Alleanza 3.0

Rassegna stampa, web e video Coop Alleanza 3.0

domenica, 10 maggio 2026

Rassegna stampa, web e video Coop Alleanza 3.0
domenica, 10 maggio 2026

Area Emilia Romagna

09/05/2026 **Cronaca Comune** 4
"Bimbimbici", la 25a edizione di Ferrara è da record con quasi 600 partecipanti

10/05/2026 **Estense** 5
C'era una volta la Coop

Coop e Cooperazione

10/05/2026 **Gazzetta di Reggio** Pagina 14 *ALICE BENATTI* 6
Reggio capitale dei futuri geometri Lo Zanelli-Secchi ospita la gara Cat

10/05/2026 **Gazzetta di Parma** Pagina 11 8
«Rilanciare l'industria per non sparire»

10/05/2026 **Corriere dell'Umbria** Pagina 17 *NICOLA TORRINI* 9
Ecco il Festival Gen2Gen Così i ragazzi diventano protagonisti del territorio

10/05/2026 **Il Tirreno (ed. Lucca-Viareggio-Versilia-Massa-Carrara)** Pagina 22 11
Alla Coop controlli gratis dei nèi per prevenire i rischi del melanoma

10/05/2026 **La Nazione** Pagina 17 *ILARIA ULIVELLI* 13
Regione, volontariato e Coop Nuovo modello sanitario «Nasce il terzo servizio»

10/05/2026 **La Nazione (ed. Viareggio-Versilia)** Pagina 35 15
La campagna di prevenzione Visite gratuite dermatologiche

10/05/2026 **Il Tirreno** Pagina 18 *FRANCO MARIANELLI* 16
Una spugna per cancellare l'odio e l'omofobia «L'orgoglio e i diritti resisteranno sempre»

10/05/2026 **Il Tirreno** Pagina 21 18
Gli artigiani della teglia e il gran finale oggi dalle 11 alle 21: ecco i prezzi speciali

10/05/2026 **Il Tirreno (ed. Pisa-Pontedera-Empoli)** Pagina 14 *ROBERTA GALLI* 19
La grande opera Una giornata di concerti

Concorrenza GDO

10/05/2026 **Il Gazzettino (ed. Pordenone)** Pagina 4 20
Meduna, il grande "buco" I negozi finiti nel limbo

10/05/2026 **Il Gazzettino (ed. Pordenone)** Pagina 4 22
Ex Trony verso un polo sanitario L'accelerazione della trattativa

10/05/2026 **Il Gazzettino (ed. Pordenone)** Pagina 5 *SARA CARNELOS* 23
La spesa pesa di più ma in provincia ci sono i market meno cari

10/05/2026 **Corriere del Veneto (ed. Verona)** Pagina 7 *Lillo Aldegheri* 25
Arriva il gestore del supermercato l'ex Tiberghien va verso lo sblocco

10/05/2026 **Il Tirreno (ed. Grosseto)** Pagina 11 *MASSIMILIANO FRASCINO* 27
Cantina di Pitigliano Sessant'anni di Doc e progetti solidi per sfidare la crisi del vino

10/05/2026 **Gazzetta di Reggio** Pagina 32 29
Conad Le Vele dona al canile di Bagnolo la somma ricavata dal libro su "Fido"

Economia, consumi e società

10/05/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 17 *Giorgio dell'Orefice* 30
L'alimentare made in Italy resta forte nonostante crisi di Hormuz e dazi

10/05/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 18 *Giorgio dell'Orefice* 33
Più investimenti su agritech, digitale e nuovi ingredienti

10/05/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 18 *M.T.M* 35
Nelle start up un terreno fertile per lo sviluppo dei prodotti plant based

10/05/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 18 *Maria Teresa Manuelli* 36
Cucina italiana patrimonio Unesco diventa volano del made in Italy

10/05/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 19 *Manuela Soressi* 38
Meno assortimento e acquisti più frequenti: così cambia la spesa

10/05/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 19 *Ma.So.* 40
Cibi «rich in» e «free from» continuano la crescita

10/05/2026 **La Repubblica** Pagina 30 *Valentina Conte* 41
Sconto prorogato sulle accise ma le famiglie perdono mille euro

10/05/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 14 *Nicoletta Labarile* 43
La scelta di fare figli tra volontà e possibilità

10/05/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 15 *Chiara Di Cristofaro, Simona Rossitto* 44
Part time e spinta alla flessibilità penalizzano le lavoratrici madri

Innovazione e mondo digitale

10/05/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 27 *Alessandro Longo* 46
AI, la Cina cambia passo: non più modelli ma piattaforme

10/05/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 27 48
Così l'AI crea un nuovo rapporto tra editori e lettori

Politica

10/05/2026 **Il Giornale** Pagina 11 *Francesco Boezi; Giulia Sorrentino* 50
Il sistema Bologna: nomine, partecipate e i conti in rosso con la mano del Pd

Segnalazioni

10/05/2026 **Corriere Adriatico (ed. Pesaro)** Pagina 14 52
All'auditorium Antaldi il Mercante di Venezia è un monito al presente

10/05/2026 **La Stampa** Pagina 17 *ALESSANDRO GAMBERINI, LUCA MOSER* 53
"Uno bianca, nelle indagini tanti errori tra i magistrati convinti dai depistaggi"

"Bimbimbici", la 25a edizione di Ferrara è da record con quasi 600 partecipanti


Cronaca Comune

"Bimbimbici", la 25a edizione di Ferrara è da record con quasi 600 partecipanti

05/09/2026 14:51

Quasi 200 bambini iscritti per un numero complessivo di partecipanti che ha sfiorato le 600 presenze. Sono i numeri che certificano il successo della 25a edizione di "Bimbimbici", che stamattina ha vivacizzato la città con una lunga carovana gialla che ha attraversato il cuore di Ferrara, da piazzale Medaglie d'Oro fino a parco Giordano Bruno, transitando da corso Giovecca e Cavour con un passaggio all'ombra del Castello. Era annunciata grande festa e così è stata sin dal momento delle iscrizioni, quando le famiglie hanno ricevuto la maglietta gialla e uno zainetto dedicati ai 25 anni di "Bimbimbici", storica manifestazione promossa da FIAB, a Ferrara come nel resto del paese. I gadget sono stati donati gratuitamente, grazie ad un contributo economico stanziato dal Comune di Ferrara. Lo start della manifestazione è avvenuto alla presenza dell' assessore comunale alle Politiche per la Famiglia Cristina Coletti: "Grazie a Fiab Ferrara per l'impegno e la passione con cui, da 25 anni, organizza una manifestazione la cui partecipazione è sinonimo di affetto da parte delle famiglie che hanno scelto di esserci. "Bimbimbici" è una grande festa ed è un orgoglio vedere pedalare insieme bambini, genitori e nonni, regalando una bellissima immagine di gioia. Questo colpo d'occhio rappresenta bene i valori familiari dello stare insieme ed è la maniera migliore per proiettarci alla prossima settimana, quando vivremo, dal 14 al 16 maggio, 3 giorni di incontri e spensieratezza grazie alla 'Festa delle Famiglie'. Questi eventi fanno bene a tutto il territorio perché valorizzano gli affetti e creano un senso di comunità". Con in testa Antonio Casadibari, Lorena Bettini e Giuliano Giubelli - rispettivamente presidente di FIAB Ferrara, referente Scuola di FIAB Ferrara e consigliere di presidenza di FIAB Italia -, il gruppo, scortato dalla Polizia Locale, ha raggiunto il parco Giordano Bruno, dove la festa è poi proseguita tra giochi, laboratori e attività dedicate ai più piccoli. Lungo il percorso, la festosa invasione di

Quasi 200 bambini iscritti per un numero complessivo di partecipanti che ha sfiorato le 600 presenze. Sono i numeri che certificano il successo della 25a edizione di "Bimbimbici", che stamattina ha vivacizzato la città con una lunga carovana gialla che ha attraversato il cuore di Ferrara, da piazzale Medaglie d'Oro fino a parco Giordano Bruno, transitando da corso Giovecca e Cavour con un passaggio all'ombra del Castello. Era annunciata grande festa e così è stata sin dal momento delle iscrizioni, quando le famiglie hanno ricevuto la maglietta gialla e uno zainetto dedicati ai 25 anni di "Bimbimbici", storica manifestazione promossa da FIAB, a Ferrara come nel resto del paese. I gadget sono stati donati gratuitamente, grazie ad un contributo economico stanziato dal Comune di Ferrara. Lo start della manifestazione è avvenuto alla presenza dell' assessore comunale alle Politiche per la Famiglia Cristina Coletti: "Grazie a Fiab Ferrara per l'impegno e la passione con cui, da 25 anni, organizza una manifestazione la cui partecipazione è sinonimo di affetto da parte delle famiglie che hanno scelto di esserci. "Bimbimbici" è una grande festa ed è un orgoglio vedere pedalare insieme bambini, genitori e nonni, regalando una bellissima immagine di gioia. Questo colpo d'occhio rappresenta bene i valori familiari dello stare insieme ed è la maniera migliore per proiettarci alla prossima settimana, quando vivremo, dal 14 al 16 maggio, 3 giorni di incontri e spensieratezza grazie alla 'Festa delle Famiglie'. Questi eventi fanno bene a tutto il territorio perché valorizzano gli affetti e creano un senso di comunità". Con in testa Antonio Casadibari, Lorena Bettini e Giuliano Giubelli - rispettivamente presidente di FIAB Ferrara, referente Scuola di FIAB Ferrara e consigliere di presidenza di FIAB Italia -, il gruppo, scortato dalla Polizia Locale, ha raggiunto il parco Giordano Bruno, dove la festa è poi proseguita tra giochi, laboratori e attività dedicate ai più piccoli. Lungo il percorso, la festosa invasione di biciclette ha attirato l'attenzione e la simpatia dei passanti, che a più riprese hanno applaudito il corteo e salutato i bambini. Al parco Giordano Bruno, invece, le famiglie si sono divise tra le postazioni ludiche allestite da FIAB Ferrara in collaborazione con la Polizia Locale, che ha curato anche un laboratorio di educazione stradale all'interno del circuito didattico realizzato nell'ambito della riqualificazione del parco, Ludus, Vola nel Cuore, Unicef e la raccontastorie Teresa Fregola. A tutti i bambini è stata distribuita una merenda, disponibile anche senza glutine, grazie al supporto di Coop Alleanza 3.0. Nella foto, l'assessore Coletti (al centro) con i rappresentanti di Fiab, gli agenti della Polizia Locale e i volontari di Vola Nel Cuore prima della partenza Immagini scaricabili:.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Estense

Area Emilia Romagna

C'era una volta la Coop

E' stata una doccia fredda. Come rivedere alla moviola quell'abbraccione sornione tra De Pascale e F. Ci volete laureati, masterizzati, specializzati. Ma sappiate che c'è un prezzo. Oltre a sfruttarci, ricordatevi che abbiamo imparato a dire no, a far girare il cervello, invece di tenerlo sotto naftalina in mano ai maghi del marketing da quattro soldi. Ci riferiamo all'ultima trovata di Coop Alleanza in favore dell'ambiente, almeno così ce la vorrebbero vendere. Ed è così che, di fronte a una battaglia di civiltà che da tempo si sta portando avanti a Ferrara perchè i nostri amministratori riescano a trovare (e' così difficile?) un luogo adeguato per fare concerti ad alto impatto, senza necessariamente violare ogni volta la bellezza dei nostri centri storici, di lussureggianti parchi vivi e la salute pubblica, Coop Alleanza sapete cosa fa?


Estense

C'era una volta la Coop

05/10/2026 00:05

E' stata una doccia fredda. Come rivedere alla moviola quell'abbraccione sornione tra De Pascale e F. Ci volete laureati, masterizzati, specializzati. Ma sappiate che c'è un prezzo. Oltre a sfruttarci, ricordatevi che abbiamo imparato a dire no, a far girare il cervello, invece di tenerlo sotto naftalina in mano ai maghi del marketing da quattro soldi. Ci riferiamo all'ultima trovata di Coop Alleanza in favore dell'ambiente, almeno così ce la vorrebbero vendere. Ed è così che, di fronte a una battaglia di civiltà che da tempo si sta portando avanti a Ferrara perchè i nostri amministratori riescano a trovare (e' così difficile?) un luogo adeguato per fare concerti ad alto impatto, senza necessariamente violare ogni volta la bellezza dei nostri centri storici, di lussureggianti parchi vivi e la salute pubblica, Coop Alleanza sapete cosa fa?

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Gazzetta di Reggio

Coop e Cooperazione

Per tre giorni 76 studenti da tutta Italia in città per la competizione ministeriale I docenti accompagnatori visiteranno la città La dirigente Sala: «Un'occasione per Reggio»

Reggio capitale dei futuri geometri Lo Zanelli-Secchi ospita la gara Cat

ALICE BENATTI


REGGIO EMILIA

SCUOLA

Per tre giorni 76 studenti da tutta Italia in città per la competizione ministeriale

I docenti accompagnatori visiteranno la città La dirigente Sala: «Un'occasione per Reggio»

Reggio capitale dei futuri geometri Lo Zanelli-Secchi ospita la gara Cat

Patrimonio reggiano, prenotazioni al via

Reggio Emilia Arriveranno da tutta Italia i migliori studenti degli istituti tecnici indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio (Cat), i geometri del futuro. Settantasei scuole rappresentate, un concorrente per ciascun istituto, accompagnato da un docente. Reggio si prepara così ad accogliere, da domani a mercoledì, l'edizione 2026 della Gara nazionale Cat ospitata dall'istituto superiore Zanelli-Secchi, designato dal Ministero dell'Istruzione dopo la vittoria ottenuta lo scorso anno dal reggiano Giacomo Bettetini. Una tre giorni che porterà in città i talenti del quarto anno provenienti da tutto il Paese e che rientra nel programma ministeriale per la valorizzazione delle eccellenze.

«Il nostro studente ha vinto l'edizione dello scorso anno e questo ci ha dato la possibilità di organizzare l'evento a Reggio Emilia - sottolinea la dirigente scolastica Maria Sala -.

La presenza di studenti e docenti provenienti da tutta Italia rappresenta anche un'occasione per fare conoscere il nostro territorio».

Accanto ai concorrenti ufficiali parteciperanno anche tre studenti dello Zanelli-Secchi, fuori gara. Mentre i ragazzi saranno impegnati nelle prove, i docenti accompagnatori potranno invece conoscere alcune delle realtà più significative del territorio reggiano.

«Nella scelta delle visite guidate - sottolinea infatti la dirigente - abbiamo voluto valorizzare luoghi significativi per chi insegna discipline tecniche. Le Ex Officine Reggiane e la Reggia di Rivalta sono esempi importanti di riqualificazione urbana e recupero del patrimonio. I docenti visiteranno anche il centro storico cittadino, oltre all'azienda agraria dell'istituto e al caseificio "Consorzio Vacche Rosse", una delle eccellenze del territorio legate alla produzione del Parmigiano Reggiano».

Le prove entreranno nel vivo martedì e mercoledì. La prima giornata sarà interamente dedicata a una prova al computer di progettazione, costruzione e impianti, della durata di sei ore. Il giorno successivo spazio invece a gestione del cantiere, topografia ed estimo.

Dietro l'organizzazione c'è il lavoro dell'intero polo scolastico e il sostegno di numerosi partner del territorio. «Dobbiamo ringraziare gli sponsor, altrimenti non saremmo riusciti a organizzare una prova così strutturata - evidenzia Sala -.

A partire dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, da Iren e da Legacoop Emilia Ovest. Preziosi i partner. Il Collegio Geometri, poi, ha dato un contributo fondamentale».

Coinvolto anche l'istituto Motti, con una cinquantina di studenti che curerà il buffet di accoglienza della prima sera e quello conclusivo, oltre a supportare l'accoglienza turistica. Anche quelli dello

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Gazzetta di Reggio

Coop e Cooperazione

Zanelli-Secchi saranno protagonisti delle visite guidate: una ventina di ragazzi già coinvolti nei progetti Fai d'autunno e Fattorie didattiche accompagneranno infatti gli ospiti tra azienda agraria e caseificio. La cena conviviale di martedì si svolgerà invece al Centro Sociale "Orologio".

La preparazione delle prove è stata affidata ai docenti delle materie tecniche dell'istituto, che si occuperanno anche delle correzioni. La commissione è composta, oltre che dai professori dello Zanelli-Secchi, anche da rappresentanti del Collegio Geometri. La proclamazione del vincitore avverrà il 27 maggio alle 10.30 con una diretta streaming. La gara sarà anche l'occasione per riflettere sull'evoluzione della professione del geometra. «Bisogna partire dalla tradizione e dalle competenze teoriche di base - conclude Sala -. I ragazzi devono saper interpretare un testo, avere solide conoscenze tecniche, ma allo stesso tempo devono guardare ai nuovi strumenti. Negli ultimi anni abbiamo attivato corsi sull'utilizzo del Bim, perché vogliamo che i nostri studenti escano dalla scuola con competenze tecnologiche che li preparino al futuro». © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Gazzetta di Parma

Coop e Cooperazione

Incontro Confronto col mondo cooperativo e artigiano

«Rilanciare l'industria per non sparire»


Incontro Confronto col mondo cooperativo e artigiano
«Rilanciare l'industria per non sparire»

)) «Le rotte del futuro» era il titolo dell'incontro che si è svolto ieri pomeriggio nell'auditorium dell'Assistenza pubblica di via Gorizia. Un momento di confronto con Andrea Orlando che ha riflettuto sulla reindustrializzazione dell'Italia e dell'Europa, partendo (anche) dai contenuti del libro verde del Pd sulle politiche industriali. Moderati da Beppe Negri, oltre all'ex ministro sono intervenuto Marco Granelli, presidente nazionale di Confartigianato, Franco Mosconi, professore di Economia industriale e Loretta Losi, responsabile dei rapporti istituzionali Legacoop Emilia Ovest. I lavori si sono aperti coi saluti di Nicola Bernardi e Francesco De Vanna, rispettivamente segretario provinciale e cittadino del Pd, e del sindaco Michele Guerra. «Un Paese che perde la capacità di produrre e trasformare - ha osservato Orlando - perde la propria sovranità e anche la basi della democrazia. Si tratta di un tema di carattere generale che riguarda tutti». L'ex ministro ha quindi sottolineato la necessità di dar vita a politiche industriali di carattere europeo e nazionale che prevedano una reindustrializzazione, per fare in modo che «il patrimonio industriale europeo non finisca nelle mani di grandi potenze come Cina e Stati Uniti».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere dell'Umbria

Coop e Cooperazione

Al via le tappe di avvicinamento all'evento in programma il 30 a Pietrafitta Tomasselli (Generazione T): "Focus su lavoro, innovazione e opportunità per i giovani" Piegaro

Ecco il Festival Gen2Gen Così i ragazzi diventano protagonisti del territorio

NICOLA TORRINI


Trasimeno

Ecco il Festival Gen2Gen Così i ragazzi diventano protagonisti del territorio

Brancaleoni: "Ascensori in centro Quando sarà l'inaugurazione?"

Moon in June e il mare degli umbri

P Si sono già tenuti i primi due appuntamenti di Aspettando il Gen2Gen, il festival di iniziative itineranti ideato dall'impresa sociale Generazione T, in programma fino al 30 maggio tra il capoluogo umbro e i comuni del Trasimeno, che lascerà poi spazio al grande evento annuale di Generazione T: il Festival Gen2Gen. Il cartellone è stato presentato in settimana a Perugia, a Palazzo Cesaroni e vi sono intervenuti la presidente dell'assemblea legislativa dell'Umbria, Sarah Bistocchi, l'assessore regionale Simona Meloni, il presidente dell'Unione dei Comuni del Trasimeno nonché sindaco di Panicale, Giulio Cherubini, il sindaco di Piegaro, Roberto Ferricelli, e il presidente di Generazione T, Samuele To masselli. "Aspettando il Gen2Gen ha spiegato Tomasselli - è un festival itinerante che si articola in sei appuntamenti tra Perugia, Magione, Piegaro e Pietrafitta. Concepito per stimolare il dialogo intergenerazionale tra istituzioni e realtà culturali del territorio, propone incontri in aule universitarie, sedi associative ed enti con cui Generazione T collabora attivamente". Il programma si è aperto mercoledì con l'iniziativa reGen all'Università per stranieri di Perugia, sul tema della rigenerazione urbana e sociale, ed è proseguito con Educazione critica, ieri, negli spazi di Legacoop Umbria a Perugia, un workshop sulla finanza sostenibile. Seguiranno ora: Y Factor mercoledì sempre negli spazi di Legacoop Umbria, per parlare dell'inserimento dei giovani under 40 nei processi lavorativi; Frame & Sound il 17 maggio al teatro Mengoni di Magione, con proiezione del cortometraggio Astral Migrant del regista italoamericano Emilio Seri e, a seguire, un concerto a lume di candela, in collaborazione con Orchestralmente, realtà giovanile di musicisti umbri under 30; Consulte in circolo il 22 maggio al Museo del vetro di Piegaro, tavola rotonda inserita nella rassegna del Festival del vetro, alla quale parteciperanno i referenti delle consulte umbre e toscane in rete con Generazione T; e infine Next Stop Gen2Gen il 30 maggio nell'area verde di Pietrafitta con panel, ospiti, interviste, attività, cibo, musica e dj set. Quest'ultima tappa costituirà anche la giornata inaugurale del Festival Gen2Gen, che terminerà poi in autunno. L'iniziativa si configura come un'opportunità per valorizzare le voci dei giovani protagonisti della politica, del mondo associativo e delle istituzioni.

"Nei panel che proponiamo - ha concluso Tomasselli - ci saranno momenti di confronto costruttivo tra generazioni, capaci di generare risultati concreti. Il tema centrale sarà il lavoro, l'innovazione e le opportunità per i giovani.

L'obiettivo è trasformare questo progetto in un appuntamento annuale. A partire dall'ultima tappa avvieremo una collaborazione con l'Unione dei Comuni del Trasimeno per estendere il festival anche a settembre,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

mantenendo così l'engagement dei giovani durante tutto l'anno".

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno (ed. Lucca-Viareggio-Versilia-Massa-Carrara)
Coop e Cooperazione

Alla Coop controlli gratis dei nèi per prevenire i rischi del melanoma

Da domani a giovedì al supermercato di Viareggio: ecco come ci si prenota


Alla Coop controlli gratis dei nèi per prevenire i rischi del melanoma
Da domani a giovedì al supermercato di Viareggio: ecco come ci si prenota

Viareggio Conoscere i rischi e promuovere la diagnosi precoce del melanoma e dei tumori cutanei: questi gli obiettivi della campagna di prevenzione promossa da Unicoop Firenze con l'Intergruppo melanoma italiano, associazione scientifica multidisciplinare che opera nel contesto nazionale per la ricerca e la cura di questi tumori.

La campagna prosegue alla Coop di Viareggio (in via Santa Maria Goretti), dove, con il supporto della Croce Verde viareggina, dall'11 al 14 maggio, nella sala soci, soci e clienti possono effettuare visite dermatologiche gratuite di controllo dei nei. Le visite di screening dermatologico per la prevenzione del melanoma si svolgeranno alla Coop da domani al 14 maggio, dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18. Le visite, riservate ai soci Unicoop Firenze, sono gratuite con prenotazione obbligatoria all'indirizzo www.coopfi.info/eventi.

Il melanoma cutaneo rappresenta una vera emergenza, soprattutto nelle località della costa: a Livorno, ad esempio, si riscontra l'incidenza più alta d'Italia, pari a quella del Queensland in Australia. La campagna proseguirà durante l'estate, con incontri informativi per promuovere consapevolezza sui tumori cutanei e rafforzare la cultura della prevenzione oncologica. Per partecipare è necessario prenotarsi sulla piattaforma della cooperativa, all'indirizzo www.coopfi.info/eventi.

«Abbiamo aperto le porte a questa iniziativa con entusiasmo e ringraziamo Imi, partner di questa importante campagna che porta la prevenzione nei nostri Coop.fi: dopo Livorno, l'iniziativa farà tappa a Viareggio dove i soci potranno fare visite gratuite di controllo nei dall'11 al 14 maggio - dichiara Claudio Vanni, responsabile relazioni esterne di Unicoop Firenze - A queste prime due tappe seguiranno altri appuntamenti informativi nel corso dell'estate. È un'iniziativa che vuole sensibilizzare tutti sul tema dei rischi per la pelle, su quanto sia importante adottare comportamenti corretti e strumenti protettivi adeguati e sull'importanza della prevenzione come gesto quotidiano per una buona qualità di vita. Con gli appuntamenti realizzati insieme a Imi aggiungiamo un altro tassello all'impegno che la nostra cooperativa, Unicoop Firenze, da tempo porta avanti sul tema della prevenzione, con iniziative svolte in collaborazione con Regione Toscana, Ispro, Aziende sanitarie locali e partner del privato sociale.

Invitiamo i soci a prenotare l'appuntamento e a dedicare un momento alla prevenzione e alla cura di sé».

«In Italia l'incidenza del melanoma è in aumento con un incremento di oltre il 30 % nel 2024 rispetto agli anni precedenti - sottolinea Daniela Massi, presidente Imi - Ogni anno in Italia si registrano

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

oltre 12mila nuovi casi e, negli ultimi anni, l'età media alla diagnosi è diminuita, rendendolo diffuso anche tra i giovani. Nella popolazione italiana costituisce infatti il secondo tumore più frequente nei maschi sotto i 50 anni di età e il terzo più frequente nelle femmine della stessa fascia di età. La gestione multidisciplinare del paziente è essenziale, attraverso un percorso diagnostico-terapeutico ed assistenziale personalizzato in base allo stadio della malattia. Per decenni le opzioni terapeutiche erano limitate, ma gli ultimi anni hanno portato ad innovazioni rivoluzionarie: dal trattamento chirurgico alla somministrazione di nuovi farmaci, con particolare enfasi su immunoterapie avanzate e strategie combinate per superare le resistenze. Numerosi centri di ricerca italiani affiliati ad Imi partecipano a consorzi nazionali ed internazionali, trial multicentrici e stesura di linee guida, contribuendo significativamente all'avanzamento della ricerca e alla standardizzazione delle cure. Oggi, le possibilità di guarigione sono aumentate ma non bisogna sottovalutare il ruolo importantissimo della prevenzione primaria e secondaria». «L'utilizzo di creme solari ad alto fattore protettivo contro le radiazioni ultraviolette è fondamentale per prevenire le scottature, tra i principali fattori di rischio per l'insorgenza del melanoma e degli altri tumori cutanei - prosegue Vincenzo De Giorgi, segretario Imi - È altrettanto importante evitare il ricorso ai dispositivi per l'abbronzatura artificiale, come le lampade ed i lettini, oggi riconosciuti come pericolosi e cancerogeni». © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Nazione

Coop e Cooperazione

Regione, volontariato e Coop Nuovo modello sanitario «Nasce il terzo servizio»

Primo sodalizio in Italia fra servizio pubblico Misericordie, Anpas e Croce Rossa Il 'social hub' sperimentale sarà al centro commerciale di Sesto Fiorentino

ILARIA ULIVELLI


Regione, volontariato e Coop
Nuovo modello sanitario
«Nasce il terzo servizio»

di Ilaria Ulivelli FIRENZE La Toscana apre una nuova frontiera nell'organizzazione della sanità territoriale e diventa il primo laboratorio italiano di integrazione strutturata tra servizio sanitario pubblico e terzo settore.

Il patto per il progetto pilota è stato siglato venerdì scorso a Sesto Fiorentino dove al centro commerciale Coop - probabilmente all'interno dei locali della libreria - nascerà un grande "social hub", un centro sociale dedicato a promozione della salute, prevenzione, orientamento sanitario e accesso alle cure.

L'iniziativa della Regione Toscana sarà realizzata con l'azienda sanitaria, il Comune di Sesto Fiorentino, Unicoop Firenze, Misericordie, Croce Rossa e Anpas in un modello completamente nuovo.

Gli operatori Asl lavoreranno all'interno degli spazi Coop per accompagnare i cittadini nei percorsi di prevenzione, nelle prenotazioni Cup e nell'accesso a visite ed esami specialistici.

Il progetto riguarda potenzialmente oltre un milione e 200mila soci Coop toscani e e rappresenta un esperimento senza precedenti nel rapporto tra pubblico e rete dell'associazionismo sanitario. L'obiettivo dichiarato è alleggerire la pressione sulle liste d'attesa e creare un sistema parallelo di supporto territoriale integrato con il servizio sanitario regionale.

Nel social hub saranno presenti operatori dell'Asl per orientamento e prenotazioni. Quando i tempi del servizio pubblico non consentiranno risposte rapide, i cittadini potranno essere indirizzati verso la rete ambulatoriale del terzo settore convenzionato: strutture di Rete Pas, Misericordie e Croce Rossa diffuse sul territorio toscano.

Le prestazioni saranno offerte a tariffe agevolate per i soci Coop, con sconti dal 5 al 25% rispetto ai listini ordinari privati.

Per una visita specialistica il costo previsto si aggirerà intorno ai 50-60 euro.

«Si tratta di un'importante sperimentazione, un'innovazione totale, un progetto che non esiste in altre parti d'Italia che consentirà alla Toscana di fondare un modello virtuoso da esportare - dice il governatore Eugenio Giani - Un'iniziativa che contiamo di far partire in autunno per alleggerire le liste d'attesa cariche di una richiesta sempre crescente».

Il presidente toscano Eugenio Giani ha definito questa nuova rete il «terzo servizio», accanto al servizio sanitario pubblico e a quello privato.

L'operazione nasce nell'ambito del lavoro portato avanti dall'assessorato regionale alla sanità guidato

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nazione

Coop e Cooperazione

da Monia Monni e sarà coordinata dal manager sanitario ed ex direttore generale del Meyer Alberto Zanobini.

Se il modello funzionerà, l'idea è esportarlo in altre aree della Toscana e anche fuori regione.

Il progetto segna anche una trasformazione del ruolo degli spazi e dei servizi Coop, sempre più orientati verso il welfare sanitario e l'assistenza territoriale.

Unicoop Firenze ha già avviato accordi con il volontariato sanitario per destinare a funzioni ambulatoriali parte di ex supermercati: a Empoli metà dell'ex market sarà utilizzata dalle Misericordie, mentre un progetto analogo sarebbe allo studio anche per l'ex Coop delle Cure, in via Madonna della Querce a Firenze.

Quello toscano si candida così a diventare il primo banco di prova nazionale su un nuovo equilibrio, un sodalizio tra servizio pubblico, privato sociale e grande distribuzione cooperativa organizzata nel campo della salute.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nazione (ed. Viareggio-Versilia)

Coop e Cooperazione

Alla Coop da domani a giovedì

La campagna di prevenzione Visite gratuite dermatologiche


I FATTI DEL GIORNO
Focus sul territorio
Violenza di genere
Picchiava la moglie anche davanti ai figli Arrestato dalla Polizia
I FRATELLI GIOLI
La campagna di prevenzione Visite gratuite dermatologiche

Conoscere i rischi e promuovere la diagnosi precoce del melanoma e dei tumori cutanei: questi gli obiettivi della campagna di prevenzione promossa da Unicoop Firenze con l'Intergruppo Melanoma Italiano (I.M.I.), associazione scientifica multidisciplinare che opera nel contesto nazionale per la ricerca e la cura di questi tumori. Dopo la prima tappa nel Coop.fi di Livorno, la campagna prosegue al Coop.fi di Viareggio (via S. Maria Goretti), dove da domani al 14 maggio, soci e clienti possono effettuare visite dermatologiche gratuite di controllo dei nei. Il melanoma cutaneo rappresenta una vera emergenza, soprattutto nelle località della costa. Per partecipare è necessario prenotarsi sulla piattaforma della cooperativa all'indirizzo www.coopfi.info/eventi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno

Coop e Cooperazione

Una spugna per cancellare l'odio e l'omofobia «L'orgoglio e i diritti resisteranno sempre»

Tante famiglie, bimbi, cittadini attivi al parco per ripristinare il "Queer Wall" vandalizzato Arcigay: «La città si è mobilitata, si riafferma con forza l'esistenza delle persone Lgbtqia+»

FRANCO MARIANELLI


Una spugna per cancellare l'odio e l'omofobia
«L'orgoglio e i diritti resisteranno sempre»

Livorno Una spugna per cancellare l' odio. Un pennello per rispondere con la resistenza. Con l'orgoglio.

Per ribadire i diritti. Con queste "armi" in tanti livornesi si ritrovano al Queer Wall, parco Centro Città.

Inaugurato nel 2023 come spazio di espressione, visibilità e orgoglio Lgbtqia+, è stato cancellato con un atto vandalico la notte tra il 30 aprile e il 1 maggio.

Presenti all'iniziativa Arcigay "L'orgoglio non si cancella" tra gli altri, la vice presidente della Regione Toscana Mia Diop, l'assessora comunale alla Cultura Angela Rafanelli e il suo collega al Sociale Andrea Raspanti.

Insieme a famiglie con bambini si "ri-pittura" il murale che rappresenta i volti di molti personaggi famosi come il regista, poeta, scrittore e intellettuale Pier Paolo Pasolini.

Soddisfatta Martina Cardamone, presidente dell'Arcigay livornese: «I nostri attivisti e i livornesi si sono mobilitati per rispondere con un gesto concreto di resistenza, cura e visibilità a un episodio a sfondo omolesbobitransfobico, riaffermando con forza che l'orgoglio e l'esistenza delle persone Lgbtqia+ non possono essere cancellati».

Grande orgoglio anche per Francesca Caputo, vice presidente della stessa associazione: «Il nostro è stato un gesto semplice ma potente: prenderci cura di uno spazio che rappresenta tutti noi, restituendogli vita e significato».

Per Michele Benvenuti, segretario Arcigay: «Il fatto che siano stati oggi presenti molte famiglie livornesi è la dimostrazione di come la nostra città risponda sempre alle aggressioni dell'omofobia ignorante. È stato un piacere vedere arrivare persone con secchi, bacinelle, spugne e panni, contribuendo attivamente alle operazioni di pulizia».

Un episodio significativo: un abitante di un palazzo di fronte al parco Odeon fornisce il proprio allacciamento all'acqua corrente per poter lavorare meglio per la pulizia del muro. La comunità partecipa. È compatta.

Si ringraziano Giulia Bernini - in arte Oblo - e Ilaria Tamalio, ideatrici e realizzatrici del murale. Al termine delle attività arriva il momento della merenda, un momento conviviale offerto grazie al contributo di Unicoop Firenze.

«La morale che si trae dalla giornata di oggi è che è impossibile "cancellare" la nostra identità perché

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

ci sarà sempre chi ripristinerà i simboli di chi vuole vivere in libertà la propria identità sessuale, perché l'orgoglio non si cancella ma si rinnova tutti insieme», chiude la presidente Martina Cardamone.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno

Coop e Cooperazione

Alla Terrazza Mascagni

Gli artigiani della teglia e il gran finale oggi dalle 11 alle 21: ecco i prezzi speciali


LIVORNO CITTÀ E PROMOZIONE

L'intervista

Tutti in fila a gustarsi il 5 e 5 «La torta è identità e turismo»

Tradizione gastronomica e territorialità: Tramonti sulle sfide cittadine future «Oggi il pubblico cerca esperienze nuove, autentiche e su questo puntiamo»

Gli artigiani della teglia e il gran finale oggi dalle 11 alle 21: ecco i prezzi speciali

Ultimo giorno. Gran finale per l'edizione 2026 del 5 e 5 day. Dalle 11 alle 21 stand aperti alla Terrazza (lato gazebo): grandi protagonisti i tortai storici dell'associazione che fa parte di Cna (Alepizza, Cecco, Forti, Gagarin, I tre canti, Leone e Seghieri) che si alternano ininterrottamente ai due forni a legna per servire la tipica torta di ceci. Il tradizionale 5e5 nelle versioni classica (con o senza pepe) e con le melanzane, accompagnati dall'immancabile spuma bionda: c'è tutto. Grazie alla collaborazione avviata con Fondazione Lem, quest'anno Unicoop Firenze rifornisce i tortai della farina di ceci e dell'olio necessari per la preparazione della torta. Unicoop Firenze sostiene anche i laboratori per i bambini con gadget e farina di ceci con cui i più piccoli potranno sperimentare l'arte dell'impasto della torta di ceci.

Laboratori baby dai 3 anni in su, gratuiti, anche oggi dalle 10 alle 11 e dalle 16 alle 17. Le attività si svolgono accanto allo stand principale per un massimo di 24 posti a turno. Disponibili le esclusive shopper di tela dell'associazione Tortai, impreziosite dalle illustrazioni grafiche dell'artista G.Anzo (singola ha un costo di 5 euro; possibile approfittare della promozione "2 5e5 + shopper" a 10 euro). Quest'anno i manifesti dell'evento ospitano la traduzione in simboli espressa attraverso la comunicazione aumentativa alternativa: un approccio che si propone di offrire una modalità alternativa a chi, oltre ad essere escluso dalla comunicazione verbale e orale a causa di patologie congenite o acquisite, presenta anche deficit cognitivi più o meno severi. Info. Prezzi speciali, 5e5 classico (pane francese o schiaccia tina) a 2 euro; 5e5 con melanzane a 3 euro; porzione di torta semplice a 2 euro.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno (ed. Pisa-Pontedera-Empoli)

Coop e Cooperazione

Coltano Villa Medicea

La grande opera Una giornata di concerti

Si inizia alle 16 col clarinettista Piazzoli e la pianista Rigano Alle 18 il duo tedesco Von Weitzel-Pakusch

ROBERTA GALLI


GIORNO E NOTTE ▸ PISA E PROVINCIA GUIDA AGLI EVENTI

Coltano Villa Medicea
La grande opera
Una giornata
di concerti

San Giuliano Spazio Mumu
La bicicletta gialla
Il sogno di Giovannino
tra teatro e narrativa

Pisa La Villa Medicea di Coltano ospita oggi, domenica 10 maggio, una giornata di musica con due concerti in successione, per la XIIIesima edizione del Festival Fanny Mendelssohn grazie alla collaborazione della Proloco di Coltano. Si inizia alle 16 con il concerto del clarinettista Edoardo Piazzoli e la pianista Livia Rigano, per un programma che percorre la grande tradizione operistica italiana e il repertorio per clarinetto in un viaggio tra il Settecento e il Novecento.

Si apre con la Sonata di Nino Rota, poi il Concertino di Gaetano Donizetti, pagina rara e gioiosa. Seguono musiche di Burgmein e la Casta Diva di Bellini, tra le melodie più riconoscibili della storia dell'opera. La fantasia Il Trovatore di Verdi rielaborata da Bassi mostra come il clarinetto sappia evocare il grande teatro lirico con intensità drammatica. Alle 18, per il secondo concerto: il baritono tedesco Christoph Von Weitzel e il pianista Ulrich Pakusch. Il duo presenta un programma costruito su un arco vastissimo: si apre con arie dell'opera di Mozart - pagine da Don Giovanni e Le nozze di Figaro - e prosegue con l'aria di Rigoletto da Verdi.

Poi, il momento più intimo: i Lieder di Schumann, Bach e Schubert, il grande repertorio vocale tedesco nella sua forma più raccolta e profonda. Seguono pagine di Wagner, poi la serata prende una piega inaspettata con Josh Groban e Frank Sinatra: la voce di baritono abbraccia il grande repertorio americano con la stessa naturalezza con cui si muove tra i Lieder tedeschi.

La Villa Medicea di Coltano è uno dei luoghi più suggestivi del territorio pisano.

Aprirsi alla musica in questo contesto è un privilegio che il Festival garantisce ogni anno. Tra i due concerti verrà offerto un aperitivo grazie alla Proloco di Coltano e sarà possibile visitare la mostra allestita nella villa. Il Festival è realizzato col sostegno di Fondazione Pisa e Unicoop Firenze e ha il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di Pisa e dei Comuni di Pisa, San Giuliano Terme, Cascina e Vicopisano e la collaborazione della Associazione Dimore Storiche Italiane Sezione Toscana e Delegazione Dimore Pisane. Per info e prenotazioni: 3476371189 - 3478509620. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Gazzettino (ed. Pordenone)

Concorrenza GDO

Meduna, il grande "buco" I negozi finiti nel limbo

`Oltre 400 metri quadrati di spazi sfitti: i compratori ci sono ma vengono costantemente "rimbalzati". La denuncia del consiglio di amministrazione


Pordenone

Il commercio in città

Meduna, il grande "buco" I negozi finiti nel limbo

Oltre 400 metri quadrati di spazi sfitti: i compratori ci sono ma vengono costantemente "rimbalzati". La denuncia del consiglio di amministrazione

L'altro capannone

Ex Trony verso un polo sanitario L'accelerazione della trattativa

IL VIAGGIO PORDENONE Quattrocento metri quadrati di buio. Non è l'effetto della crisi dei consumi, né il bollettino di un settore in difficoltà - quello dell'abbigliamento - che pure sta pagando un prezzo altissimo. Al Centro Commerciale Meduna di Pordenone, le serrande abbassate raccontano un'altra storia condita di burocrazia immobile, entità fantasma e ingranaggi bloccati. Se il cuore del centro resiste e rilancia, tre vetrine restano sbarrate, si tratta di aree strategiche, ben visibili, una di circa 60 metri quadrati, la seconda di 150 e l'ultima di ben 200, con ottima posizione e possibilità di commercio. Non mancano le idee o gli imprenditori pronti a scommettere. Nel tempo, infatti, si sono fatti avanti, ma mancano gli interlocutori dall'altra parte della barricata. Il paradosso è servito su un piatto d'argento. Le richieste di affitto arrivano, bussano alla porta, ma trovano solo il silenzio. I proprietari non vogliono affittare, pretendono di vendere, di realizzare in fretta, lo stallo così dura da anni.

L'URLO Lo denuncia con fermezza Antonella Popolizio, presidente del Meduna, puntando il dito contro un sistema da azzeccagarbugli: quegli spazi sono finiti nel tritacarne dei crediti.

Ex negozi come "Tutto ad un euro" o "Wind" sono stati inghiottiti da società e istituti bancari che puntano al rientro immediato del capitale, ignorando la logica vitale di un centro commerciale di fascia medio-alta con una clientela attenta. La fotografia dell'assurdo emerge in un dettaglio, i numeri di telefono impressi sui cartelli "vendesi" squillano a vuoto, secondo il racconto di Popolizio.

Nessuno risponde, nessuno gestisce le richieste che cadono nel dimenticatoio, mentre il consiglio di amministrazione del Centro si prepara alla linea dura per smuovere una situazione che danneggia tutti. Perché ogni saracinesca chiusa è un'opportunità tolta alla clientela e un freno al business collettivo. La burocrazia del vuoto sta tenendo in ostaggio quattrocento metri di opportunità, aspettando un compratore che, forse, non arriverà mai, mentre la città avrebbe solo bisogno di veder rialzate quelle serrande. Se la burocrazia dorme, il commercio pordenonese resta sveglio. È la resistenza dei negozi storici, quelli che da vent'anni presidiano il territorio con la forza dell'eccellenza. Martina Piccinin di Les Amis Project lo dice chiaramente.

«La qualità premia sempre, anche in un mercato complesso e noi commercianti di Pordenone ce la faremo», afferma. Le fa eco la stessa Popolizio, convinta che la deriva verso l'acquisto scadente sia solo una fase passeggera. «La gente - assicura - tornerà a cercare il valore, quello vero e questa sarà ricordata

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

come una fase passeggera». CHI REGGE C'è poi il coraggio di chi non ha avuto paura di sfidare il momento, come Viviana Andrea Amaja del negozio Jovi's. Ha aperto circa un anno fa con sacrifici, di tempo totale dedicato all'attività e quel desiderio, quasi rivoluzionario oggi, di voler assumere personale. È questa l'energia che pulsa sotto la superficie, pronta a esplodere se solo i "fantasmi" del mattone decidessero di aprire una fase di collaborazione. Il Meduna lancia la sua sfida al sistema: uscire dal fango della burocrazia per ridare luce a quegli spazi, per riempire scaffali. Perché la notizia non è la crisi, ma la voglia di non farsi fermare da un pezzo di carta o da un telefono spento. Eppure, no.

Il Gazzettino (ed. Pordenone)

Concorrenza GDO

L'altro capannone

Ex Trony verso un polo sanitario L'accelerazione della trattativa


Meduna, il grande "buco"
I negozi finiti nel limbo
L'altro capannone
Ex Trony verso un polo sanitario
L'accelerazione della trattativa

LA PARTITA BIS PORDENONE La sanità si sta gradualmente privatizzando? Tempi lunghi per una Tac? La risonanza alle calende greche? Lo specialista che dà l'appuntamento tra un anno? Niente paura, si risolve nei centri di eccellenza del privato, l'unico neo, il costo, ma quando questi poli cresceranno come funghi, per la legge della domanda e offerta, il prezzo si assesterà, se poi ci saranno convenzioni con il pubblico, la soluzione sarà a portata di mano. È in questo scenario di transizione che si inserisce l'operazione guidata dall'immobiliarista vicentino Massimo La Licata.

Dopo mesi di incertezza e un valzer di potenziali acquirenti, l'area commerciale che confina con il Meduna, un tempo casa dello shopping tra i giganti Trony e Toy Center, si prepara a cambiare pelle. La trattativa, seppur protetta da una stretta riservatezza, appare ormai alle battu- te finali. L'obiettivo è ambizioso: restituire alla città una struttura strategica, grazie ad interventi - edilizi di modesta entità che permetteranno una rapida riconversione degli spazi. Addio, dunque, alle vecchie suggestioni che vedevano il complesso trasformarsi in un centro del divertimento, in un bowling o in un colosso del bricolage come Leroy Merlin o Brico. Tramontata anche l'ipotesi di uno studentato per universitari. La nuova visione è orientata al comparto medicale e riabilitativo. «Potrà essere realizzato un Polo sanitario dedicato - spiega La Licata - un centro medico e diagnostico all'avanguardia, dotato di Tac e risonanza, a cui si affiancheranno una farmacia, o parafarmacia, e una palestra specifica per la riabilita

zione. Al momento stiamo dialogando con due importanti realtà, una veneta e una locale, entrambe fortemente interessate al progetto che è perfettamente compatibile con l'area. I pazienti possono arrivare comodamente, se piove non si bagnano e possono salire per le cure necessarie». La scelta della destinazione d'uso non è casuale, quindi, ma dettata dalla logistica. Il modello di centro commerciale "vecchio stile" è naufragato a causa di dimensioni e conformazione. Sul peso della decisione di certo il fallimento dell'immobile come centro dedito al commercio. Al contrario, la struttura si sposa perfettamente con le esigenze sanitarie. L'area è estremamente comoda, luminosa che chiaramente attrae. L'assenza, poi, di barriere architettoniche, l'ampio parcheggio coperto e un'estetica moderna e lineare la rendono il contenitore ideale per accogliere pazienti e specialisti. La salute, insomma, occupa gli spazi lasciati vuoti dal commercio tradizionale, promettendo di trasformare un'area da tempo sigillata in un interessante polo medico. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Gazzettino (ed. Pordenone)

Concorrenza GDO

La spesa pesa di più ma in provincia ci sono i market meno cari

`L'indagine di Altroconsumo fotografa una territorio attento a tutti i prezzi tra rincari, bollette e stipendi bassi cresce la corsa all'acquisto dei prodotti low cost

SARA CARNELOS


Pordenone

Il commercio in città

La spesa pesa di più ma in provincia ci sono i market meno cari

Le voci di chi resiste nel centro commerciale che aveva anticipato i tempi in provincia

IL PANORAMA PORDENONE La sensazione è quella di una realtà che preferisce non guardare fino in fondo il cambiamento in atto. Poi arrivano i numeri dell'indagine di Altroconsumo, spietati, a confermare come i consumatori siano sempre più alla ricerca di supermercati low cost. Pordenone, ormai, è sempre più la patria dei discount. Il quadro generale è che i consumatori siano sempre più in lotta con il carrello della spesa, cercando l'offerta per far quadrare pranzo e cena.

Pordenone per tanto tempo è stata il simbolo del benessere del Nordest, la locomotiva che trainava tutto il convoglio. Oggi, in quella stessa Pordenone, la gente cerca l'occasione all'Aldi o si rifugia tra gli scaffali del Mega, sceglie Eurospin e Lidl, solo per fare qualche esempio, sperando nel miracolo del centesimo risparmiato. Ci sono padri di famiglia che passano le serate a fare i conti sul tavolo della cucina, madri che rinunciano ad un vestito nuovo per garantire un pasto caldo ai figli, e in questo quadro le gite scolastiche sono sempre più proibitive, per non parlare delle attività sportive o della musica. Ma anche l'Università ormai è diventata un lusso. Le persone si arrabattano, arrancano, cercano la "quadra". Il costo della vita presenta un conto salato e se i contratti di lavoro vengono nei tavoli della contrattazione rinnovati, il gap con la vita reale è così alto che nessuno se ne accorge e protesta urlando sui social e non nelle piazze reali come tempo fa.

L'INDAGINE Secondo l'ultima indagine annuale di Altroconsumo, una famiglia di quattro persone può arrivare a risparmiare fino a 3.700 euro l'anno. La differenza tra una vita dignitosa e la povertà relativa sta in questi numeri. In Friuli Venezia Giulia la spesa media annua stimata dall'Istat oscilla tra i 7mila e i 7400 euro, ballano cifre che valgono quanto tre o quattro mensilità di uno stipendio medio. E quindi, chi è abile a destreggiarsi nell'oceano di proposte si trasforma in segugio, studiando i volantini, scegliendo l'insegna giusta e abbandonando i marchi che hanno accompagnato le famiglie per generazioni, sperando che la bolletta della luce non mangi l'ultima fetta di carne della settimana. C'è chi si affida ai supermercati tradizionali come Famila, Coop, Conad con l'occhio puntato alle tante e valide offerte. Tra marzo 2024 e lo stesso mese del 2025, i prezzi sono saliti mediamente del 2,2%. I supermercati tradizionali hanno picchiato duro con un +2,4%. Si cerca il "prodotto bianco" l'articolo senza nome, ma dal prezzo accessibile. Carrefour vince la medaglia per i prodotti a marchio. La spesa mista di maggiore convenienza secondo Altroconusmo, con prodotti di marca, private label e articoli economici, si registra nei discount In's Mercato: l'insegna che consente il risparmio più alto, mentre tra supermercati e ipermercati spicca Famila.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Gazzettino (ed. Pordenone)

Concorrenza GDO

IL CAFFÈ E come se non bastasse la guerra del carrello, ora arriva anche la mazzata sul rito degli italiani: il caffè. Quella tazzina che era un baluardo di socialità, il piccolo lusso che chiunque poteva concedersi prima di andare a lavoro, sta diventando un bene prezioso. La paura di un aumento generalizza(Nuove Tecniche/Lazzaro) to nei bar è palpabile. Quando anche il caffè supera la soglia psicologica dell'euro e cinquanta, significa che è troppo. È il segnale definitivo che l'inflazione non sta colpendo solo i beni voluttuari, ma sta erodendo le radici della nostra quotidianità. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Corriere del Veneto (ed. Verona)

Concorrenza GDO

Arriva il gestore del supermercato l'ex Tiberghien va verso lo sblocco

Dopo il tramonto dell'opzione Esselunga, la Despar potrebbe salvare l'intera operazione Nel vecchio lanificio semi-demolito previsti un albergo, residenze, terziario e un'area verde

Lillo Aldegheri


Arriva il gestore del supermercato l'ex Tiberghien va verso lo sblocco

Dopo il tramonto dell'opzione Esselunga, la Despar potrebbe salvare l'intera operazione Nel vecchio lanificio semi-demolito previsti un albergo, residenze, terziario e un'area verde

8

40

Il settore in Fiera

Saraobre 2026 chiude con 42 mila operatori

VERONA Sembra finalmente vicino il recupero e il riutilizzo della grande area dell'ex Tiberghien, da 8 anni pessima immagine d'ingresso in città per chi arriva da est, sulla trafficatissima via Unità d'Italia.

Le macerie di quella che era stata una delle più importanti e storiche aziende di Verona potrebbero finalmente sparire, sostituite da un progetto che prevede un albergo, un'area residenziale, una zona verde ed un supermercato.

Proprio l'assenza di un gestore per il supermarket ha bloccato finora ogni attività. Si era parlato di una nuova Esselunga, senza esito. Adesso però ci sarebbe la possibilità di un intervento della Despar, in collegamento col progetto presentato ormai da tempo dalla società Verona 2007. Il supermercato garantirebbe infatti la sostenibilità dell'intero progetto.

La scheda in arrivo è quella già presentata alla precedente amministrazione, che prevedeva 8 mila metri quadri di commerciale (inizialmente ne erano stati chiesti 16 mila), 2.570 metri quadri di nuove abitazioni, 9.600 di terziario e 7 mila di attrezzature d'interesse comune. All'interno di quest'ultima parte verrà comunque «salvata» la grande ciminiera di mattoni rossi, alta più di 40 metri, giustamente considerato come importante reperto di archeologia industriale. Nella stessa parte, adesso, potrebbe inserirsi la nuova richiesta avanzata dalla Circoscrizione che, attraverso il suo presidente, Carlo Pozzerle, ha proposto di realizzare una sala civica (che in Settima Circoscrizione non esiste) anziché un nuovo campo di calcio che era previsto finora.

La realizzazione del supermercato, come in molti altri progetti cittadini, sarebbe la condizione per finanziare l'intera proposta, e l'interessamento della catena Despar rappresenta quindi la vera svolta in una vicenda che si trascina da più di un decennio. Ricordiamo che, anni addietro, si era invece parlato di un nuovo punto vendita di Esselunga, che la stessa azienda aveva poi smentito con uno scarno comunicato. La demolizione dell'ex Tiberghien era iniziata il 4 luglio del 2016, su di un area dismessa di 60 mila metri quadri che era già in stato di abbandono dal 2004, quando aveva definitivamente chiuso i battenti il «Lanificio veronese fratelli Tiberghien», che nel corso di quasi un secolo aveva dato lavoro a generazioni di residenti della zona di San Michele Extra. Costruito nel 1907 dalla famiglia Tiberghien, il lanificio era arrivato ad impiegare oltre mille dipendenti. Negli anni '70 era cominciata però una crisi profonda. I Tiberghien lasciarono la città e prese vita un esperimento senza precedenti (e senza esempi simili, per quanto è dato sapere) di gestione da parte del Comune di Verona (la giunta

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

era allora guidata dal Dc Renato Gozzi ma sostenuta da tutti i partiti, tranne il Msi) con il supporto della Banca Popolare e della Cassa di Risparmio. Alla fine, però, giunse la chiusura definitiva, 22 anni fa. Da allora, le macerie regnano sovrane, con seri rischi anche per la sicurezza e con molteplici interventi da parte delle Forze dell'Ordine e della polizia locale. Arrivò poi un progetto di recupero, accolto dalla giunta guidata da Flavio Tosi, cui ne fece seguito un'altra presentata alla giunta Sboarina e all'assessora Ilaria Segala (che dimezzarono gli spazi commerciali). Il nodo da sciogliere è sempre rimasto quello economico, con la gestione del supermercato. Che adesso è arrivato appunto ad una svolta positiva e, probabilmente, decisiva.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno (ed. Grosseto)

Concorrenza GDO

Cantina di Pitigliano Sessant'anni di Doc e progetti solidi per sfidare la crisi del vino

Quattro milioni di fatturato: approvato il bilancio, pronto un nuovo rosé Igt Toscana

MASSIMILIANO FRASCINO


GROSSETO

Latte Maremma Parte la gara

Il giudice ha omologato la proposta di concordato semplificato per la storica azienda
Per il miglior ristoro dei creditori, ora si procederà alla vendita al miglior offerente

Cantina di Pitigliano Sessant'anni di Doc e progetti solidi per sfidare la crisi del vino

Quattro milioni di fatturato: approvato il bilancio, pronto un nuovo rosé Igt Toscana

Pitigliano Quattro milioni di euro di fatturato, il nuovo direttore Antonio Spurio insediatosi nello scorso ottobre e un progetto di rilancio che procede nonostante un contesto complicato per il mondo del vino. Sono i risultati messi a segno dalla Cantina cooperativa di Pitigliano che la settimana scorsa ha approvato il bilancio 2025, relativo alla vendemmia 2024 e alle vendite dell'olio extravergine d'oliva dell'ultima campagna olearia. Una realtà guidata dal presidente Paolo Lorenzo Spicci, che quest'anno festeggerà i sessant'anni dal riconoscimento all'areale vitivinicolo della denominazione di origine controllata (Doc), attribuita appunto nel 1966. «Per dare risalto all'anniversario - spiega Spicci - quest'anno si terranno alcuni eventi particolari che renderemo noti tra non molto. Entro pochi giorni, invece, lanceremo sul mercato un nuovo vino rosé a marchio Igt Toscano».

A oggi le aziende associate alla cantina sono 235, per circa 400 ettari di vigneti, ai quali se ne associano altrettanti coltivati a oliveto. «Quest'anno - aggiunge il presidente - abbiamo liquidato un prezzo medio di poco superiore ai 50 euro a chi ha conferito le diverse le uve bianche, fra le quali il Trebbiano toscano base del bianco di Pitigliano; 5-6 euro in meno rispetto alla vendemmia 2023, ma comunque a un prezzo che tiene conto delle condizioni oggettive di mercato. Anche tenendo conto del fatto che con la vendemmia 2024 abbiamo raddoppiato la produzione, con 33.500 quintali di uve conferite. Uve come lo Chardonnay hanno invece spuntato un prezzo di 80 euro al quintale».

Una voce importante per la cantina e per i suoi soci è poi quella della lavorazione delle olive. «La nostra base sociale - argomenta il giovane presidente - ha anche un cospicuo patrimonio olivicolo, con oltre 400 ettari di impianti. Nell'ultima campagna olearia abbiamo avuto problemi con la mosca, un parassita al quale fra l'altro siamo poco abituati in questo areale. Motivo per cui siamo passati dai 12. 500 quintali di olive lavorate nel 2024 ai 5.500 nella campagna olivicola 2025. Quasi tutte le olive che vengono conferite alla nostra struttura sono biologiche. L'olio che produciamo vieneindirizzato alla nostra organizzazione di prodotto e poi commercializzato attraverso Certified Italia Origins, il gigante internazionale che ha sede al Madonnino di Braccagni, prevalentemente nel nord America».

La produzione vinicola della cantina prende per lo più la strada degli scaffali della grande e media distribuzione organizzata, con una quota rilevante destinata al vino sfuso. «Stiamo cercando di ampliare la quota di distribuzione attraverso il canale Ho reca, ma la gran parte delle nostre bottiglie sono vendute nei principali supermercati del centro Italia: Unicoop, Conad, Esselunga e Famila (ex Carrefour). In più abbiamo recentemente stretto un accordo con una grossa azienda che ritira il vino sfuso e lo imbottiglia con una "private label". A oggi circa il 10 per cento della produzione

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

viene venduto all'estero.

In quest'ultimo periodo lo sforzo che stiamo facendo, al quale la base sociale risponde bene, è di lavorare sotto il profilo della formazione per una migliore gestione agronomica di vigneti degli oliveti. Nonostante il momento complicato per i consumi del vino - conclude Spicci - possiamo dirci abbastanza soddisfatti. A fine 2025, ad esempio, le giacenze rimaste in cantina sono in linea con la media degli anni scorsi. Il che significa che riusciamo a vendere sostanzialmente tutto il prodotto».

.

Gazzetta di Reggio

Concorrenza GDO

Conad Le Vele dona al canile di Bagnolo la somma ricavata dal libro su "Fido"

Sono stati raccolti 1.150 euro anche grazie agli Amici del Castagneto di Marola


Inaugurato dopo la riqualificazione
Il Terrazzo torna alla comunità

Conad Le Vele dona al canile di Bagnolo
la somma ricavata dal libro su "Fido"

Bagnolo Un'importante somma destinata al canile Amici di Marta Onlus del Comune di Bagnolo in Piano.

È quella che arriva dal Conad Le Vele di Reggio, in collaborazione con l'associazione Amici del Castagneto Matildico di Marola.

Si tratta di 1.150 euro, vale a dire il ricavato delle vendite (a offerta libera) del libro "Dieci anni in compagnia dei nostri migliori amici", scritto proprio dalla stessa responsabile del punto vendita di viale Regina Margherita, Paola Rondanini.

Il volume, pubblicato negli scorsi mesi, racconta dei primi dieci anni dei carrelli per "Fido" che hanno visto Le Vele all'avanguardia non solo a Reggio ma in Italia.

«Questo libricino nasce da un pezzo della mia vita e da ciò che ho imparato grazie agli animali e alle persone che li amano - ci aveva spiegato la direttrice -. Il carrello per gli amici animali non è stato solo un servizio innovativo, ma un modo nuovo di creare relazione, di ascoltare storie, di far sentire ogni cliente parte di una famiglia allargata».

Ieri, all'esterno del Conad Le Vele e prima di un ricco buffet si è svolto il momento della consegna simbolica dell'assegno, alla presenza della stessa Rondanini oltre che di Federica Rocca e Sergio Campani, rispettivamente presidente e fondatore del canile. Graditi ospiti sono stati alcuni cani nel carrello pensato proprio per loro, per una storia che prosegue e che ha la beneficenza come asset fondamentale del progetto. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

L'alimentare made in Italy resta forte nonostante crisi di Hormuz e dazi

Agroindustria. Mascarino (Federalimentare): «Nel 2025 fatturato aumentato del 3,6% grazie a produzione (+1,6%) ed export (+4,2%). Il 2026 è partito bene, ora grandi aspettative dagli accordi internazionali con Mercosur e India»

Giorgio dell'Orefice


Food economy

Rapporti

L'alimentare made in Italy resta forte nonostante crisi di Hormuz e dazi

Le sfide e le minacce ci sono tutte, dai dazi Usa alle tensioni in Medio Oriente che stanno appesantendo i costi per le imprese. Ma sul tavolo ci sono anche nuove opportunità oltre alla comprovata resilienza e capacità di risposta dell'industria alimentare italiana. Ne è convinto il presidente di Federalimentare, Paolo Mascarino che, alla vigilia di TuttoFood che si apre domani a Milano riassume lo scenario competitivo del settore. Uno scenario che, nonostante le difficoltà, ha già registrato una importante capacità di reazione da parte del settore che ha chiuso il 2025 in positivo, e così è ripartito nel 2026.

Imprese resilienti «L'industria alimentare nazionale - spiega Mascarino - sta dimostrando una notevole resilienza e una grande capacità di rispondere alle forti turbolenze geopolitiche. Nel 2025, il settore ha raggiunto un fatturato di 204 miliardi di euro, in crescita del +3,6% sull'anno precedente, sostenuto da un buon trend della produzione industriale (+1,6%) e da un export dinamico (+4,2%). Il 2026 presenta dei dati incoraggianti anche se lo scenario internazionale col corredo di inflazione e pressione sui costi contribuiscono a creare un clima di incertezza. I dazi americani prima, e oggi le tensioni sullo Stretto di Hormuz, con le sue ricadute su energia, imballaggi, packaging e approvvigionamento di alcune materie prime strategiche, (fertilizzanti e alluminio in primis) non aiutano.

L'industria alimentare si impegnerà, come ha sempre fatto, a contenere gli aumenti dei prodotti, riducendo i margini, cercando l'equilibrio tra il mantenimento della domanda e la salvaguardia delle imprese».

In particolare, le nuove minacce del caro gasolio e le ristrettezze sui fertilizzanti rischiano di provocare una nuova fiammata dei costi che finiranno per condizionare l'intera filiera a partire dalla produzione delle materie prime agricole.

Alto rischio inflazione «La filiera - aggiunge il presidente di Federalimentare - è stretta da nuove spinte inflattive. Come ha ricordato recentemente il presidente di Confindustria Emanuele Orsini un conflitto prolungato nel Golfo rischia di portare il Paese a crescita zero e a rischio stagflazione (recessione più inflazione, ndr). In questo scenario, l'Italia non può essere lasciata sola. Il conflitto in Medio Oriente coinvolge tutta l'Europa ed è in Europa che devono essere adottate iniziative straordinarie per eventi straordinari. La revisione degli Ets così come la proposta del Governo di estendere anche al caro-energia le deroghe al Patto di stabilità, attivando a definire clausole di salvaguardia, sono due soluzioni che darebbero fiato alle industrie.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Soprattutto a quella alimentare che, lo ricordo, è tra le prime manifatture italiane e ai vertici anche dell'industria europea».

Potenzialità di espansione Tuttavia, non mancano i segnali positivi. Ci sono grandi aspettative nell'universo produttivo per i nuovi accordi commerciali stretti da Bruxelles con i paesi dell'America Latina del Mercosur e con India. Tra i due quello nel medio periodo ci si attende riflessi positivi soprattutto dal Sudamerica dove la produzione alimentare made in Italy può contare sul volano della forte presenza di cittadini di origine italiana.

Secondo un'elaborazione Sace, nel 2025 l'export agroalimentare ha raggiunto 72,5 miliardi, di cui 62,5 per alimentari, bevande e tabacco e 10 miliardi per prodotti agricoli (+9,4%). La crescita è stata trainata da comparti come formaggi e latticini (+13,7%), carni (+10,4%) e prodotti da forno e farinacei (+3%). Le vendite di frutta e ortaggi sono rimaste stabili, mentre sono diminuite quelle di bevande (-2,5%) - in particolare il vino (-3,7% a 7,8 miliardi) - e oli e grassi (-8,6% su cui ha pesato la decisa flessione dell'olio di oliva). Le esportazioni sono concentrate per il 59% verso l'Unione europea, non mancano quindi le opportunità di ulteriore sviluppo.

Nuovi scenari strategici «L'export - ribadisce Mascarino - rimane il motore trainante della nostra industria: negli ultimi dieci anni la sua crescita è stata del 104%, una performance doppia rispetto a quella della manifattura complessiva. I dazi Usa hanno rallentato negli ultimi mesi la domanda sul mercato di oltre Atlantico. Mentre il conflitto in Medio Oriente sta innescando un'involuzione congiunturale generalizzata sui mercati che può far calare la domanda. In ogni caso, la strategia di diversificazione degli sbocchi ci rende fiduciosi. La firma degli accordi commerciali dell'Ue con India e Mercosur ha accelerato il processo di diversificazione delle politiche commerciali Ue: si aprono nuovi scenari strategici per le nostre eccellenze, dai vini ai prodotti trasformati, in mercati dalle potenzialità immense. Tuttavia, per competere, è fondamentale colmare il gap energetico che ci penalizza rispetto ai concorrenti europei».

Le altre sfide aperte Le sfide non sono soltanto sul fronte internazionale. In Europa non mancano le minacce dovute a un assetto mai definito sul tema delle informazioni nutrizionali al consumatore. E così l'alimentare made in Italy dopo aver sventato l'offensiva dell'etichetta "a semaforo" Nutriscore, ora registra quella delle app che ripropongono lo stesso schema fuorviante. «Parto da una premessa - spiega ancora Mascarino - l'informazione al consumatore deve essere onesta, veritiera e definita su solide basi scientifiche, in particolare per il settore alimentare. Le etichette semaforiche o le app che giudicano un alimento in base ad algoritmi nutrizionali meta-scientifici fuorvianti e indicazioni assolutistiche non informano ma condizionano le scelte dei consumatori. La salute alimentare è una cosa seria e non può essere declinata da app che penalizzano i singoli alimenti e non tengono conto della dieta complessiva. Non esistono cibi sani o non sani, ma regimi alimentari equilibrati o squilibrati. Per questo contrastiamo algoritmi semplificatori che pretendono di giudicare i singoli prodotti, ignorando

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

le quantità consumate e l'importanza di uno stile di vita attivo». © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Più investimenti su agritech, digitale e nuovi ingredienti

Innovazione. Secondo dati Porsche Consulting solo il settore dell'agricoltura 4.0 ha raggiunto nel 2025 un giro d'affari di 2,23 miliardi di euro

Giorgio dell'Orefice


Più investimenti su agritech, digitale e nuovi ingredienti

Un settore in transizione.

L'agroalimentare made in Italy, sta evolvendo secondo alcuni trend delineati. Le chiavi per lo sviluppo futuro del comparto saranno: nutrizione funzionale, agricoltura 4.0, la digitalizzazione della filiera e lo sviluppo di ingredienti di nuova generazione. È quanto emerge dallo studio di Porsche consulting su "Il FoodTech italiano: un ecosistema in trasformazione". Si tratta di linee di sviluppo dettate, da un lato, dalla crescente domanda da parte dei consumatori di alimenti in grado di preservare se non di implementare la salute e l'efficienza fisica e, dall'altro, dalle necessità del mondo produttivo di ridurre i costi e l'impatto ambientale delle produzioni.

Rispondono alla prima esigenza il primo e il quarto dei grandi trend individuati da Porsche Consulting, ovvero, la spinta alla nutrizione funzionale e lo sviluppo di ingredienti di nuova generazione. Mentre rispondono alle esigenze delle imprese gli investimenti in agricoltura 4.0 e la digitalizzazione della filiera.

«La filiera alimentare del Paese - scrivono da Porsche Consulting - si trova al centro di una rivoluzione silenziosa ma profonda, guidata da queste quattro grandi direttrici: con un valore che supera i 520 miliardi di euro, pari al 28% del Pil nazionale, il settore deve accelerare per consolidare e sviluppare ulteriormente una filiera che rappresenta un patrimonio del paese».

Secondo i dati riportati da Porsche Consulting il mercato italiano della nutrizione funzionale vale oltre 5 miliardi di dollari (4,5 miliardi di euro) e il 57% dei consumatori europei orienta le proprie scelte verso prodotti funzionali, tracciabili e a basso impatto ambientale. Molto importanti sono anche gli investimenti nelle tecnologie di agricoltura 4.0 e in quelle che riguardano la digitalizzazione delle imprese agricole. Si tratta di iniziative che hanno l'obiettivo di economizzare i mezzi tecnici come gli agrofarmaci con benefici sia sulla struttura dei costi che sulla riduzione dell'impatto ambientale. Secondo le analisi di Porsche Consulting il settore AgriTech ha raggiunto nel 2025 un giro d'affari di 2,23 miliardi di euro Un angolo visuale determinante dal quale osservare le trasformazioni in atto nel settore agroalimentare è poi quello degli investimenti in imprese del FoodTech. Secondo Porsche Consulting le risorse investite nel corso del 2025 in questo specifico settore hanno toccato quota 256,1 milioni di euro con una crescita del 123% rispetto all'anno precedente. «Nel 2025 - si legge nel rapporto di Porsche Consulting - sono state realizzate 86 operazioni, il 28% in più rispetto al 2024. Le destinazioni dei capitali rivelano le priorità del settore: l'AgriTech guida con una quota del 51% del totale degli

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

investimenti (136,2 milioni +166%), seguito dai Cibi Innovativi (22,9 milioni), dal Digital Food (20,6 milioni) e dalle Tecnologie Anti-Spreco (13,8 milioni, +148%). Sul fronte degli investitori, la galassia Cdp guida con 18 operazioni, seguita da LaGemma Venture con 11 e da fondi privati come P101, Doorway e Vertis. I round pre-seed, seed e serie A crescono in modo significativo. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

PROTEINE ALTERNATIVEBUSINESS A 24,6 MILIARDI

Nelle start up un terreno fertile per lo sviluppo dei prodotti plant based

M.T.M


Nelle start up un terreno fertile per lo sviluppo dei prodotti plant based

Le vendite retail globali di prodotti plant-based hanno raggiunto 24,6 miliardi di euro nel 2025, con una crescita del 3% annuo, e l'Europa si è confermata il mercato di riferimento con 8,6 miliardi, secondo i dati Euromonitor e Good Food Institute State of the Industry 2026.

Per la prima volta, le aziende europee focalizzate sulla fermentazione hanno raccolto più capitale privato - 157 milioni di euro - rispetto alle controparti nordamericane, mentre quelle plant-based hanno mantenuto il primato con 194 milioni di euro.

All'interno del vasto mercato dell'agrifoodtech (vedi articolo a lato, ndr) la piazza domestica delle proteine alternative potrebbe valere circa sei miliardi di euro entro il 2040, con un potenziale export di 3 miliardi - proiezioni SystemiQ e Gfi Europe 2026 - ma il capitale per l'industrializzazione resta strutturalmente scarso rispetto alla media europea.

Il vero nodo, segnala l'Osservatorio Startup Thinking del Politecnico di Milano, è che oltre l'80% delle grandi imprese italiane pratica open innovation, ma solo il 30% sviluppa collaborazioni attive con le startup.

Tuttofood 2026 offre una vetrina su questo scenario. L'International Startup Village, curato da Sesamers, riunisce dieci startup da otto paesi con un programma di pitch, panel e incontri con buyer e investitori.

Tra le realtà presenti, la svizzera Saya Suka propone un'acqua simbiotica con probiotici e prebiotici - la prima in Europa di questo tipo, secondo l'azienda - e l'italiana Yeastime ha sviluppato una tecnologia di fermentazione a ultrasuoni che riduce i cicli produttivi fino al 30%. Il 13 maggio Italbiotec promuove nella Arepo Vision Arena una sessione "Investire nell'innovazione proteica in Italia: capitali, industria e startup - dove siamo davvero?" su capitali e innovazione proteica in Italia, con startup e investitori a confronto. Nella stessa giornata un panel con ProVeg e Saya Suka approfondirà le prospettive delle proteine alternative tra longevità e mercato. Intanto, l'analisi delle oltre 1.500 novità di prodotto presentate a questa edizione di Tuttofood - dal pesto vegano alla crema proteica al pistacchio 100% veg- individua nel plant-based una delle quattro direttrici del mercato agroalimentare mondiale: il vegano non è più una nicchia ma una dimensione integrata, legata a un posizionamento etico e salutistico strutturale. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

FORUM INTERNAZIONALEIN APERTURA DI TUTTOFOOD

Cucina italiana patrimonio Unesco diventa volano del made in Italy

Maria Teresa Manuelli


Cucina italiana patrimonio Unesco diventa volano del made in Italy

Cinquemila espositori, oltre 100mila visitatori attesi, buyer da 90 Paesi: Tuttofood - in programma da domani al 14 maggio a Fiera Milano Rho - è il luogo dove il sistema agroalimentare italiano si misura col mercato globale. Ed è proprio la cucina italiana la prima ambasciatrice di quei prodotti: non un accessorio della promozione commerciale, ma il motore che ne genera il valore. Non è certo un caso quindi che l'11 maggio si tenga la prima edizione del Forum Internazionale della Cucina Italiana, a pochi mesi dal riconoscimento come patrimonio immateriale Unesco.

Secondo una ricerca di Deloitte, la cucina italiana nel mondo vale 251 miliardi di euro, con una crescita del 4,5% nell'ultimo anno. «L'agroalimentare italiano ha raggiunto i 72,4 miliardi di euro di export. Ma la sfida è appena iniziata: la chiave per crescere ancora - ha detto il presidente di Ice Agenzia, Matteo Zoppas a fine marzo alla presentazione del Forum - è trasformare l'eccellenza in soft power». Sul fronte dell'italian sounding la cifra è eloquente: «Per ogni euro di prodotto italiano esportato ce ne sono due sviluppati all'ombra delle imitazioni», un mercato da 130 miliardi che potrebbe essere almeno in parte recuperato.

La proclamazione a Nuova Delhi ha suscitato un entusiasmo inatteso tra i ristoratori italiani nel mondo. Ma Silvia Sassone, membro del Comitato scientifico della candidatura mette in guardia dall'autocompiacimento: «Il riconoscimento non è un punto di arrivo, ma di partenza. Ora bisogna agire». L'Unesco richiede progettualità concrete per la salvaguardia dell'elemento tutelato. «Un dovere vincolante che ci impegna tutti a rispettare, difendere e tramandare i capisaldi alla base di un riconoscimento che serve a preservare il bene immateriale che ne è oggetto, con azioni concrete, non solo a parole», dice Sassone.

La più ambiziosa tra quelle su cui il Comitato promotore sta lavorando è portare la cucina italiana nelle scuole come materia scolastica. «È un modo per preparare alla consapevolezza, al valore della filiera e alla cultura che ne deriva», spiega Maddalena Fossati, presidente del Comitato promotore della candidatura Unesco e direttrice de La Cucina Italiana.

L'obiettivo è formare consumatori consapevoli prima ancora che buongustai, e farlo a partire dall'infanzia, prima che i modelli alimentari si consolidino altrove. Altre iniziative sono invece già ai nastri di partenza, come quello di inserire prodotti Dop e Igp negli Autogrill. I numeri confermano che c'è un patrimonio da difendere e valorizzare. L'indagine The Italian Table Abroad, promossa da Fipe-Confcommercio e realizzata da Sociometrica, ha analizzato per la prima volta 1.486 ristoranti italiani in dieci capitali europee, monitorando oltre 115mila voci di menu. Il rating medio dei locali censiti è 8,95 su 10, con un prezzo medio del piatto principale di 30,30 euro: la cucina italiana mantiene all'estero un posizionamento

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

di qualità elevata e accessibilità democratica che nessun'altra gastronomia riesce a replicare. L'85,9% delle voci di menu è unica - ogni ristorante propone qualcosa di irripetibile - e questo, scrive Sociometrica, «è forse la caratteristica più preziosa del sistema e la più difficile da copiare». «La nostra cucina non è solo cibo - dice Fossati - ma un pilastro del nostro soft power e della diplomazia culturale, un patrimonio che il mondo ci riconosce ufficialmente».

Restano però sfide aperte. «Bisogna fare cultura, fare formazione anche alla clientela», dice Carlo Bresciani, presidente della Federazione Italiana Cuochi, che con la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo porta i cuochi federati all'estero a dimostrare cos'è l'originale. Perché il problema delle imitazioni - dagli spaghetti col ketchup al "parmesan" - si combatte soprattutto così: andando fisicamente a mostrare la differenza. Dal forum uscirà una carta di valori e azioni, e un libro bianco con le linee guida disponibile su forumdellacucinaitaliana.it.

L'intenzione è rendere l'evento itinerante, portarlo nelle comunità italiane nel mondo, da Fancy Food di New York al Brasile. Un cantiere, non una celebrazione. «Parleremo dello sviluppo economico che ci meritiamo e che ci siamo guadagnati fin dal Rinascimento», dice Fossati. Il passo successivo è non sprecarlo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Meno assortimento e acquisti più frequenti: così cambia la spesa

Consumi. Oltre che dalla convenienza la scelta dei punti vendita è sempre più guidata anche dalla vicinanza e da una buona presenza di prodotti freschi

Manuela Soressi


Meno assortimento e acquisti più frequenti: così cambia la spesa

L'inflazione ha ricominciato a correre e farsi sentire sul carrello della spesa: +2,5% su base tendenziale stima l'Istat basandosi sulle stime preliminari dei prezzi al consumo di aprile. E così contenere i costi è diventato il mantra sia per le aziende che per i consumatori. Produttori e retailer sono alle prese con gli effetti del complicato, mutevole e imprevedibile scenario globale, che ha già portato (e probabilmente si è solo agli inizi) a rincari dell'energia, delle materie prime e della logistica e all'introduzione di nuovi dazi e barriere doganali. E devono confrontarsi con consumatori che devono far quadrare i conti e vedono diminuire il loro potere d'acquisto.

«Tra i consumatori italiani rileviamo un generalizzata preoccupazione rispetto al quadro economico, che porta a dare priorità alle spese essenziali, tra cui utenze, salute, sanità, figli e spesa di tutti i giorni», afferma Romolo De Camillis, retail director di NielsenIQ, che, dalla rilevazione di oltre 80mila punti vendita, quantifica in 133 miliardi di euro il valore complessivo della spesa degli italiani nel corso del 2025. I dati elaborati dalla società evidenziano un anno di tenuta, con il largo consumo confezionato in crescita dello 0,9% a volume e del 2,4% a valore sul 2024 a fronte di un incremento dei prezzi dell'1,5 per cento.

In questo scenario le aziende del settore alimentare hanno dovuto affrontare dei cambiamenti, adottando modalità operative più rapide e più efficaci. La prima risposta è stata puntare sull'efficienza, con lo sfoltimento di assortimenti che negli ultimi anni si erano troppo ingranditi, tagliando i prodotti poco performanti e tornando a concentrarsi su quelli core.

La revisione dell'offerta riguarda anche la formulazione e il packaging dei prodotti sia per adeguarsi alle nuove normative Ue, sia per rispondere alle esigenze salutistiche dei consumatori (vedi articolo a lato, ndr) e garantire una battuta di cassa accettabile. Due criteri di scelta importanti nelle decisioni d'acquisto degli italiani e nelle nuove strategie di spesa, incentrate sulla riduzione dello scontrino e sull'aumento della frequenza dei punti vendita, salita a 224 visite l'anno (+9% con punte del +14% tra le famiglie più giovani).

Il fatto che si vada più spesso a fare spesa spinge a scegliere punti vendita sempre convenienti ma anche più vicini e facili da raggiungere e a privilegiare i prodotti freschi e freschissimi, usati come ingredienti per la cucina di casa, a cui si dedica quotidianamente l'83% della popolazione (fonte Ipsos Doxa). In questo nomadismo tra punti vendita diversi per caratteristiche, dimensione e insegna, è cresciuta l'infedeltà alle catene commerciali, che ha portato gli shopper a fare la spesa in media in 6,3 catene.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

«I consumatori scelgono i punti vendita in base a disponibilità dei prodotti, semplicità di acquisto e convenienza, e in funzione del momento e del bisogno, non della catena», spiega De Camillis. A essere premiati nel 2025 sono stati soprattutto i superstore (+5,1%), i supermercati (+2,7%) e i discount (+2,5%).

Il negozio fisico è tornato a essere un protagonista dell'esperienza di acquisto, grazie anche all'evoluzione da mero luogo di vendita a spazio di relazione, consulenza e servizio. Ma questo non ha frenato, comunque, l'avanzata dell'e-commerce, che nel 2025 nel largo consumo è progredito del 9,6% a valore, arrivando a 2,8 miliardi di euro, con una spesa media online di 374 euro e un ruolo sempre più rilevante dei marketplace. Se la scelta del negozio fisico è guidata da fattori di convenienza dell'offerta continuativa e delle promozioni, da qualità e vicinanza, invece il digitale viene privilegiato per comodità (21%) e risparmio di tempo (25%), rivela un'analisi di Ipsos Doxa. Intanto altre nuove abitudini stanno cambiando la routine quotidiana degli italiani. Sono il delivery, utilizzato ormai dal 49% della popolazione (73% tra i giovani di 18-30 anni), il take-away con il 63% e il consumo on-the-go con il 48 per cento. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

HEALTHY FOODBUSINESS A 1,7 MILIARDI

Cibi «rich in» e «free from» continuano la crescita

Ma.So.



Senza lattosio e gluten free, a minor contenuto di zuccheri e con pochi grassi, ricchi in proteine e fibre, funzionali e plant based: l'evoluzione delle preferenze alimentari degli italiani vira decisamente verso il salutismo, reale o percepito che sia. Nella Gdo il paniere dell'healty food ha ormai superato gli 1,7 miliardi di euro di giro d'affari e gli 842 milioni di unità vendute, e ha registrato una crescita annua dell'8,7% a valore e del 10,8% in quantità, stima Niq. A fare da locomotiva è lo yogurt funzionale che, trainato dal fenomeno kefir e dal successo dello yogurt greco, cresce tre volte più velocemente rispetto al 2024 superando i 600 milioni di euro di sell-out. Vento in poppa anche per i prodotti senza glutine, che raggiungono i 371 milioni di euro e continuano a guadagnare spazio presso un pubblico che va bel al di là dei 280mila celiaci diagnosticati dal ministero della Salute. Nelle nuove abitudini degli italiani rientrano anche le bevande alternative al latte (con l'avena come locomotiva) vicine ai 425 milioni di euro di incassi, e la gastronomia vegetale sostitutiva, che, benché abbia dimezzato il tasso di crescita rispetto al 2024, è avanzata comunque di circa il 10% avvicinandosi ai 300 milioni di euro di sell-out. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Repubblica

Economia, consumi e società

Sconto prorogato sulle accise ma le famiglie perdono mille euro

La Cna fa il conto dei rincari di benzina, luce e cibo. Giorgetti: "Davanti agli shock aprirsi a nuove soluzioni senza preconcetti"

Valentina Conte


Sconto prorogato sulle accise
ma le famiglie perdono mille euro

Altri dodici giorni di sconti alla pompa. E un invito a reagire di fronte agli shock: «Aprirsi a soluzioni innovative e realistiche, senza preconcetti». Il ministro Giancarlo Giorgetti lo dice davanti agli allievi ufficiali della Guardia di finanza, a Bergamo.

Mentre il suo dicastero dell'Economia mette in pista il nuovo decreto sulle accise. Il filo è quello delle crisi che cambiano le ricette. «Gli shock sistemici fanno comprendere quali politiche funzionano e quali rischiano invece di aggravare la crisi», dice Giorgetti, citando la Grande depressione del 1929, il dopoguerra, lo shock petrolifero del 1973, la crisi dei subprime del 2008 e quella dei debiti sovrani del 2010. Parole che arrivano mentre il governo lavora con l'Europa per allentare le regole del Patto.

Da domani e fino al 22 maggio, dunque, il taglio delle accise sui carburanti andrà avanti. Il decreto ministeriale, annuncia il Mef, è «in corso di pubblicazione». È il secondo tempo dell'intervento annunciato dalla premier Giorgia Meloni dopo l'ultimo Consiglio dei ministri. Il primo, inserito nel decreto legge del 30 aprile, ha coperto lo sconto dal 2 maggio ad oggi con 146,5 milioni ricavati dalle sanzioni dell'Antitrust. Il secondo usa invece l'extragettito Iva, il canale che permette di attivare il meccanismo delle accise mobili: ad aprile il maggior incasso è stato pari a 191,2 milioni.

La riduzione resta asimmetrica: 24,4 centesimi al litro in meno sul gasolio, 6,1 centesimi sulla benzina. Una scelta che guarda soprattutto al trasporto merci, quindi al rischio che il caro carburanti finisca nei prezzi finali dei prodotti.

Ma resta una misura costosa, provvisoria, appesa alla prossima scadenza. Dal 23 maggio, senza un nuovo intervento, la benzina tornerebbe verso i 2 euro al litro (soglia già toccata ora in autostrada), mentre il gasolio potrebbe avvicinarsi a 2,30 euro. Anche perché il Brent viaggia molto sopra i livelli di febbraio e la crisi nello Stretto di Hormuz non si sblocca.

Il punto, ormai, è che lo shock energetico non rimane al distributore. Corre dentro bollette, trasporti, filiere alimentari. E carrello della spesa. La Cna stima che, se petrolio e gas resteranno sui livelli attuali, nel 2026 una famiglia media potrà spendere circa mille euro in più tra luce, gas, carburanti e cibo, con punte da 1.200-1.300 euro per i nuclei con figli. La Cgia di Mestre allarga il conto a famiglie e imprese: quasi 29 miliardi in più quest'anno rispetto al 2025. Nei campi, secondo Filiera Italia, i rincari di energia e fertilizzanti valgono oltre 255 euro a ettaro. Per questo il governo prova ad aprire anche il dossier spesa. Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida annuncia per la prossima

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

settimana un incontro con la grande distribuzione, insieme al ministro del Made in Italy Adolfo Urso, per rendere più trasparente la formazione dei prezzi ed evitare speculazioni. L'obiettivo è mostrare il nesso tra costi di produzione, trasporto, margini e prezzo finale del cibo. ©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

LAVOROPREVALE LA PRECARIETÀ

La scelta di fare figli tra volontà e possibilità

Nicoletta Labarile



Se la precarietà diventa condizione esistenziale, il desiderio si strozza. Essere madri, oggi, non riguarda solo il volere. Ma il potere. La maternità, nella progettualità individuale, annega nelle mancanze collettive. Nel 2025 in Italia sono nati circa 355mila bambini, con un tasso di fecondità sceso a 1,14 figli per donna, tra i più bassi in Europa (Istat). Ma il punto non è solo demografico. È lo scarto tra desiderio e possibilità. Come emerge dal Rapporto Coop 2025, avere un figlio è un progetto minoritario: solo il 12% dei 18-44enni pensa di averne uno entro un anno e il 59% non è interessato. Più che un rifiuto ideologico, una rinuncia adattiva. Anche quando il desiderio c'è, la variabile economica interviene per prima. A marzo 2026 il tasso di occupazione in Italia si attesta al 62,4% ma il mercato del lavoro resta fragile, soprattutto per le donne: il divario occupazionale con gli uomini sfiora i 18 punti percentuali. Anche quando lavorano, le donne sono più esposte a precarietà, part-time involontario e salari più bassi, in un sistema che continua a penalizzarne la continuità professionale. A questo si aggiunge un welfare insufficiente. La copertura dei nidi resta sotto gli standard europei e la rete familiare non basta: sempre più giovani donne si spostano per studio o lavoro proprio negli anni in cui la maternità diventa una possibilità. Il report Svimez "Un Paese, due emigrazioni" registra, tra il 2002 e il 2024, quasi 350mila laureati under 35 che hanno lasciato il Mezzogiorno, con una quota femminile quasi al 70%. Senza reti di supporto quotidiano, avere un figlio diventa più complesso. Non solo una scelta, ma una questione organizzativa che si intreccia all'emergenza abitativa: i canoni di locazione sono cresciuti nelle grandi città, con un ulteriore +3,5% nel 2025 (Nomisma), e l'aumento dei tassi ha ridotto l'accesso al credito. Non sono solo le variabili "strutturali" a ostacolare la maternità. "Eteropessimismo" è la parola coniata dallo studioso di sessualità e sociologia Asa Seresin per descrivere quello che caratterizza le relazioni oggi: «Una disaffezione performativa nei confronti dell'eterosessualità, espressa sotto forma di rimpianto, imbarazzo o mancanza di speranza verso l'esperienza etero», che evolve dal cambiamento dei ruoli di genere. Le donne oggi sono mediamente più istruite degli uomini e hanno raggiunto livelli di autonomia economica e personale senza precedenti. Questo si traduce in aspettative relazionali più alte, basate su reciprocità, cura e riconoscimento. Ancora difficili da soddisfare, stando agli ultimi dati Istat che registrano in Italia 6,3 milioni di single. Nell'incertezza relazionale, la procreazione medicalmente assistita resta preclusa alle donne single e il congelamento degli ovuli presenta barriere economiche che ne limitano l'accesso. La maternità non è più un destino, ma nemmeno una possibilità reale: le culle vuote diventano il sintomo, non il problema. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Part time e spinta alla flessibilità penalizzano le lavoratrici madri

Fuori casa. Gli strumenti, pensati per facilitare una maggiore conciliazione tra vita familiare e vita lavorativa, si rivelano spesso delle trappole che rafforzano la segregazione occupazionale delle donne

Chiara Di Cristofaro, Simona Rossitto


Part time e spinta alla flessibilità penalizzano le lavoratrici madri

La maternità frena la carriera: fra le under 49 Ceo a quota 28%

Le dimissioni volontarie e le uscite dal mercato del lavoro rappresentano soltanto la manifestazione più visibile di una criticità strutturale che continua a caratterizzare il rapporto tra maternità e occupazione in Italia.

Per molte donne, infatti, la nascita di un figlio segna ancora oggi l'inizio di un percorso professionale più fragile, segnato da rallentamenti di carriera, riduzione delle opportunità e minore continuità lavorativa. In Italia risulta occupato appena il 58,2% delle madri con figli in età prescolare, secondo i dati Save the Chilldren. E anche per chi riesce a mantenere il proprio impiego, la conciliazione tra responsabilità familiari e lavoro resta complessa.

È il fenomeno della cosiddetta child penalty: dopo la maternità tendono infatti a ridursi non solo i tassi di occupazione femminile, ma anche le ore lavorate, le prospettive di avanzamento professionale e i livelli retributivi. Alla base di questa dinamica concorrono diversi fattori: dal maggiore ricorso al part time e a formule di lavoro flessibile, spesso non volontarie, fino alla minore accessibilità ai percorsi di crescita professionale. A incidere, paradossalmente, sono talvolta anche gli stessi strumenti introdotti per favorire l'equilibrio tra vita privata e attività lavorativa, che finiscono per consolidare una distribuzione ancora squilibrata dei carichi di cura.

Il Child Penalty Atlas, atlante globale che quantifica la penalizzazione delle mamme rispetto ai padri, calcola per l'Italia una penalizzazione dovuta alla maternità del 33 per cento. La child penalty pesa sui salari delle madri con differenze notevoli in base ai settori: nel pubblico, più protetto e regolamentato, dice il rapporto Inps 2025, la penalizzazione è di 14 punti logaritmici, nel privato arriva a 31. «Per chi resta al lavoro - spiega Matilde Marandola, presidente di Aidp, Associazione italiana per la direzione del personale il percorso è spesso un paradosso. Da un lato c'è una vera metamorfosi: la maternità allena il cervello a una reattività e a una gestione della complessità incredibili. Dall'altro, questo potenziale rischia di spegnersi scontrandosi con modelli di lavoro arcaici. Così, professioniste che sono cresciute tantissimo a livello umano e cognitivo si ritrovano a lavorare il doppio per dimostrare il proprio valore a un sistema che le guarda con pregiudizio».

Nel rapporto di quest'anno, per la prima volta dal 2022, Save the Children nota, inoltre, un peggioramento generale. «L'indice delle madri - spiega Antonella Inverno, responsabile Ricerca e analisi dati peggiora soprattutto nella dimensione del lavoro.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Il numero delle occupate in lavori a termine nel 2024 è aumentato del 2%, segno che c'è maggiore precarietà. Le dimissioni volontarie delle mamme con figli fino a tre anni sono aumentate di due punti per mille, da 4,8 a 6,8 ogni mille. Risultano particolarmente colpite le mamme giovani: tra le 15 e 29 le Neet sono al 60,9%».

Diminuisce un po' l'uso del part-time, anche quando è involontario. Nel 2024 il ricorso al part-time delle donne 25-54enni con almeno un figlio minore in Italia è al 32,6% (11,7% involontario), rispetto al 35,6% del 2023 (12,6% quello involontario). «I dati mostrano una trasformazione: il part-time femminile, da opportunità, è diventato spesso una gabbia, se non un vero e proprio ghetto» spiega Roberto Rizza, sociologo del lavoro dell'università di Bologna, che continua: «Si tratta raramente di posizioni prestigiose o ad alto contenuto professionale e questo rafforza la segregazione occupazionale e limita le possibilità di carriera». Infine, c'è il tema pensionistico: «Le donne sono più esposte a carriere discontinue, contratti a tempo determinato e part-time. Il costo si paga alla fine: meno autonomia economica e maggiore vulnerabilità in una fase della vita già molto delicata». © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

AI, la Cina cambia passo: non più modelli ma piattaforme

Made in china. Da DeepSeek a Alibaba, Tencent e ByteDance, la sfida si sposta dai benchmark all'integrazione nei processi aziendali grazie ad architetture complete e a costi competitivi

Alessandro Longo


AI, la Cina cambia passo:
non più modelli ma piattaforme

Dyson PencilWash: la pulizia per sottrazione, solo 2 Kg il peso

Negli ultimi mesi se dicevi "AI e Cina" un nome solo veniva in mente, almeno a noi occidentali: DeepSeek. Il modello che, per un momento, ha fatto tremare OpenAI e Anthropic. Sbagliato: il mercato cinese dell'AI generativa è ormai un ecosistema competitivo in cui almeno quattro famiglie di modelli stanno prendendo strade diverse: oltre a DeepSeek, appena arrivato alla V4, ci sono Qwen3, Hy3 preview di Tencent (questi due aggiornati ad aprile) e Seed2.0 di ByteDance. Altro errore: vedere questa partita solo come un confronto prestazionale tra singoli modelli. Del tipo: è più capace Gpt o Deepseek, nei benchmark (teorici)? In realtà, la Cina, proprio come gli Usa, sta già facendo il passo successivo. Quello che ci serve se vogliamo che l'AI diventi il nuovo sistema operativo della nostra economia.

Ossia: costruire un'architettura completa, per un'intelligenza artificiale che (sempre più, sempre meglio) deve essere in grado di integrarsi nel lavoro reale, a più livelli, anche in autonomia. Con diversi strumenti e un controllo dei costi.

Elemento, quest'ultimo, dove la Cina e i suoi modelli open hanno in effetti un vantaggio competitivo.

DeepSeek - questo sì - resta un caso eccellente. Ora sta affinando la formula che ha sorpreso il mondo nel 2025. Quella fatta di capacità di ragionamento avanzato, licenza aperta e prezzi api molto aggressivi. Con DeepSeek-V4, pubblicato il 24 aprile 2026, vuole smettere di essere solo "reasoning a basso costo" per diventare un modello di frontiera più completo.

Per un'impresa, DeepSeek è soprattutto la via della flessibilità.

Può essere interessante quando l'obiettivo è avere maggiore controllo sul modello, adattarlo a contesti specifici, sperimentare con versioni più leggere o contenere il costo di utilizzo su grandi volumi. Il limite è altrettanto chiaro: un modello aperto e conveniente non basta da solo. Per trasformarlo in valore servono competenze, strumenti di controllo, integrazione con i sistemi esistenti e una governance solida.

Qwen di Alibaba, arrivato qualche giorno fa alla 3.6, segue una logica differente. Non vuole essere soltanto un modello efficiente: vuole diventare una base di lavoro per chi sviluppa applicazioni, servizi digitali e soluzioni enterprise.

È una strategia coerente con il profilo da colosso tech di Alibaba, che può collegare AI, cloud, strumenti per sviluppatori, canali commerciali e clienti aziendali.

Le aziende possono scegliere modelli più leggeri o più potenti, bilanciando qualità della risposta,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

velocità e costo. Non tutti i processi richiedono il modello più sofisticato. Alcune attività hanno bisogno di rapidità e costi bassi; altre richiedono maggiore capacità di ragionamento. Alibaba punta a coprire questa varietà con una famiglia di modelli, non con un unico prodotto.

C'è in lizza un altro storico colosso tech cinese: Tencent.

Con Hy3 preview, presentato a fine aprile, ha un posizionamento ancora diverso. Il suo tratto distintivo è l'integrazione nei servizi e nei flussi di lavoro. Tencent insiste su attività come analisi di documenti, ricerca di informazioni, trattamento dei dati, uso di strumenti esterni e automazione di passaggi complessi.

È un approccio più vicino alle esigenze operative delle aziende.

Il modello non viene presentato solo come una macchina capace di rispondere meglio, ma come un motore da inserire dentro prodotti già utilizzati: documenti, browser, assistenti, strumenti di produttività e applicazioni interne. In questo schema l'AI non è il prodotto finale, ma un componente che lavora dietro le quinte.

Infine, ByteDance. Da noi noto perché proprietaria di TikTok. Il suo Seed2.0 vuole collegare ricerca AI e prodotti consumer con una base utenti molto ampia. ByteDance può testare, distribuire e migliorare i propri modelli in ambienti di utilizzo reali e ad altissimo volume.

Questa impostazione distingue Seed2.0 dagli altri casi. Il modello è presentato come una famiglia orientata ad agenti general purpose, cioè sistemi capaci di affrontare compiti complessi e composti da più passaggi. Non solo chat, ma AI in grado di leggere documenti lunghi, interpretare contenuti multimodali, gestire istruzioni articolate e supportare attività ad alto valore economico. La Cina ha molte anime, noi occidentali fatichiamo a capirlo bene. Vale anche per l'AI. La competizione tra Usa e Cina, con l'Europa distante in classifica, si gioca anche su queste complessità. Differenze di approccio che però devono interessare anche alle aziende italiane. Comprenderle ci permette infatti di capire come trarre più valore business dall'adozione dell'AI. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

L'intervista. Michael Tamblyn Ceo di Rakuten Kobo

Così l'AI crea un nuovo rapporto tra editori e lettori


Così l'AI crea un nuovo rapporto tra editori e lettori

Il libraio del futuro sarà un avatar, magari un gemello digitale del negoziante di fiducia? Possibile, anzi, in parte, è già così. C'è una domanda che chiunque ami leggere si è fatto almeno una volta, in piedi davanti a uno scaffale - fisico o digitale: cosa leggo adesso? Fino a qualche anno fa, la risposta arrivava dall'amico con i gusti simili ai nostri, dalla commessa di fiducia o dalla recensione trovata per caso su una rivista. Oggi, quella risposta la sta imparando a dare una macchina. Rakuten Kobo, uno dei principali operatori mondiali nel mercato degli ebook, ha una visione precisa su dove stia andando l'editoria digitale: verso un modello in cui l'intelligenza artificiale smette di essere uno strumento di catalogazione e diventa qualcosa di più ambizioso, un consigliere letterario su misura, capace di interpretare non solo ciò che abbiamo letto ma "il modo" in cui lo abbiamo fatto, il tipo di esperienza che stavamo cercando. Per capire quanto sia radicale il cambiamento in atto, occorre partire da dove eravamo. I sistemi di raccomandazione della prima generazione erano fondamentalmente meccanismi di correlazione statistica: aggregavano comportamenti d'acquisto e ne estraevano schemi. Funzionavano, in un certo senso. Ma rispecchiavano il passato, non il lettore. Premiavano i bestseller già bestseller, amplificavano le mode, ignoravano le periferie del gusto. L'ambizione di Kobo è un'altra: «Il paradigma della scoperta digitale si sta spostando dalla navigazione passiva alla connessione attiva e significativa» ci dice Michael Tamblyn, il CEO di Rakuten Kobo, «vogliamo andare oltre il consumo guidato dalle classifiche verso un ecosistema personalizzato che onori il viaggio unico del lettore». Il cambio di vocabolario è già di per sé eloquente - si parla di "viaggio", non di "acquisto"; di "onorare", non di "soddisfare". L'IA, in questa visione, non ottimizza una transazione: accompagna un'esperienza. «Dove gli algoritmi vedono solo punti dati e preferenze, noi cerchiamo la risonanza culturale e le connessioni che rendono la lettura un'esperienza profondamente umana» prosegue Tamblyn. Il problema è che i modelli linguistici sono creatori di medie, non di idee nuove. Addestrati su ciò che esiste, tendono per natura a proiettare il passato sul futuro, a rafforzare ciò che è già noto, a ignorare l'autore emergente che non ha ancora abbastanza dati di lettura a suo favore. Un consigliere che conosce solo i classici e i libri più venduti non è poi così diverso dall'algoritmo di prima generazione. «Mantenendo gli esseri umani nel processo di selezione, individuiamo invece i nuovi autori che un algoritmo alla vecchia maniera non saprebbe notare, assicurandoci che i lettori vengano introdotti a ciò che è sfidante e inatteso». Per contrastare la proliferazione di contenuti generati da macchine, Rakuten Kobo ha implementato quella che il CEO definisce «una difesa a più livelli: una sintesi di algoritmi di rilevamento appositamente progettati e supervisione umana da parte di esperti. Riconosciamo che si tratta di una "corsa agli armamenti" perpetua,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

ma crediamo che la curatela abbia un ruolo fondamentale nella vendita di libri». C'è poi una questione: la creazione di interi libri con l'intelligenza artificiale. «Individuare le opere generate dall'IA sta diventando sempre più difficile» conferma Michael Tamblyn, «specialmente nel caso dei titoli alla cui scrittura partecipano sia gli esseri umani che i software. Dobbiamo migliorare in questo ma ci stiamo lavorando attivamente». Anche perché la salute a lungo termine dell'industria editoriale dipende dalla redditività della professione di scrittore. Antonino Caffo © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Giornale

Politica

CASO EMILIA

Il sistema Bologna: nomine, partecipate e i conti in rosso con la mano del Pd

Multato il «re» delle feste dell'Unità E fioccano le opacità tra coop e Lepore

Francesco Boezi; Giulia Sorrentino


CASO EMILIA

Il sistema Bologna: nomine, partecipate e i conti in rosso con la mano del Pd

Multato il «re» delle feste dell'Unità
E fioccano le opacità tra coop e Lepore

Un sistema difficile da smantellare, perché il sodalizio tra cooperative e amministrazioni rosse è saldo e soprattutto datato. E non è certo un caso che a Bologna, storica città di sinistra, questo legame sia più profondo rispetto al resto d'Italia.

Nell'inchiesta ci occuperemo, infatti, proprio di quella che viene considerata una banale sinergia, anche se vedremo che non lo è. L'ultimo episodio in ordine di tempo è il caso Estragon che scoperchia, meglio di altri, il sistema delle relazioni tra la giunta di Matteo Lepore (in foto), le partecipate e il mondo cooperativo che da anni dominano la scena romagnola. La Corte dei Conti ha infatti condannato Estragon e il suo legale rappresentante Lele Roveri (insieme a due dirigenti del Comune) a risarcire 66mila euro per danno erariale: Estragon avrebbe partecipato a bandi pubblici senza averne i requisiti. Il Comune, invece, non avrebbe controllato in maniera adeguata. E questo per via dei debiti tributari pregressi e di dichiarazioni considerate false. Su questo caso, FdI aveva presentato un esposto a firma di Francesco Sassone (oggi consigliere regionale), Stefano Cavedagna (oggi europarlamentare) e Manuela Zuntini (ancora consigliere comunale). La risposta della Corte dei Conti è stata netta e certosina e Fdi, con Francesco Sassone e Manuela Zuntini cantano vittoria: «Gli esposti di Fdi risultano fondati e vanno a colpire in pieno la cattiva amministrazione della Giunta Lepore. Ancora una volta la Corte dei Conti certifica come la questione delle risorse pubbliche a Bologna avvenga senza il rispetto delle norme e contro l'interesse della città». Ma anche la Lega, con il suo capogruppo in Comune Matteo Di Benedetto sottolinea come «La sentenza della Corte dei conti sul caso Estragon conferma ancora una volta gravi criticità nella gestione dei contributi pubblici a Bologna, con mancati controlli e risorse erogate in situazioni che avrebbero dovuto impedirlo. Un sistema che troppo spesso sembra ripetersi negli anni».

Anche perché Lele Roveri non è solo al vertice della cooperativa: è il responsabile delle Feste dell'Unità del Pd bolognese. Kermesse che si svolgono nel Parco Nord, dove peraltro Estragon ha sede. Uno spazio che negli anni è stato anche teatro di episodi di cronaca nera e di violenze che hanno scosso la città. Ma quello a cui partecipano il sindaco dem Matteo Lepore, la sua Giunta, le forze di centrosinistra, le cooperative e vari enti bolognesi è un mosaico, per non dire un sistema. Lo spoil system, sotto le torri, è un ottimo affare per molti. Nel mirino, però, ci sono anche salme e cremazione: nel Cda di Bologna servizi cimiteriali, siede l'ex consigliere Comunale del Pd Milena Naldi. Il presidente dello stesso ente è Simone Spataro, sino al 2019 presidente del circolo Arci «La Fattoria».

E anche la questione del cimitero bolognese dovrebbe quantomeno insospettire: basti pensare cge il

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Comune, che agisce tramite Bologna Servizi Cimiteriali, una società di scopo composta in larga parte dalla cooperativa imolese CIMS, sta svolgendo attività di cremazione massiva con lo scopo di incrementare sempre di più i guadagni e di conseguenza di dividendi. Questo è dimostrato dall'incredibile aumento dell'attività di cremazione, che ha lo scopo, dichiarato dell'azienda stessa, di arrivare a 18.000 cremazioni annue. E, ancora, Enrico Di Stasi, segretario provinciale del Pd di Bologna, è il capo di gabinetto del primo cittadino ed è un membro appena riconfermato del Cda di Hera. Elena Leti, ex consigliere comunale di Bologna, ex membro del Cda dell'aeroporto, è stata appena nominata in Bologna Fiera. Poi Katy La Torre: era nel Cda di Bologna Fiere prima alle dimissioni del 2025 (sostituita proprio dalla Leti). Come se non bastasse c'è poi il presidente dell'Interporto di Bologna, Stefano Caliandro, ex consigliere regionale del Pd.

Tutto legittimo fino a prova contraria. Ma la vicenda di Estragon, al netto delle responsabilità individuali, riporta al centro la rete di relazioni politiche, economiche e amministrative attorno alla gestione di risorse pubbliche. Fa però quantomeno specie che in alcuni casi si gridi all'amichettismo e si chiedano chiarimenti, mentre in altri, quando al centro c'è la sinistra, siano pienamente legittimati atteggiamenti quantomeno singolari.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere Adriatico (ed. Pesaro)

Segnalazioni

PESARO

All'auditorium Antaldi il Mercante di Venezia è un monito al presente


All'auditorium Antaldi il Mercante di Venezia è un monito al presente

Oggi pomeriggio alle 18 per "Classici per un anno" all'Auditorium di Palazzo Montani Antaldi, il docente Dario Calimani racconta Il mercante di Venezia di William Shakespeare. Ad accompagnarlo, i lettori Elena Avanzi, Corrado Capparelli, Cinzia Rossi, Emanuele Savini di Le Voci dei Libri. Scrive Calimani: "Il Mercante di Venezia non è solo un testo sull'antisemitismo: è un testo paradigmatico della crisi che investe il Cinquecento. Il mondo di Shakespeare è infatti un mondo nuovo, che nasce sulle ceneri delle certezze acquisite. La rivoluzione copernicana; le scoperte geografiche; lo scisma anglicano... Il mondo nuovo è un mondo problematico, che mette in discussione le verità assolute. Il Mercante di Venezia è, dunque, un interrogativo aperto sulla gestione del potere e della giustizia, su economia, società, famiglia. E sullo straniero. L'attualità è nella sua problematicità: nel suo invito, sotteso e pressante, a non fermarsi alla superficie delle cose, ma a indagarne i significati profondi, e a indagare con lo stesso spirito la realtà che ci circonda».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Stampa

Segnalazioni

I legali dei familiari delle vittime: "Molte inchieste sono state fallimentari"

"Uno bianca, nelle indagini tanti errori tra i magistrati convinti dai depistaggi"

ALESSANDRO GAMBERINI, LUCA MOSER


CRONACHE

I legali dei familiari delle vittime: "Molte inchieste sono state fallimentari"

"Uno bianca, nelle indagini tanti errori tra i magistrati convinti dai depistaggi"

I misteri sulla morte dell'ex agente Guglielmi

alessandro gamberini luca moser* L'intervista di Roberto Savi a Belve Crime ha avuto il merito di riproporre su uno scenario nazionale quella che per molti, troppi anni è stata una vicenda confinata alle cronache dei giornali locali, anche dopo la presentazione del lungo esposto dal quale ha preso le mosse la nuova indagine aperta dalla Procura di Bologna.

In particolare, La Stampa ha dato voce a molte riflessioni sulla vera e propria strage che si consumò negli anni da 1987 al 1994 a Bologna e nel territorio dell'Emilia-Romagna. Abbiamo letto attentamente anche la lettera che due magistrati - Lucia Musti e Giovanni Spinosa - hanno inviato al vostro giornale prospettando alcuni ostacoli che furono loro frapposti a indagare oltre le confessioni dei fratelli Savi.

In questa vicenda occorre segnalare, per comprendere l'accaduto, che quelle confessioni venivano a scuotere dalle fondamenta l'operato della magistratura bolognese su quei delitti, per i quali, va sottolineato in processi diversi, erano state arrestate, in taluni casi condannate anche all'ergastolo, ben 78 persone, come stabilì una commissione di inchiesta parlamentare.

Di quelle indagini su alcuni delitti gravissimi accaduti nel bolognese - ci riferiamo in particolare all'uccisione dei carabinieri a Castel Maggiore e ai numerosi ferimenti e omicidi durante le rapine alle Coop e alla strage dei carabinieri al quartiere Pilastro - era stato assoluto protagonista il dottor Spinosa.

Da un lato sarebbe stato necessario aprire una doverosa riflessione sull'esercizio della giurisdizione per capire perché un simile scempio di giustizia fosse accaduto e nulla accadde. Abbiamo in memoria il discorso di apertura dell'anno giudiziario fatto dal Procuratore Generale di Bologna del 1995, nel quale l'argomento non fu nemmeno sfiorato, né lo sarà negli anni successivi.

In realtà in molti di quei processi avevano operato una serie di «collaboratori», sapientemente gestiti da funzionari di polizia, che avevano apprestato le fondamenta dei depistaggi, ai quali avevano abboccato gli inquirenti.

Dopo le confessioni dei Savi era del tutto naturale che le indagini fossero tolte a chi aveva operato in tutt'altra direzione costruendo colpevoli inesistenti.

E dunque stupisce che il dottor Spinosa se ne lamenti, ricordi solo la strage del Pilastro e pensi di riproporre comunque una saldatura delle sue molte inchieste rivelatesi fallimentari con il nuovo scenario che si era aperto.

Contemporaneamente si aprì la corsa a chiudere in fretta lo scandalo della banda dei poliziotti che

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

aveva insanguinato per tanti anni la città e la Regione e il dottor Giovannini, nuovo pm incaricato del compito certamente molto gravoso di gestire l'accusa, subì questa esigenza politica, a giudicare dalle sue scelte.

Le confessioni dei Savi erano in molti casi monche di moventi credibili, in altri evidenziavano un contrasto con le stesse dinamiche dei crimini che venivano raccontando, in altri casi erano sfrontatamente false, ma prevalse l'esigenza di chiudere la partita giudiziaria al più presto. Non fu contestata l'aggravante della finalità di terrorismo la cui sussistenza era assolutamente palese - ed era stata espressamente chiesta dai familiari delle vittime, che rappresentavamo, in una dettagliata memoria dal titolo evocativo «banda armata in divisa» - e avrebbe comportato l'ergastolo ostativo e il regime carcerario del 41 bis. Non furono effettuati approfondimenti adeguati neppure su quel clamoroso depistaggio operato dal brigadiere Macauda, che faceva parte del nucleo operativo dei carabinieri di Bologna. E neppure su quel poligono clandestino che operava all'epoca nei sotterranei di una villa bolognese di proprietà del precedente titolare dell'armeria di via Volturno. Un poligono frequentato da vari carabinieri e poliziotti, tra i quali con grande probabilità anche Roberto Savi, e rispetto al quale si ritrovarono a rendere versioni tra loro totalmente discordanti, rispetto alla dispersione di reperti decisivi, un esponente dei servizi segreti Marco Mancini e un ufficiale dei Ros. Ancora più clamorosamente venne prima chiesta l'archiviazione degli autori dei depistaggi, che nei processi precedenti avevano portato alle incriminazioni e alle condanne di innocenti e, di fronte alla formulazione coatta dell'imputazione proposta dal Gip, non venne mai sollecitata la fissazione dell'udienza preliminare fino alla prescrizione del contestato reato di calunnia. Insomma, si voleva chiudere definitivamente questa «brutta storia». Pensiamo che le indagini oggi riaperte, con le difficoltà di operare a distanza di 30 anni, saranno in grado quanto meno di farci comprendere meglio cosa si nascondeva dietro questa banda di poliziotti e il tessuto di relazioni che ha loro consentito di operare indenni per ben sette anni. - *Avvocati Associazione famigliari delle vittime della Banda della Uno bianca © RIPRODUZIONE RISERVATA.