipiche delle attività illegali o di politiche troppo low-cost.

Nel filmato si documentavano i danni irreversibili alla pelle di un bambino rimasto troppo a lungo a contatto con la pelle di un divano di provenienza non italiana, trattato con sostanze fungicide dannose. E ancora, per restare sul tema di questo numero dedicato al tema dell'alimentare, ricordo gli effetti devastanti per il nostro apparato digerente provocati dall'utilizzo di pomodoro straniero, che spesso arriva dal lontano oriente, dove viene coltivato a suon di pesticidi e venduto a basso costo. Cosa possiamo fare? Come consumatori non possiamo che chiedere cosa stiamo comprando o cosa stiamo per ingerire. Non dobbiamo aver paura di sembrare pignoli o di fare arrabbiare il ristoratore. Ne va prima di tutto della nostra salute. Il ristorante, in particolare, è tenuto ad avere tutto tracciato, quindi può documentare la provenienza degli ingredienti.

La difesa del Made in Italy e della legalità delle attività economiche deve essere la priorità assoluta delle istituzioni e delle associazioni di categoria. Le imprese artigiane e della ristorazione che lavorano con serietà, utilizzando materie prime sicure e sane, rispettando i regolamenti e le leggi devono essere difese a spada tratta dal dilagare di abusivi, di aziende illegali o anche di quelle di attività che, dietro la maschera del volontariato, a volte nascondono un business a tutti gli effetti, libero da quei lacci e laccioli che sono invece ben stretti attorno a chi fa impresa. Lo stesso vale per i lavori di manutenzione e riparazione nelle proprie case. È importante non correre rischi e affidarsi ad artigiani qualificati, con regolari posizioni fiscali e in regola con tutte le normative di prevenzione e dotati di assicurazioni che sollevino il committente da problemi in caso di infortuni o di riparazioni male eseguite che possono anche provocare danni a cose e persone.

Amilcare Renzi



La Green Idea di Agriflor conquista il padiglione cinese di Expo

Due giovani imprenditori coraggiosi, usciti da una cooperativa per rendere autonoma la loro passione.



Nella foto il rendering del padiglione cinese curato da Agriflor

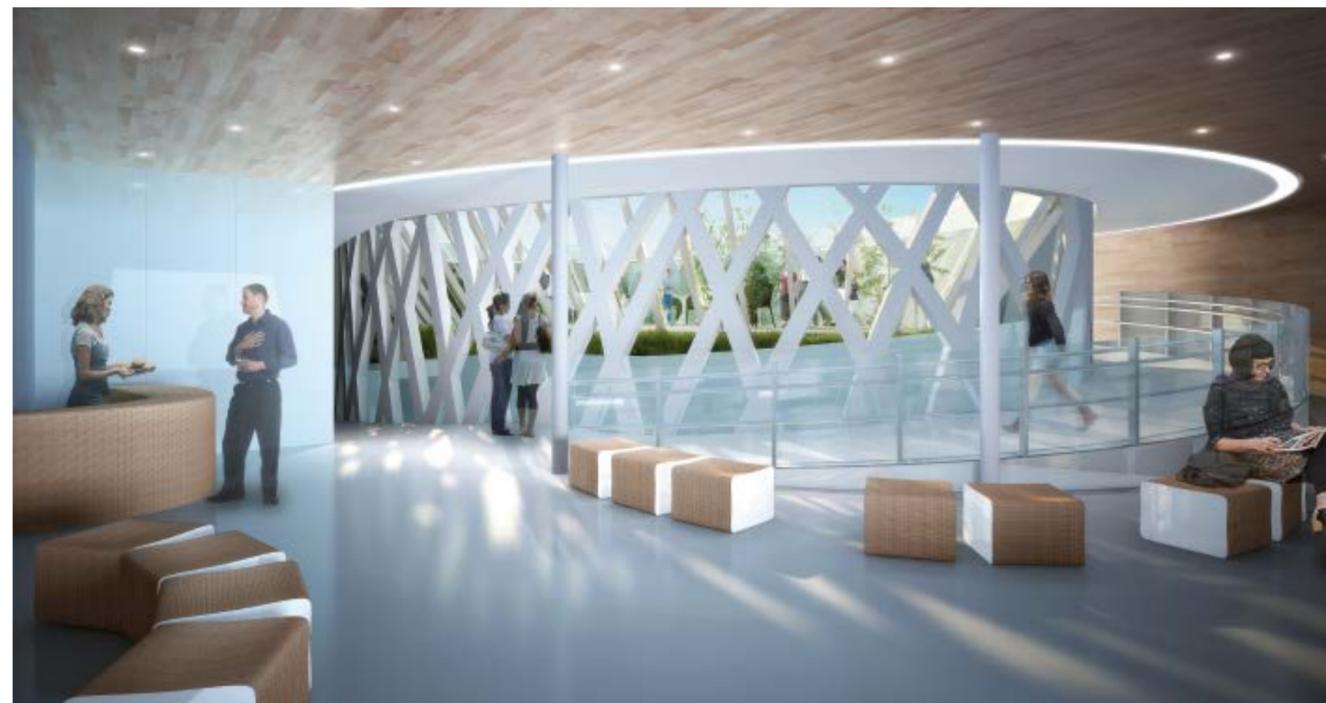
**Un pacchetto chiavi
in mano per qualsiasi
spazio verde**

La storia comincia a Medicina, l'anno è il 2005 quando da una costola della Cooperativa La Gemma nasce Agriflor. A buttarsi in questa avventura sono due giovani di 21 anni: Cristian Cernera, da poco diplomatosi Perito Agrario allo "Scarabelli" di Imola, e Ivan Garavini, già da due anni all'interno della Cooperativa, che rilevano il settore giardinaggio in vendita.

Oggi, appena festeggiati i dieci anni di attività, è ancora vivo il ricordo di quei giorni. "Facemmo quella scelta con un po' di sana incoscienza - racconta Cristian Cernera -. Ma per fortuna che abbiamo preso quel treno e con l'aiuto delle famiglie, che credevano nel progetto, ci siamo lanciati. Furono anni durissimi, in due facevamo il lavoro che oggi facciamo in cinque o sei persone, forse perché era molta la paura di fallire, ma ancor più forte era la voglia di farcela. Mi ricordo che quando andavamo dai clienti alcuni ci guardavano con scetticismo, data la giovane età. Poi conoscendoci cominciarono a darci fiducia, perché vedevano in noi il rispetto e la grande passione nel nostro lavoro. In questo ambito è stata molto importante la collaborazione

con il Consorzio Opera (Consorzio di costruzioni generali del quale fanno parte dal 2007, ndr) e delle aziende e Istituzioni di livello del territorio, che con il passaggio di testimone da La Gemma ad Agriflor hanno continuato a sostenerci in tutti questi anni permettendo di arrivare alla realtà che siamo oggi".

Agriflor, che impiega otto persone stabilmente e qualcuna in più nel periodo estivo, è specializzata nella gestione del verde per spazi pubblici e privati, per abitazioni e per aziende, all'aperto e al chiuso. "La nostra forza è quella di fornire un pacchetto chiavi in mano per qualsiasi spazio verde, dal piccolo giardino da ammirare al parco da vivere - continua a raccontare Cernera -. Disponiamo di competenze professionali e specifiche votate alla paesaggistica, sia per il micro che per il macro ambiente, alla progettazione di giardini e nuovi parchi e al recupero di realtà preesistenti eseguendo la direzione dei lavori e la messa a dimora delle piante e degli impianti offrendo consulenza per risolvere tutti i problemi del verde. Realizziamo qualsiasi sistema di irrigazione automatizzata, per terrazzi, piccoli giardini e parchi,



con tubazioni interrate e irrigatori a scomparsa, ed elementi di complemento di arredo in legno o altro materiale. Lavoriamo per enti pubblici, spaziando in tutta la regione Emilia Romagna, per aziende e per privati indifferentemente, mettendo a disposizione la nostra competenza e passione, indipendentemente dal cliente". Passione e competenza riconosciute anche fuori dal territorio locale, tanto da avere ottenuto un incarico per il prossimo Expo di Milano. "A inizio gennaio abbiamo ricevuto una telefonata da un nostro fornitore toscano al quale avevano commissionato la gestione del verde per il padiglione cinese nell'Area Corporate - spiega Cernera -. In quest'area le aziende dispongono di uno spazio interamente dedicato e personalizzato dove valorizzare uno o più aspetti del tema centrale dell'Expo. Essendo padiglioni che dovranno essere rimossi, la progettazione è orientata a minimizzare l'impatto ambientale dell'intervento e integrare gli edifici con sistemi che producono energia rinnovabile. In questo contesto noi abbiamo avuto il compito di tradurre in pratica il progetto di allestimento del verde con piante e fiori che saranno forniti dall'azienda che ci ha coinvolto. Il padiglione avrà un cuore verde, realizzato con un sistema di giardino verticale, utilizzando piante che sviluppano ossigeno proprio. Quella parte del padiglione, che in estate non avrà climatizzazione dell'aria proprio perché il fresco si sviluppa in maniera naturale, termina sull'attico della struttura in cui da una terrazza i visitatori potranno godersi un po' di relax in stile cinese con acqua e bambù che fanno da contorno. Il lavoro sarà realizzato e concluso nel mese di aprile, dopo di che dovremo gestire la manutenzione del padiglione fino alla fine dell'Expo".

Un incarico importante per Agriflor fonte di grande soddisfazione: "Questo lavoro ci fa capire che prima o poi i sacrifici ripagano - conclude Cristian Cernera -, crediamo di essere gli unici emiliano romagnoli del settore a lavorare per l'intera durata di Expo. Questo ci lusinga e siamo convinti che sia un'esperienza che ci permetterà di crescere ulteriormente. Spero che l'Expo porti benefici al settore agroalimentare, ma più in generale serva a rilanciare una cultura del verde e del territorio che stiamo perdendo. Paradossalmente l'importanza del nostro lavoro per l'ambiente e la vita delle persone sono più riconosciute all'estero che in Italia, patria della produzione di piante ornamentali riconosciuta a livello mondiale. L'Expo infine ci sta indicando anche un altro valore: quello della collaborazione tra aziende che come noi credono nella *Green Idea*, una sorta di alleanza, tra chi in edilizia costruisce e chi produce piante e progetta verde, che può essere un fattore di rilancio nell'economia di due settori così importanti del sistema Italia".

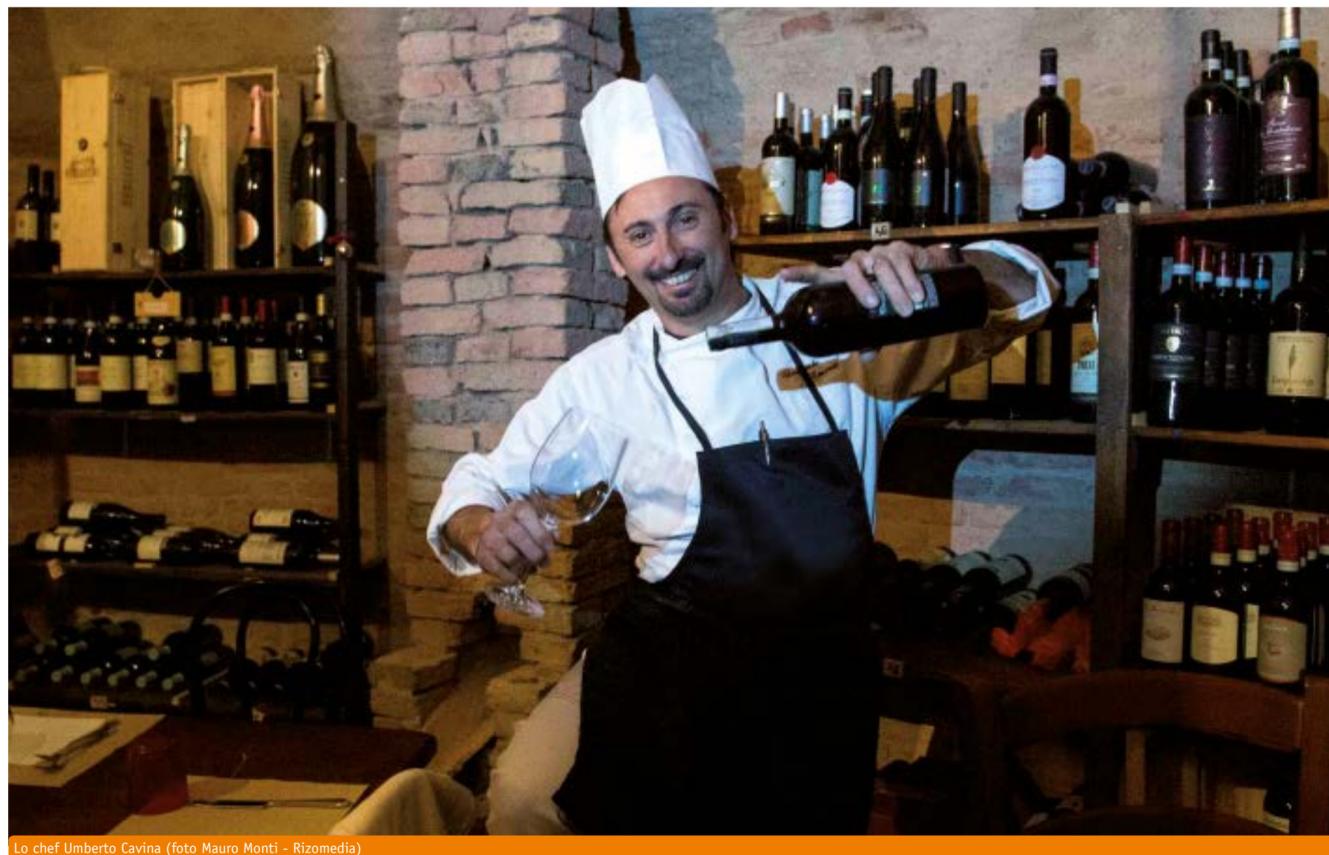


Cristian Cernera (foto Mauro Monti - Rizomedia)



Umberto Cavina, "Milano 2015 sarà una grande opportunità per il nostro Paese"

Nelle parole dello chef di Monte del Re la nuova linfa per tutta la filiera turistica della nostra regione.



Lo chef Umberto Cavina (foto Mauro Monti - Rizomedia)

Expo 2015 è una grande opportunità non solo per Milano ma per tutta l'Italia. È questo il primo pensiero di Umberto Cavina, resident chef di Monte del Re, ristorante che fa della qualità enogastronomica la propria bandiera da un decennio. E ad ascoltarlo si capisce che sarà un'opportunità per chi nell'Expo ha creduto fin dall'assegnazione all'Italia, avvenuta nel 2008, e per chi viene da un percorso professionale e personale improntato sulla qualità del made in Italy. "Una cosa importante - secondo le parole di Cavina -, è quella di riflettere sul fatto che al buon cibo e alle belle mete turistiche bisogna arrivare e su questo punto le infrastrutture segnano il passo, in maniera particolare le piccole stazioni della nostra zona offrono a chi scende un panorama spesso tetto e desolato. Alcune associazioni si stanno adoperando per la riqualificazione di alcune stazioni ferroviarie ma questo non basta - prosegue lo chef -, anche le istituzioni devono entrare nell'ottica per cui le infrastrutture sono il primo supporto ad un turismo fatto di consapevolezza e ricerca e non solo di mete note e blasonate". Umberto Cavina, su questo tema, è come un vulcano di idee in eruzione. Servizi navetta che utilizzino le piazze delle città come stazioni o servizi personalizzati e di gruppo. "Chi si occupa di ristorazione di qualità in provincia deve fare in modo che chi desidera conoscere i piatti ed i vini locali non debba vivere il viaggio come un incubo - prosegue Cavina -. Ora gran parte dell'Italia è collegata dall'alta velocità, che in un primo momento gli albergatori e ristoratori avevano osteggiato, che offre una grande opportunità di portare nuovi avventori nei propri locali. A patto però che il viaggio dalla stazione di arrivo dei treni superelevati fino al proprio locale non sia letteralmente impossibile da compiere".

E alla fine di un viaggio ci si siede a tavola

In Emilia Romagna la sfoglia ripiena, in tutte le sue forme la fa da padrona e Cavina torna subito a raccontarci come, con la associazione Chef to Chef di cui fa parte, intenda promuovere agli occhi del mondo queste prelibatezze. "Abbiamo riflettuto a lungo su quale potesse essere il minimo comune denominatore per gli chef emiliano romagnoli ed alla fine la sfoglia ripiena è stata unanimemente eletta nostra rappresentante - racconta nella sua cucina di Monte del Re -. Andremo a Milano a rappresentare la nostra regione attraverso i nostri ripieni esaltando, con le piccole differenze nell'utilizzo degli ingredienti, le peculiarità della nostra regione. Cinquanta metri di sfoglia verranno tirati dalle sfogline emiliano romagnole ed ogni chef, da Rimini a Piacenza, ne riempirà una parte con il ripieno e la forma tipica della sua zona". Il ripieno della sfoglia in Emilia Romagna caratterizza da sempre non solo ogni città ma addirittura ogni casa, e l'idea che Cavina e i suoi colleghi vogliono trasmettere non è quella di una battaglia tra ripieni, ma far capire al mondo come la mortadella, la lonza, la rosola e l'ortica siano lo specchio delle peculiarità di ogni territorio. Caratteristiche che in Emilia Romagna sono una forza dirompente per il turista straniero. "Passare in un'ora dal mare alla montagna, dalla bassa alla collina in un alternarsi di suggestioni, colori ed emozioni continue, non può che lasciare un segno importante anche sul modo di utilizzare delle materie prime di altissima qualità - racconta Umberto Cavina lasciando correre la suggestione -. La sperimentazione, l'arricchimento del bagaglio sensoriale del cliente, il legare sapori antichi ad una cucina ed un'analisi moderna mi hanno portato a inventare giornate intere dedicate alle sensorialità di un prodotto". Il cliente viene spronato a studiare, capire, annusare, assaggiare una cucina basata su un sapore: parmigiano, aceto

Viaggiare in Italia
deve essere
semplice e piacevole



Lo chef Umberto Cavina (foto Mauro Monti - Rizomedia)

balsamico o pere a seconda della stagione. I piatti vengono preparati da quattro chef diversi sul filone di un'idea di rete che Cavina ritiene vincente nella forma del turismo enogastronomico da proporre ad Expo. "Il turista è curioso - incalza lo chef -. Non possiamo pensare che voglia restare in un locale per più di un giorno, per questo noi emiliano romagnoli dobbiamo fare rete: tutti siamo vicini a località d'arte e se ognuno riesce ad indirizzare il turista da un collega il risultato sarà di estrema soddisfazione per tutti".

Un network regionale per far conoscere i mille sapori dell'Italia

È questo il chiodo fisso dello chef di Monte del Re in vista dell'Expo: lavorare assieme per la promozione di un territorio, dei suoi prodotti e quindi dei suoi produttori, coinvolgendo tutta l'economia. "Ogni regione dovrà promuovere all'Expo non il prodotto italiano in generale ma il proprio prodotto regionale - insiste Umberto Cavina -: sarà la somma dei sapori di tutte le regioni a creare l'immagine ed il sapore dell'Italia intera. La mappatura della materia prima regionale entrerà all'Expo lasciando un'eredità che dovrà essere utilizzata anche una volta che la più grande fiera mondiale sarà conclusa". Un esempio potrebbe essere l'imminente apertura di Fico, di cui Confartigianato Assimpres Bologna Metropolitana è partner, che utilizzerà il lavoro di ricerca che gli chef emiliano romagnoli hanno fatto e stanno facendo per l'Expo.

"Il percorso che porta all'apertura di Expo il primo maggio è già iniziato e non terminerà il giorno della chiusura ma dovrà offrire al territorio un nuovo modo di intendersi e di farsi vedere dal turista che - ricorda Cavina -, è sempre più consapevole ed informato. È importante avere questa consapevolezza perché il cliente che

viene in Emilia Romagna vuole sentire i sapori della nostra regione e vedere il bello che abbiamo dietro ad ogni angolo. Expo deve essere un'opportunità per imparare a fare rete, se io o gli altri chef miei colleghi non abbiamo il produttore che ci garantisce la materia prima di qualità, il pescatore che ci seleziona il pesce, l'allevatore che mantiene costantemente alti gli standard della carne possiamo essere i più bravi del mondo ma non offriamo ad un consumatore sempre più consapevole un piatto all'altezza".

Questo deve essere Expo: una vetrina da sentire e vivere prima durante e dopo il periodo dell'Esposizione. "Personalmente ci credo da sempre - conclude lo chef -, dopo essere stato a Shanghai in rappresentanza di Bologna ho capito che poteva essere una grande opportunità. Abbiamo scelto di essere un punto vendita biglietti Expo 2015 al Caffè Nuevo e come Monte del Re promuoviamo da mesi pacchetti che comprendono, oltre alla visita all'esposizione, anche il trasporto da e per Milano e visite alle bellezze architettoniche e culturali della nostra regione".

Ogni regione
deve promuovere
il proprio prodotto
per creare
una vera somma
di sapori

Umberto Cavina

dopo gli inizi comuni a molti grandi nomi della cucina italiana sulle navi da crociera, ha collaborato per anni con i più grandi artisti italiani della cucina, come Gualtiero Marchesi nel Grand Hotel Quisisana di Capri, Gino Angelini al Rex Restaurant di Los Angeles e Stefano Cavallini all'Halkin Hotel di Londra. Da dieci anni crea i suoi piatti a Monte del Re, a Dozza Imolese.

Gli artisti imolesi Bertozzi e Casoni danno vita alle teste di Arcimboldo

Non solo di cibo si parlerà all'Expo 2015 di Milano. L'opera realizzata su invito di Sgarbi sarà al padiglione Italia.



Gli artisti Stefano Dal Monte Casoni e Giampaolo Bertozzi

Ci è piaciuta l'idea di dare corpo all'immaginario di Arcimboldo

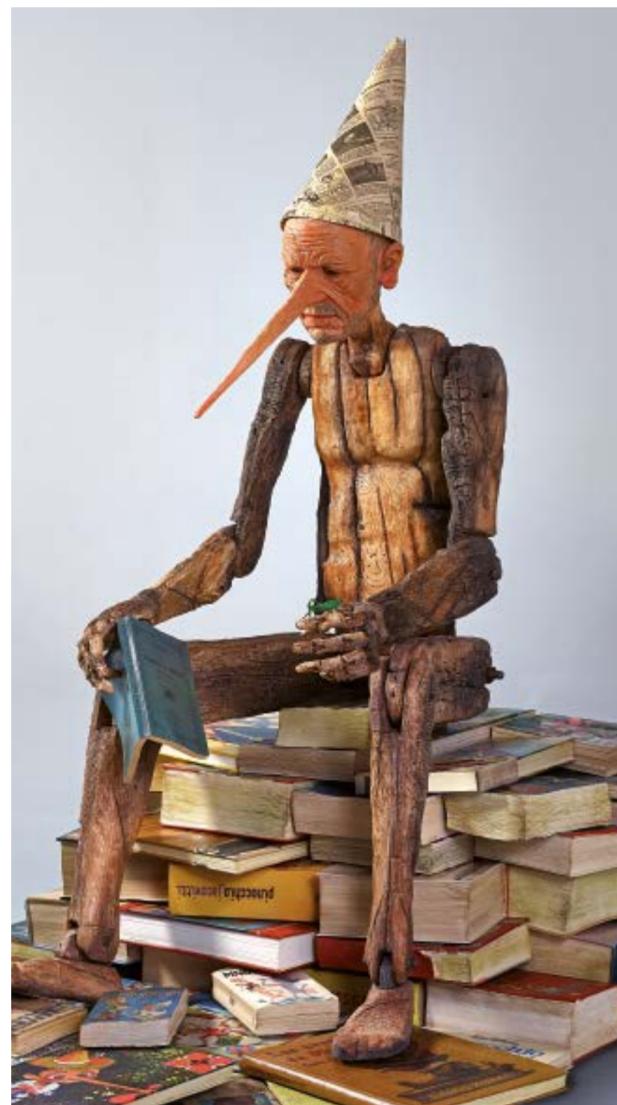
“L'idea è dare la terza dimensione a due teste di Arcimboldo: quella della primavera e quella dell'estate”. A raccontarlo sono Giampaolo Bertozzi e Stefano Dal Monte Casoni, artisti nella città di Imola noti in tutto il mondo come maestri artigiani della ceramica. Il racconto, che si dipana dall'intreccio delle due voci che si accavallano nel rincorrere la vicenda, è la storia dell'invito che la coppia di artisti ha ricevuto da Vittorio Sgarbi per l'Expo 2015, visto che nelle intenzioni del famoso critico c'è il desiderio di aprire al mondo una vetrina parallela a quella del cibo, tema a cui è dedicata l'Esposizione Universale di Milano. Una finestra che mostrerà ai visitatori le bellezze artistiche del nostro Paese: ci saranno, fra gli altri, opere di Michelangelo, di Bramante, Canova, Caravaggio e Tiepolo. Oltre, ovviamente, alle due teste di Arcimboldo realizzate in ceramica da Bertozzi e Casoni, che doneranno così una nuova vita alle visioni grottesche dell'artista milanese.

“Non potevamo che scegliere queste teste - raccontano i due artisti sorridendo -, visto il tema dell'Expo e dato che Sgarbi ci teneva molto che un nostro lavoro fosse esposto in una delle sale dedicate all'arte. Ci è piaciuta subito l'idea di poter dare vita all'immaginario, folle e imprevedibile, di Arcimboldo, visto che un po' le sue visioni assomigliano alle nostre”.

In effetti entrare nel regno dei due artisti della ceramica imolesi è come riuscire a gettare uno sguardo, rapido e fugace, dentro due anime che, incontratesi attorno alla terracotta, hanno saputo esprimere una complicata sequenza di immagini beffarde e attraenti. Le loro opere giocano infatti su un tentativo di mimesi estrema con la

realtà e, nel contempo, si affrancano dal reale con piccoli particolari che vanno dal surreale al dadaista: da un vaso di frutta che pare appena raccolta può uscire una piccola lumaca, il loro Pinocchio, che sarà in mostra a Palazzo Litta per tutta la durata dell'Expo, diventa un anziano burattino che guarda i libri a lui dedicati con il rammarico dell'amnesia. Quasi uno sberleffo alla perfezione in opere che, in prospettiva, proprio sulla perfezione iperrealista basano la loro *raison d'être*. E l'idea che due loro inediti saranno ospitati all'Expo spinge a chiedersi come saranno, quale sarà la sorpresa nascosta nei due trionfi dell'Arcimboldo. “Per scoprirlo occorrerà aspettare l'esposizione e visitare la mostra - scherzano i due artisti -. Siamo molto curiosi anche noi di vedere il risultato finito, visto che è la prima volta che realizziamo due statue da un'immagine esistente e che le facciamo a grandezza di dipinto”. Una novità, dunque, che apre però il capitolo sulla loro ispirazione e sul modo in cui operano con la loro arte. “I nostri temi preferiti sono il *non sense*, le paure e le contraddizioni dell'uomo, la malattia, la morte. Insomma, ciò che turba l'umanità e che la rende fragile”. Una fragilità che si realizza nella materia che hanno deciso di utilizzare per rendere vere e tangibili le loro visioni.

“Noi non facciamo quasi mai un bozzetto su carta delle nostre opere - spiegano Bertozzi e Casoni mostrandoci una rosa rossa appena uscita dal forno di cottura -. Ci viene l'idea, ne parliamo e cominciamo a lavorare sui materiali, che vengono preparati e dipinti come se fossero altro da quello che in realtà è: pura ceramica”. Ed effettivamente a guardare le loro opere, soprattutto quelle che ci circondano mentre la chiacchierata procede, la prima impressione



L'opera "Non Ricordo", 2014



Particolare di un'opera

è quella di complessi statuari polimerici, fatti cioè con una miriade infinita di materiali, anche di recupero. “Nulla di quello che si vede è reale - proseguono gli artisti mostrandoci ancora fiori e frutti che comporranno le teste in mostra all'Expo -. I nostri lavori si strutturano in due modi: la verosimiglianza più iperrealista e l'assurdo delle composizioni, che devono provocare in chi le guarda una sorta di vertigine”. Un lavoro d'artista, quello di Bertozzi e Casoni, che fa dunque della precisione formale, il punto di forza da cui partono le linee d'emozione. Un'emozione che sarà rafforzata, per quanto riguarda la Primavera e l'Estate esposte all'Expo 2015, dal contesto in cui saranno presentate. “Per noi è certamente un onore essere al fianco dei grandi del nostro passato artistico - raccontano i due artisti mentre ci mostrano come si sistemano i petali attorno ad un fiore di ceramica -. Gli spettatori della mostra vivranno l'esperienza in modo inedito, visto che l'idea di Sgarbi è quella di mettere le opere in teche che saranno sistemate fra i tavoli a cui si assaggeranno i piatti presentati nei saloni di Eataly e al Padiglione Italia”. All'orgoglio per l'invito, però, si affianca un ultimo pensiero che racchiude un grido d'allarme per la situazione dell'arte ceramica nel nostro Paese.

“Noi ci siamo incontrati all'accademia e da quell'incontro è nata la nostra collaborazione e la nostra arte - concludono prima di salutarci -. Purtroppo le scuole stanno chiudendo una dopo l'altra e questa sapienza artistica si sta perdendo. È davvero un peccato, visto che l'Italia, e in particolare il nostro territorio, rappresentano davvero un *unicum* nel mondo, per competenza artigiana e fantasia realizzativa”.

Alessandro Boriani



Particolare di un'opera



Alessandro Bonfiglioli,
direttore generale del Caab

INVESTIMENTI E TURISMO A BOLOGNA

Il Progetto F.i.co. porterà al Caab la tradizione contadina italiana

Attesi sei milioni di visitatori ogni anno nel grande parco tematico sull'agroalimentare che sorgerà a Bologna nell'area del Caab. Il direttore Alessandro Bonfiglioli fa il punto.

Arriviamo al Caab, la grande area del mercato ortofrutticolo di Bologna, una luminosa mattina a pochi giorni dalla Pasqua. Una giornata limpida, con l'aria pulita dal forte vento. Anche San Luca si vede nitidissima. È tardi, le attività del mercato sono terminate da un pezzo, c'è ancora qualche operatore intento a impilare cassette e pallet. Gli spazi sono talmente grandi che li vedi parlare, forse anche imprecare, senza sentirne le voci. Il grande capannone centrale di 100 80 mila metri con la pianta a "T" a quest'ora è quasi deserto. Bisogna correre con la fantasia per vedere "F.i.co. Eataly World", la "Fabbrica Italiana Contadina" che, nei piani, è in procinto di compimento. Un grande parco tematico dedicato alla filiera agroalimentare italiana, la più grande fattoria didattica d'Europa, forse del mondo, nata da una idea dalla mente di Oscar Farinetti patron di Eataly e di Andrea Segrè, docente di Politica agraria all'Alma Mater e presidente del Caab. Un'idea che ha trovato sponda nel Comune di Bologna, nell'Università e nel mondo imprenditoriale. L'idea è quella di «un sorprendete e unico parco tematico agroalimentare - scrive Segrè -, uno straordinario progetto di educazione alimentare per offrire a tutti i visitatori, italiani e stranieri, e in particolare ai giovani, una grande fattoria didattica che richiama e valorizza le eccellenze dell'agricoltura italiana di qualità: coltura e cultura, storia e futuro, salute e ambiente». Coltivazioni, aree di trasformazione del prodotto, ristoranti per mangiarlo e negozi per acquistarlo. «Ecco vede? laggiù verrà il grande acquario e in fondo, da questo lato come vede sono già iniziati i lavori per il trasferimento del mercato ortofrutticolo». Un'ottantina di imprese che si trasferiranno, di poche centinaia di metri, per far spazio al nuovo progetto. È Alessandro Bonfiglioli, direttore generale del Caab e "motore" di F.i.co. a mostrarci come saranno distribuiti gli spazi. A parte la zona recintata dove si prepara la nuova area del Mercato, però, non si vedono altri lavori in corso. «I lavori sono già iniziati - dice Bonfiglioli -, è partita la progettazione dei laboratori e si stanno costruendo le strutture che poi verranno alloggiare nell'area. Non ci saranno molte ruspe, perché non edificheremo nulla, anzi possiamo dire che F.i.co. nasce togliendo una pietra...». L'asfalto dei piazzali, spiega il direttore, verrà rimosso per far spazio alle coltivazioni e saranno portate qui anche alcune strutture dall'Expo, una

volta chiusi i padiglioni milanesi. «Gli orti saranno posati sopraelevati, mentre dove verranno piantati gli alberi l'asfalto lascerà il posto alla terra». Sui tempi Bonfiglioli non ha esitazioni: «i tempi sono quelli dichiarati nel 2013 e li stanno rispettando. La fine dei lavori sarà entro il 2015 e non ci sono motivi per temere ritardi. L'inaugurazione avverrà fra la fine di quest'anno e l'inizio dell'anno prossimo, ci siamo già lavorando». Insistiamo per avere un'anticipazione di quel che sarà il grande momento, ma l'unica cosa che scopriamo è che «sarà un evento planetario, riguarderà tutto il pianeta». Di più il direttore non dice. Immaginiamo che il Web giocherà un ruolo fondamentale, così come la qualità di eventuali spettacoli. Non ci resta che attendere. Nel frattempo il marketing è partito. Alla promozione di F.i.co. in Italia e nel mondo sta già lavorando Eataly World con l'obiettivo di raggiungere i 6 milioni di visitatori nel primo anno. Resta il nodo della logistica, tallone d'Achille di Bologna. Se è vero che l'area del Caab è perfetta per ospitare questo progetto ed è ben servita sul piano stradale, grazie all'uscita 8Bis della Tangenziale e il casello di Bologna Fiera, è anche vero che F.i.co. non sarà così vicino a chi arriverà dal mondo via aerea o via rotaia. «L'aeroporto così come la stazione - precisa il direttore - saranno collegati a F.i.co. da un servizio di bus. Stiamo verificando che i mezzi possano essere brandizzati, i "Fico-Bus". Logicamente l'ideale sarebbe un servizio veloce su rotaia, che colleghi aeroporto, fiera, F.i.co. e stazione. In città si parla molto del People mover, che sarebbe l'ideale. I tempi della sua realizzazione non sono però compatibili con i nostri tempi di apertura, per questo motivo nella prima fase ricorremo al sistema dei bus navetta». Ci sarà forse qualche ingorgo in concomitanza delle fiere più importanti, ma sarebbe comunque brodo grasso, per restare in tema. «La città ha dimostrato di credere in questo progetto, anche attraverso la raccolta delle quote necessarie. Anche i ristoratori hanno partecipato, attraverso le loro associazioni. Questo è un grande investimento che ricade sulla città, parliamo di 100 milioni. È un momento molto favorevole per Bologna, con F.i.co., la Philip Morris e, speriamo, il nuovo stadio, saranno circa 300 milioni di investimenti che arrivano nel tessuto cittadino. Tolta Milano con l'Expo - conclude Bonfiglioli - non ci sono altre città italiane che possano godere di una circostanza così favorevole».

F.i.co. è uno straordinario progetto di educazione alimentare



Fra i partner del progetto c'è Confindustria Assimpres Bologna Metropolitana, che ha investito un milione di euro. L'associazione ha base nel circondario imolese ma ha sedi e iscritti in tutto il territorio provinciale bolognese (13 sedi e circa 3.000 associati). Quale sarà la ricaduta di F.i.co. fuori dalle mura felsinee? Se lo chiedono in tanti, soprattutto al confine orientale, a Imola. «Imola oggi è città metropolitana - dice Bonfiglioli - e ha delle ottime aziende. La ricaduta sarà su tutto il territorio perché i visitatori alloggeranno negli hotel e stiamo già studiando pacchetti che includano visite a musei o altre strutture, come ad esempio il Museo della Civiltà Contadina di Bentivoglio, quindi sempre mantenendo il filo conduttore dell'agroalimentare. In ogni caso per tutti Comuni della Città Metropolitana valgono le stesse opportunità: possono presentare le loro proposte a tema e certamente saranno valutate».

Massimo Calvi

Pillole di F.i.co.

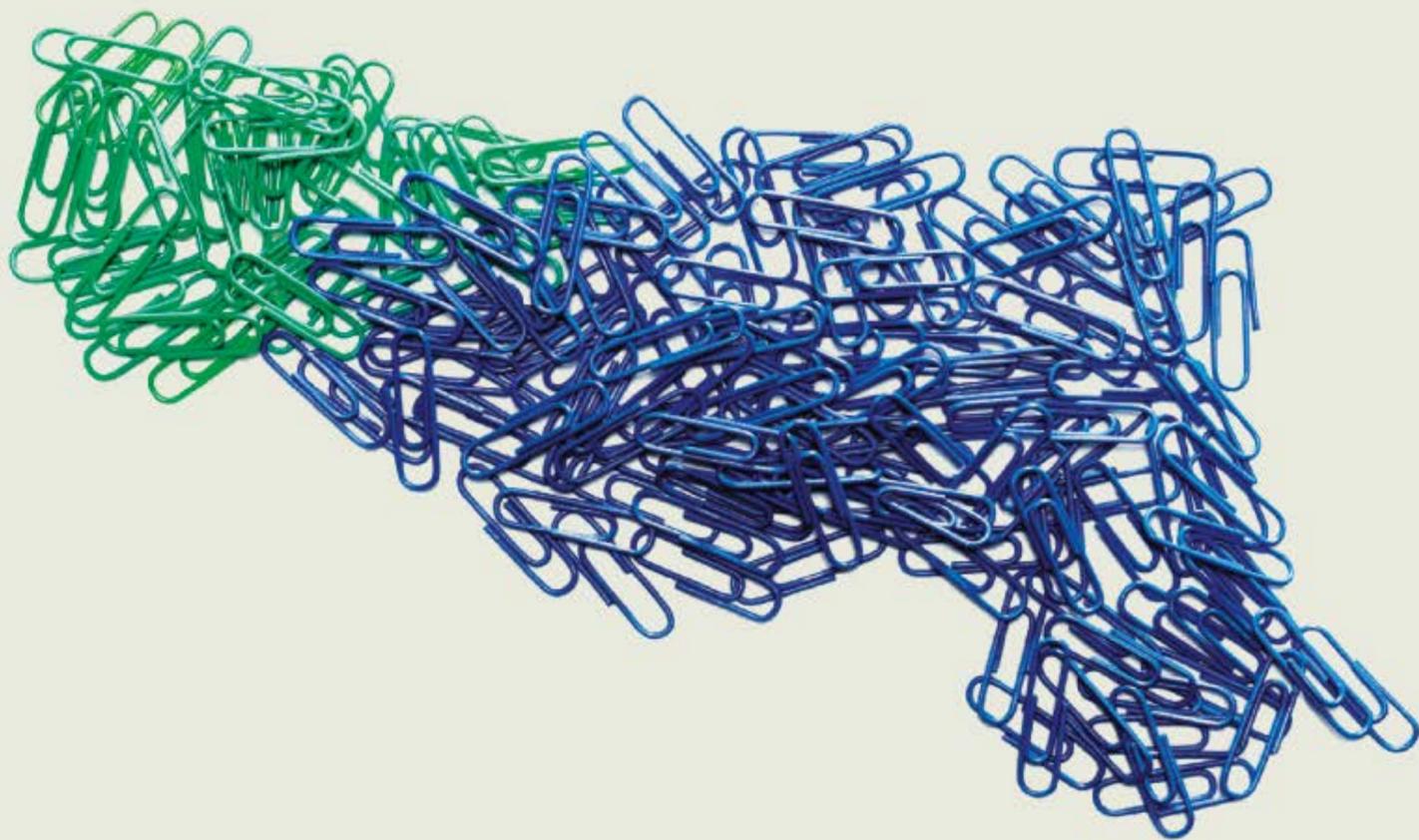
Il National Geographic ha assegnato al progetto F.i.co. Eataly World il trentacinquesimo posto nella classifica 2015 delle cinquanta mete imperdibili da visitare. Ottantamila metri quadrati dedicati a far conoscere al mondo le filiere agro-alimentari dei migliori prodotti italiani: dalla produzione orticola e frutticola, agli allevamenti, al mondo del vino, dell'olio, della birra, del caffè... Tutta l'enogastronomia italiana sarà rappresentata in sequenza: stalle, acquari, campi, orti, officine di produzione, laboratori, banchi serviti, negozi, ristoranti. Si prevedono 6 milioni di visitatori all'anno, un terzo dei quali stranieri. Non solo adulti appassionati e addetti ai lavori, ma anche scuole di ogni ordine e grado che seguiranno i percorsi didattici e i laboratori. Le stime più recenti parlano di un migliaio circa di nuovi posti di lavoro diretti e cinquemila nuovi posti di lavoro nell'indotto. Le strutture necessarie sono già esistenti e F.i.co. si presenta a impatto zero, con sostenibilità del 100% grazie all'impianto fotovoltaico del Caab (16.000.000 kWh), che in Europa risulta essere il più vasto tetto a pannelli solari.



Garantiamo l'impresa in tutta l'Emilia Romagna.

9 province, 400 sportelli, un solo consorzio di garanzia.

www.unifidi.eu



Unifidi è il più grande consorzio di garanzia della regione. Le sue garanzie fidejussorie possono essere richieste nelle agenzie convenzionate distribuite in modo capillare sul territorio. Ecco perché una garanzia Unifidi rende l'impresa possibile in tutta l'Emilia Romagna.



Unifidi
Emilia Romagna
Garantiamo l'impresa



Innovami, da 10 anni al servizio delle start-up e dei giovani

La situazione dopo un decennio di attività del centro di innovazione di Conami, a Imola.

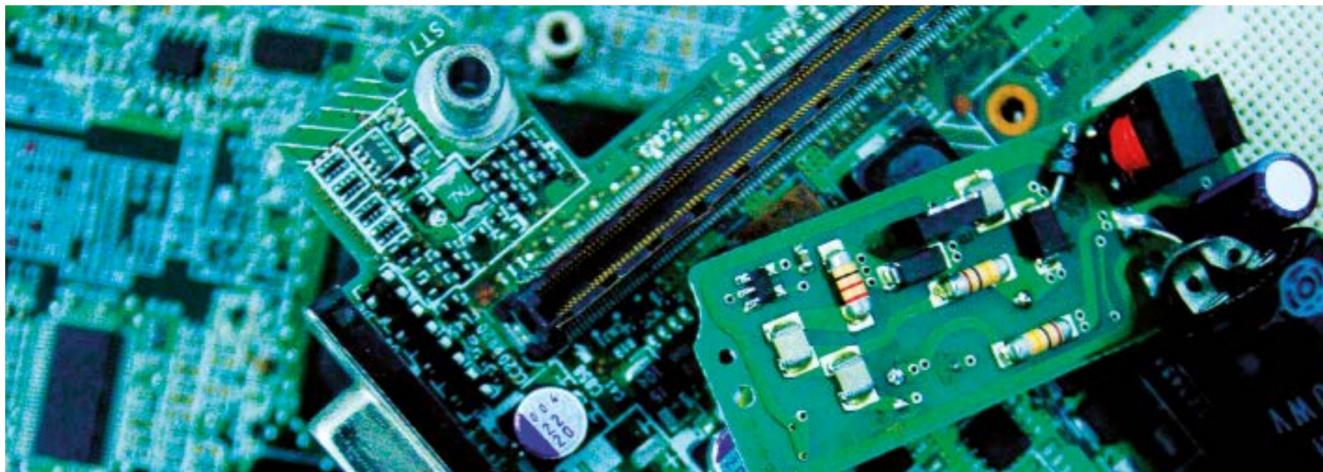


Paola Perini, coordinatrice di Innovami (foto Mauro Monti - Rizomedia)

Ventiquattro aziende ospitate nell'incubatore d'impresedal 2006, di cui 20 ancora attive, 13 delle quali localizzate nel territorio imolese; 97 i business plan valutati a cui si aggiungono 69 idee di impresa analizzate e 68 gli eventi organizzati. Questi i numeri di dieci anni di attività di Innovami, che da qualche settimana ha trovato anche una nuova sede per farla diventare una vera e propria Casa dell'Innovazione. La struttura si trova a Imola, negli spazi di una vecchia rimessa degli autobus, l'ex Beccherucci, in via Selice 84/A, ristrutturata dal Conami (Consorzio azienda servizi intercomunale che associa 23 Comuni nelle province di Bologna, Ravenna e Firenze).
"La scelta di questi nuovi spazi ci soddisfa pienamente - afferma la coordinatrice di Innovami, Paola Perini -. Noi siamo collocati al piano terra e abbiamo la possibilità di ospitare da sei a dieci start-up. Attualmente accogliamo sette realtà operative nei settori dell'innovazione applicata ad ambiti diversi: Cryptolab, Giunko, Fa.Mo.S.A., Social Cities, Remembrance, Rfm, Plasticsort".
Innovami, che dal 2010 ha assunto la forma di associazione senza fini di lucro, ha l'obiettivo di sostenere la nascita di nuove imprese nel campo dell'automazione, dell'informatica, dell'ambiente, dell'energia e dell'elettronica tramite un regolamento che definisce le regole per l'accesso all'incubatore, integrato dal Premio Innovami Start-up, un concorso annuale che premia con 8.000 euro le aziende più meritevoli.
L'inaugurazione della sede è stata l'occasione per presentare una novità: il Fondo strategico territoriale. Costituito da Conami, Fondazione

Cassa di Risparmio di Imola, associazioni di impresa e alcuni privati, aiuterà le imprese a nascere, crescere e restare sul mercato agendo su quei fattori di debolezza che accorciano la vita di un'azienda come le condizioni del mercato, il capitale, la managerialità.
Se si guarda ai dieci anni di attività non ci può che essere soddisfazione per il lavoro svolto: "Se il nostro obiettivo è di diffondere la cultura dell'innovazione sotto forma di nuove imprese innovative e di valorizzare le espressioni del territorio - prosegue con soddisfazione Perini -, possiamo dire di avere svolto egregiamente questo ruolo. Occorre pensare da dove siamo partiti. Dieci anni fa parlare di start-up in Italia era come parlare di alieni. C'era poca consapevolezza sul valore delle imprese innovative. In questo contesto dobbiamo dare atto alla regione Emilia Romagna di essere stata tra le prime a individuare degli strumenti utili per il loro sviluppo. Così come sul territorio imolese abbiamo incontrato una buona disponibilità delle associazioni economiche e imprenditoriali. Ora più o meno tutti sanno cosa sono le start-up. Oggi parliamo di ventiquattro imprese incubate, di cui solo quattro non hanno proseguito il loro cammino, con posti di lavoro che crescono ogni anno. Il tutto grazie all'autofinanziamento. Come incubatore gestiamo mediamente otto imprese con un costo che si aggira sui 260, 270 mila euro all'anno, molto più basso rispetto ad altre strutture simili".
Paola Perini sottolinea, inoltre, la questione dell'autofinanziamento, perché la ricerca delle risorse per sviluppare i progetti è tuttora un nodo irrisolto. "Vi sono problemi sia sul fronte pubblico che privato - dice la coordinatrice di Innovami -. Il sistema degli inve-

**Il nostro obiettivo
è diffondere la cultura
dell'innovazione**



**Serve un sistema
più flessibile e
minore burocrazia**

stimenti pubblici, che prevede di dover anticipare i costi e quindi indebitarsi in attesa di ricevere il finanziamento, porta con sé il rischio di non riuscire a superare neppure i primi scogli. Sul fronte del credito bancario ci sono poi una serie di vincoli che rendono difficile l'accesso. Servirebbe un sistema più flessibile, con meno garanzie, che preveda magari la concessione di meno risorse ma con interessi bassi e maggior flessibilità nella restituzione del debito. Dobbiamo insomma evitare di bruciare le idee e spaventare il neo imprenditore prima che possa esprimere i propri talenti. Non può essere che in Italia gli investimenti a disposizione di nuove imprese valga un quinto di quello inglese o addirittura un ottavo di quello francese, e per lo più provenienti da venture capital". I progetti che approdano a Innovami spesso sono di estrema qualità, tecnicamente ineccepibili, il problema sorge quando occorre fare impresa. "Purtroppo - sottolinea Perini -, vi è in generale una scarsa capacità imprenditoriale, conseguenza della mancanza di percorsi universitari e formativi ad hoc. Noi da due anni a questa parte abbiamo messo in campo risorse umane che offrono queste competenze, ma se non c'è un sistema Paese il nostro sforzo è solo una goccia. Viviamo il paradosso che mentre crescono le idee e i progetti, cala la capacità imprenditoriale. Ora qualcosa si muove all'università di Bologna, soprattutto in ambito di dottorato, ma siamo molto in ritardo. Un'altra barriera da abbattere è che in Italia si cresce con la

cultura del fallimento, diversamente da altre parti del mondo dove la cultura dell'errore è considerata centrale nell'apprendimento, così molti si inibiscono prima ancora di cominciare". In questo contesto vi è poi un altro elemento su cui riflettere. Nell'incubatore imolese le donne imprenditrici sono appena il 19%. "Una magra consolazione è sapere che questo dato è comune a livello mondiale - spiega Perini -. Esiste un problema culturale legato ai percorsi formativi che non aiutano a far crescere l'autostima delle donne verso posti di leadership. In secondo luogo è aumentata la presenza delle donne che studiano e lavorano in settori tecnici o scientifici, ma poi scelgono, se possibile, il lavoro dipendente. In terzo luogo per fare l'imprenditrice servirebbe un ambiente e condizioni complessive che lo consentissero". Guardando al futuro "non si può non sperare che le cose migliorino, anche perché è già stato fatto un buon lavoro di semina - conclude Paola Perini -. È però necessario puntare con decisione ad avere una maggiore cultura imprenditoriale e credere sull'importanza dell'innovazione. Servirebbe un meccanismo capace di mettere a sistema il rapporto tra chi ha competenze evolute e queste start-up, che non hanno neppure un mercato organizzato che le faccia incontrare. E poi le troppe regole e la crescente burocrazia ne frenano la nascita e la crescita".

Valerio Zanotti



Successo per gli incontri sul Jobs Act



**Grande soddisfazione
per la risposta degli
imprenditori intervenuti**

Numerosi gli imprenditori che hanno partecipato agli incontri che Confartigianato Assimpresse Bologna Metropolitana e Bologna Imprese hanno dedicato alle novità del Jobs Act fra gennaio e febbraio.

"Siamo molto soddisfatti per la risposta che questi incontri hanno ottenuto - dice Amilcare Renzi -. Uno degli scopi della nostra organizzazione, in questi tempi di difficoltà e cambiamenti, è quello di metterci al fianco dei nostri imprenditori per dar loro tutti gli strumenti adeguati a far fronte alle incertezze".

Le novità della riforma

I recenti interventi normativi, in tema di mercato del lavoro, meglio noti come Jobs Act, sono ascrivibili alla cornice concettuale, tanto in auge tra i nostri cugini europei, della *flexsecurity*, neologismo che invoca e racchiude, due concetti apparentemente antitetici: flessibilità da un lato e sicurezza dall'altro.

Posto l'obiettivo di incremento del livello occupazionale, la strategia di intervento prescelta dal legislatore, ruota attorno a due cardini:

il primo è il *restyling* delle forme contrattuali vigenti, in un'ottica di semplificazione e flessibilizzazione in entrata e in uscita dal mercato del lavoro; il secondo cardine è la riforma degli ammortizzatori sociali, a compensazione dell'aumentata flessibilità. Le tipologie contrattuali attorno alle quali ruota la riforma, sono il contratto a termine e quello a tempo indeterminato. L'uno, per l'elevata utilizzabilità, l'altro, quale forma contrattuale principale e verso la quale tendere, in luogo di forme contrattuali più "precarizzanti", destinate a sparire.

Con l'entrata in vigore della legge 16 Maggio 2014, n. 78, il **contratto a termine** viene, pressoché totalmente, liberalizzato. Generalizzazione del principio di *acausalità* e flessibilizzazione della prorogabilità, gli ingredienti primi della riforma del contratto a termine. Fermo restando il limite complessivo di durata, pari a 36 mesi e la ridefinizione del numero di proroghe, elevate sino ad un massimo di 5, la stipula di contratti, con apposizione del termine, viene svincolata dall'elemento della giustificazione di ordine tecnico, organizzativo, produttivo, o sostitutivo.

Se il contratto a tempo determinato subisce una trasformazione, non meno rilevante è l'intervento operato con la legge 10 Dicembre



Nelle foto alcune immagini degli incontri

2014, n. 183, sul contratto a tempo indeterminato, ora "a tutele crescenti", reso appetibile sotto un duplice profilo: economico, per l'esonero contributivo triennale, entro una determinata soglia annua, e normativo, per la generalizzazione del principio di indennizzabilità. Il diritto al reintegro, in presenza di licenziamento ingiustificato, viene meno per tutti i licenziamenti di tipo economico (giustificato motivo oggettivo) e disciplinare (giustificato motivo soggettivo o giusta causa), mentre permane, unitamente al diritto al risarcimento danno, in caso di licenziamento discriminatorio ed indipendentemente dal dimensionamento dell'organico. In breve, la nuova tutela si sostanzia, per la stragrande maggioranza dei casi, in un indennizzo di importo certo e crescente con l'anzianità di servizio. Se al suo debutto, si deve il boom di nuovi posti lavorativi, non resta che auspicare la stabilità occupazionale dei neo assunti ma senza mai dimenticare che, il disegno europeo della *flexsecurity* non può dirsi, in assenza di politiche attive del lavoro, in grado di proteggere e sostenere l'occupabilità dei lavoratori italiani.

Daniela Zampino



Sorrisoni in centro a Imola con l'Eripenny Show



Un momento dello show (foto Mauro Monti - Rizomedia)

Domenica 29 marzo, Erika Sabatini e Penelope Landini hanno centrato il loro obiettivo, portando più di trecento persone alla galleria del centro cittadino di Imola, grazie ad una sapiente miscela di moda, musica e spettacolo. L'Eripenny Show, andato in scena grazie al contributo di Confartigianato Assimpresse Bologna Metropolitana che ha creduto in questo progetto per rilanciare il centro storico di Imola, è stato un grande spettacolo adatto a tutta la famiglia, con le organizzatrici che hanno intrattenuto il pubblico per oltre due ore. Sulla passerella, fra una sfilata e l'altra, sono andate in scena due affascinanti Drag Queen, che hanno coinvolto il

pubblico con battute e canti, il campione di ciclismo Luca Contoli e spezzoni di musical famosi. "La nostra associazione è sempre lieta di dare il giusto supporto a queste iniziative - commenta Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Assimpresse Bologna Metropolitana - La nostra speranza è che questo spettacolo possa essere d'esempio e di sprone per una ulteriore serie di iniziative che aiutino il centro di Imola a riprendere il ruolo che gli spetta, nella vita della città. Erika e Penelope hanno dimostrato che credendo nelle proprie capacità si possono raggiungere ottimi risultati". Erika, titolare della omonima profumeria in via

Emilia, ha raggruppato attorno a sé molti esercizi commerciali del centro storico che hanno portato in passerella le loro collezioni primavera estate. Penelope, avvezza per mestiere a passerelle e spettacolo, ha allestito una sfilata estremamente curata offrendo ai presenti anche momenti di musica. "Siamo molto orgogliose per il lavoro che siamo riuscite a fare - racconta Erika Sabatini, l'organizzatrice dell'evento - , anche grazie al supporto costante che abbiamo ricevuto da Confartigianato Assimpresse Bologna Metropolitana. Lo spettacolo è stato mix perfetto che ha divertito il pubblico e offerto vitalità al centro storico, troppo spesso abbandonato in modo particolare la domenica sera".

Feste e sagre in concorrenza con le imprese della ristorazione

Confartigianato Assimpresse Bologna Metropolitana ha incontrato una delegazione di imprenditori della ristorazione per un confronto sulle iniziative concrete da mettere in atto con urgenza, a difesa delle aziende e dei lavoratori del settore. L'incontro, avvenuto alla casa delle imprese, a Imola, è stato un fruttuoso dialogo fra i presenti che ha portato a decidere una serie di azioni atte, in prima istanza, a rendere più consapevoli le istituzioni su quanto l'eccessiva proliferazione di feste e sagre sia motivo di preoccupazione per le attività che agiscono nel pieno rispetto delle norme vigenti, a partire da quelle igienico-sanitarie per arrivare a quelle legate ai diritti dei lavoratori. "Pur riconoscendo l'importanza e il valore delle manifestazioni più storiche, che alimentano il sentimento di comunità e portano avanti le tradizioni del territorio - dice Amilcare Renzi, segretario dell'Associazione - , teniamo però a ribadire che il moltiplicarsi a macchia d'olio di eventi basati su lavoro volontario e su varie agevolazioni mette in grave difficoltà chi invece opera e dà lavoro, per tutto l'anno, nel rispetto di tutte le normative sanitarie, fiscali e tributarie".

La Zero Electro Car raccontata in un libro della "Bocconi"

Erik Tazzari scelto dalla prof. Marina Puricelli tra i quaranta protagonisti degli imprenditori italiani under 35.



Marina Puricelli e Erik Tazzari (foto Mauro Monti - Rizomedia)

Marina Puricelli, docente alla Bocconi, percorrerà l'Italia alla ricerca di giovani imprenditori, giovani davvero visto che si tratta di under 35, e ascolterà le loro

storie, osserverà le loro aziende e alla fine un libro racchiuderà questo viaggio alla ricerca dell'Italia dell'oggi che guarda al domani. Tra i quaranta giovani imprenditori che comporranno la geografia della giovane

Italia imprenditoriale Imola sarà rappresentata da Erik Tazzari, amministratore del gruppo omonimo e soprattutto mente ed anima del progetto Zero Electro Car. Sarà proprio sulle auto elettriche della Tazzari che si concentrerà l'analisi della professoressa Marina Puricelli. "Nonostante la situazione attuale, nel mio tour sto incontrando una realtà vitale e propositiva - racconta la docente di, un'Italia fatta di belle realtà". Il gruppo Tazzari è legato a Confartigianato Assimpresse Bologna Metropolitana che è orgogliosa di essere vicina a una azienda che entrerà nelle pagine di un libro sull'Italia under 35 che ha idee e le mette in pratica in realtà solide, giovani ed innovative. "Siamo molto onorati che un giovane della nostra comunità sia stato accreditato in un'iniziativa così molto importante della Bocconi - racconta Amilcare Renzi, segretario dell'associazione di categoria -. Crediamo molto nell'innovazione e nella capacità dei giovani imprenditori di essere la spina dorsale dell'economia".

INCONTRI PER VINCERE LA CRISI

Confartigianato mette i migliori comunicatori del territorio a tua disposizione per rivelarti come promuovere al meglio il tuo prodotto o il tuo servizio.

comunicarepercompetere.it

Sulle strade della Grande Guerra tra pedali, salite e preghiera

L'associazione Pedalando per Sao Bernardo ha scelto, per il Ciclopellegrinaggio 2015, le strade che cento anni fa videro i nostri soldati combattere per la libertà della patria.



I ciclopellegrini con la nuova maglia (foto Mauro Monti - Rizomedia)

Da sempre passaggi di comete ed eclissi sono presagio di grandi prodigi e lo scorso 20 marzo, giorno dell'eclissi di sole, il prodigio è stata la presentazione del Ciclopellegrinaggio organizzato dall'associazione Pedalando per Sao Bernardo nella sala conferenze messa a disposizione da Confartigianato Imola, da sempre grande sostenitore di questa iniziativa. La nona edizione di questa iniziativa volta a raccogliere fondi e a raccontare al pubblico le attività della missione fondata a San Paolo da Don Leo Commissari

ripercorrerà le tappe salienti della Grande Guerra, di cui quest'anno ricorre il centenario. Partenza da Imola il 4 giugno fino a Conegliano, e da lì, attraversando, la Val Dobbiadene si arriverà fino a Bassano del Grappa che sarà il campo base per tutto il pellegrinaggio. La scelta di Bassano del Grappa come campo base non è casuale: la cittadina veneta, infatti, ospita l'importante e ben documentato Museo della Prima guerra mondiale. La seconda tappa porterà i ciclopellegrini in cima al Grappa, ascesa che richiede gambe buone e polmoni

allenati, e la terza verso Assago. La giornata finale toccherà altri luoghi storici della Guerra ed ogni giorno la fatica e la gioia del pedalare assieme accompagneranno questo gruppo di ciclisti anche verso i luoghi dello spirito. Alla serata di presentazione sono state annunciate alcune novità. La prima è una novità estetica: le nuove maglie, dopo otto anni di onorevole servizio del bianco, diventano azzurre per una divisa dove il logo di Confartigianato Assimpresse Bologna Metropolitana spiccherà sempre più in segno di affezione e continuità nell'aiuto a questa

importante attività che anche quest'anno, oltre alla missione paulista, volgerà il proprio sguardo verso l'Emilia terremotata. Proprio da lì arriva la seconda novità: alcuni amici mirandolesi dell'associazione, partiranno per il ciclopellegrinaggio. Un'ultima novità, più tecnologica, è rappresentata dalla presenza di un drone al seguito dei ciclisti per rendere ancora più avvincente il filmato che come ogni anno verrà proiettato in occasione della tradizionale cena sociale durante la quale i ciclopellegrini elargiranno la loro donazione.

CORSO PER QUALIFICA DI ESTETISTA



Agli inizi del mese di marzo si è avviato a Imola, presso FORMart - società di formazione del sistema Confartigianato - il primo percorso formativo per il rilascio della qualifica di estetista.

Sono otto le aspiranti estetiste, motivate dalla convinzione che questa professione possa ancora offrire grandi opportunità e che, solo affrontando il mondo

del lavoro con sempre maggiori competenze, si possano contrastare le sfide del mercato. "La clientela per cui i trattamenti estetici sono essenziali è in continua crescita - raccontano le studentesse del corso -. È molto importante la professionalità dell'estetista stessa, data la forte

concorrenza, sarà lei a dover offrire sempre maggiore competenza per affrontare le sfide del mercato. Il mondo dell'estetica non è solo apparenza, dietro c'è lo studio approfondito di tutti gli aspetti che compongono un mestiere complesso e affascinante, e siamo convinte che sia uno dei pochi mestieri che, nonostante la crisi, possa ancora tenere, poiché ogni persona, uomo o donna, oggi, necessita della cura del proprio corpo". Il corso prevede in tutto

1.800 ore di formazione, articolata in lezioni d'aula teorico-pratiche e stage presso centri estetici del territorio, si svolgerà nell'arco di 2 anni, presso i laboratori situati in via Lasie 10/M a Imola. "In tempi di crisi è importante saper accompagnare le persone allo sviluppo delle proprie professionalità - dichiara Muriel Pavoni, responsabile della sede di FORMart Imola -, proponendo percorsi professionali che puntino alla conoscenza e allo sviluppo di competenze professionali, sempre più specializzate. Siamo particolarmente orgogliosi di aver puntato su un percorso formativo che ha nella qualità, non solo nella quantità, il suo punto di forza, attraverso: docenti preparati, esperti del settore, laboratori di recente predisposizione e un gruppo ristretto di partecipanti, in formazione, per agevolare e approfondire il processo di apprendimento." Il corso è rivolto a giovani e adulti che abbiano, come unico requisito, assolto il diritto dovere di istruzione e formazione, per chi è interessato le iscrizioni sono ancora aperte. Rivolgersi a FORMart tel. 0542 27777. **INFORMAZIONE A CURA DI FORM.ART**

L'Impresa Metropolitana

Proprietà:

Confartigianato Assimpresse Bologna Metropolitana

Sede: viale Amendola, 56/D 40026 IMOLA BO (Tel. 0542.42112)

Direttore responsabile:

Massimo Calvi

Redazione:

a cura di Rizomedia e www.rizomedia.com

Impaginazione a cura di:

S.O.S. Graphics

Progetto grafico:

Metamorfosi

Stampa:

Tipografia Benini, Imola

Aut. tribunale Bologna 7424 del 16/04/2004

Sped. Abb. Post. D.L. 353/2003 conv. L. 27/02/2004 n° 46 art. 1, comma 2, DBC Bologna

Copyright:

Confartigianato Assimpresse Bologna Metropolitana; Rizomedia.

Tutti i diritti di riproduzione e traduzione degli articoli pubblicati sono riservati.