Alleanza 3.0

Rassegna stampa, web e video Coop Alleanza 3.0

sabato, 18 aprile 2026

Rassegna stampa, web e video Coop Alleanza 3.0

sabato, 18 aprile 2026

Coop Alleanza 3.0

17/04/2026 **Borsa Italiana** 6
Economia e finanza: gli avvenimenti della settimana -3-

Area Emilia Romagna

18/04/2026 **Corriere di Bologna** Pagina 13 9
Rothko , la rivincita con l'arte

18/04/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Bologna)** Pagina 73 11
Coop in campo per i fragili Maxi-donazione all'Auser

18/04/2026 **Gazzetta di Modena** Pagina 24 12
Coop, nuovo look e più offerte ai clienti

17/04/2026 **Distribuzione Moderna** 13
Coop di Carpi: 340 mila euro per il restyling del punto vendita

17/04/2026 **Ansa.it** 15
A Ravenna restyling da 600mila euro alla Coop

17/04/2026 **Ravenna e Dintorni** 16
Ravenna, riapre la Coop di via Travaglini dopo il restyling: servizi ampliati con un investimento di 600mila euro

17/04/2026 **Ravenna Today** 17
Nuova veste per il supermercato, taglio del nastro dopo i lavori di restyling da 600mila euro

17/04/2026 **RavennaNotizie.it** 18
Ravenna, inaugurata la Coop di via Travaglini dopo il restyling. Tra le novità Caffetteria, Forneria, Salmoneria, Gin hub e spazio Mixology

17/04/2026 **ravennawebtv.it** 21
A Ravenna, inaugurata oggi, la Coop di via Travaglini dopo il restyling

17/04/2026 **Risveglio Duemila** 24
Inaugurata a Ravenna la Coop di via Travaglini dopo i lavori di rinnovamento

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

17/04/2026 **The Lunch Girls - Home** 26
Food&Science Festival di Mantova: online il programma della X edizione (15-17 maggio | Traiettorie)

17/04/2026 **Mincio&Dintorni** 36
Food&Science Festival: presentato il programma della X edizione: Oltre 150 incontri e più di 120 ospiti in 8 palchi che animano la città

Controllate e partecipate

17/04/2026 **Adnkronos.com** 46
Genovese (Unipol): "Con Icch ascoltiamo i giovani per innovare su mobilità e reputazione"

17/04/2026 **Adnkronos.com** 47
Genovese (Unipol): "Da giovani idee nuove su mobilità e public affairs"

18/04/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Bologna)** Pagina 107 *PAOLO GALLIANI* 48
Suite sospese e un nuovo resort Marina di Loano è lusso sull'acqua

Coop e Cooperazione

18/04/2026 **La Repubblica (ed. Bologna)** Pagina 7 *CATERINA GIUSBERTI* 50
Ma che bel Tortino Così lo storico marchio riparte in Valsamoggia

17/04/2026 **Cesena Today** 51
Sarà il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida ad inaugurare Macfrut 2026: il programma

18/04/2026 **La Repubblica (ed. Bologna)** Pagina 2 54
Legacoop, allarme carburanti "Misure vane sui trasporti"

18/04/2026 **Corriere di Bologna** Pagina 3 *Ludovica Brognoli* 55
«Aumenti del gasolio, la logistica rischia il collasso»

18/04/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Cesena)** Pagina 63 56
Giovani e cooperazione alla Cac tra crisi energetica e nucleare

18/04/2026 **Il Tirreno** Pagina 41 57
Terre dell'Etruria al Vinitaly chiude le celebrazioni dei 75 anni

18/04/2026 **La Gazzetta del Mezzogiorno** Pagina 4 59
L'Ue attiva il sostegno alla pesca spinto dall'Italia

18/04/2026 **Corriere del Trentino** Pagina 2 60
Cooperazione, Dalpalù sfida Simoni «Riportare una visione di sistema»

18/04/2026 **Corriere Fiorentino** Pagina 6 *J. Sto.* 62
La Gaza Cola arriva nei supermercati Unicoop

18/04/2026 **Il Tirreno (ed. Firenze-Prato-Pistoia-Montecatini)** Pagina 33 63
Alla Coop.fi arriva la Gaza Cola «Per far tornare il web nella Striscia»

18/04/2026 **La Nazione** Pagina 23 *LISA CIARDI* 64
Arriva la Gaza Cola nei punti vendita di Unicoop Firenze

18/04/2026 **La Repubblica (ed. Firenze)** Pagina 7 65
Arrivata la "Gaza Cola" per aiutare la Palestina È in vendita alla Coop

18/04/2026 **Il Secolo XIX** Pagina 16 66
Al Ducale un convegno sullaviolenza di genere

18/04/2026 **Il Secolo XIX (ed. Imperia)** Pagina 26 67
Le donne e la Resistenza protagoniste della storia

18/04/2026 **Il Tirreno (ed. Pisa-Pontedera-Empoli)** Pagina 14 68
In concerto la fisarmonica del Vaticano

18/04/2026 **La Nazione (ed. Empoli)** Pagina 75 69
Un omaggio ai miti del giornalismo sportivo Smorto racconta Brera, Clerici, Minà e Mura

18/04/2026 **La Nazione (ed. Umbria)** Pagina 64 70
'All'origine dell'acqua' Viaggio a Santo Marzio

18/04/2026 **La Nazione (ed. Viareggio-Versilia)** Pagina 50 71
Il concerto dedicato alle musiche di Mozart

18/04/2026 **Il Gazzettino (ed. Treviso)** Pagina 13 *LAURA BON* 72
Assalto alla gioielleria del centro commerciale

Concorrenza GDO

18/04/2026 **Il Gazzettino (ed. Udine)** Pagina 7 74
Restyling Conad, chiude a maggio «Poi riapriremo con più servizi»

18/04/2026 **Il Messaggero** Pagina 37 *FABIO ROSSI* 75
Spesa, effetto guerra sui carrelli a marzo l'inflazione sale al 2,3%

18/04/2026 **Il Messaggero** Pagina 42 77
Il rimedio di Esselunga Gli acquisti online senza costi di consegna

18/04/2026 **Il Resto del Carlino** Pagina 24 78
Esselunga contro il carovita in Emilia-Romagna

18/04/2026 **Corriere Romagna** Pagina 10 79
«Entro tre anni apriamo a Rimini un supermercato della Esselunga»

18/04/2026 **Corriere del Veneto (ed. Padova)** Pagina 13 *Davide D'Attino* 80
Alì ha vinto, ma il cantiere è fermo Ipotesi ricorso al Consiglio di Stato

18/04/2026 **Il Secolo XIX (ed. Imperia)** Pagina 19 81
Posti riservati al Despar «Uno spazio pubblico non può diventare parcheggio privato»

18/04/2026 **La Stampa (ed. Imperia)** Pagina 47 *VALLECROSIA* 82
Il parking Despar solleva polemiche "Non è legittimo"

18/04/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Ravenna)** Pagina 72 83
«Senza stipendio da mesi» Sciopero al punto Despar

18/04/2026 **Il Cittadino** Pagina 11 84
Al via Worklab, un ponte tra studenti e lavoro

18/04/2026 **Il Gazzettino (ed. Padova)** Pagina 17 85
Formaggio in villa «Un evento utile per il territorio»

18/04/2026 **Brescia Oggi** Pagina 16 87
L'arresto Sorpreso a rubare e in possesso di un coltello a serramanico

18/04/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Modena)** Pagina 64 *FLAVIO VIANI* 88
Ladro solitario ruba telefonini al Famila

18/04/2026 **Il Tirreno (ed. Pisa-Pontedera-Empoli)** Pagina 9 89
Questura 36enne sorpreso a rubare alcolici al Carrefour

Economia, consumi e società

18/04/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 24 *Manuela Soressi* 90
I biscotti Oro Saiwa festeggiano 70 anni con 135 milioni di ricavi

18/04/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 24 *Silvia Marzialetti* 92
L'ortofrutta punta sull'export ma la guerra costa 200 milioni

18/04/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 25 *Emiliano Sgambato* 94
Grana Padano, export e consumi interni in crescita nel 2025

18/04/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 25 *E.Sg* 96
Packaging determinante negli acquisti degli italiani

18/04/2026 **Corriere della Sera** Pagina 43 *RITA QUERZÈ* 97
Così il commercio cerca di ridurre le commissioni sull'euro digitale

18/04/2026 **Italia Oggi** Pagina 3 *MARCO BIANCHI* 98
Il lavoro femminile cresce solo dove ci sono i servizi

18/04/2026 **La Repubblica** Pagina 37 *Rosaria Amato* 100
Il benessere non c'è più famiglie schiacciate da casa, bollette e sanità

18/04/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 30 *Alessandro Mastromatteo Benedetto Santacroce* 102
Pos-registratori, il 20 aprile si chiude

Innovazione e mondo digitale

18/04/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 5 *Raoul de Forcade* 104
La fabbrica degli umanoidi dà corpo all'Ai

18/04/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 15 *Giuliano Noci* 106
AI e robot, così la Cina sta definitivamente superando gli Stati Uniti

18/04/2026 **La Stampa** Pagina 23 108
"Dalle guerre alle politiche oggi l'algoritmo decide tutto Siamo la variabile dipendente"

18/04/2026 **La Repubblica** Pagina 28 *VIOLA GIANNOLI* 110

Un Paese per giovani arriva la pagella che valuta i sindaci

Economia e finanza: gli avvenimenti della settimana -3-


Borsa Italiana

Economia e finanza: gli avvenimenti della settimana -3-

04/17/2026 19:54

GIOVEDI' 23 aprile FINANZA - Roma: convegno "Il mercato degli intermediari del credito negli scenari Oam-Prometeia", organizzato dall'Oam (Organismo Agenti e Mediatori). Ore 10,30. Presso il Centro Congressi Fontana di Trevi. RIUNIONI DEI CONSIGLI DI AMMINISTRAZIONE - APPROVAZIONE DATI CONTABILI: Eni, Seri Industrial. INCONTRI SOCIETA' QUOTATE - Conference call Stmicroelectronics. Ore 9,30. ASSEMBLEE DEGLI AZIONISTI - Treviso: assemblea De' Longhi, per bilancio al 31/12/25, destinazione utile d'esercizio, distribuzione dividendo. Ore 8,45. Via Lodovico Seitz, 47. - Trieste: assemblea ordinaria e straordinaria Assicurazioni Generali. Ore 9,00. Parte ordinaria: approvazione bilancio 2025, destinazione utile d'esercizio, nomina collegio sindacale. Parte straordinaria: modifiche statutarie. - Assemblea Ferragamo, per bilancio al 31/12/25, destinazione utile d'esercizio, nomina collegio sindacale. Ore 9,30. In streaming. - Milano: assemblea Bper Banca per bilancio al 31/12/25, distribuzione dividendo. Ore 9,30. Via Mike Bongiorno, 13. - Milano: assemblea Banca Sistema, per bilancio al 31/12/25, destinazione utile d'esercizio, nomina cda, nomina collegio sindacale. Ore 10,00. Largo Augusto 1/A, angolo via Verziere 13. - Provaglio d'Iseo (Bs): assemblea Gefran, per approvazione bilancio 2025, destinazione utile d'esercizio, nomina cda. Ore 10,00. Via Sebina, 74. - Solomeo di Corciano (Pg): assemblea ordinaria e straordinaria Brunello Cucinelli. Ore 10,00. Parte ordinaria: bilancio al 31/12/25, destinazione utile d'esercizio, nomina cda e collegio sindacale. Parte straordinaria: proposta di aumento del capitale sociale a titolo gratuito, modifiche statutarie. Presso il Teatro Cucinelli. - Torino: assemblea Reply, per bilancio al 31/12/2025, destinazione risultato d'esercizio, proposta distribuzione dividendo. Ore 10,00. Via Nizza, 250. - Amsterdam (Paesi Bassi): assemblea Cementir Holding, per bilancio al 31/12/25, approvazione dividendo. Ore 10,30. Concertgebouwplein 29 1071 LM. - Milano: assemblea Amplifon, per approvazione bilancio 2025, destinazione utile d'esercizio, deliberazioni in merito al dividendo. Ore 10,30. Via Ripamonti, 131/133. - Grassobbio (Bg): assemblea Tesmec, per bilancio al 31/12/2025, destinazione risultato d'esercizio. Ore 10,30. Via Zanica, 17/O. - Bologna: assemblea ordinaria e straordinaria Aeroporto Guglielmo Marconi. Ore 11,00. Parte ordinaria: bilancio al 31/12/25, destinazione risultato d'esercizio. Parte straordinaria: modifiche statutarie. Presso la sede sociale, via Triumvirato 84. - Assemblea ordinaria e straordinaria Azimut Holding. Ore 11,00. Parte ordinaria: approvazione bilancio 2025, destinazione utile d'esercizio. Parte straordinaria: annullamento azioni proprie senza riduzione del capitale sociale, modifica statutaria. In streaming. - Assemblea Esprinet, per bilancio al 31/12/25, distribuzione dividendo. Ore 11,30. In streaming. - Milano: assemblea

ordinaria e straordinaria Alerion Clean Power. Ore 14,30. Parte ordinaria: approvazione bilancio al 31.12.2025, proposta destinazione utile d'esercizio e distribuzione dividendo, nomina cda. Parte straordinaria: attribuzione delega al cda per aumentare il capitale sociale a pagamento mediante emissione di azioni ordinarie prive di valore nominale. Presso lo studio Marchetti, via Agnello 18. - Assemblea ordinaria e straordinaria Banca Profilo. Ore 14,30. Parte ordinaria: approvazione bilancio al 31.12.2025, destinazione e distribuzione degli utili, integrazione collegio sindacale. Parte straordinaria: raggruppamento azioni, modifiche statutarie. In streaming. - Assemblea Technoprobe, per bilancio al 31.12.25. Ore 15,00. In streaming. DATI MACROECONOMICI - Giappone: PMI manifatturiero prelim. aprile. Ore 2,30. - Eurozona: Acea presenta i dati relativi al mese di marzo sulle immatricolazioni di autovetture in Europa. Ore 8,00. - Francia: Fiducia imprese manifatturiere, aprile. Ore 8,45. - Francia: PMI servizi prelim. aprile. Ore 9,15. - Francia: PMI manifatturiero prelim. aprile. Ore 9,15. - Germania: PMI servizi prelim. aprile. Ore 9,30. - Germania: PMI manifatturiero prelim. aprile. Ore 9,30. - Eurozona: PMI servizi prelim. aprile. Ore 10,00. - Eurozona: PMI manifatturiero prelim. aprile. Ore 10,00. - Eurozona: PMI composito prelim. aprile. Ore 10,00. - Gran Bretagna: PMI servizi prelim. aprile. Ore 10,30. - Gran Bretagna: PMI manifatturiero prelim. aprile. Ore 10,30. - Stati Uniti: Richieste di sussidio, settim. Ore 14,30. - Stati Uniti: Sussidi di disoccupazione esistenti, settim. Ore 14,30. - Stati Uniti: Markit PMI Manif. prelim. aprile. Ore 15,45. - Stati Uniti: Markit PMI Servizi prelim. aprile. Ore 15,45. - Stati Uniti: Markit PMI Composito prelim. aprile. Ore 15,45. ECONOMIA - Agia Napa (Cipro): la presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, partecipa alla Riunione informale dei capi di Stato o di governo. - Trento: REbuild e la Provincia autonoma di Trento lanciano "Orizzonti in Trentino per l'Abitare", un laboratorio di riflessione e sperimentazione strategico, volto a definire politiche innovative per l'ambiente costruito. Ore 10,30. Presso Palazzo della Provincia, piazza Dante 15. Anche in streaming. - Conferenza stampa di Coop Alleanza 3.0 per presentazione del bilancio 2025. Ore 12,00. In streaming. - Roma: primo "High-level meeting on Italy-Mercosur economic relations", incontro con le principali organizzazioni industriali e con i rappresentanti dei paesi Mercosur. Partecipano, tra gli altri, il presidente di Confindustria, Emanuele Orsini, e la vicepresidente per l'Export e l'Attrazione degli Investimenti, Barbara Cimmino. Al termine dei lavori, alle 14,30, conferenza stampa del presidente di Confindustria, Emanuele Orsini, e dei suoi omologhi Mercosur. Presso la sede di Confindustria, viale dell'Astronomia 30. - Roma: assemblea nazionale delle delegate e dei delegati dell'industria della Cgil "Il ruolo del lavoro, per nuove e sostenibili politiche industriali". Ore 10,00. Nel pomeriggio, alle ore 16,00, dialogo tra il segretario generale della Cgil, Maurizio Landini, e il presidente di Confindustria, Emanuele Orsini. Presso il Teatro Italia, via Bari 20. - Milano: tavola rotonda "Infinity, dialogo interattivo sulla sicurezza energetica", in cui viene presentata l'installazione Infinity, uno spazio interattivo e immersivo

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

che integra arte, tecnologia e sostenibilita', progettato dall'artista Marco Nereo Rotelli con Veolia e Domyn, che invita a "disegnare" insieme citta' piu' vivibili e resilienti attraverso l'utilizzo dell'intelligenza artificiale. Ore 17,30. Presso l'Universita' degli Studi, via Festa del Perdono 7. - Milano: presentazione del libro "Mal di Stato. Il ritorno della mano pubblica nell'economia italiana", di Stefano Cingolani, giornalista specializzato in politica estera ed economia, ed editorialista de Il Foglio. Ore 18,00. Presso la sede di Arca Fondi Sgr, via Disciplini 3. Red- (RADIOCOR) 17-04-26 19:34:12 (0672) 5 NNNN Tag.

Corriere di Bologna

Area Emilia Romagna

Il libro L'autrice, la storica Annie Cohen-Solal, lo presenta lunedì al Mast Auditorium

Rothko , la rivincita con l'arte

Dopo una lunga gavetta arrivano le tele giganti che lo rendono famoso


Cultura & Spettacoli

Il libro L'autrice, la storica Annie Cohen-Solal, lo presenta lunedì al Mast Auditorium

Rothko, la rivincita con l'arte

Dopo una lunga gavetta arrivano le tele giganti che lo rendono famoso

SICUREZZA 360

Nato nel 1903 nell'Impero russo, in quella «zona di residenza» in cui erano confinati gli ebrei, emigrato a dieci anni negli Stati Uniti dopo i pogrom che si andavano diffondendo contro gli israeliti, Mark Rothko diventerà uno dei più famosi, stimati, valutati pittori del mondo, esponente di quel modernismo che fece degli States, intorno alla Seconda guerra mondiale e subito dopo, la capitale dell'arte contemporanea. Pittore di grande spessore spirituale, trasgressore della figurazione per magnifiche concezioni che chiedono allo spettatore di perdersi nelle forme e nei colori, fu sempre uno spirito «contro». Così lo racconta Annie Cohen-Solal in Mark Rothko. Riparare il mondo (Einaudi, pp. 268, euro 26).

L'autrice, storica, saggista, curatrice di mostre, insegnante in Italia e in varie università straniere, presenta il volume lunedì alle 18.30 al Mast Auditorium (entrata libera, con prenotazione obbligatoria), nell'ambito della rassegna «Le voci dei libri» di Biblioteche di Bologna e Coop Alleanza 3.0, con la direzione di Romano Montroni.

Il saggio percorre tutta la vita del pittore, narrando uno spirito forgiato nella cultura ebraica, spinto dal padre, di formazione laica, a studiare il talmud, proprio come reazione agli stermini in terra russa.

Studioso, si iscrive alla prestigiosa università di Yale, ma si sente emarginato, in un paese dove il razzismo è forte. Non termina gli studi. «Socialmente è un ribelle - scrive Cohen-Solal - che, dopo una serie di esperienze brutali, si è precocemente politicizzato covando a lungo l'idea di una bella rivincita». Il mondo, storto, lo riparerà con la sua arte. La rivincita arriva dopo una lunga gavetta artistica, che lo porta a partecipare a molti dei movimenti d'avanguardia che si vanno affermando non senza difficoltà negli States, tra l'ostilità dei tradizionalisti figurativi innamorati della «realtà» e l'affermazione delle avanguardie europee. Percorre una pittura a sfondo mitologico, il surrealismo, l'astrattismo. Tratta, non sempre con fortuna, con galleristi interessati solo a spremere denaro. Viaggia, nel 1950, nel 1959, nel 1966 verso l'Europa, con amore particolare per l'Italia, dove apprezza Beato Angelico e Michelangelo, e per l'Inghilterra, dove raccoglie i primi successi. Finalmente arrivano i quadri che lo renderanno famoso: partiture musicali di colori, distesi a sottili strati sovrapposti, di forme, quadrate, rettangolari, di chiari gialli splendenti, rossi rugginosi, tonalità che evocano le sfumature infinite della notte. Chiede ai galleristi garanzie sull'esposizione, in spazi appropriati, delle sue grandi tele. Lavora con entusiasmo a un ciclo di ampi pannelli per il ristorante Four Seasons di New York, ma poi rifiuta di completare un'opera che sarebbe stata fruita da ricchi gaudenti. Il quadro per lui è una porta aperta sull'ignoto, un grande viaggio spirituale che deve intrappolare lo spettatore

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

come fa il Michelangelo nella Biblioteca Medicea. L'ultima sua opera sono i tenebrosi, magnifici, dipinti della Rothko Chapel di Houston, in Texas, commissionati da mecenati illuminati, in un periodo della storia americana, la fine degli anni 60, in cui il paese era sconvolto dall'assassinio politico di Martin Luther King e da altri atti di violenza. «L'artista non vuole proporre al pubblico un semplice quadro, ma un intero ambiente; non una banale visita, ma una vera e propria esperienza» scrive ancora Cohen-Solal, in un libro che qualcuno di recente ha criticato per l'eccessivo storicismo e per la chiave di lettura tutta ebraica. L'autrice definisce l'opera di Rothko influenzata dal rifiuto della cultura israelitica per la figurazione, pur inserendola, correttamente, nel movimento artistico modernista del secondo Novecento. Ma una sua affermazione è difficilmente contestabile: Rothko «cercava l'essenza dell'essenziale».Un buon numero di dipinti di questo immenso poeta del colore e della forma si possono ora vedere a palazzo Strozzi a Firenze, in mostra fino al 23 agosto.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Bologna)

Area Emilia Romagna

Coop in campo per i fragili Maxi-donazione all'Auser

CASTEL SAN PIETRO La solidarietà partita dal Natale che si trasforma in regalo nel periodo della Pasqua, e che si rafforza grazie alla sinergia tra il mondo cooperativo e il volontariato locale. Un aiuto concreto e significativo per le famiglie che attraversano momenti di fragilità è arrivato in questi giorni grazie alla generosità di Coop Alleanza 3.0. Attraverso l'iniziativa denominata «Natale 2025 - Un dolce per te, uno in buono, uno in dono», sono stati infatti donati 37 buoni spesa, del valore di 100 euro ciascuno, all'Auser territoriale. Si tratta di risorse per complessivi 3.700 euro che sono state interamente destinate all'acquisto di beni alimentari di prima necessità, offrendo un sollievo immediato a chi si trova in difficoltà economica. I buoni sono stati integrati all'interno del progetto comunale «Aggiungi un posto a tavola». © RIPRODUZIONE RISERVATA.


SAN LAZZARO E CASTEL SAN PIETRO TERME

Estate sulla Futa, i Comuni chiedono il tutor

Una croce legata al cancello L'ultimo mistero di Torre Erede

Coop in campo per i fragili Maxi-donazione all'Auser

Mercatino FORTE DEI MARMI

SABATO 18 APRILE

CROCE DI CASALECCHIO

Gazzetta di Modena

Area Emilia Romagna

Coop, nuovo look e più offerte ai clienti

In via Don Albertario Dopo i lavori da 340mila euro il taglio del nastro


CARPI

Soliera Il 55enne perse la vita nel 2023 nello scontro moto-suv

Duello in aula fra superesperti sull'incidente fatale a Bigatton

Coop, nuovo look e più offerte ai clienti

In via Don Albertario Dopo i lavori da 340mila euro il taglio del nastro

RISOTTI E LAMBRUSCHI

MOSTRA - MERCATO

GIOVEDÌ - VENERDÌ - SABATO e DOMENICA

Fino al 10 MAGGIO

Presso: PALAUNICAL - EX PALABAM

Taglio del nastro per il supermercato Coop di Carpi, in Via Don Albertario, al termine dei lavori di restyling avviati il 16 marzo condotti a negozio aperto. Il punto vendita è stato oggetto di un profondo rinnovamento per offrire a soci e clienti una spesa più semplice e in linea con i nuovi trend di consumo, senza rinunciare agli standard di qualità e convenienza della Cooperativa.

L'intervento è stato realizzato con 340 mila euro di investimenti. Per condividere con la comunità la ripartenza della Coop rinnovata si è svolto l'appuntamento con la cerimonia inaugurale: hanno partecipato Riccardo Righi, sindaco di Carpi, e Andrea Volta, vicepresidente vicario di Coop Alleanza 3.0. Per la Cooperativa erano inoltre presenti Marcello Cappi, Consigliere di amministrazione, Catia Allegretti, Presidente Zona Soci, Vito Magarelli, District Manager. Concluso il momento istituzionale, Don Carlo Bellini della Parrocchia di San Giuseppe Artigiano ha impartito la benedizione alla struttura.

Dopo il rinnovamento, il punto vendita Coop si presenta pronto ad accogliere i clienti: qualità e servizi si sviluppano su una superficie di 1.500 metri quadrati, con un team composto da 55 lavoratrici e lavoratori. Tra le novità del restyling spicca la nuova Forneria Coop, un'area dedicata al pane fresco e alle specialità da forno, dolci e salate. Spazio anche alla Tigelleria: corner self-service con tutto il necessario, sia prodotti da frigo sia "fuori frigo", per una tigella perfetta. Il banco gastronomia offre piatti pronti, specialità da rosticceria e ricette tipiche locali. Ampia anche la selezione di salumi e formaggi locali, freschi e stagionati, oltre alla pasta fresca artigianale, frutto della collaborazione con i migliori fornitori del territorio. Completano l'offerta i piatti pronti e la nuova vetrina dei polli take away. Il rinnovamento introduce il nuovo banco assistito di Macelleria, per rendere l'esperienza di spesa ancora più accurata. Nel banco assistito della Pescheria si trovano pesce fresco e surgelato, piatti pronti da cuocere e proposte dedicate ai clienti. Presente anche il banco di Friggitoria e la vetrina Sushi. Il reparto ortofrutta, completamente ripensato, valorizza le produzioni agricole del territori. Nella nuova Cantina viene valorizzata una selezione di vini locali e regionali. Tra le novità, il nuovo "Gin hub", con assortimento e accessori per la preparazione di cocktail a base di gin. Orari: dal lunedì al sabato dalle 7.30 alle 20.30; la domenica dalle 8.30 alle 13. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Distribuzione Moderna

Area Emilia Romagna

Coop di Carpi: 340 mila euro per il restyling del punto vendita


Distribuzione Moderna

Coop di Carpi: 340 mila euro per il restyling del punto vendita

04/17/2026 12:33

Dopo i lavori di restyling avviati il 16 marzo e condotti a negozio aperto, il supermercato Coop di Carpi si presenta in una nuova veste. Il punto vendita è stato oggetto di un profondo rinnovamento per offrire a soci e clienti una spesa più semplice e in linea con i nuovi trend di consumo, senza rinunciare agli standard di qualità e convenienza della Cooperativa. L'intervento è stato realizzato con 340 mila euro di investimenti Forneria Coop tra le novità Dopo il rinnovamento, il punto vendita Coop si presenta pronto ad accogliere i suoi 33mila soci e tutti i clienti con un'offerta pensata per esigenze diverse: dalla spesa veloce alla convenienza, fino alle referenze di alta gamma e ai sapori della tradizione locale. Qualità e servizi si sviluppano su una superficie di 1.500 mq , con un team composto da 55 lavoratrici e lavoratori Tra le novità del restyling spicca la nuova Forneria Coop , un'area dedicata al pane fresco e alle specialità da forno, dolci e salate. Il banco propone pane con farine selezionate e fornitori locali. Chi lo desidera può ordinare la pizza alla pala , preparata internamente, e ritirarla calda a fine spesa. Per i più golosi c'è l'angolo pasticceria, con dolci da colazione, mignon e torte anche prenotabili. Spazio anche alla Tigelleria : corner self-service con tutto il necessario, sia prodotti da frigo sia "fuori frigo", per una tigella perfetta. Gastronomia: tradizione e gusto Il banco gastronomia, servito da personale esperto, offre piatti pronti, specialità da rosticceria e ricette tipiche locali. Ampia anche la selezione di salumi e formaggi locali, freschi e stagionati, oltre alla pasta fresca artigianale, frutto della collaborazione con i migliori fornitori del territorio. Completano l'offerta i piatti pronti e la nuova vetrina dei polli take away Banco assistito per la macelleria Il rinnovamento introduce il nuovo banco assistito di macelleria , per rendere l'esperienza di spesa ancora più accurata. I macellai Coop propongono carni da filiere controllate e tagli per ogni esigenza. In reparto sono disponibili anche preparati di produzione interna e un'area dedicata all' hamburgeria , con versioni

Dopo i lavori di restyling avviati il 16 marzo e condotti a negozio aperto, il supermercato Coop di Carpi si presenta in una nuova veste. Il punto vendita è stato oggetto di un profondo rinnovamento per offrire a soci e clienti una spesa più semplice e in linea con i nuovi trend di consumo, senza rinunciare agli standard di qualità e convenienza della Cooperativa. L'intervento è stato realizzato con 340 mila euro di investimenti Forneria Coop tra le novità Dopo il rinnovamento, il punto vendita Coop si presenta pronto ad accogliere i suoi 33mila soci e tutti i clienti con un'offerta pensata per esigenze diverse: dalla spesa veloce alla convenienza, fino alle referenze di alta gamma e ai sapori della tradizione locale. Qualità e servizi si sviluppano su una superficie di 1.500 mq , con un team composto da 55 lavoratrici e lavoratori Tra le novità del restyling spicca la nuova Forneria Coop , un'area dedicata al pane fresco e alle specialità da forno, dolci e salate. Il banco propone pane con farine selezionate e fornitori locali. Chi lo desidera può ordinare la pizza alla pala , preparata internamente, e ritirarla calda a fine spesa. Per i più golosi c'è l'angolo pasticceria, con dolci da colazione, mignon e torte anche prenotabili. Spazio anche alla Tigelleria : corner self-service con tutto il necessario, sia prodotti da frigo sia "fuori frigo", per una tigella perfetta. Gastronomia: tradizione e gusto Il banco gastronomia, servito da personale esperto, offre piatti pronti, specialità da rosticceria e ricette tipiche locali. Ampia anche la selezione di salumi e formaggi locali, freschi e stagionati, oltre alla pasta fresca artigianale, frutto della collaborazione con i migliori fornitori del territorio. Completano l'offerta i piatti pronti e la nuova vetrina dei polli take away Banco assistito per la macelleria Il rinnovamento introduce il nuovo banco assistito di macelleria , per rendere l'esperienza di spesa ancora più accurata. I macellai Coop propongono carni da filiere controllate e tagli per ogni esigenza. In reparto sono disponibili anche preparati di produzione interna e un'area dedicata all' hamburgeria , con versioni classiche e vegetariane e ingredienti per comporre il proprio panino. Disponibili anche uova sfuse , da galline allevate a terra. Nel banco assistito della pescheria si trovano pesce fresco e surgelato, piatti pronti da cuocere e proposte dedicate ai clienti. Presente anche il banco di Friggitoria (spiedini di calamari, spiedini di mazzancolle e baccalà fritto) e la vetrina Sushi Ortofrutta: dal campo alla tavola Il reparto ortofrutta, completamente ripensato, valorizza le produzioni agricole del territorio con frutta e verdura di stagione. I prodotti a filiera corta, segnalati dal simbolo " locale ", hanno ampio spazio, insieme ai fornitori locali sostenuti da Coop. I soci e i consumatori possono scegliere anche tra banchi di ortofrutta biologica appositamente segnalati. Vini premium e refrigerati Nella nuova Cantina viene valorizzata una

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

selezione di vini locali e regionali, oltre alle etichette a marchio Fior fiore Coop. Da segnalare anche la presenza di vini pregiati e di vini refrigerati in un apposito enofrigo . Tra le novità, il nuovo " Gin hub ", con assortimento e accessori per la preparazione di cocktail a base di gin. Completano l'offerta i prodotti per la cura della casa, per l'infanzia e per la cura della persona. Il supermercato è dotato di cinque casse tradizionali e quattro casse self. È aperto dal lunedì al sabato dalle 7.30 alle 20:30 e la domenica dalle 8.30 alle 13.00.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Ansa.it

Area Emilia Romagna

A Ravenna restyling da 600mila euro alla Coop

Nel punto vendita di via Travaglini anche caffetteria e Gin hub Prisco: "Non e' all'ordine del giorno del governo tagliare i tribunali di Terni o Spoleto" E' terminato il restyling della Coop di via Travaglini a Ravenna che nei suoi 2500 metri quadrati impiega 78 dipendenti. Grazie al rinnovo, per cui Coop Alleanza 3.0 ha investito 600mila euro, il punto vendita ha ora una nuova caffetteria, un reparto panetteria dove si possono ordinare pizze alla pala e un angolo piadineria, macelleria con corner dedicato agli hamburger, pescheria con friggitoria, gastronomia con paste fresche di produttori locali, ortofrutta, reparto beauty e anche una cantina corredata di un Gin Hub con tutto l'occorrente per il Gin tonic e uno spazio Mixology per tutti gli altri cocktails. Al taglio del nastro oggi, 17 aprile, hanno partecipato fra gli altri l'assessora Federica Moschini, il vicepresidente vicario di Coop Alleanza 3.0 Andrea Volta, Renzo Tabanelli, Consigliere di Zona soci, e Iolanda De Simone, Regional Director.



Ansa.it

A Ravenna restyling da 600mila euro alla Coop

04/17/2026 16:17

Nel punto vendita di via Travaglini anche caffetteria e Gin hub Prisco: "Non e' all'ordine del giorno del governo tagliare i tribunali di Terni o Spoleto" E' terminato il restyling della Coop di via Travaglini a Ravenna che nei suoi 2500 metri quadrati impiega 78 dipendenti. Grazie al rinnovo, per cui Coop Alleanza 3.0 ha investito 600mila euro, il punto vendita ha ora una nuova caffetteria, un reparto panetteria dove si possono ordinare pizze alla pala e un angolo piadineria, macelleria con corner dedicato agli hamburger, pescheria con friggitoria, gastronomia con paste fresche di produttori locali, ortofrutta, reparto beauty e anche una cantina corredata di un Gin Hub con tutto l'occorrente per il Gin tonic e uno spazio Mixology per tutti gli altri cocktails. Al taglio del nastro oggi, 17 aprile, hanno partecipato fra gli altri l'assessora Federica Moschini, il vicepresidente vicario di Coop Alleanza 3.0 Andrea Volta, Renzo Tabanelli, Consigliere di Zona soci, e Iolanda De Simone, Regional Director.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Ravenna, riapre la Coop di via Travaglini dopo il restyling: servizi ampliati con un investimento di 600mila euro


Ravenna e Dintorni

Ravenna, riapre la Coop di via Travaglini dopo il restyling: servizi ampliati con un investimento di 600mila euro

04/17/2026 17:41

Il punto vendita si estende su 2.500 metri quadrati e impiega 78 addetti. Tra le novità caffetteria interna, friggitoria, salmoneria e nuovi spazi per gastronomia e servizi Condividi Inaugurato oggi, venerdì 17 aprile, il supermercato Coop di via Travaglini a Ravenna , al termine dei lavori di restyling avviati a marzo e realizzati senza chiusura al pubblico. Il punto vendita si sviluppa ora su una superficie complessiva di 2.500 metri quadrati e impiega 78 persone. Tra le principali novità, l'introduzione di una caffetteria interna accessibile direttamente dal negozio, pensata come spazio di pausa durante la spesa, con servizio di colazioni, piatti pronti e pasticceria, oltre a consumazione sul posto. Rinnovati i reparti forneria e gastronomia , con produzione interna di pane, pizza e specialità da forno. Nel banco gastronomia è stato ampliato l'assortimento di piatti pronti e preparazioni della tradizione locale, con attenzione ai prodotti del territorio. Il restyling ha interessato anche i banchi assistiti di macelleria e pescheria . In macelleria è stata introdotta un'area dedicata alla preparazione di hamburger e alla composizione di panini. In pescheria, oltre al pesce fresco e alle preparazioni pronte da cuocere, è presente anche un banco friggitoria con specialità già pronte e un corner dedicato al salmone, con proposte take away come affumicati e tranci. Nel reparto ortofrutta è stata rafforzata la presenza di prodotti locali e biologici, con particolare attenzione alla filiera corta. Tra le altre aree, è presente anche uno spazio dedicato alla cura della persona, oltre a una cantina vini ampliata e reparti dedicati ai prodotti per la casa e per gli animali. Il supermercato è dotato di casse tradizionali e self-service ed è aperto tutti i giorni con orario continuato. Condividi.

Il punto vendita si estende su 2.500 metri quadrati e impiega 78 addetti. Tra le novità caffetteria interna, friggitoria, salmoneria e nuovi spazi per gastronomia e servizi Condividi Inaugurato oggi, venerdì 17 aprile, il supermercato Coop di via Travaglini a Ravenna , al termine dei lavori di restyling avviati a marzo e realizzati senza chiusura al pubblico. Il punto vendita si sviluppa ora su una superficie complessiva di 2.500 metri quadrati e impiega 78 persone. Tra le principali novità, l'introduzione di una caffetteria interna accessibile direttamente dal negozio, pensata come spazio di pausa durante la spesa, con servizio di colazioni, piatti pronti e pasticceria, oltre a consumazione sul posto. Rinnovati i reparti forneria e gastronomia , con produzione interna di pane, pizza e specialità da forno. Nel banco gastronomia è stato ampliato l'assortimento di piatti pronti e preparazioni della tradizione locale, con attenzione ai prodotti del territorio. Il restyling ha interessato anche i banchi assistiti di macelleria e pescheria . In macelleria è stata introdotta un'area dedicata alla preparazione di hamburger e alla composizione di panini. In pescheria, oltre al pesce fresco e alle preparazioni pronte da cuocere, è presente anche un banco friggitoria con specialità già pronte e un corner dedicato al salmone, con proposte take away come affumicati e tranci. Nel reparto ortofrutta è stata rafforzata la presenza di prodotti locali e biologici, con particolare attenzione alla filiera corta. Tra le altre aree, è presente anche uno spazio dedicato alla cura della persona, oltre a una cantina vini ampliata e reparti dedicati ai prodotti per la casa e per gli animali. Il supermercato è dotato di casse tradizionali e self-service ed è aperto tutti i giorni con orario continuato. Condividi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Ravenna Today

Area Emilia Romagna

Nuova veste per il supermercato, taglio del nastro dopo i lavori di restyling da 600mila euro


Ravenna Today

Nuova veste per il supermercato, taglio del nastro dopo i lavori di restyling da 600mila euro

04/17/2026 16:42

Tra le principali novità del punto vendita rinnovato c'è il nuovo format della caffetteria Inuagurata oggi, venerdì, a Ravenna, il supermercato Coop in Via Travaglini, dopo i lavori di restyling incominciati a marzo e condotti a negozio aperto. La Coop è stata al centro di un profondo rinnovamento per portare ai soci e ai consumatori una nuova idea di acquisto, una spesa che risponde alle nuove esigenze e ai nuovi trend di consumo. Un progetto di restyling per il quale sono stati investiti 600mila euro. Per festeggiare insieme a tutta la comunità la partenza del rinnovato punto vendita, si è tenuta oggi la cerimonia inaugurale, a cui hanno partecipato Federica Moschini, assessora del Comune di Ravenna, e Andrea Volta, vicepresidente vicario di Coop Alleanza 3.0. Per la cooperativa, inoltre, erano presenti Renzo Tabanelli, consigliere di zona soci, e Iolanda De Simone, regional director. Il supermercato Dopo i lavori di rinnovamento, il punto vendita Coop si presenta completamente rinnovato e pronto ad accogliere i quasi 60mila soci ravennati e tutti i clienti con un'offerta pensata per soddisfare ogni tipo di esigenza: da chi cerca una soluzione veloce, a chi vuole risparmiare senza rinunciare a qualità e sicurezza, fino a chi predilige articoli di alta gamma o desidera gustare i sapori autentici della tradizione locale. Il nuovo supermercato Coop mette a disposizione qualità e servizi su una superficie di 2.500 mq, con un organico composto da 78 persone. Con i lavori di restyling, il supermercato presenta il nuovo format della caffetteria. Al nuovo spazio è possibile accedere direttamente dal negozio e fare una pausa in tutta comodità. L'offerta della caffetteria andrà dalle colazioni, ai piatti pronti, e per i più golosi, non manca l'angolo della pasticceria, con un assortimento di dolci, pasticcini mignon e torte, tutte prodotte internamente e prenotabili. Le consumazioni possono essere effettuate anche direttamente al banco o nei posti a sedere ai tavolini dedicati. Tra i vari servizi si contano poi la panetteria, la piadineria, la pescheria, il rinnovato reparto gastronomia, l'hamburgeria e la friggitoria. Con i lavori di restyling, spazio anche alla cura personale e al benessere. Un'area pensata per accompagnare i clienti nei gesti quotidiani di bellezza e salute, con un assortimento selezionato e un approccio inclusivo, capace di rendere l'esperienza di spesa più completa e vicina alle esigenze di tutti.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

RavennaNotizie.it

Area Emilia Romagna

Ravenna, inaugurata la Coop di via Travaglini dopo il restyling. Tra le novità Caffetteria, Forneria, Salmoneria, Gin hub e spazio Mixology


RavennaNotizie.it

Ravenna, inaugurata la Coop di via Travaglini dopo il restyling. Tra le novità Caffetteria, Forneria, Salmoneria, Gin hub e spazio Mixology

04/17/2026 15:54

E' stato inaugurato oggi, 17 aprile, con tanti soci e clienti presenti all'evento, il supermercato Coop in Via Travaglini 22: l'inaugurazione arriva proprio dopo i lavori di restyling – per un ammontare di 600mila euro – iniziati a marzo. La Coop "è stata al centro di un profondo rinnovamento – spiegano da Coop Alleanza 3.0. – per portare ai soci e ai consumatori una nuova idea di acquisto, una spesa che risponde alle nuove esigenze e ai nuovi trend di consumo, all'interno degli standard qualitativi e di convenienza della Cooperativa. In questo nuovo progetto la Cooperativa crede concretamente: per realizzarlo sono stati investiti ben 600mila euro". Alla cerimonia inaugurale per festeggiare la "nuova" Coop hanno partecipato Federica Moschini, Assessora del Comune di Ravenna, e Andrea Volta, Vicepresidente Vicario, di Coop Alleanza 3.0. Per la Cooperativa invece erano presenti Renzo Tabanelli, Consigliere di Zona soci, e Iolanda De Simone, Regional Director. Il supermercato "Dopo i lavori di rinnovamento – illustrano da Coop Alleanza – il punto vendita Coop si presenta completamente rinnovato e pronto ad accogliere i quasi 60mila soci ravennati e tutti i clienti con un'offerta pensata per soddisfare ogni tipo di esigenza: da chi cerca una soluzione veloce, a chi vuole risparmiare senza rinunciare a qualità e sicurezza, fino a chi predilige articoli di alta gamma o desidera gustare i sapori autentici della tradizione locale. Il nuovo supermercato Coop mette a disposizione qualità e servizi su una superficie di 2.500 mq, con un organico composto da 78 persone". La Caffetteria Con i lavori di restyling, la rinnovata Coop "presenta il nuovo format della Caffetteria. Al nuovo punto spazio è possibile accedere direttamente dal negozio e fare una pausa in tutta comodità. L'offerta della Caffetteria sarà particolarmente ricca e variegata: si va dalle colazioni, ai piatti pronti, e per i più golosi, non manca l'angolo della pasticceria, con un assortimento di dolci per la colazione, pasticcini mignon e torte, tutte prodotte internamente e prenotabili. Le consumazioni possono essere effettuate anche direttamente al banco o nei posti a sedere ai tavolini dedicati". Panetteria Coop: la bontà sfornata ogni giorno Tra le novità introdotte dal restyling "spicca la Forneria Coop, un'area dedicata alle delizie da forno. Il banco assistito propone pane fresco realizzato con farine di filiera accuratamente selezionate da fornitori del territorio, oltre a vari tipi di pane speciale. Chi lo desidera potrà scegliere la pizza alla pala, prodotta internamente con la possibilità di ordinarla e ritirarla calda al termine della spesa. Spazio anche alla Piadineria: un corner self-service con tutto il necessario per una piadina perfetta; l'offerta si arricchisce anche con i crescioni e i rotolini farciti prodotti internamente". Gastronomia: sapori e tradizioni del territorio Il banco gastronomia,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

gestito da personale qualificato, offre "un ampio assortimento di piatti pronti, specialità di rosticceria e ricette della tradizione locale. I gastronomi Coop sono sempre disponibili per suggerire abbinamenti e idee nuove per la tavola. Ricca anche la selezione di salumi e formaggi, freschi e stagionati, insieme alla pasta fresca artigianale realizzata grazie alla collaborazione con produttori del territorio. Tra le proposte spiccano i salumi ed i formaggi di fornitori locali, e una vasta scelta di pasta fresca. Nel rinnovato reparto Gastronomia spazio anche oltre alla nuova vetrina dei polli take away". Macelleria e Pescheria: freschezza e assortimento I banchi assistiti della Macelleria e della Pescheria, continuano da Coop, "arricchiscono l'esperienza d'acquisto con un'offerta ancora più curata e diversi elaborati di produzione interna. Nello spazio macelleria un'apposita area è dedicata con l'Hamburgeria, con il suo ampio assortimento oltre a una selezione completa degli ingredienti per comporre il proprio panino: verdure, formaggi, burger buns e salse. Nel banco della Pescheria completamente ristrutturato, sono disponibili tanti piatti pronti da cuocere, pesce fresco o surgelato per ogni ricetta e necessità, oltre al pesce che arriva direttamente dai mercati locali. Il reparto è dotato anche di un banco di Friggitoria per chi desidera acquistare un fritto di pesce: tra le proposte spiedini di calamari, spiedini di mazzancolle e baccalà fritto e tante altre varietà di pesce panato al forno. Tra le novità anche il nuovo corner della Salmoneria, zona interamente dedicata alla proposta di salmone - ad esempio affumicato o a tranci - in formato take away". Ortofrutta: dal campo vicino a te alla tavola Nel reparto ortofrutta rinnovato, Coop "valorizza le produzioni agricole del territorio, proponendo frutta e verdura di stagione coltivate localmente. I prodotti a filiera corta saranno ben segnalati e accompagnati da materiali informativi che raccontano l'impegno della Cooperativa nel sostenere i produttori locali. Ampio spazio anche all'ortofrutta biologica". Il nuovo reparto beauty Con i lavori di restyling, soci e clienti "trovano uno spazio dedicato alla cura personale e al benessere. Un'area pensata per accompagnare i clienti nei gesti quotidiani di bellezza e salute, con un assortimento selezionato e un approccio inclusivo, capace di rendere l'esperienza di spesa più completa e vicina alle esigenze di tutti". In particolare, Coop segnala "l'inserimento di nuove linee come Essence o le mask coreane. Il nuovo spazio propone un'esperienza d'acquisto integrata tra la cura del corpo e l'attenzione alla salute alimentare; quest'ultima attraverso il potenziamento dell'offerta di alimenti free from (ad esempio senza Glutine, senza lattosio) e rich in (arricchiti a titolo esemplificativo in proteine, fibre)". Cantina, cura della casa, persona e pet Nella nuova Cantina invece "viene valorizzata un'ampia selezione di vini, locali, regionali, oltre a etichette a marchio Fior fiore Coop. Da segnalare in questo reparto anche la presenza di vini pregiati e vini refrigerati in appositi spazi. Tra le novità, il nuovo "Gin hub", che presenta un ampio assortimento per la preparazione di cocktail a base di gin, oltre allo spazio "Mixology" con le combinazioni che consentono di preparare differenti cocktail oltre che lo spritz. Completano l'offerta quotidiana i prodotti per la cura della persona, articoli per l'infanzia e per la detergenza dei tessuti e della casa. Nella Coop rinnovata

è possibile utilizzare il Salvatempo direttamente in App". Info Il supermercato è dotato di 6 casse tradizionali e 6 casse self. È aperto dal lunedì al sabato dalle 8:00 alle 20:00, la domenica dalle 8:30 alle 20:00. Comment i.

ravennawebtv.it

Area Emilia Romagna

A Ravenna, inaugurata oggi, la Coop di via Travaglini dopo il restyling


ravennawebtv.it

A Ravenna, inaugurata oggi, la Coop di via Travaglini dopo il restyling

la Caffetteria

04/17/2026 16:13

COOP ALLEANZA 3.0. Inaugurazione ristrutturazione COOP Teodora Ravenna. Inuagurata oggi, 17 aprile, a Ravenna , alla presenza di tanti soci e clienti, il supermercato Coop in Via Travaglini, 22, dopo i lavori di restyling incominciati a marzo e condotti a negozio aperto. La Coop è stata al centro di un profondo rinnovamento per portare ai soci e ai consumatori una nuova idea di acquisto, una spesa che risponde alle nuove esigenze e ai nuovi trend di consumo, all'interno degli standard qualitativi e di convenzienza della Cooperativa. In questo nuovo progetto la Cooperativa crede concretamente: per realizzarlo sono stati investiti 600mila euro. Per festeggiare insieme a tutta la comunità la partenza della Coop tutta nuova, si è tenuta oggi la cerimonia inaugurale, a cui hanno partecipato Federica Moschini , Assessora del Comune di Ravenna, e Andrea Volta , Vicepresidente Vicario, di Coop Alleanza 3.0. Per la Cooperativa, inoltre, erano presenti Renzo Tabanelli , Consigliere di Zona soci, e Iolanda De Simone , Regional Director. Il supermercato Dopo i lavori di rinnovamento, il punto vendita Coop si presenta completamente rinnovato e pronto ad accogliere i quasi 60mila soci ravennati e tutti i clienti con un'offerta pensata per soddisfare ogni tipo di esigenza: da chi cerca una soluzione veloce, a chi vuole risparmiare senza rinunciare a qualità e sicurezza, fino a chi predilige articoli di alta gamma o desidera gustare i sapori autentici della tradizione locale. Il nuovo supermercato Coop mette a disposizione qualità e servizi su una superficie di 2.500 mq, con un organico composto da 78 persone. La Caffetteria Con i lavori di restyling, la rinnovata Coop presenta il nuovo format della Caffetteria . Al nuovo punto spazio è possibile accedere direttamente dal negozio e fare una pausa in tutta comodità. L'offerta della Caffetteria sarà particolarmente ricca e variegata: si va dalle colazioni, ai piatti pronti, e per i più golosi, non manca l'angolo della pasticceria, con un assortimento di dolci per la colazione, pasticcini mignon e torte, tutte prodotte internamente e prenotabili. Le consumazioni possono essere effettuate anche direttamente al banco o nei posti a sedere ai tavolini dedicati. Panetteria Coop: la bontà sfornata ogni giorno Tra le novità introdotte dal restyling, spicca la Forneria Coop, un'area dedicata alle delizie da forno. Il banco assistito propone pane fresco realizzato con farine di filiera accuratamente selezionate da fornitori del territorio, oltre a vari tipi di pane speciale. Chi lo desidera potrà scegliere la pizza alla pala, prodotta internamente con la possibilità di ordinarla e ritirarla calda al termine della spesa. Spazio anche alla Piadineria: un corner self-service con tutto il necessario per una piadina perfetta; l'offerta si arricchisce anche con i crescioni e i rotolini farciti prodotti internamente. Gastronomia: sapori e tradizioni del territorio Il banco gastronomia, gestito da

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

personale qualificato, offre un ampio assortimento di piatti pronti, specialità di rosticceria e ricette della tradizione locale. I gastronomi Coop sono sempre disponibili per suggerire abbinamenti e idee nuove per la tavola. Ricca anche la selezione di salumi e formaggi, freschi e stagionati, insieme alla pasta fresca artigianale realizzata grazie alla collaborazione con produttori del territorio. Tra le proposte spiccano i salumi ed i formaggi di fornitori locali e una vasta scelta di pasta fresca. Nel rinnovato reparto Gastronomia spazio anche oltre alla nuova vetrina dei polli take away Macelleria e Pescheria: freschezza e assortimento I banchi assistiti della Macelleria e della Pescheria arricchiscono l'esperienza d'acquisto con un'offerta ancora più curata e diversi elaborati di produzione interna. Nello spazio macelleria un'apposita area è dedicata con l' Hamburgeria , con il suo ampio assortimento oltre a una selezione completa degli ingredienti per comporre il proprio panino: verdure, formaggi, burger buns e salse. Nel banco della Pescheria completamente ristrutturato, sono disponibili tanti piatti pronti da cuocere, pesce fresco o surgelato per ogni ricetta e necessità, oltre al pesce che arriva direttamente dai mercati locali. Il reparto è dotato anche di un banco di Friggitoria per chi desidera acquistare un fritto di pesce: tra le proposte spiedini di calamari, spiedini di mazzancolle e baccalà fritto e tante altre varietà di pesce panato al forno. Tra le novità anche il nuovo corner della Salmoneria , zona interamente dedicata alla proposta di salmone - ad esempio affumicato o a tranci - in formato take away. Ortofrutta: dal campo vicino a te alla tavola Nel reparto ortofrutta rinnovato, Coop valorizza le produzioni agricole del territorio, proponendo frutta e verdura di stagione coltivate localmente. I prodotti a filiera corta saranno ben segnalati e accompagnati da materiali informativi che raccontano l'impegno della Cooperativa nel sostenere i produttori locali . Ampio spazio anche all'ortofrutta biologica. Il nuovo reparto beauty Con i lavori di restyling, soci e clienti trovano uno spazio dedicato alla cura personale e al benessere . Un'area pensata per accompagnare i clienti nei gesti quotidiani di bellezza e salute, con un assortimento selezionato e un approccio inclusivo, capace di rendere l'esperienza di spesa più completa e vicina alle esigenze di tutti. In particolare, da segnalare l'inserimento di nuove linee come Essence o le mask coreane. Il nuovo spazio propone un'esperienza d'acquisto integrata tra la cura del corpo e l'attenzione alla salute alimentare; quest'ultima attraverso il potenziamento dell'offerta di alimenti free from (ad esempio senza Glutine, senza lattosio) e rich in (arricchiti a titolo esemplificativo in proteine, fibre). Cantina, cura della casa, persona e pet Nella nuova Cantina viene valorizzata un'ampia selezione di vini, locali, regionali, oltre a etichette a marchio Fior fiore Coop. Da segnalare in questo reparto anche la presenza di vini pregiati e vini refrigerati in appositi spazi. Tra le novità, il nuovo " Gin hub ", che presenta un ampio assortimento per la preparazione di cocktail a base di gin, oltre allo spazio "Mixology" con le combinazioni che consentono di preparare differenti cocktail oltre che lo spritz. Completano l'offerta quotidiana i prodotti per la cura della persona, articoli per l'infanzia e per la detergenza dei tessuti e della casa. Nella Coop rinnovata è possibile utilizzare il Salvatempo direttamente in App. Il supermercato è dotato di casse tradizionali

e casse self. È aperto dal lunedì al sabato dalle alle , la domenica dalle alle.

Risveglio Duemila

Area Emilia Romagna

Inaugurata a Ravenna la Coop di via Travaglini dopo i lavori di rinnovamento



Risveglio Duemila

Inaugurata a Ravenna la Coop di via Travaglini dopo i lavori di rinnovamento

04/17/2026 15:52

La Coop è stata al centro di un profondo rinnovamento per portare ai soci e ai consumatori una nuova idea di acquisto, una spesa che risponde alle nuove esigenze e ai nuovi trend di consumo. In questo nuovo progetto la cooperativa ha investito 600mila euro . Per festeggiare insieme a tutta la comunità la partenza della Coop tutta nuova, si è tenuta oggi la cerimonia inaugurale, a cui hanno partecipato Federica Moschini , Assessora del Comune di Ravenna, e Andrea Volta , vicepresidente vicario di Coop Alleanza 3.0. Per la Cooperativa, inoltre, erano presenti Renzo Tabanelli , consigliere di zona soci, e Iolanda De Simone , regional director. Il supermercato: 2500 mq di superficie e un organico di 78 persone Dopo i lavori di rinnovamento, il punto vendita Coop si presenta completamente rinnovato e pronto ad accogliere i quasi 60mila soci ravennati e tutti i clienti con un'offerta pensata per soddisfare ogni tipo di esigenza: da chi cerca una soluzione veloce, a chi vuole risparmiare senza rinunciare a qualità e sicurezza, fino a chi predilige articoli di alta gamma o desidera gustare i sapori autentici della tradizione locale. Il nuovo supermercato Coop mette a disposizione qualità e servizi su una superficie di 2.500 mq , con un organico composto da 78 persone Le novità: la caffetteria, la panetteria e la salmoneria Con i lavori di restyling, la rinnovata Coop presenta il nuovo format della caffetteria . Al nuovo punto spazio è possibile accedere direttamente dal negozio e fare una pausa in tutta comodità. L'offerta della caffetteria sarà particolarmente ricca e variegata: si va dalle colazioni , ai piatti pronti , e per i più golosi, non manca l'angolo della pasticceria , con un assortimento di dolci per la colazione, pasticcini mignon e torte, tutte prodotte internamente e prenotabili. Le consumazioni possono essere effettuate anche direttamente al banco o nei posti a sedere ai tavolini dedicati. Tra le novità introdotte dal restyling, spicca anche la forneria Coop , un'area dedicata alle delizie da forno. Il banco assistito propone pane fresco realizzato con farine di filiera accuratamente selezionate da fornitori del territorio, oltre a vari tipi di pane speciale . Chi lo desidera potrà scegliere la pizza alla pala, prodotta internamente con la possibilità di ordinarla e ritirarla calda al termine della spesa. Spazio anche alla piadineria: un corner self-service con tutto il necessario per una piadina perfetta; l'offerta si arricchisce anche con i crescioni e i rotolini farciti prodotti internamente. Tra le novità anche il nuovo corner della salmoneria , zona interamente dedicata alla proposta di salmone - ad esempio affumicato o a tranci - in formato take away. Il nuovo reparto beauty Con i lavori di restyling, soci e clienti trovano uno spazio dedicato alla cura personale e al benessere . Un'area pensata per accompagnare i clienti nei gesti quotidiani di bellezza e salute, con un assortimento selezionato e un approccio inclusivo, capace di rendere l'esperienza di spesa più

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

completa e vicina alle esigenze di tutti. In particolare, da segnalare l'inserimento di nuove linee come Essence o le mask coreane. Il nuovo spazio propone un'esperienza d'acquisto integrata tra la cura del corpo e l'attenzione alla salute alimentare; quest'ultima attraverso il potenziamento dell'offerta di alimenti free from (ad esempio senza Glutine, senza lattosio) e rich in (arricchiti a titolo esemplificativo in proteine, fibre). Il supermercato è dotato di 6 casse tradizionali e 6 casse self. È aperto dal lunedì al sabato dalle 8 alle 20, la domenica dalle 8. 30 alle 20.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Food&Science Festival di Mantova: online il programma della X edizione (15-17 maggio | Traiettorie)


The Lunch Girls

Food&Science Festival di Mantova: online il programma della X edizione (15-17 maggio | Traiettorie)

04/17/2026 15:56

Food&Science Festival: presentato oggi il programma della X edizione Oltre 150 incontri e più di 120 ospiti in 8 palchi che animano la città. In programma anche una mostra, visite guidate, una serata musicale e un padiglione dedicato alla ricerca Mantova, 17 aprile 2026. Movimento, direzione, evoluzione: Traiettorie che descrivono una trasformazione. Applicata all'agricoltura, questa immagine diventa una chiave di lettura per esplorare e comprendere aspetti e tematiche del settore agroalimentare, grazie al Food&Science Festival , che alle Traiettorie dedica la sua decima edizione, da venerdì 15 a domenica 17 maggio . Promosso da Confagricoltura Mantova , ideato da FRAME – Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola , il Festival trasforma Mantova in un laboratorio di idee: tre giorni di incontri, dialoghi, dibattiti, workshop e spettacoli che portano in città scienziati, ricercatori, divulgatori, economisti, storici e protagonisti della cultura contemporanea. Ricerca scientifica e applicazione sul campo editing genetico e impatto del cambiamento climatico benessere animale e accesso al cibo alimenti "ultraprocessati" e salute cultura e antropologia storia dell'agricoltura e governance della filiera produttiva : il mondo agricolo e alimentare saranno protagonisti del palcoscenico mantovano in tutte le loro sfaccettature, grazie alla presenza di alcuni dei principali esponenti dell'attuale panorama scientifico e culturale. Tra gli ospiti della decima edizione figurano la genetista Vittoria Brambilla , docente di Botanica generale al Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali della Statale di Milano e responsabile scientifica del progetto RIS8imo, prima sperimentazione italiana in campo aperto con riso ottenuto mediante TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita), Luigi Cattivelli , direttore del Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Roberto Defez , primo ricercatore presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR

Food&Science Festival: presentato oggi il programma della X edizione Oltre 150 incontri e più di 120 ospiti in 8 palchi che animano la città. In programma anche una mostra, visite guidate, una serata musicale e un padiglione dedicato alla ricerca Mantova, 17 aprile 2026. Movimento, direzione, evoluzione: Traiettorie che descrivono una trasformazione. Applicata all'agricoltura, questa immagine diventa una chiave di lettura per esplorare e comprendere aspetti e tematiche del settore agroalimentare, grazie al Food&Science Festival , che alle Traiettorie dedica la sua decima edizione, da venerdì 15 a domenica 17 maggio . Promosso da Confagricoltura Mantova , ideato da FRAME - Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola , il Festival trasforma Mantova in un laboratorio di idee: tre giorni di incontri, dialoghi, dibattiti, workshop e spettacoli che portano in città scienziati, ricercatori, divulgatori, economisti, storici e protagonisti della cultura contemporanea. Ricerca scientifica e applicazione sul campo editing genetico e impatto del cambiamento climatico benessere animale e accesso al cibo alimenti "ultraprocessati" e salute cultura e antropologia storia dell'agricoltura e governance della filiera produttiva : il mondo agricolo e alimentare saranno protagonisti del palcoscenico mantovano in tutte le loro sfaccettature, grazie alla presenza di alcuni dei principali esponenti dell'attuale panorama scientifico e culturale. Tra gli ospiti della decima edizione figurano la genetista Vittoria Brambilla , docente di Botanica generale al Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali della Statale di Milano e responsabile scientifica del progetto RIS8imo, prima sperimentazione italiana in campo aperto con riso ottenuto mediante TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita), Luigi Cattivelli , direttore del Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Roberto Defez , primo ricercatore presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Napoli, Vincenzo Fogliano, responsabile del gruppo Food Quality & Design della Wageningen University & Research, nei Paesi Bassi, il neuroscienziato Massimiliano Zampini , professore ordinario al CIMeC dell'Università di Trento, dove dirige il Multisensory Research Group, dedicato allo studio delle interazioni multisensoriali, inclusa la percezione del cibo, la nutrizionista e ricercatrice Lucilla Titta , coordinatrice del programma Smartfood allo IEO - Istituto Europeo di Oncologia, l'agronomo ed economista Andrea Segrè , professore ordinario di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, il giornalista e scrittore Paolo Attivissimo, con il suo ultimo libro, Ritorno sulla Luna (Apogeo), Donato Giovannelli , professore di Microbiologia (Università di Napoli), Dario Bressanini , autore, divulgatore, ricercatore e docente di Chimica (Università dell'Insubria, Como), Giulio Boccaletti , direttore scientifico del Centro

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

The Lunch Girls - Home

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici (CMCC) e Serena Giacomin , climatologa e direttrice scientifica dell'Italian Climate Network. Ospite del Food&Science Festival 2026 anche Maria Chiara Carrozza , professoressa di Bioingegneria e Biorobotica all'Università di MilanoBicocca, già ministra dell'Istruzione, Università e Ricerca e già presidente del CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche. Nel corso dell'evento di inaugurazione le verrà conferito il Premio Agricoltura Mantovana 2026 , riconoscimento che, nel decennale del Festival, celebra una delle più autorevoli scienziate italiane e il suo impegno nel promuovere la ricerca scientifica come infrastruttura strategica per lo sviluppo del Paese, bene pubblico essenziale, come testimonia il suo nuovo libro, Quanto vale la conoscenza. Cinque lezioni per la ricerca del futuro (Egea). Tradizionalmente politematico e divulgativo, il Food&Science Festival affronta i temi dell'agricoltura e dell'alimentazione anche dal punto di vista artistico, storico e culturale: ampio spazio all' arte culinaria , con il Maestro dell'Arte della Pasticceria Iginio Massari , volto televisivo e tra i più celebri maestri italiani riconosciuti a livello internazionale, e la chef stellata Chiara Pavan , ospite speciale e mentore delle ultime edizioni di Masterchef; lo storico francese Jean-Claude Maire Vigueur , tra i massimi conoscitori della storia politica del Medioevo e del Rinascimento italiano, porta l'attenzione sulla dimensione culturale del cibo, con una riflessione sul rapporto tra banchetto e potere nel Medioevo ; divulgatore e scrittore, Massimo Polidoro propone una riflessione per riscoprire la storia delle origini umane e da qui guardare al futuro con uno sguardo nuovo e più ottimista. Non mancheranno inoltre ospiti provenienti dal mondo dell' arte e della musica , come Maurizio Carucci , fondatore della Cascina Barbàn e frontman della band genovese Ex-Otago e Massimo Zamboni , chitarrista, autore e storico compositore dei CCCP e CSI. Questi e molti altri gli scienziati, i ricercatori, i professionisti del settore e i divulgatori ospiti di una decima edizione che, per celebrare il decennale, propone anche una mostra, intitolata Coltivare il futuro: le traiettorie che stanno cambiando il cibo , un'esposizione che trova spazio in Piazza Sordello , cuore della città e della manifestazione: qui saranno esposti i pannelli che, attraverso immagini, testi, video, illustrazioni e quiz interattivi, permettono di ripercorrere le Traiettorie che hanno costruito l'identità del Festival (con il sostegno di Fondazione Banca Agricola Mantovana). In occasione dei 10 anni del Festival, Piazza Sordello diventa un vero e proprio campus a cielo aperto , che accende i riflettori sulla ricerca agroalimentare italiana: un'area in cui il pubblico possa incontrare da vicino chi, ogni giorno, lavora nei laboratori e nei campi sperimentali per ripensare il futuro del cibo, con ricercatori ed esperti provenienti da alcuni dei migliori dipartimenti universitari e centri di ricerca italiani Tra dialoghi e laboratori, degustazioni e incontri, spettacoli e presentazioni, il Festival va a popolare il cuore di Mantova, a partire proprio dal suo centro nevralgico in Piazza Sordello , sede della mostra, di conferenze, dibattiti e degustazioni; Il programma prosegue poi in altri luoghi significativi della città: all' Atrio

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

degli Arcieri di Palazzo Ducale , alla Sala Conferenze di Palazzo Plenipotenziario , nell' Aula Magna ex Seminario Vescovile, alla Loggia del grano e al Teatro Bibiena . I Laboratori sono ospitati anche in Via Goito e Sala Maria Teresa ex Seminario Vescovile. PER APPROFONDIRE In un momento storico di pressioni climatiche e trasformazioni geopolitiche , spinte verso l' innovazione tecnologica e urgenti esigenze sociali , il programma del Food&Science Festival si articola in Traiettorie che agiscono come lenti di ingrandimento e veri e propri percorsi tematici che indirizzano lo sviluppo del programma e dei contenuti: Traiettorie Genetiche Traiettorie Tecnologiche Traiettorie Ecologiche Traiettorie di Salute Traiettorie Strategiche Traiettorie Sociali ed Etiche Traiettorie Culturali Traiettorie Percettive Traiettorie Performative Traiettorie Esplorative . Per i dettagli relativi a giorno, ora e luogo dei singoli appuntamenti, compresi quelli del programma scuole, raccontati nella sezione dedicata, si rimanda alla sezione programma del sito del Festival , e al programma cronologico della cartella stampa. TRAIETTORIE GENETICHE La ricerca scientifica nel campo dell'editing genetico ha sempre occupato una posizione di rilievo nel programma del Festival, che negli anni ha dedicato grande attenzione allo sviluppo delle tecniche CRISPR e delle TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita), ambiti in cui la ricerca italiana può vantare studi d'eccellenza. l ruolo degli studi genetici nel ridisegnare l'agricoltura del futuro torna a imporsi nel palinsesto del Festival, che affronta il tema lungo due grandi direttrici: da un lato la ricerca, dal laboratorio al campo, dall'altro la governance delle innovazioni e il quadro delle regole che ne orientano l'applicazione. Sul fronte della ricerca e delle ricadute concrete in agricoltura, un panel dedicato alla sperimentazione genetica applicata ai cereali riunisce Roberto Tuberosa , professore di Genetica agraria all'Università di Bologna, Pierdomenico Perata , professore di Fisiologia vegetale alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, e Stefania Masci , professoressa ordinaria di Genetica agraria presso il Dipartimento DAFNE dell'Università della Tuscia e presidente della Società Italiana di Genetica Agraria (SIGA), insieme ad Alberto Acquadro , professore associato di Genetica agraria al DISAFA dell'Università di Torino e responsabile del progetto PROSPEcT, e a Mario Pezzotti , professore di Genetica agraria all'Università di Verona e dirigente del Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach. A tracciare il quadro delle implicazioni scientifiche e sociali dell'editing genomico per il grande pubblico interviene anche Anna Meldolesi , biologa, giornalista scientifica e autrice. Gli aspetti di governance e la regolamentazione delle sperimentazioni in campo sono affidati a un confronto tra Luigi Cattivelli , direttore del Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA, Roberto Defez , ricercatore dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Napoli, e Michele Morgante , professore di Genetica all'Università di Udine e direttore scientifico dell'Istituto di Genomica Applicata, già presidente della Società Italiana di Genetica Agraria, che discutono come le scelte normative possano favorire o frenare l'adozione delle nuove biotecnologie

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

in agricoltura. Sul tema anche l'incontro con Vittoria Brambilla , che sottolinea l'importanza della libertà della ricerca scientifica a partire dal suo nuovo libro, La speranza verde (Bompiani), scritto a quattro mani con Fabio Fornara , che testimonia l'impatto che ricerca e sperimentazione possono avere sulla pelle delle persone e nelle loro vite. Nell'ambito delle Traiettorie Genetiche si inserisce anche l'ormai tradizionale appuntamento con Happy Science Hour, l'aperitivo scientifico pensato per esplorare i temi più attuali e rilevanti dell'innovazione agroalimentare attraverso un format coinvolgente e accessibile, che favorisce il confronto diretto tra ricercatori, divulgatori e protagonisti del mondo agricolo e delle filiere produttive; a tu per tu con il pubblico del Festival quest'anno sono Dario Bressanini autore, divulgatore, ricercatore e docente di Chimica (Università dell'Insubria, Como) Ruggero Rollini , divulgatore scientifico e autore molto seguito online, Stefano Bertacchi , ricercatore all'Università di MilanoBicocca e Marco Martinelli , biotecnologo e divulgatore scientifico (incontro a cura di Syngenta). TRAIETTORIE TECNOLOGICHE Un altro filone tematico a cui il Food&Science tradizionalmente dedica molta attenzione è quello che esplora il ruolo delle nuove tecnologie nell'avanzamento delle tecniche agricole e nell'ottimizzazione delle filiere produttive, argomento che torna nel programma del decennale, con molta attenzione al ruolo dell' intelligenza artificiale nell' agricoltura di precisione . In particolare, Tommaso Cinquemani , giornalista e divulgatore, conduce un'esplorazione nell'agricoltura 4.0 a partire dal suo libro La natura non basta (Codice), soffermandosi sull'impatto del digitale e delle nuove tecnologie sul lavoro nei campi. Il ruolo dell'intelligenza artificiale nella filiera produttiva della frutta, per ottimizzare sia produzione che distribuzione riducendo gli sprechi e garantendo un'alta qualità del prodotto è al centro di un incontro con Pietro Terlingo , responsabile Ortofrutta di Coop Alleanza 3.0. Ricercatore (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia UNIMORE) e docente del corso di Chimica Verde e Sostenibile a Mantova, Matteo Sensi affronta invece il tema dei biosensori basati sull'elettronica organica, dispositivi innovativi in grado di monitorare la freschezza degli alimenti. Al confine tra le Traiettorie Tecnologiche e quelle Ecologiche, l'appuntamento Il filo che ci unisce: ieri, oggi e il domani dell'agricoltura promuove un confronto corale tra istituzioni, imprese e accademia. Dalla nascita del Festival, un decennio di evoluzioni ha trasformato radicalmente il comparto, oggi investito da mutamenti epocali. Tra crisi climatica, pressione normativa e accelerazione digitale, il settore richiede risposte d'avanguardia: l'iniziativa nasce dunque come riflessione strategica per interpretare il passato recente e delineare soluzioni capaci di sostenere l'intero sistema agroalimentare. Affidato alla conduzione del giornalista Massimiliano Del Barba , de Il Corriere della Sera , l'evento prevede dialoghi aperti e dinamici tra esponenti della ricerca, tra cui Pierdomenico Perata, professore di Fisiologia vegetale alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, e autorevoli rappresentanti della filiera agroalimentare. Queste riflessioni faranno da preludio a una tavola rotonda di alto livello: un momento di dibattito con i rappresentanti

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

delle Istituzioni Europee e Nazionali e i vertici di Confagricoltura Unione Italiana Food e CropLife Europe , chiamati a tracciare le rotte strategiche per l'agricoltura del futuro (a cura di Syngenta). TRAIETTORIE ECOLOGICHE Il cambiamento climatico sta imponendo all'agricoltura un rapido ripensamento dei sistemi produttivi per contribuire alla transizione ecologica , dalla gestione delle risorse idriche all'agricoltura rigenerativa, dal sequestro di carbonio nei suoli all'energia rinnovabile. Dell'impatto del cambiamento climatico sui territori e sull'agricoltura tratta il dialogo tra Serena Giacomin , climatologa e direttrice scientifica dell'Italian Climate Network, e Claudio Cassardo , climatologo e meteorologo (Università degli Studi di Torino). Direttore scientifico del Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici (CMCC), Giulio Boccaletti offre uno sguardo sul paesaggio come infrastruttura da proteggere: dalle foreste che assorbono carbonio al ruolo dei fiumi nel regolare le temperature, a partire dal suo ultimo libro, Il futuro della natura (Mondadori). Biologo e giornalista scientifico, Antonio Scalari propone invece un approfondimento su come il clima sta modificando i grandi bacini fluviali e, in particolare, il Po, per provare a comprendere anche le conseguenze sui territori circostanti. Di clima e impatto ambientale dal punto di vista del riciclo tratta il panel ispirato al libro Quello che sai sulla plastica è sbagliato (Gribaudo), con gli autori, Simone Angioni , chimico e divulgatore, Stefano Bertacchi , ricercatore, e Ruggero Rollini , chimico e divulgatore, volto a fare chiarezza sul reale impatto della plastica sull'ambiente e le buone pratiche che ciascuno può applicare nella quotidianità (in collaborazione con il Gruppo TEA). TRAIETTORIE DI SALUTE Il legame tra alimentazione e salute è diventato un punto focale della ricerca scientifica: la dieta modula il microbiota intestinale, il metabolismo e si associa in diversi studi al rischio di sviluppare malattie croniche. Negli ultimi anni, in particolare, il dibattito sugli alimenti ultraprocessati ha assunto un ruolo centrale sia nella ricerca che nello spazio pubblico. Il modo in cui questi risultati vengono raccontati - spesso con toni allarmistici e richieste di posizioni nette o di interventi immediati - rischia però di semplificare e distorcere una realtà molto più complessa. Emblematico, da questo punto di vista, è il nodo della definizione stessa di "ultraprocessato": il dibattito su come classificare questi alimenti è ancora aperto, e i diversi sistemi oggi in uso conducono a raggruppamenti e conclusioni che non coincidono sempre in modo soddisfacente. Su questi temi, Daniela Martini , docente di Nutrizione Umana (Università degli Studi di Milano), l'onorevole Maria Chiara Gadda , Deputata della Repubblica Italiana, e Cinzia Menchise , Direttrice Integratori & Salute e Nutrizione specializzata di Unione Italiana Food, discutono le possibili implicazioni pratiche e di policy legate al modo in cui definiamo e comunichiamo gli alimenti cosiddetti "ultraprocessati", con l'obiettivo di offrire strumenti in più per decisioni individuali e collettive consapevoli (evento in collaborazione con Unione Italiana Food). Il dialogo tra Daniele Del Rio , professore di Nutrizione umana (Università di Parma), e Vincenzo Fogliano , professore e responsabile del

gruppo Food Quality & Design (Wageningen University & Research, Paesi Bassi), affronta invece le frontiere scientifiche ancora aperte su questi aspetti, per contribuire a fare chiarezza e a rimettere in prospettiva un tema sempre più presente nel dibattito pubblico. Del ruolo delle diete e dell'impatto che il cibo può avere sulla salute si occupa Lucilla Titta , nutrizionista e ricercatrice, coordinatrice del programma Smartfood dello IEO. Sul tema anche l'intervento di Dario Bressanini , autore, divulgatore, ricercatore e docente di Chimica (Università dell'Insubria, Como), a partire dal suo libro La dieta termodinamica (Mondadori). Augusto Consoli , psichiatra specializzato nei disturbi del comportamento alimentare, e Andrea Devecchi , medico dietologo, dottorando (Università di Pollenzo) affrontano invece il delicato tema del rapporto con il cibo e dei disturbi correlati. Della rappresentazione dell'alimentazione nei media si occupa Devis Bellucci , fisico e ricercatore nel campo dei biomateriali, autore di Dati alla mano. La verità sulla salute tra numeri e illusioni (Bollati Boringhieri), che propone una guida attraverso le insidie delle analisi statistiche, per fare chiarezza tra abbagli e illusioni. Tra innovazione agronomica, molecole e algoritmi, la scienza porta in campo sempre maggiori progressi. Ne parla Elena Baraldi , professoressa del dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (Università di Bologna), con Matteo Matteucci , professore associato del Dipartimento di Elettronica Informazione e Bioingegneria del Politecnico di Milano, in un panel dedicato all'innovazione in agricoltura, per raccontare come funzionano le ultime applicazioni e quale ruolo hanno gli agrofarmaci in un approccio sempre più consapevole (in collaborazione con Agrofarma - Federchimica). TRAIETTORIE STRATEGICHE Dalla Politica Agricola Comune europea alle normative che regolano etichette e marchi di qualità, dalle tensioni geopolitiche che minacciano le catene di approvvigionamento alle strategie per rendere le filiere più resistenti, il Food&Science Festival esplora il delicato equilibrio tra politica agricola e commercio del cibo. In questo filone si inserisce una serie di panel dedicati a DOP e normative di tutela dei marchi di qualità: un incontro dedicato alle tre principali DOP dei formaggi italiani, con Riccardo Deserti , direttore generale del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Pier Maria Saccani , direttore generale del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, Stefano Berni , Direttore del Consorzio Tutela Grana Padano e Cesare Baldrighi , presidente di Origin Italia, per raccontare come nascono i marchi del Made in Italy e come valorizzare il ruolo del territorio nella produzione; un focus sull'olio biologico di qualità, per sensibilizzare il pubblico sulle caratteristiche e sulla complessità di questo prodotto e per capire come valutare non soltanto il prezzo in etichetta ma il valore complessivo dell'olio, legato al territorio, alla filiera e alle certificazioni di qualità (in collaborazione con Assoprol, produttori olivicoli dell'Umbria). A chiudere il cerchio è il dialogo tra Michele Fino , giurista e professore all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e Carmine Garzia , professore di Economia aziendale nella stessa università, che mette al centro le tensioni interne ai sistemi DOP: da un lato la necessità

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

di tutelare i territori e consolidarne il valore, dall'altro le spinte del mercato verso l'espansione produttiva, che possono favorire una crescente specializzazione delle aree di origine, con effetti critici sul paesaggio agrario e ricadute anche sul tessuto sociale ed economico. Politiche e governance della sicurezza alimentare sono al centro del dialogo tra Michele Fino e Claudia Paoletti , PhD, Program Manager per le Innovative Risk Assessment Methodologies del Dipartimento ENABLE dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), che accompagna il pubblico dietro le quinte del sistema europeo di valutazione del rischio, mostrando come vengono costruite e applicate le norme che regolano produzione, distribuzione e controllo degli alimenti (in collaborazione con AispecFederchimica). Nelle Traiettorie Strategiche trova spazio anche l'incontro con l'agronomo ed economista Andrea Segrè , professore di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, che approfondisce le potenzialità dell'economia circolare a partire dal suo nuovo libro Contro lo spreco. Cibo, valore, futuro (Treccani), in dialogo con frate Fabio Piasentin Con Andrea Segrè è in programma anche la Cena dei Popoli , nel Chiostro del Convento Francescano di Mantova , un'esperienza che riproduce in forma concreta le dinamiche di disuguaglianza sociale ed economica nell'accesso al cibo, attraverso porzioni e condizioni di servizio differenziate, per invitare a riflettere su giustizia alimentare e diritto al nutrimento (a cura del Sermig). TRAIETTORIE SOCIALI ED ETICHE Nelle Traiettorie Sociali ed Etiche il Festival accende i riflettori sulle disparità e sulle questioni sociali ed etiche che il cibo porta con sé, dalle relazioni di genere alle condizioni in cui si organizzano le filiere, fino al rapporto con gli animali e con i territori. In questo quadro si inserisce una serie di incontri dedicati all'allevamento, che lo osservano da prospettive diverse ma complementari: la ricerca scientifica, il benessere animale, la sicurezza delle produzioni e le nuove tecnologie che stanno cambiando il modo di allevare, per interrogarsi su come coniugare efficienza, responsabilità e rispetto degli esseri viventi coinvolti. Di allevamento responsabile tratta il dialogo tra Luca Battaglini , professore al Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, che guarda in particolare alle piccole produzioni, come gli allevamenti di montagna, e Luigi Bertocchi , veterinario ed esperto del sistema CLASSYFARM, il programma nazionale per la valutazione del benessere animale e del rischio negli allevamenti, che affronta il tema dal punto di vista della governance della sanità animale. Martina Tarantola , ricercatrice e docente al Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Torino, Paolo Ajmone Marsan , professore di Miglioramento genetico animale alla Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, e Riccardo Negrini , professore del Dipartimento di Scienze animali, della nutrizione e degli alimenti della stessa università, sono protagonisti di un panel che guarda all'allevamento da più punti di vista, tra salute collettiva e ricerca genetica, con uno sguardo al futuro dell'alimentazione e della produzione di carne. Nello stesso filone si inserisce il panel con Giovanni Sorlini Responsabile dello Sviluppo Sostenibile di Inalca,

The Lunch Girls - Home

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Giuseppe Pulina professore di Zootecnica (Università di Sassari) Andrea Rosati, Segretario Generale di EAAP, la Federazione Europea di Scienze Animali, e Mondina Francesca Lunesu agronoma e ricercatrice (Università di Sassari); l'incontro è dedicato al progetto Methancut , volto a sperimentare l'efficacia di additivi alimentari a base di estratti vegetali nella riduzione delle emissioni di metano enterico in bovini da carne. Un'occasione per capire come funziona la ricerca in questo campo, quali sono i limiti degli studi attuali e quali prospettive si aprono (a cura di INALCA). Per una testimonianza sulle pratiche di allevamento in atto sul territorio interviene anche Maddalena Zucali , professoressa del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (Università degli Studi di Milano), che presenta il progetto Meet the Cow, che ha l'obiettivo sia di sensibilizzazione del settore agricolo riguardo alle tematiche ambientali sia di informare i cittadini/e su come il sistema allevatoriale lombardo ed italiano si stia impegnando per migliorare il benessere degli animali (in collaborazione con Regione Lombardia). Di accesso al cibo ed eccesso di cibo, dal punto di vista sociale ed economico, tratta anche l'incontro con Nicola Corradi , External Relations Gruppo Barilla, che pone l'accento sui paradossi alimentari, le disuguaglianze globali nell'accesso alla nutrizione e gli sprechi alimentari (in collaborazione con Barilla). Nell'Anno internazionale delle donne agricoltrici, proclamato dalle Nazioni Unite e coordinato dalla FAO per il 2026, le Traiettorie Sociali portano attenzione anche sulla parità di genere in agricoltura, con Catia Zumpano , ricercatrice del CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, che racconta il ruolo delle donne nel settore agricolo e le sfide ancora aperte. L'attenzione alle disparità di genere in agricoltura passa anche attraverso uno sguardo internazionale grazie all'associazione Quelle del Latte , rete di professioniste impegnate nella zootecnia da latte italiana, che porta al Festival la voce delle donne allevatrici e delle loro alleate europee. Protagoniste dell'incontro sono Anne DumonnetLeca , esperta di comunicazione del settore agricolo e fondatrice di VoxDemeter, ecosistema media dedicato alle donne del mondo agricolo, Laurence Cormier , allevatrice di vacche da latte in Mayenne e fondatrice dell'associazione "Les Elles de la Terre" per la rappresentanza delle agricoltrici francesi, e Boena Bochenek , attachée agricole presso l'Ambasciata di Francia in Polonia e membro del consiglio del programma Agro Woman, che portano esperienze e punti di vista differenti su come le donne raccontano e rappresentano la terra nel cuore d'Europa. TRAIETTORIE CULTURALI Il cibo è cultura. Racconta chi siamo, da dove veniamo. Dalle tradizioni culinarie alla simbologia degli alimenti, dal rapporto tra cibo e identità a quello tra uomo e natura, le Traiettorie Culturali offrono una riflessione storica, antropologica e multidisciplinare sull'alimentazione. Giornalista, scrittore e divulgatore scientifico, Massimo Polidoro porta al Food&Science la conferenza-spettacolo Le origini dell'uomo: la forza della diversità , tratta dal suo ultimo libro, Il mistero delle origini dell'uomo (Feltrinelli), per capire come abbiamo scoperto il nostro posto nel mondo, a partire da Darwin e dalla genetica moderna, smontando i vecchi miti sulle

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

origini umane e provando a immaginare un futuro che veda la nostra specie non più come superiore, ma come parte di questo mondo meraviglioso (in collaborazione con il Comune di Mantova). In programma con Polidoro anche la presentazione del suo libro Una vita ben spesa (Mondadori), una riflessione sull'importanza del metodo scientifico e una testimonianza circa il prezioso lascito di Piero Angela (in collaborazione con il Comune di Mantova). Diversi anche gli eventi dedicati alla storia e alla cultura del cibo, come l'incontro con il già citato Jean-Claude Maire Vigueur , storico francese che propone un excursus nel rapporto tra cibo e potere nel Medio Evo. In questo filone il programma propone anche molte presentazioni di libri nello spazio SEMI in Piazza Sordello , un palco informale pensato per stimolare la riflessione e il dialogo con gli autori (in collaborazione con Levoni); qui trovano spazio, tra gli altri: Myriam Sabolla cuoca e blogger di cucina (The Food Sister), con il libro Cucina in famiglia , che offre consigli pratici per organizzare la cucina di tutti i giorni, dalla spesa ai menù, con ricette adatte a ogni età; sul crinale tra scienza e cultura Piero Ugliengo , professore di Chimica (Università di Torino), che offre una riflessione sull'acqua e le origini della vita, a partire dal suo libro La vita inizia qui (il Mulino); Marco Ferrari , biologo, giornalista e divulgatore scientifico, autore di Le piante non sono animali verdi (Bollati Boringhieri), smonta con rigore scientifico il mito dell'intelligenza vegetale. Renato Bruni professore di Botanica Farmaceutica (Università di Parma), e Piero Fabbri , scrittore e giornalista, sono i protagonisti di un incontro interattivo sugli alberi e la matematica, con giochi che il pubblico è chiamato a risolvere, tratti dal loro libro Rompicapi tra le fronde (AlphaTest). Le Traiettorie Culturali ospitano anche l'evento dedicato al decennale del festival, con Ugo Ala e Cristian Damasco , ricercatori (Università di Torino), che propongono un viaggio nella storia della scienza attraverso 10 scoperte scientifiche legate proprio al numero 10. Le celebrazioni del decennale prevedono anche lo spettacolo Note dolenti della Banda Osiris , che torna a Mantova dopo aver inaugurato la prima edizione del Festival. TRAIETTORIE PERCETTIVE Perché scegliamo un prodotto invece di un altro? Come funziona il processo decisionale del consumatore davanti a una scelta alimentare? Le Traiettorie Percettive esplorano i meccanismi percettivi e cognitivi che guidano le nostre decisioni alimentari quotidiane: quali fattori inconsci influenzano le nostre decisioni davanti agli scaffali del supermercato? A queste domande risponde il dialogo tra Simona Stano , professoressa associata di Semiotica all'Università di Torino e vice direttrice del Centro Interdipartimentale di Ricerca sulla Comunicazione (CIRCe), Greta Durante , divulgatrice nell'ambito delle scienze comportamentali e decisionali, e Anna D'Errico , neuroscienziata specializzata nello studio dell'olfatto, voci a confronto per esplorare gusto e disgusto. Per approfondire la percezione multisensoriale del cibo da un punto di vista neuroscientifico interviene Massimiliano Zampini neuroscienziato, direttore del Multisensory Research Group del CIMeC dell'Università di Trento. Dal punto di vista chimico intervengono invece i due chimici

e divulgatori scientifici che, insieme, hanno ideato la pagina I Chimici sulla Tavola , molto seguita online: Matteo Capone e Chiara Biagini quest'anno tornano a Mantova per spiegare come la chimica influenza alcune specifiche percezioni del gusto, come il piccante e l'acqua frizzante. Le Traiettorie Percettive ospitano anche diversi incontri che affrontano il mondo agricolo e alimentare dal punto di vista della narrazione che ne viene fatta attraverso i media: Stefano Cavada e Sara Maduzzi (Pianura Padana Mon Amour), creator, sono protagonisti di un dialogo che spazia dalla pianura padana alla montagna per esplorare percezione e narrazione del rapporto tra cibo, territorio e stili di vita (in collaborazione con Levoni); fisico e divulgatore, Devis Bellucci concentra l'attenzione su numeri, statistiche e trabocchetti comunicativi a partire dal suo libro Dati alla mano (Bollati Boringhieri), per decostruire gli inganni della comunicazione; di rappresentazione del cibo tratta il dialogo tra la giornalista Sonia Ricci Gambero Rosso) e la food stylist Livia Sala Elena Canadelli presenta il libro Raccontare la biodiversità (Carocci editore), dedicato ai musei naturalistici e alla comunicazione del mondo naturale; in questo filone anche il panel in collaborazione con Il Post , che presenta il nuovo numero di Cose spiegate bene Di percezioni e comunicazione si occupa anche Elisa Pellegrino , ricercatrice in agronomia alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, che approfondisce le interazioni tra piante e suolo, concentrandosi in particolare sui funghi micorrizici arbuscolari, i microrganismi sotterranei che mettono in relazione radici, suolo e fertilità dei sistemi agricoli. TRAIETTORIE PERFORMATIVE Il cibo è anche linguaggio, espressione, spettacolo, ha una sua dimensione creativa e scenica: le Traiettorie Performative accolgono la possibilità di trasformare l'atto del mangiare in esperienza estetica, dai piatti che diventano opere visive alle performance che usano il cibo come medium, dalle installazioni artistiche alle collaborazioni tra chef, scienziati e artisti, come i già citati Maurizio Carucci , cantautore degli Ex-Otago, contadino e fondatore della Cascina Barbàn, collettivo agricolo culturale in Val Borbera, e Massimo Zamboni , chitarrista e compositore dei CCCP e dei CSI, protagonisti di un dialogo che attraversa arte, agricoltura e rapporto con il territorio. In questo filone si inserisce anche il panel dedicato all'arte di raccontare il mondo scientifico in chiave comica, con Fill Pill, Francesco Giorda e Ottavia Bettucci , tre comici e divulgatori scientifici che, tra una battuta e l'altra, racconteranno i segreti per utilizzare la risata come uno strumento per rendere la scienza accessibile. TRAIETTORIE ESPLORATIVE Dall'agricoltura verticale alle proteine alternative, dalla carne coltivata all'agricoltura spaziale, le Traiettorie Esplorative si sporgono oltre l'orizzonte attuale per spiare le tecnologie e le idee ancora in fase sperimentale che potrebbero ridefinire l'agricoltura e l'alimentazione del futuro: come sarà il cibo tra dieci anni? A guidare l'esplorazione nell'agricoltura spaziale è Stefania De Pascale professoressa di Orticoltura e Floricoltura (Università Federico II di Napoli) che da oltre 25 anni studia la coltivazione di piante per il supporto all'esplorazione umana dello spazio, nell'ambito di progetti finanziati dall'Agenzia

Spaziale Italiana (ASI) e dall'Agenzia Spaziale Europea (ESA); sul tema interviene anche l'astrofisico e divulgatore scientifico Luca Perri che propone un focus sul futuro dell'agricoltura sulla luna. Giornalista e scrittore, Paolo Attivissimo presenta il suo ultimo libro, Ritorno sulla Luna. Dal sogno dell'Apollo alla sfida di Artemis (Apogeo), per scoprire le nuove frontiere della ricerca spaziale e smontare qualche falso mito; sul tema anche l'incontro con Donato Giovannelli , professore di Microbiologia (Università di Napoli), che porta l'esperienza del progetto AQUA, uno studio sul ruolo dei microrganismi nell'evoluzione dell'acqua terrestre e nell'abitabilità dei pianeti. Tra le nuove frontiere dell'innovazione anche un incontro che esplora il ruolo delle piante come biofabbriche, capaci di produrre biofarmaci e cosmetici, come raccontano Laura Degara, professoressa di Fisiologia Vegetale (Università Campus Biomedico di Roma), ed Elena Sgaravatti , imprenditrice, founder e general manager di PlantaRei Biotech Srl. LABORATORI E INCONTRI PER RAGAZZE E RAGAZZI Anche quest'anno l'offerta del Food&Science Festival dedicata a ragazze e ragazzi, studentesse e studenti è ampia e varia, con un doppio palinsesto fatto di incontri laboratori e installazioni pensati per rispondere a dubbi e interrogativi legati ai tanti temi affrontati. Oltre agli incontri elencati di seguito, il programma dettagliato è disponibile sul sito Vittoria Brambilla racconta agli studenti il percorso che ha portato alla prima sperimentazione in Italia su piante di riso ottenute tramite Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA), per rendere il riso resistente al brusone, una malattia fungina che può compromettere gravemente i raccolti (in collaborazione con Regione Lombardia). La rivoluzione digitale sta introducendo nell'agricoltura strumenti e approcci innovativi, che cambiano il modo di lavorare nei campi: dal ruolo dei droni nel monitoraggio delle colture all'importanza dei sistemi di irrigazione intelligente, fino all'utilizzo di software basati su dati in tempo reale; Tommaso Cinquemani racconta come tecnologia, ambiente e agricoltura possano dialogare (in collaborazione con Regione Lombardia). Metereologo, climatologo del CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche e divulgatore, Giulio Betti racconta le sfide del cambiamento climatico e le pratiche per attenuarne il più possibile l'impatto, mostrando anche le grandi opportunità di studio e di lavoro che si celano dietro la transizione energetica ed ecologica (in collaborazione con Gruppo TEA). Il biotecnologo e divulgatore scientifico Marco Martinelli , che ha un grande seguito sui social, sarà uno dei protagonisti di un Quizzone per aiutare ragazzi e ragazze a scoprire le figure professionali richieste nel settore degli agrofarmaci, non solo chimici o agronomi, ma gruppi di lavoro che uniscono ricerca scientifica, sicurezza, normativa, ambiente e comunicazione (in collaborazione con Agrofarma - Federchimica). Ricercatore, nutrizionista e autore, Daniele Nucci racconta agli studenti lo stretto legame tra cibo e salute, portando l'attenzione sulla Dieta Mediterranea non solo come modello nutrizionale, ma come vero e proprio stile di vita che intreccia salute, cultura e sostenibilità (in collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano DOP). Foodland è un percorso interattivo di Fondazione Veronesi dedicato ai temi

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

dell'educazione alimentare e della sostenibilità; affronta in maniera accessibile ma rigorosa argomenti come nutrienti e alimenti, lettura delle etichette, conservazione e il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione (in collaborazione con Gruppo TEA). In programma anche un laboratorio di degustazione per ragazzi e ragazze, un vero e proprio viaggio alla scoperta del Parmigiano Reggiano , tra tradizione, territorio, gusto e benessere (a cura di Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano). Non solo, tra le attività in programma anche una visita al caseificio con bambini della scuola primaria, per portare i più piccoli dietro le quinte della produzione (a cura di Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano). Come si fa il formaggio che grattugiamo sulla pastasciutta? Da che cosa derivano il suo sapore e il suo profumo caratteristico? Attraverso il gioco e l' esplorazione multisensoriale , bambini e bambine ripercorrono il processo di produzione del Grana Padano DOP (a cura di Consorzio Tutela Grana Padano). WORKSHOP, DEGUSTAZIONI ED EVENTI SPECIALI Non possono mancare all'appello le degustazioni del Food&Science Festival, occasioni uniche per partecipare, non solo come pubblico, al programma. Si parte dal cibo, anzi, dal formaggio , i cui segreti saranno protagonisti di più appuntamenti; tra questi la dimostrazione Tutto si trasforma , che porta dietro le quinte della preparazione della Mozzarella di Bufala Campana DOP, illustrando la circolarità della produzione, dove anche il liquido di governo della mozzarella viene riutilizzato, diventando, ad esempio, lievito d'eccezione per una pizza d'autore (a cura di Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala campana DOP). Segreti dei lattici anche durante lo show cooking La cacio e pepe da IG Nobel Prize : otto fisici, della comunità scientifica internazionale hanno unito le forze per trovare la combinazione scientifica ottimale per una cacio e pepe perfetta, che gli è valsa l'IG Nobel; Daniel Maria Busiello e Davide Revignas , due dei ricercatori vincitori del premio, sono i protagonisti di questo show cooking divulgativo, in cui la scienza incontra la tradizione gastronomica. Largo al formaggio anche in Piazza Sordello: degustazioni alla scoperta dei segreti del Grana Padano DOP e laboratori che propongono interessanti abbinamenti, tra armonie dorate con l'idromele e lo sposalizio sensoriale con le fragole; allo stand del Parmigiano Reggiano degustazioni in purezza e in abbinamento, oltre alla visita al caseificio per scoprire tutti i segreti della produzione. Visite anche all'impianto bakery di Barilla, a Castiglione delle Stiviere, insieme al biotecnologo e divulgatore Roberto Cighetti , che conduce il percorso nella struttura che sforna 130.000 tonnellate all'anno di biscotti e prodotti da forno Al lavoro con i formaggi anche Myriam Sabolla e Sara Porro , che conducono il workshop Grana Padano e la scienza della maturazione: come il tempo costruisce sapore , per esplorare l'importanza dello scorrere del tempo nel costruire la complessità e profondità di sapore di uno dei marchi di qualità più conosciuti del Paese (in collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano). Il tempo gioca un ruolo fondamentale anche durante la masterclass Alla ricerca del tempo da perdere , con Nina Orria , pasticcera designer che, a partire dal dolce proustiano per eccellenza, l

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

The Lunch Girls - Home

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

a madeleine , esplora il tempo come ingrediente invisibile e fondamentale della pasticceria, combinando la scienza di processi chimici e sensoriali alla degustazione guidata Tra i workshop anche una masterclass dedicata agli oli DOP Umbria e Bio , con abbinamento a prodotti tipici: un'occasione per scoprire le tecniche di degustazione olfattiva e gustativa, con particolare attenzione all'identificazione e alla descrizione dei descrittori positivi come il fruttato, l'amaro e il piccante (evento a cura di Assoprol Umbria). Torna al Festival l'associazione AMi Ambasciatori dei Mieli , con Lucia Piana , che conduce un'esplorazione nel mondo dell' ape , tra miele e salvaguardia degli ecosistemi, raccontando una relazione, quella tra uomini e api, antica quanto l'umanità stessa ; al termine, una degustazione di un campione di polline e due mieli insoliti. Giardiniere e barman, Yuri Gelmini si unisce al duo Matteo Capone e Chiara Biagini (I Chimici sulla Tavola) per spiegare la chimica dell'hangover: insieme testano, bicchiere alla mano, alcune delle più diffuse scuole di pensiero legate ai postumi dell'ebbrezza, tra rimedi fatti in casa e falsi miti. Alla scoperta dei segreti della fermentazione, Alessandra Biondi Bartolini e Antonella Losa propongono un gioco dell'oca in cui i giocatori si sfidano tra materie prime e microrganismi per ottenere prodotti come kombucha, kefir, crauti o pane: alcuni microrganismi sono utili e necessari per alcuni prodotti e nocivi per altri e, a ogni lancio di dado o giro di ruota, qualcuno andrà avanti e qualcuno tornerà indietro. Un viaggio alla scoperta del riso come ingrediente versatile, capace di unire saperi tradizionali e innovazione, dalla cucina alla cosmetica: Anita Gazzani , designer, e Andrea Carlin , chef, conducono un percorso sensoriale che racconta il riso mantovano nel suo doppio volto: alimento e risorsa cosmetica. Tra gli spettacoli per i più piccoli anche le animazioni scientifiche di Leoscienza , tra esperimenti e dimostrazioni interattive, reazioni chimiche tanto inaspettate da sembrare magiche e principi della fisica testati con utensili da cucina, fluidi extraterrestri, fino ai combustibili fossili e alle fonti sostenibili, scoprendo come produrre energia pulita, ridurre consumo e impronta idrica, praticare riuso ed economia circolare. Inoltre, per il primo anno, in occasione della Notte Europea dei Musei , le istituzioni culturali e i Musei della città di Mantova rimangono aperti eccezionalmente nelle ore serali, con agevolazioni per gli ingressi ed attività speciali dedicate a ogni pubblico. Info su museimantova.it A TU PER TU CON LA RICERCA Nel decennale del Food&Science Festival, Piazza Sordello diventa uno spazio dedicato alla ricerca agroalimentare italiana : un'area in cui il pubblico possa incontrare da vicino chi, ogni giorno, lavora nei laboratori e nei campi sperimentali per ripensare il futuro del cibo. Qui trovano spazio il CREAGB, Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA , che lavora sulla genetica e la genomica delle piante alla base dell'agroalimentare italiano, CERZOO - Centro di Ricerche per la Zootecnia e l'Ambiente dell'Università Cattolica, dedicato ai sistemi di allevamento e al loro impatto ambientale, il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino , l' Università di Modena e Reggio Emilia , la Fondazione

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

The Lunch Girls - Home

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

UniverMantova , l' Università di Parma e il Consiglio Nazionale delle Ricerche - CNR Sono presenti anche i quattro dipartimenti del Campus di Agripolis dell'Università di Padova - DAFNAE (Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente), TESAF (Territorio e Sistemi AgroForestali), BCA (Biomedicina Comparata e Alimentazione) e MAPS (Medicina Animale, Produzioni e Salute) - insieme all' Istituto Italiano di Tecnologia . Tra gli stand, il pubblico potrà scoprire come la genetica e la genomica vegetale aiutano a selezionare varietà più resilienti, come la zootecnia lavora sul benessere animale e riduzione dell'impatto ambientale, come sensori avanzati, robotica e intelligenza artificiale entrano nelle filiere per monitorare qualità e sicurezza e in che modo economia circolare, uso sostenibile del suolo e gestione delle risorse naturali stanno ridisegnando l'agricoltura del futuro. Il Festival è promosso da Confagricoltura Mantova , ideato da FRAME - Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola . Si avvale di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Regione Lombardia Provincia di Mantova Comune di Mantova Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia Fondazione Banca Agricola Mantovana Fondazione BPA Poggio Rusco Confcommercio Mantova e Confesercenti Lombardia orientale come partner istituzionali. Partner sono Syngenta Gruppo Tea Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano e Consorzio Tutela Grana Padano . Main sponsor sono Barilla e Agrofarma - Federchimica . Sponsor sono Aispec - Federchimica Inalca Unione Italiana Food Coop Alleanza 3.0 e Levoni . Supporter sono Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP e Assoprol, produttori olivicoli dell'Umbria . Partner scientifici CERZOO - Centro di Ricerche per la Zootecnica e l'Ambiente (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza) CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria Fondazione Umberto Veronesi ETS Unimore - Università degli studi di Modena e Reggio Emilia Università di Parma il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino Fondazione UniverMantova , il Campus di Agripolis dell'Università di Padova con i suoi quattro dipartimenti: DAFNAE (Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente), TESAF (Territorio e Sistemi AgroForestali), BCA (Biomedicina Comparata e Alimentazione) e MAPS (Medicina Animale, Produzioni e Salute). Sponsor tecnici Colori Group Cucina da Manuale e De Simoni . Media partner ANSA Gruppo editoriale Athesis AgroNotizie e Radio Pico foodsciencefestival.it Facebook @foodsciencefestival X @foodsciencefest Instagram @foodsciencefestival YouTube @Food&Science Festival #FSF2026 #foodscience2026.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Mincio&Dintorni

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Food&Science Festival: presentato il programma della X edizione: Oltre 150 incontri e più di 120 ospiti in 8 palchi che animano la città


Mincio&Dintorni

Food&Science Festival: presentato il programma della X edizione: Oltre 150 incontri e più di 120 ospiti in 8 palchi che animano la città

04/17/2026 15:54

In programma anche una mostra, visite guidate, una serata musicale e un padiglione dedicato alla ricerca MANTOVA – Movimento, direzione, evoluzione: Traiettorie che descrivono una trasformazione. Applicata all'agricoltura, questa immagine diventa una chiave di lettura per esplorare e comprendere aspetti e tematiche del settore agroalimentare, grazie al Food&Science Festival , che alle Traiettorie dedica la sua decima edizione, da venerdì 15 a domenica 17 maggio . Promosso da Confagricoltura Mantova , ideato da FRAME – Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola , il Festival trasforma Mantova in un laboratorio di idee: tre giorni di incontri, dialoghi, dibattiti, workshop e spettacoli che portano in città scienziati, ricercatori, divulgatori, economisti, storici e protagonisti della cultura contemporanea. Ricerca scientifica e applicazione sul campo editing genetico e impatto del cambiamento climatico benessere animale e accesso al cibo alimenti "ultraprocessati" e salute cultura e antropologia storia dell'agricoltura e governance della filiera produttiva : il mondo agricolo e alimentare saranno protagonisti del palcoscenico mantovano in tutte le loro sfaccettature, grazie alla presenza di alcuni dei principali esponenti dell'attuale panorama scientifico e culturale. Tra gli ospiti della decima edizione figurano la genetista Vittoria Brambilla , docente di Botanica generale al Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali della Statale di Milano e responsabile scientifica del progetto RIS8imo, prima sperimentazione italiana in campo aperto con riso ottenuto mediante TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita), Luigi Cattivelli , direttore del Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA – Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Roberto Defez , primo ricercatore presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Napoli, Vincenzo Fogliano, responsabile

In programma anche una mostra, visite guidate, una serata musicale e un padiglione dedicato alla ricerca MANTOVA - Movimento, direzione, evoluzione: Traiettorie che descrivono una trasformazione. Applicata all'agricoltura, questa immagine diventa una chiave di lettura per esplorare e comprendere aspetti e tematiche del settore agroalimentare, grazie al Food&Science Festival , che alle Traiettorie dedica la sua decima edizione, da venerdì 15 a domenica 17 maggio . Promosso da Confagricoltura Mantova , ideato da FRAME - Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola , il Festival trasforma Mantova in un laboratorio di idee: tre giorni di incontri, dialoghi, dibattiti, workshop e spettacoli che portano in città scienziati, ricercatori, divulgatori, economisti, storici e protagonisti della cultura contemporanea. Ricerca scientifica e applicazione sul campo editing genetico e impatto del cambiamento climatico benessere animale e accesso al cibo alimenti "ultraprocessati" e salute cultura e antropologia storia dell'agricoltura e governance della filiera produttiva : il mondo agricolo e alimentare saranno protagonisti del palcoscenico mantovano in tutte le loro sfaccettature, grazie alla presenza di alcuni dei principali esponenti dell'attuale panorama scientifico e culturale. Tra gli ospiti della decima edizione figurano la genetista Vittoria Brambilla , docente di Botanica generale al Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali della Statale di Milano e responsabile scientifica del progetto RIS8imo, prima sperimentazione italiana in campo aperto con riso ottenuto mediante TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita), Luigi Cattivelli , direttore del Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Roberto Defez , primo ricercatore presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR) del CNR di Napoli, Vincenzo Fogliano, responsabile del gruppo Food Quality & Design della Wageningen University & Research, nei Paesi Bassi, il neuroscienziato Massimiliano Zampini , professore ordinario al CIMeC dell'Università di Trento, dove dirige il Multisensory Research Group, dedicato allo studio delle interazioni multisensoriali, inclusa la percezione del cibo, la nutrizionista e ricercatrice Lucilla Titta , coordinatrice del programma Smartfood allo IEO - Istituto Europeo di Oncologia, l'agronomo ed economista Andrea Segrè , professore ordinario di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, il giornalista e scrittore Paolo Attivissimo, con il suo ultimo libro, Ritorno sulla Luna (Apogeo), Donato Giovannelli , professore di Microbiologia (Università di Napoli), Dario Bressanini , autore, divulgatore, ricercatore e docente di Chimica (Università dell'Insubria, Como), Giulio Boccaletti , direttore scientifico del Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici (CMCC) e Serena Giacomin , climatologa e direttrice scientifica dell'Italian Climate Network. Ospite del Food&Science Festival 2026 anche Maria Chiara Carrozza , professoressa di Bioingegneria e Biorobotica

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

all'Università di MilanoBicocca, già ministra dell'Istruzione, Università e Ricerca e già presidente del CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche. Nel corso dell'evento di inaugurazione le verrà conferito il Premio Agricoltura Mantovana 2026 , riconoscimento che, nel decennale del Festival, celebra una delle più autorevoli scienziate italiane e il suo impegno nel promuovere la ricerca scientifica come infrastruttura strategica per lo sviluppo del Paese, bene pubblico essenziale, come testimonia il suo nuovo libro, Quanto vale la conoscenza. Cinque lezioni per la ricerca del futuro (Egea). Tradizionalmente politematico e divulgativo, il Food&Science Festival affronta i temi dell'agricoltura e dell'alimentazione anche dal punto di vista artistico, storico e culturale: ampio spazio all'arte culinaria , con il Maestro dell'Arte della Pasticceria Iginio Massari , volto televisivo e tra i più celebri maestri italiani riconosciuti a livello internazionale,e la chef stellata Chiara Pavan , ospite speciale e mentore delle ultime edizioni di Masterchef; lo storico francese Jean-Claude Maire Vigueur , tra i massimi conoscitori della storia politica del Medioevo e del Rinascimento italiano, porta l'attenzione sulla dimensione culturale del cibo, con una riflessione sul rapporto tra banchetto e potere nel Medioevo ; divulgatore e scrittore, Massimo Polidoro propone una riflessione per riscoprire la storia delle origini umane e da qui guardare al futuro con uno sguardo nuovo e più ottimista. Non mancheranno inoltre ospiti provenienti dal mondo dell'arte e della musica , come Maurizio Carucci , fondatore della Cascina Barbàn e frontman della band genovese Ex-Otago e Massimo Zamboni , chitarrista, autore e storico compositore dei CCCP e CSI. Questi e molti altri gli scienziati, i ricercatori, i professionisti del settore e i divulgatori ospiti di una decima edizione che, per celebrare il decennale, propone anche una mostra, intitolata Coltivare il futuro: le traiettorie che stanno cambiando il cibo , un'esposizione che trova spazio in Piazza Sordello , cuore della città e della manifestazione: qui saranno esposti i pannelli che, attraverso immagini, testi, video, illustrazioni e quiz interattivi, permettono di ripercorrere le Traiettorie che hanno costruito l'identità del Festival (con il sostegno di Fondazione Banca Agricola Mantovana). In occasione dei 10 anni del Festival, Piazza Sordello diventa un vero e proprio campus a cielo aperto , che accende i riflettori sulla ricerca agroalimentare italiana: un'area in cui il pubblico possa incontrare da vicino chi, ogni giorno, lavora nei laboratori e nei campi sperimentali per ripensare il futuro del cibo, con ricercatori ed esperti provenienti da alcuni dei migliori dipartimenti universitari e centri di ricerca italiani Tra dialoghi e laboratori, degustazioni e incontri, spettacoli e presentazioni, il Festival va a popolare il cuore di Mantova, a partire proprio dal suo centro nevralgico in Piazza Sordello , sede della mostra, di conferenze, dibattiti e degustazioni; Il programma prosegue poi in altri luoghi significativi della città: all'Atrio degli Arcieri di Palazzo Ducale , alla Sala Conferenze di Palazzo Plenipotenziario , nell'Aula Magna ex Seminario Vescovile, alla Loggia del grano e al Teatro Bibiena . I Laboratori sono ospitati anche in Via Goito e Sala Maria Teresa ex Seminario Vescovile. PER APPROFONDIRE In un momento storico di pressioni climatiche e trasformazioni geopolitiche , spinte verso l'innovazione tecnologica e urgenti esigenze sociali , il programma del Food&Science Festival si articola in Traiettorie

che agiscono come lenti di ingrandimento e veri e propri percorsi tematici che indirizzano lo sviluppo del programma e dei contenuti: Traiettorie Genetiche Traiettorie Tecnologiche Traiettorie Ecologiche Traiettorie di Salute Traiettorie Strategiche Traiettorie Sociali ed Etiche Traiettorie Culturali Traiettorie Percettive Traiettorie Performative Traiettorie Esplorative . Per i dettagli relativi a giorno, ora e luogo dei singoli appuntamenti, compresi quelli del programma scuole, raccontati nella sezione dedicata, si rimanda alla sezione programma del sito del Festival , e al programma cronologico della cartella stampa. TRAIETTORIE GENETICHE La ricerca scientifica nel campo dell'editing genetico ha sempre occupato una posizione di rilievo nel programma del Festival, che negli anni ha dedicato grande attenzione allo sviluppo delle tecniche CRISPR e delle TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita), ambiti in cui la ricerca italiana può vantare studi d'eccellenza. l ruolo degli studi genetici nel ridisegnare l'agricoltura del futuro torna a imporsi nel palinsesto del Festival, che affronta il tema lungo due grandi direttrici: da un lato la ricerca, dal laboratorio al campo, dall'altro la governance delle innovazioni e il quadro delle regole che ne orientano l'applicazione. Sul fronte della ricerca e delle ricadute concrete in agricoltura, un panel dedicato alla sperimentazione genetica applicata ai cereali riunisce Roberto Tuberosa , professore di Genetica agraria all'Università di Bologna, Pierdomenico Perata , professore di Fisiologia vegetale alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, e Stefania Masci , professoressa ordinaria di Genetica agraria presso il Dipartimento DAFNE dell'Università della Tuscia e presidente della Società Italiana di Genetica Agraria (SIGA), insieme ad Alberto Acquadro , professore associato di Genetica agraria al DISAFA dell'Università di Torino e responsabile del progetto PROSPEcT, e a Mario Pezzotti , professore di Genetica agraria all'Università di Verona e dirigente del Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach. A tracciare il quadro delle implicazioni scientifiche e sociali dell'editing genomico per il grande pubblico interviene anche Anna Meldolesi , biologa, giornalista scientifica e autrice. Gli aspetti di governance e la regolamentazione delle sperimentazioni in campo sono affidati a un confronto tra Luigi Cattivelli , direttore del Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA, Roberto Defez , ricercatore dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Napoli, e Michele Morgante , professore di Genetica all'Università di Udine e direttore scientifico dell'Istituto di Genomica Applicata, già presidente della Società Italiana di Genetica Agraria, che discutono come le scelte normative possano favorire o frenare l'adozione delle nuove biotecnologie in agricoltura. Sul tema anche l'incontro con Vittoria Brambilla , che sottolinea l'importanza della libertà della ricerca scientifica a partire dal suo nuovo libro, La speranza verde (Bompiani), scritto a quattro mani con Fabio Fornara , che testimonia l'impatto che ricerca e sperimentazione possono avere sulla pelle delle persone e nelle loro vite. Nell'ambito delle Traiettorie Genetiche si inserisce anche l'ormai tradizionale appuntamento con Happy Science Hour, l'aperitivo scientifico pensato per esplorare i temi più attuali e rilevanti dell'innovazione agroalimentare attraverso un format coinvolgente e accessibile, che favorisce il confronto diretto tra ricercatori, divulgatori e protagonisti del mondo agricolo e delle filiere produttive; a tu per tu con

il pubblico del Festival quest'anno sono Dario Bressanini , autore, divulgatore, ricercatore e docente di Chimica (Università dell'Insubria, Como), Ruggero Rollini , divulgatore scientifico e autore molto seguito online, Stefano Bertacchi , ricercatore all'Università di MilanoBicocca e Marco Martinelli , biotecnologo e divulgatore scientifico (incontro a cura di Syngenta). TRAIETTORIE TECNOLOGICHE Un altro filone tematico a cui il Food&Science tradizionalmente dedica molta attenzione è quello che esplora il ruolo delle nuove tecnologie nell'avanzamento delle tecniche agricole e nell'ottimizzazione delle filiere produttive, argomento che torna nel programma del decennale, con molta attenzione al ruolo dell'intelligenza artificiale nell'agricoltura di precisione . In particolare, Tommaso Cinquemani , giornalista e divulgatore, conduce un'esplorazione nell'agricoltura 4.0 a partire dal suo libro La natura non basta (Codice), soffermandosi sull'impatto del digitale e delle nuove tecnologie sul lavoro nei campi. Il ruolo dell'intelligenza artificiale nella filiera produttiva della frutta, per ottimizzare sia produzione che distribuzione riducendo gli sprechi e garantendo un'alta qualità del prodotto è al centro di un incontro con Pietro Terlingo , responsabile Ortofrutta di Coop Alleanza 3.0. Ricercatore (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia UNIMORE) e docente del corso di Chimica Verde e Sostenibile a Mantova, Matteo Sensi affronta invece il tema dei biosensori basati sull'elettronica organica, dispositivi innovativi in grado di monitorare la freschezza degli alimenti. Al confine tra le Traiettorie Tecnologiche e quelle Ecologiche, l'appuntamento Il filo che ci unisce: ieri, oggi e il domani dell'agricoltura promuove un confronto corale tra istituzioni, imprese e accademia. Dalla nascita del Festival, un decennio di evoluzioni ha trasformato radicalmente il comparto, oggi investito da mutamenti epocali. Tra crisi climatica, pressione normativa e accelerazione digitale, il settore richiede risposte d'avanguardia: l'iniziativa nasce dunque come riflessione strategica per interpretare il passato recente e delineare soluzioni capaci di sostenere l'intero sistema agroalimentare. Affidato alla conduzione del giornalista Massimiliano Del Barba , de Il Corriere della Sera , l'evento prevede dialoghi aperti e dinamici tra esponenti della ricerca, tra cui Pierdomenico Perata, professore di Fisiologia vegetale alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, e autorevoli rappresentanti della filiera agroalimentare. Queste riflessioni faranno da preludio a una tavola rotonda di alto livello: un momento di dibattito con i rappresentanti delle Istituzioni Europee e Nazionali e i vertici di Confagricoltura Unione Italiana Food e CropLife Europe , chiamati a tracciare le rotte strategiche per l'agricoltura del futuro (a cura di Syngenta). TRAIETTORIE ECOLOGICHE Il cambiamento climatico sta imponendo all'agricoltura un rapido ripensamento dei sistemi produttivi per contribuire alla transizione ecologica , dalla gestione delle risorse idriche all'agricoltura rigenerativa, dal sequestro di carbonio nei suoli all'energia rinnovabile. Dell'impatto del cambiamento climatico sui territori e sull'agricoltura tratta il dialogo tra Serena Giacomin , climatologa e direttrice scientifica dell'Italian Climate Network, e Claudio Cassardo , climatologo e meteorologo (Università degli Studi di Torino). Direttore scientifico del Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici (CMCC), Giulio Boccaletti offre uno sguardo sul paesaggio

come infrastruttura da proteggere: dalle foreste che assorbono carbonio al ruolo dei fiumi nel regolare le temperature, a partire dal suo ultimo libro, Il futuro della natura (Mondadori). Biologo e giornalista scientifico, Antonio Scalari propone invece un approfondimento su come il clima sta modificando i grandi bacini fluviali e, in particolare, il Po, per provare a comprendere anche le conseguenze sui territori circostanti. Di clima e impatto ambientale dal punto di vista del riciclo tratta il panel ispirato al libro Quello che sai sulla plastica è sbagliato (Gribaudo), con gli autori, Simone Angioni , chimico e divulgatore, Stefano Bertacchi , ricercatore, e Ruggero Rollini , chimico e divulgatore, volto a fare chiarezza sul reale impatto della plastica sull'ambiente e le buone pratiche che ciascuno può applicare nella quotidianità (in collaborazione con il Gruppo TEA). TRAIETTORIE DI SALUTE Il legame tra alimentazione e salute è diventato un punto focale della ricerca scientifica: la dieta modula il microbiota intestinale, il metabolismo e si associa in diversi studi al rischio di sviluppare malattie croniche. Negli ultimi anni, in particolare, il dibattito sugli alimenti ultraprocessati ha assunto un ruolo centrale sia nella ricerca che nello spazio pubblico. Il modo in cui questi risultati vengono raccontati - spesso con toni allarmistici e richieste di posizioni nette o di interventi immediati - rischia però di semplificare e distorcere una realtà molto più complessa. Emblematico, da questo punto di vista, è il nodo della definizione stessa di "ultraprocessato": il dibattito su come classificare questi alimenti è ancora aperto, e i diversi sistemi oggi in uso conducono a raggruppamenti e conclusioni che non coincidono sempre in modo soddisfacente. Su questi temi, Daniela Martini , docente di Nutrizione Umana (Università degli Studi di Milano), l'onorevole Maria Chiara Gadda , Deputata della Repubblica Italiana, e Cinzia Menchise , Direttrice Integratori & Salute e Nutrizione specializzata di Unione Italiana Food, discutono le possibili implicazioni pratiche e di policy legate al modo in cui definiamo e comunichiamo gli alimenti cosiddetti "ultraprocessati", con l'obiettivo di offrire strumenti in più per decisioni individuali e collettive consapevoli (evento in collaborazione con Unione Italiana Food). Il dialogo tra Daniele Del Rio , professore di Nutrizione umana (Università di Parma), e Vincenzo Fogliano , professore e responsabile del gruppo Food Quality & Design (Wageningen University & Research, Paesi Bassi), affronta invece le frontiere scientifiche ancora aperte su questi aspetti, per contribuire a fare chiarezza e a rimettere in prospettiva un tema sempre più presente nel dibattito pubblico. Del ruolo delle diete e dell'impatto che il cibo può avere sulla salute si occupa Lucilla Titta , nutrizionista e ricercatrice, coordinatrice del programma Smartfood dello IEO. Sul tema anche l'intervento di Dario Bressanini , autore, divulgatore, ricercatore e docente di Chimica (Università dell'Insubria, Como), a partire dal suo libro La dieta termodinamica (Mondadori). Augusto Consoli , psichiatra specializzato nei disturbi del comportamento alimentare, e Andrea Devecchi , medico dietologo, dottorando (Università di Pollenzo) affrontano invece il delicato tema del rapporto con il cibo e dei disturbi correlati. Della rappresentazione dell'alimentazione nei media si occupa Devis Bellucci , fisico e ricercatore nel campo dei biomateriali, autore di Dati alla mano. La verità sulla salute tra numeri e illusioni (Bollati Boringhieri), che propone una guida

attraverso le insidie delle analisi statistiche, per fare chiarezza tra abbagli e illusioni. Tra innovazione agronomica, molecole e algoritmi, la scienza porta in campo sempre maggiori progressi. Ne parla Elena Baraldi , professoressa del dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (Università di Bologna), con Matteo Matteucci , professore associato del Dipartimento di Elettronica Informazione e Bioingegneria del Politecnico di Milano, in un panel dedicato all'innovazione in agricoltura, per raccontare come funzionano le ultime applicazioni e quale ruolo hanno gli agrofarmaci in un approccio sempre più consapevole (in collaborazione con Agrofarma - Federchimica). TRAIETTORIE STRATEGICHE Dalla Politica Agricola Comune europea alle normative che regolano etichette e marchi di qualità, dalle tensioni geopolitiche che minacciano le catene di approvvigionamento alle strategie per rendere le filiere più resistenti, il Food&Science Festival esplora il delicato equilibrio tra politica agricola e commercio del cibo. In questo filone si inserisce una serie di panel dedicati a DOP e normative di tutela dei marchi di qualità: un incontro dedicato alle tre principali DOP dei formaggi italiani, con Riccardo Deserti , direttore generale del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Pier Maria Saccani , direttore generale del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, Stefano Berni , Direttore del Consorzio Tutela Grana Padano e Cesare Baldrighi , presidente di Origin Italia, per raccontare come nascono i marchi del Made in Italy e come valorizzare il ruolo del territorio nella produzione; un focus sull'olio biologico di qualità, per sensibilizzare il pubblico sulle caratteristiche e sulla complessità di questo prodotto e per capire come valutare non soltanto il prezzo in etichetta ma il valore complessivo dell'olio, legato al territorio, alla filiera e alle certificazioni di qualità (in collaborazione con Assoprol, produttori olivicoli dell'Umbria). A chiudere il cerchio è il dialogo tra Michele Fino , giurista e professore all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e Carmine Garzia , professore di Economia aziendale nella stessa università, che mette al centro le tensioni interne ai sistemi DOP: da un lato la necessità di tutelare i territori e consolidarne il valore, dall'altro le spinte del mercato verso l'espansione produttiva, che possono favorire una crescente specializzazione delle aree di origine, con effetti critici sul paesaggio agrario e ricadute anche sul tessuto sociale ed economico. Politiche e governance della sicurezza alimentare sono al centro del dialogo tra Michele Fino e Claudia Paoletti , PhD, Program Manager per le Innovative Risk Assessment Methodologies del Dipartimento ENABLE dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), che accompagna il pubblico dietro le quinte del sistema europeo di valutazione del rischio, mostrando come vengono costruite e applicate le norme che regolano produzione, distribuzione e controllo degli alimenti (in collaborazione con AispecFederchimica). Nelle Traiettorie Strategiche trova spazio anche l'incontro con l'agronomo ed economista Andrea Segrè , professore di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, che approfondisce le potenzialità dell'economia circolare a partire dal suo nuovo libro Contro lo spreco. Cibo, valore, futuro (Treccani), in dialogo con frate Fabio Piasentin Con Andrea Segrè è in programma anche la Cena dei Popoli , nel Chiostro del Convento Francescano di Mantova , un'esperienza che riproduce

in forma concreta le dinamiche di disuguaglianza sociale ed economica nell'accesso al cibo, attraverso porzioni e condizioni di servizio differenziate, per invitare a riflettere su giustizia alimentare e diritto al nutrimento (a cura del Sermig). TRAIETTORIE SOCIALI ED ETICHE Nelle Traiettorie Sociali ed Etiche il Festival accende i riflettori sulle disparità e sulle questioni sociali ed etiche che il cibo porta con sé, dalle relazioni di genere alle condizioni in cui si organizzano le filiere, fino al rapporto con gli animali e con i territori. In questo quadro si inserisce una serie di incontri dedicati all'allevamento, che lo osservano da prospettive diverse ma complementari: la ricerca scientifica, il benessere animale, la sicurezza delle produzioni e le nuove tecnologie che stanno cambiando il modo di allevare, per interrogarsi su come coniugare efficienza, responsabilità e rispetto degli esseri viventi coinvolti. Di allevamento responsabile tratta il dialogo tra Luca Battaglini , professore al Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, che guarda in particolare alle piccole produzioni, come gli allevamenti di montagna, e Luigi Bertocchi , veterinario ed esperto del sistema CLASSYFARM, il programma nazionale per la valutazione del benessere animale e del rischio negli allevamenti, che affronta il tema dal punto di vista della governance della sanità animale. Martina Tarantola , ricercatrice e docente al Dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Torino, Paolo Ajmone Marsan , professore di Miglioramento genetico animale alla Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, e Riccardo Negrini , professore del Dipartimento di Scienze animali, della nutrizione e degli alimenti della stessa università, sono protagonisti di un panel che guarda all'allevamento da più punti di vista, tra salute collettiva e ricerca genetica, con uno sguardo al futuro dell'alimentazione e della produzione di carne. Nello stesso filone si inserisce il panel con Giovanni Sorlini ,Responsabile dello Sviluppo Sostenibile di Inalca, Giuseppe Pulina ,professore di Zootecnica(Università di Sassari) Andrea Rosati, Segretario Generale di EAAP, la Federazione Europea di Scienze Animali, e Mondina Francesca Lunesu ,agronoma e ricercatrice (Università di Sassari); l'incontro è dedicato al progetto Methancut , volto a sperimentare l'efficacia di additivi alimentari a base di estratti vegetali nella riduzione delle emissioni di metano enterico in bovini da carne. Un'occasione per capire come funziona la ricerca in questo campo, quali sono i limiti degli studi attuali e quali prospettive si aprono (a cura di INALCA). Per una testimonianza sulle pratiche di allevamento in atto sul territorio interviene anche Maddalena Zucali , professoressa delDipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (Università degli Studi di Milano), che presenta il progetto Meet the Cow, che ha l'obiettivo sia di sensibilizzazione del settore agricolo riguardo alle tematiche ambientali sia di informare i cittadini/e su come il sistema allevatoriale lombardo ed italiano si stia impegnando per migliorare il benessere degli animali (in collaborazione con Regione Lombardia). Di accesso al cibo ed eccesso di cibo, dal punto di vista sociale ed economico, tratta anche l'incontro con Nicola Corradi , External Relations Gruppo Barilla, che pone l'accento sui paradossi alimentari, le disuguaglianze globali nell'accesso alla nutrizione e gli sprechi alimentari (in collaborazione con Barilla). Nell'Anno internazionale

delle donne agricoltrici, proclamato dalle Nazioni Unite e coordinato dalla FAO per il 2026, le Traiettorie Sociali portano attenzione anche sulla parità di genere in agricoltura, con Catia Zumpano , ricercatrice del CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, che racconta il ruolo delle donne nel settore agricolo e le sfide ancora aperte. L'attenzione alle disparità di genere in agricoltura passa anche attraverso uno sguardo internazionale grazie all'associazione Quelle del Latte , rete di professioniste impegnate nella zootecnia da latte italiana, che porta al Festival la voce delle donne allevatrici e delle loro alleate europee. Protagoniste dell'incontro sono Anne DumonnetLeca , esperta di comunicazione del settore agricolo e fondatrice di VoxDemeter, ecosistema media dedicato alle donne del mondo agricolo, Laurence Cormier , allevatrice di vacche da latte in Mayenne e fondatrice dell'associazione "Les Elles de la Terre" per la rappresentanza delle agricoltrici francesi, e Boena Bochenek , attachée agricole presso l'Ambasciata di Francia in Polonia e membro del consiglio del programma Agro Woman, che portano esperienze e punti di vista differenti su come le donne raccontano e rappresentano la terra nel cuore d'Europa. TRAIETTORIE CULTURALI Il cibo è cultura. Racconta chi siamo, da dove veniamo. Dalle tradizioni culinarie alla simbologia degli alimenti, dal rapporto tra cibo e identità a quello tra uomo e natura, le Traiettorie Culturali offrono una riflessione storica, antropologica e multidisciplinare sull'alimentazione. Giornalista, scrittore e divulgatore scientifico, Massimo Polidoro porta al Food&Science la conferenza-spettacolo Le origini dell'uomo: la forza della diversità , tratta dal suo ultimo libro, Il mistero delle origini dell'uomo (Feltrinelli), per capire come abbiamo scoperto il nostro posto nel mondo, a partire da Darwin e dalla genetica moderna, smontando i vecchi miti sulle origini umane e provando a immaginare un futuro che veda la nostra specie non più come superiore, ma come parte di questo mondo meraviglioso (in collaborazione con il Comune di Mantova). In programma con Polidoro anche la presentazione del suo libro Una vita ben spesa (Mondadori), una riflessione sull'importanza del metodo scientifico e una testimonianza circa il prezioso lascito di Piero Angela (in collaborazione con il Comune di Mantova). Diversi anche gli eventi dedicati alla storia e alla cultura del cibo, come l'incontro con il già citato Jean-Claude Maire Vigueur , storico francese che propone un excursus nel rapporto tra cibo e potere nel Medio Evo. In questo filone il programma propone anche molte presentazioni di libri nello spazio SEMI in Piazza Sordello , un palco informale pensato per stimolare la riflessione e il dialogo con gli autori (in collaborazione con Levoni); qui trovano spazio, tra gli altri: Myriam Sabolla ,cuoca e blogger di cucina (The Food Sister), con il libro Cucina in famiglia , che offre consigli pratici per organizzare la cucina di tutti i giorni, dalla spesa ai menù, con ricette adatte a ogni età; sul crinale tra scienza e cultura Piero Ugliengo , professore di Chimica (Università di Torino), che offre una riflessione sull'acqua e le origini della vita, a partire dal suo libro La vita inizia qui (il Mulino); Marco Ferrari , biologo, giornalista e divulgatore scientifico, autore di Le piante non sono animali verdi (Bollati Boringhieri), smonta con rigore scientifico il mito dell'intelligenza vegetale. Renato Bruni ,professore di Botanica Farmaceutica (Università di Parma), e Piero Fabbri

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

, scrittore e giornalista, sono i protagonisti di un incontro interattivo sugli alberi e la matematica, con giochi che il pubblico è chiamato a risolvere, tratti dal loro libro Rompicapi tra le fronde (AlphaTest). Le Traiettorie Culturali ospitano anche l'evento dedicato al decennale del festival, con Ugo Ala e Cristian Damasco , ricercatori (Università di Torino), che propongono un viaggio nella storia della scienza attraverso 10 scoperte scientifichelegate proprio al numero 10. Le celebrazioni del decennale prevedono anche lo spettacolo Note dolenti della Banda Osiris , che torna a Mantova dopo aver inaugurato la prima edizione del Festival. TRAIETTORIE PERCETTIVE Perché scegliamo un prodotto invece di un altro? Come funziona il processo decisionale del consumatore davanti a una scelta alimentare? Le Traiettorie Percettive esplorano i meccanismi percettivi e cognitivi che guidano le nostre decisioni alimentari quotidiane: quali fattori inconsci influenzano le nostre decisioni davanti agli scaffali del supermercato? A queste domande risponde il dialogo tra Simona Stano , professoressa associata di Semiotica all'Università di Torino e vice direttrice del Centro Interdipartimentale di Ricerca sulla Comunicazione (CIRCe), Greta Durante , divulgatrice nell'ambito delle scienze comportamentali e decisionali, e Anna D'Errico , neuroscienziata specializzata nello studio dell'olfatto, voci a confronto per esplorare gusto e disgusto. Per approfondire la percezione multisensoriale del cibo da un punto di vista neuroscientifico interviene Massimiliano Zampini ,neuroscienziato, direttore del Multisensory Research Group del CIMeC dell'Università di Trento. Dal punto di vista chimico intervengono invece i due chimici e divulgatori scientifici che, insieme, hanno ideato la pagina I Chimici sulla Tavola , molto seguita online: Matteo Capone e Chiara Biagini quest'anno tornano a Mantova per spiegare come la chimica influenza alcune specifiche percezioni del gusto, come il piccante e l'acqua frizzante. Le Traiettorie Percettive ospitano anche diversi incontri che affrontano il mondo agricolo e alimentare dal punto di vista della narrazione che ne viene fatta attraverso i media: Stefano Cavada e Sara Maduzzi (Pianura Padana Mon Amour), creator, sono protagonisti di un dialogo che spazia dalla pianura padana alla montagna per esplorare percezione e narrazione del rapporto tra cibo, territorio e stili di vita (in collaborazione con Levoni); fisico e divulgatore, Devis Bellucci concentra l'attenzione su numeri, statistiche e trabocchetti comunicativi a partire dal suo libro Dati alla mano (Bollati Boringhieri), per decostruire gli inganni della comunicazione; di rappresentazione del cibo tratta il dialogo tra la giornalista Sonia Ricci Gambero Rosso) e la food stylist Livia Sala Elena Canadelli presenta il libro Raccontare la biodiversità (Carocci editore), dedicato ai musei naturalistici e alla comunicazione del mondo naturale; in questo filone anche il panel in collaborazione con Il Post , che presenta il nuovo numero di Cose spiegate bene Di percezioni e comunicazione si occupa anche Elisa Pellegrino , ricercatrice in agronomia alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, che approfondisce le interazioni tra piante e suolo, concentrandosi in particolare sui funghi micorrizici arbuscolari, i microrganismi sotterranei che mettono in relazione radici, suolo e fertilità dei sistemi agricoli. TRAIETTORIE PERFORMATIVE Il cibo è anche linguaggio, espressione, spettacolo, ha una sua dimensione creativa e scenica: le Traiettorie Performative accolgono la possibilità di trasformare

l'atto del mangiare in esperienza estetica, dai piatti che diventano opere visive alle performance che usano il cibo come medium, dalle installazioni artistiche alle collaborazioni tra chef, scienziati e artisti, come i già citati Maurizio Carucci , cantautore degli Ex-Otago, contadino e fondatore della Cascina Barbàn, collettivo agricolo culturale in Val Borbera, e Massimo Zamboni , chitarrista e compositore dei CCCP e dei CSI, protagonisti di un dialogo che attraversa arte, agricoltura e rapporto con il territorio. In questo filone si inserisce anche il panel dedicato all'arte di raccontare il mondo scientifico in chiave comica, con Fill Pill, Francesco Giorda e Ottavia Bettucci , tre comici e divulgatori scientifici che, tra una battuta e l'altra, racconteranno i segreti per utilizzare la risata come uno strumento per rendere la scienza accessibile. TRAIETTORIE ESPLORATIVE Dall'agricoltura verticale alle proteine alternative, dalla carne coltivata all'agricoltura spaziale, le Traiettorie Esplorative si sporgono oltre l'orizzonte attuale per spiare le tecnologie e le idee ancora in fase sperimentale che potrebbero ridefinire l'agricoltura e l'alimentazione del futuro: come sarà il cibo tra dieci anni? A guidare l'esplorazione nell'agricoltura spaziale è Stefania De Pascale ,professoressa di Orticoltura e Floricoltura (Università Federico II di Napoli) che da oltre 25 anni studia la coltivazione di piante per il supporto all'esplorazione umana dello spazio, nell'ambito di progetti finanziati dall'Agenzia Spaziale Italiana (ASI) e dall'Agenzia Spaziale Europea (ESA); sul tema interviene anche l'astrofisico e divulgatore scientifico Luca Perri ,che propone un focus sul futuro dell'agricoltura sulla luna. Giornalista e scrittore, Paolo Attivissimo presenta il suo ultimo libro, Ritorno sulla Luna. Dal sogno dell'Apollo alla sfida di Artemis (Apogeo), per scoprire le nuove frontiere della ricerca spaziale e smontare qualche falso mito; sul tema anche l'incontro con Donato Giovannelli , professore di Microbiologia (Università di Napoli), che porta l'esperienza del progetto AQUA, uno studio sul ruolo dei microrganismi nell'evoluzione dell'acqua terrestre e nell'abitabilità dei pianeti. Tra le nuove frontiere dell'innovazione anche un incontro che esplora il ruolo delle piante come biofabbriche, capaci di produrre biofarmaci e cosmetici, come raccontano Laura Degara, professoressa di Fisiologia Vegetale (Università Campus Biomedico di Roma), ed Elena Sgaravatti , imprenditrice, founder e general manager di PlantaRei Biotech Srl. LABORATORI E INCONTRI PER RAGAZZE E RAGAZZI Anche quest'anno l'offerta del Food&Science Festival dedicata a ragazze e ragazzi, studentesse e studenti è ampia e varia, con un doppio palinsesto fatto di incontri laboratori e installazioni pensati per rispondere a dubbi e interrogativi legati ai tanti temi affrontati. Oltre agli incontri elencati di seguito, il programma dettagliato è disponibile sul sito Vittoria Brambilla racconta agli studenti il percorso che ha portato alla prima sperimentazione in Italia su piante di riso ottenute tramite Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA), per rendere il riso resistente al brusone, una malattia fungina che può compromettere gravemente i raccolti (in collaborazione con Regione Lombardia). La rivoluzione digitale sta introducendo nell'agricoltura strumenti e approcci innovativi, che cambiano il modo di lavorare nei campi: dal ruolo dei droni nel monitoraggio delle colture all'importanza dei sistemi di irrigazione intelligente, fino all'utilizzo di software basati su dati

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

in tempo reale; Tommaso Cinquemani racconta come tecnologia, ambiente e agricoltura possano dialogare (in collaborazione con Regione Lombardia). Metereologo, climatologo del CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche e divulgatore, Giulio Betti racconta le sfide del cambiamento climatico e le pratiche per attenuarne il più possibile l'impatto, mostrando anche le grandi opportunità di studio e di lavoro che si celano dietro la transizione energetica ed ecologica (in collaborazione con Gruppo TEA). Il biotecnologo e divulgatore scientifico Marco Martinelli , che ha un grande seguito sui social,sarà uno dei protagonisti di un Quizzone per aiutare ragazzi e ragazze a scoprire le figure professionali richieste nel settore degli agrofarmaci, non solo chimici o agronomi, ma gruppi di lavoro che uniscono ricerca scientifica, sicurezza, normativa, ambiente e comunicazione (in collaborazione con Agrofarma - Federchimica). Ricercatore, nutrizionista e autore, Daniele Nucci racconta agli studenti lo stretto legame tra cibo e salute, portando l'attenzione sulla Dieta Mediterranea non solo come modello nutrizionale, ma come vero e proprio stile di vita che intreccia salute, cultura e sostenibilità (in collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano DOP). Foodland è un percorso interattivo di Fondazione Veronesi dedicato ai temi dell'educazione alimentare e della sostenibilità; affronta in maniera accessibile ma rigorosa argomenti come nutrienti e alimenti, lettura delle etichette, conservazione e il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione (in collaborazione con Gruppo TEA). In programma anche un laboratorio di degustazione per ragazzi e ragazze, un vero e proprio viaggio alla scoperta del Parmigiano Reggiano , tra tradizione, territorio, gusto e benessere (a cura di Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano). Non solo, tra le attività in programma anche una visita al caseificio con bambini della scuola primaria, per portare i più piccoli dietro le quinte della produzione (a cura di Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano). Come si fa il formaggio che grattugiamo sulla pastasciutta? Da che cosa derivano il suo sapore e il suo profumo caratteristico? Attraverso il gioco e l'esplorazione multisensoriale , bambini e bambine ripercorrono il processo di produzione del Grana Padano DOP (a cura di Consorzio Tutela Grana Padano) WORKSHOP, DEGUSTAZIONI ED EVENTI SPECIALI Non possono mancare all'appello le degustazioni del Food&Science Festival, occasioni uniche per partecipare, non solo come pubblico, al programma. Si parte dal cibo, anzi, dal formaggio , i cui segreti saranno protagonisti di più appuntamenti; tra questi la dimostrazione Tutto si trasforma , che porta dietro le quinte della preparazione della Mozzarella di Bufala Campana DOP, illustrando la circolarità della produzione, dove anche il liquido di governo della mozzarella viene riutilizzato, diventando, ad esempio, lievito d'eccezione per una pizza d'autore (a cura di Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala campana DOP). Segreti dei lattici anche durante loshow cooking La cacio e pepe da IG Nobel Prize : otto fisici, della comunità scientifica internazionale hanno unito le forze per trovare la combinazione scientifica ottimale per una cacio e pepe perfetta, che gli è valsa l'IG Nobel; Daniel Maria Busiello e Davide Revignas , due dei ricercatori vincitori del premio, sono i protagonisti di questo show cooking divulgativo, in cui la scienza incontra la tradizione gastronomica. Largo al formaggio anche in Piazza Sordello: degustazioni alla scoperta dei segreti

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

del Grana Padano DOP e laboratori che propongono interessanti abbinamenti, tra armonie dorate con l'idromele e lo sposalizio sensoriale con le fragole; allo stand del Parmigiano Reggiano degustazioni in purezza e in abbinamento, oltre alla visita al caseificio per scoprire tutti i segreti della produzione. Visite anche all'impianto bakery di Barilla, a Castiglione delle Stiviere, insieme al biotecnologo e divulgatore Roberto Cighetti , che conduce il percorso nella struttura che sforna 130.000 tonnellate all'anno di biscotti e prodotti da forno Al lavoro con i formaggi anche Myriam Sabolla e Sara Porro , che conducono il workshop Grana Padano e la scienza della maturazione: come il tempo costruisce sapore , per esplorare l'importanza dello scorrere del tempo nel costruire la complessità e profondità di sapore di uno dei marchi di qualità più conosciuti del Paese (in collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano). Il tempo gioca un ruolo fondamentale anche durante la masterclass Alla ricerca del tempo da perdere , con Nina Orria , pasticcera designer che, a partire dal dolce proustiano per eccellenza, la madeleine , esplora il tempo come ingrediente invisibile e fondamentale della pasticceria, combinando la scienza di processi chimici e sensoriali alla degustazione guidata Tra i workshop anche una masterclass dedicata agli oli DOP Umbria e Bio , con abbinamento a prodotti tipici: un'occasione per scoprire le tecniche di degustazione olfattiva e gustativa, con particolare attenzione all'identificazione e alla descrizione dei descrittori positivi come il fruttato, l'amaro e il piccante (evento a cura di Assoprol Umbria). Torna al Festival l'associazione AMi Ambasciatori dei Mieli , con Lucia Piana , che conduce un'esplorazione nel mondo dell'ape , tra miele e salvaguardia degli ecosistemi, raccontando una relazione, quella tra uomini e api, antica quanto l'umanità stessa; al termine, una degustazione di un campione di polline e due mieli insoliti. Giardiniere e barman, Yuri Gelmini si unisce al duo Matteo Capone e Chiara Biagini (I Chimici sulla Tavola) per spiegare la chimica dell'hangover: insieme testano, bicchiere alla mano, alcune delle più diffuse scuole di pensiero legate ai postumi dell'ebbrezza, tra rimedi fatti in casa e falsi miti. Alla scoperta dei segreti della fermentazione, Alessandra Biondi Bartolini e Antonella Losa propongono un gioco dell'oca in cui i giocatori si sfidano tra materie prime e microrganismi per ottenere prodotti come kombucha, kefir, crauti o pane: alcuni microrganismi sono utili e necessari per alcuni prodotti e nocivi per altri e, a ogni lancio di dado o giro di ruota, qualcuno andrà avanti e qualcuno tornerà indietro. Un viaggio alla scoperta del riso come ingrediente versatile, capace di unire saperi tradizionali e innovazione, dalla cucina alla cosmetica: Anita Gazzani , designer,e Andrea Carlin , chef,conducono un percorso sensoriale che racconta il riso mantovano nel suo doppio volto: alimento e risorsa cosmetica. Tra gli spettacoli per i più piccoli anche le animazioni scientifiche di Leoscienza , traesperimenti e dimostrazioni interattive, reazioni chimiche tanto inaspettate da sembrare magiche e principi della fisica testati con utensili da cucina, fluidi extraterrestri, fino ai combustibili fossili e alle fonti sostenibili, scoprendo come produrre energia pulita, ridurre consumo e impronta idrica, praticare riuso ed economia circolare. Inoltre, per il primo anno, in occasione della Notte Europea dei Musei , le istituzioni culturali e i Musei della città di Mantova rimangono aperti eccezionalmente

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

nelle ore serali, con agevolazioni per gli ingressi ed attività speciali dedicate a ogni pubblico. Info su museimantova.it A TU PER TU CON LA RICERCA Nel decennale del Food&Science Festival, Piazza Sordello diventa uno spazio dedicato alla ricerca agroalimentare italiana : un'area in cui il pubblico possa incontrare da vicino chi, ogni giorno, lavora nei laboratori e nei campi sperimentali per ripensare il futuro del cibo. Qui trovano spazio il CREAGB, Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA , che lavora sulla genetica e la genomica delle piante alla base dell'agroalimentare italiano, CERZOO - Centro di Ricerche per la Zootecnia e l'Ambiente dell'Università Cattolica, dedicato ai sistemi di allevamento e al loro impatto ambientale, il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino , l'Università di Modena e Reggio Emilia , la Fondazione UniverMantova , l'Università di Parma e il Consiglio Nazionale delle Ricerche - CNR Sono presenti anche i quattro dipartimenti del Campus di Agripolis dell'Università di Padova - DAFNAE (Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente), TESAF (Territorio e Sistemi AgroForestali), BCA (Biomedicina Comparata e Alimentazione) e MAPS (Medicina Animale, Produzioni e Salute) - insieme all'Istituto Italiano di Tecnologia . Tra gli stand, il pubblico potrà scoprire come la genetica e la genomica vegetale aiutano a selezionare varietà più resilienti, come la zootecnia lavora sul benessere animale e riduzione dell'impatto ambientale, come sensori avanzati, robotica e intelligenza artificiale entrano nelle filiere per monitorare qualità e sicurezza e in che modo economia circolare, uso sostenibile del suolo e gestione delle risorse naturali stanno ridisegnando l'agricoltura del futuro. Il Festival è promosso da Confagricoltura Mantova , ideato da FRAME - Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola . Si avvale di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Regione Lombardia Provincia di Mantova Comune di Mantova Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia Fondazione Banca Agricola Mantovana Fondazione BPA Poggio Rusco Confcommercio Mantova e Confesercenti Lombardia orientale come partner istituzionali. Partner sono Syngenta Gruppo Tea Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano e Consorzio Tutela Grana Padano . Main sponsor sono Barilla e Agrofarma - Federchimica . Sponsor sono Aispec - Federchimica Inalca Unione Italiana Food Coop Alleanza 3.0 e Levoni . Supporter sono Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP e Assoprol, produttori olivicoli dell'Umbria . Partner scientifici CERZOO - Centro di Ricerche per la Zootecnica e l'Ambiente (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza) CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria Fondazione Umberto Veronesi ETS Unimore - Università degli studi di Modena e Reggio Emilia Università di Parma il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino Fondazione UniverMantova , il Campus di Agripolis dell'Università di Padova con i suoi quattro dipartimenti: DAFNAE (Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente), TESAF (Territorio e Sistemi AgroForestali), BCA (Biomedicina Comparata e Alimentazione) e MAPS (Medicina Animale, Produzioni e Salute). Sponsor tecnici Colori Group Cucina da Manuale e De Simoni . Media partner ANSA Gruppo editoriale Athesis AgroNotizie e Radio Pico foodsciencefestival.it Facebook @foodsciencefestival X @foodsciencefest Instagram @foodsciencefestival

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Mincio&Dintorni

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

YouTube @Food&Science Festival #FSF2026 #foodscience2026.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Adnkronos.com

Controllate e partecipate

Genovese (Unipol): "Con Icch ascoltiamo i giovani per innovare su mobilità e reputazione"

"I ragazzi sono la base sulla quale costruiamo il nostro futuro, sia come società italiana che come compagnia assicurativa. Avere l'occasione di dialogare con loro rappresenta per noi un arricchimento importante. Vorremmo chiedere loro di stupirci con idee nuove legate alla mobilità". Ha dichiarato Stefano Genovese, head of institutional & public affairs di Unipol Assicurazioni, durante la presentazione del Premio Giovani Comunicatori Icch, giunto alla nona edizione.


Adnkronos.com

Genovese (Unipol): "Con Icch ascoltiamo i giovani per innovare su mobilità e reputazione"

04/17/2026 09:48

"I ragazzi sono la base sulla quale costruiamo il nostro futuro, sia come società italiana che come compagnia assicurativa. Avere l'occasione di dialogare con loro rappresenta per noi un arricchimento importante. Vorremmo chiedere loro di stupirci con idee nuove legate alla mobilità". Ha dichiarato Stefano Genovese, head of institutional & public affairs di Unipol Assicurazioni, durante la presentazione del Premio Giovani Comunicatori Icch, giunto alla nona edizione.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Adnkronos.com

Controllate e partecipate

Genovese (Unipol): "Da giovani idee nuove su mobilità e public affairs"


Adnkronos.com

Genovese (Unipol): "Da giovani idee nuove su mobilità e public affairs"

04/17/2026 10:32

Il contributo delle nuove generazioni come leva strategica per interpretare i cambiamenti della società e anticipare le evoluzioni del mercato. E' questo il messaggio di Stefano Genovese, head of institutional & public affairs di Unipol Assicurazioni , in occasione della presentazione della nona edizione del Premio giovani comunicatori Icch, di cui il gruppo è sponsor. "I ragazzi sono la base sulla quale costruiamo il nostro futuro, sia come società italiana che come compagnia assicurativa", ha affermato Genovese, sottolineando l'importanza del confronto con studenti e giovani professionisti. "Avere l'occasione di dialogare con una fascia tra i 18 e i 25 anni e con giovani tra i 25 e i 35, che hanno già maturato esperienze, rappresenta per noi un arricchimento importante". Unipol ha scelto di partecipare al contest focalizzandosi sull'area advocacy & public affairs, ambito centrale per il gruppo. "È il contesto in cui operiamo: quello delle relazioni con tutti gli stakeholder", ha spiegato. "Non solo nel momento della vendita, ma in tutto quell'ecosistema che contribuisce a costruire reputazione e percezione del marchio tra cittadini, clienti e istituzioni". Nel quadro di questa partecipazione, l'azienda ha deciso di coinvolgere i giovani su un tema specifico: la mobilità. "Vorremmo affidare ai ragazzi una riflessione e chiedere loro di stupirci con idee nuove legate alla mobilità", ha dichiarato Genovese. "Siamo leader nell'ambito della RC auto e dei servizi connessi, ma vogliamo capire come le nuove generazioni interpretano questi cambiamenti". Unipol guarda infatti con attenzione ai nuovi modelli di spostamento: "I giovani sono consumatori di frontiera, utilizzano meno l'auto e sperimentano forme diverse di mobilità", ha osservato. "Per questo ci interessa il loro punto di vista, anche in chiave professionale, su quali iniziative di advocacy e public affairs possiamo sviluppare in futuro". Vuoi restare informato? Iscriviti a e-news , la newsletter di Adnkronos inviata ogni giorno, dal lunedì al venerdì, con le più importanti notizie della giornata.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Bologna)

Controllate e partecipate

Destinazione d'eccellenza che unisce nautica e hôtellerie Un hub moderno e sostenibile in grado di offrire fino a 950 posti barca e i servizi di un porto d'avanguardia

Suite sospese e un nuovo resort Marina di Loano è lusso sull'acqua

PAOLO GALLIANI


M MARE

Suite sospese e un nuovo resort Marina di Loano è lusso sull'acqua

di Paolo Galliani Meglio fidarsi di certi dettagli: hanno un'invidiabile forza comunicativa. Ed è facile intercettarli nel porto turistico di Loano: quattro Marina Suites sospese sull'acqua così oniriche e insolite da fare pensare alle case galleggianti che punteggiano i canali e i litorali dell'Olanda, interpretazione innovativa dell'hospitality contemporanea di Marina di Loano per aggiungere all'immagine dell'hub per il diporto quella di una 'destinazione in sé', desiderabile da chi familiarizza già con il mare ma anche da chi vorrebbe imparare a farlo. Ovvio, con le idee servono l'originalità e la visione. Ma sembrano abbondare nella bella Marina della Riviera ligure riconoscibile per il suo profilo a palindromo che la rende comprensibile da qualsiasi parte la si voglia approcciare. Pura evidenza.

Spalle al mare, l'attenzione va a concentrarsi indistintamente sul lato sinistro, lato Ponente e poi su quello di destra, a Levante ed è subito facile cogliere la geografia fisica ma anche emotiva di questa 'cittadella della nautica' tenuta insieme dalla passeggiata pedonale che invita a curiosare prima nella ricca zona commerciale quindi nella parte dedicata alla cantieristica e al diporto.

Sorprendente per quello che mostra ma anche per quello che lascia intuire. Perché è vero, conta la gamma di servizi a disposizione di armatori e appassionati di nautica: oltre 950 posti barca; una Superyacht Area attrezzata per accogliere imbarcazioni di lusso dai 40 agli 85 metri, un'ampia rete operativa per il lavaggio, il restyling e il rimessaggio delle barche di media e grande taglia (dal 2027 pure sotto i 18 metri).

Ma contano anche gli spazi aggiuntivi, difficilmente rintracciabili in una regione che pure troneggia tra le mete elettive del diporto: un'invidiabile spiaggia privata con piscina, aree wellness e fitness, un Centro-Sub, postazioni per il noleggio di e-bike e moto d'acqua elettriche e una ventina tra boutique e locali ai quali si sono appena aggiunti un'elegante pasticceria, un nuovo ristorante dello Yacht Club Marina di Loano, una birreria artigianale con cucina e un negozio di abbigliamento tecnico.

È comunque l'accoglienza a prendersi la scena in questa Marina che vede Gianluca Mazza al timone nel ruolo di amministratore delegato. Che è ispirata al masterplan dell'architetto Vittorio Grassi. E che già vanta una foresteria con 9 camere, peraltro in corso di trasformazione, con la realizzazione a breve di un Resort standard 4 stelle Plus con 25 rooms gestito in franchising da UnaHotels, brand che fa capo alla galassia Unipol, per allargare la ricettività a una clientela eterogenea e rafforzare l'attrattività di Loano nella bassa stagione grazie anche a una nuova sala convegni. Ma già ora, a prendersi la scena sono appunto le Marina Suites, unità abitative slow-luxury che restituisco l'esperienza di un soggiorno

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

inusuale «direttamente in mare» e di un'hôtellerie che flirta con la vita di bordo sfoggiando ambientazioni che ricordano le comodità degli yacht di rango, ovvero una zona living di tutto rispetto con cabina armatoriale, dinette, bagno e un salottiero ponte superiore. Il messaggio è esplicito: take your time, prenditi il tempo che serve. Ed è un invito destinato a farsi largo nella community dei diportisti e dei traveller che ama ritrovarsi in questa porzione di Ponente ligure. Apprezzando il gradevole il mix di opportunità tra il grazioso centro storico di Loano e il suo entroterra reputato per i borghi medievali e le antiche grotte di Toirano. Senza dimenticare il valore assegnato dalla Marina alla sostenibilità ambientale e al risparmio energetico «perché essere green - spiega Gianluca Mazza - non è un'operazione di marketing ma un patto di lealtà con il territorio e con il mare stesso». Una filosofia che rende ancora più speciale la contaminazione tra la Liguria materica e quella più fluida sublimata nei nuovi alloggi flottanti pensati per offrire ai diportisti e ai viaggiatori la possibilità di vivere un soggiorno in una location ormeggiata ma capace, al tempo stesso, di fare navigare l'immaginazione. Piccolo capolavoro di pragmatismo e poesia: nelle Marina Suites di Loano parti per il largo. Anche senza partire. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Repubblica (ed. Bologna)

Coop e Cooperazione

Ma che bel Tortino Così lo storico marchio riparte in Valsamoggia

La Dino Corsini subentra ai cugini della Giulian Corsini. L'offerta alle lavoratrici mandate a casa

CATERINA GIUSBERTI


Ma che bel Tortino
Così lo storico marchio
riparte in Valsamoggia

Agroup in piazza cerca fondi per la casa gialla dei bimbi malati

Coa, trasferite 14 impiegate "Licenziamento mascherato"

La Dino Corsini subentra ai cugini della Giulian Corsini. L'offerta alle lavoratrici mandate a casa

Il tuo 5x1000 alla Fondazione Hospice

C.F. 02261871202

Adesso è ufficiale. La Dino Corsini di Valsamoggia (dal 2019 di proprietà del fondo Consilum Sgr di Milano) il 9 aprile ha acquisito il marchio del celebre Tortino Porretta dai "cugini" della Giulian Corsini di Ponte della Venturina, che a inizio febbraio hanno chiuso il proprio stabilimento a Porretta e licenziato le loro cinque dipendenti.

«Gli abbiamo offerto di venire a lavorare qui da noi Valsamoggia, a tempo indeterminato, e ci stanno pensando - replica l'ad della Dino Corsini, Jacopo Malacarne - altrimenti potrebbero aprire una rivendita a Porretta. Noi gli potremmo offrire il Tortino e anche tutti gli altri prodotti che produciamo a prezzi competitivi, affinché li possano rivendere come spaccio locale, dal momento che lo spaccio già prima a Porretta funzionava bene ed era molto conosciuto». La buona notizia è che il Tortino Porretta, l'antesignana delle merendine italiane (seconda forse solo al Buondì Motta in ordine di anzianità) tornerà sugli scaffali di Coop e Conad anche in Emilia-Romagna, dai quali mancava da tempo. Era il 1935 quando tutto cominciò: all'inizio fu la Torta Porretta, poi l'invenzione del primo Tortino in singole confezioni e la nascita della Giulian Corsini di Porretta, poi seguita dalla Dino Corsini di Valsamoggia (fondata dall'altro figlio di Giulian, Paolo) che ha poi venduto al fondo milanese. «Purtroppo c'erano degli accordi commerciali molto anacronistici di ripartizione geografica del mercato tra le due aziende» spiega Malacarne. Ora la produzione è ricominciata e le nuove confezioni rosso fuoco sono pronte. «Abbiamo rinnovato il packaging in maniera da eliminare la plastica, ma mantenendo la grafica vintage - prosegue l'ad - L'Emilia ne godrà, perché l'acquisto del marchio, del quale eravamo licenziatari per novant'anni, consente di superare quei limiti per cui potevamo distribuire in alcuni Comuni sì e in altri no, che rendeva complicato fare accordi con le grandi catene». La vendita del marchio è basata, spiega l'ad, «sulla corresponsione di un corrispettivo iniziale e su altri futuri, proporzionali al fatturato». Insomma alla famiglia Corsini di Porretta viene garantita una rendita, «una partecipazione al rilancio», per dirla con Malacarne. Erano stati loro stessi a comunicare l'addio sui social, a fine anno. «Abbiamo sempre continuato a fare utili, ci abbiamo vissuto in quattro famiglie, con quest'azienda - diceva Dino Corsini - Ma adesso siamo stanchi, anche noi figli abbiamo una certa età, qualche acciacco, a me sta per arrivare la seconda nipotina e a mia figlia serve una mano. Mio babbo, che a 92 anni è ancora presentissimo, le ha provate tutte per convincerci, ovviamente siamo dispiaciuti anche noi». E così si è arrivati alla vendita, con foto-ricordo davanti all'immagine del Torino. ©RIPRODUZIONE RISERVATA.

Cesena Today

Coop e Cooperazione

Sarà il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida ad inaugurare Macfrut 2026: il programma


Cesena Today

Sarà il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida ad inaugurare Macfrut 2026: il programma

04/17/2026 13:42

Martedì 21 aprile al via la 43esima edizione della fiera della filiera internazionale dell'ortofrutta, al Rimini Expo Centre fino al 23 aprile Sarà il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e Foreste Francesco Lollobrigida a inaugurare la 43esima edizione di Macfrut, fiera della filiera internazionale dell'ortofrutta, in programma al Rimini Expo Centre dal 21 al 23 Aprile (ingresso ore 9.30-18.00). La cerimonia di inaugurazione è prevista martedì 21 aprile alle ore 10.30 presso lo spazio Anbi (Associazione Nazionale Consorzi di gestione e tutela del territorio e acque irrigue), in una giornata che vedrà la presenza dei Ministri dell'Agricoltura di Libano (Nizar Hani) e Siria (Amjad Bader), insieme ai Ministri della Repubblica Dominicana, Francisco Oliverio Espaillat Bencosme dell'Agricoltura e Eduardo jose Sanz Lovaton del Commercio. Protagonista dell'evento fieristico la filiera internazionale dell'ortofrutta che per tre giorni fa di Rimini il baricentro mondiale del settore grazie alle proposte di oltre 1400 espositori da cinque Continenti, più di 800 top buyer grazie ad Agenzia Ice, 10 Regioni Italiane presenti (Basilicata, Calabria, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia e Umbria) con una speciale menzione per la Sicilia Regione partner. E ancora, focus internazionale sui Paesi dell'Area Caraibica, Saloni tematici sui trend del settore, un centinaio di eventi con importanti convegni sui temi d'attualità del settore, due campi prova di 2500 metri quadrati sulle novità in frutticoltura e orticoltura, 26 Startup sull'innovazione e tanto altro. Ortofrutta settore da 60 miliardi di euro L'ortofrutta è un settore strategico del made in Italy per un valore alla produzione di circa 19 miliardi di euro, che salgono a 60 miliardi se si considera l'intera filiera. Circa un terzo della produzione viene esportato per un valore di 6,7 miliardi (+11%). Il primo partner commerciale è la Germania con 2,1 miliardi di euro, seguito da Francia (722 milioni di euro) e Austria (476 milioni di euro). In ambito Europeo, l'Italia è il secondo produttore nella produzione di ortaggi (incluso il pomodoro da industria) e il secondo nella produzione di frutta (inclusa la frutta secca). In crescita i consumi nel nostro Paese con un 2025 che ha registrato un +5% in quantità pari a 5,45 milioni di tonnellate. Ogni italiano in media consuma 92 kg di ortofrutta all'anno per una spesa di 519 euro (+4,9%). I frutti più apprezzati sono le banane (leader del mercato, +6%), mele (consumo elevato e stabile), arance (stabile), pere (+9%), kiwi (+15%). Riguardo gli ortaggi: patate (prodotto più acquistato), pomodori (+6%), insalate (+6%), carote (+5%), zucchine (+5%). A inaugurare il ministro Lollobrigida A inaugurare la 43a edizione di Macfrut martedì 21 Aprile alle ore 10.30 presso lo Spazio ANBI sarà il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e Foreste Francesco Lollobrigida. A seguire ci sarà un convegno su un tema di stretta attualità alla luce del contesto internazionale: "L'ortofrutta, tra competitività e geopolitica".

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Moderato dalla giornalista de Il Sole 24 Ore Micaela Cappellini, a confronto tutti i protagonisti del settore. Ad aprire la giornata saranno i sindaci di Cesena e Rimini, Enzo Lattuca e Jamil Sadegolvah, a seguire i saluti di Patrizio Neri Presidente di Macfrut e Francesco Vincenzi Presidente ANBI. Ersilia di Tullio Responsabile Strategic Advisor Nomisma, presenterà uno studio su "Mercati internazionali e Ortofrutta italiana: una sfida geopolitica, standard di sostenibilità competitività". Il dibattito sarà in due sessioni, in un confronto tra istituzioni, associazioni di categoria e operatori. Nella prima sulla Competitività: Paolo De Castro Presidente Nomisma e del Comitato Tecnico scientifico di Macfrut, Marco Salvi Presidente Fruitmprese, Ettore Prandini Presidente Coldiretti, Sandro Gambuzza Vicepresidente Confagricoltura, Cristiano Fini Presidente Cia Agricoltori Italiani, Cristian Maretti Presidente Legacoop Agroalimentare, Raffaele Drei Presidente Fedagri, Luigi Scordamaglia AD Filiera Italia. Nella seconda sessione su Geopolitica: Luca Sammartino Assessore all'Agricoltura Regione Siciliana partner di Macfrut 2026, Sergio Marchi Direttore ISMEA, Maria Chiara Zaganelli Direttrice CREA, Marco Riccardo Rusconi Direttore AICS, Matteo Zoppas Presidente Agenzia ICE, Michele De Pascale Presidente Regione Emilia-Romagna e Francesco Lollobrigida Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e Foreste. Macfrut, respiro internazionale e saloni tematici In questa edizione Macfrut si conferma la vetrina dell'ortofrutta italiana nel mondo, il crocevia dove la filiera internazionale converge per fare business e conoscere trend e tendenze di un settore strategico dell'agrifood. In fiera sono presenti tutte le più importanti imprese italiane di produzione, tecnologie e packaging, insieme ai tre principali gruppi della moderna distribuzione nel segmento del fresco (Conad, Coop Italia, Gruppo VèGè), così come le primarie aziende di tutti gli anelli della filiera italiana e mondiale. Marcato il carattere internazionale della manifestazione con espositori da cinque Continenti. Il focus internazionale è dedicato ai Paesi dell'Area Caraibica con presenze da Repubblica Dominicana, Cuba, Costarica, Colombia ed Ecuador. Dal Sudamerica si confermano Cile e Argentina, con il debutto di Brasile e Perù; oltre venti sono i Paesi dall'area sub sahariana dell'Africa. In fiera oltre 800 top buyer da tutto il mondo, grazie all'importante supporto di Agenzia ICE, con importanti presenze da Nord ed Est Europa, Brasile e Cina che sarà presente con un'ampia delegazione dai due principali mercati ortofrutticoli del grande Stato asiatico (Guangzhou e Shanghai). Tratto distintivo di Macfrut sono i suoi Saloni tematici coordinati dai massimi esperti, dedicati ai temi strategici del settore: il risparmio idrico con Acqua Campus, le novità del vivaismo in Plant Nursery, i prodotti naturali per difesa, nutrizione e biostimolazione delle piante in Biosolutions Digital Technologies, il mondo dei piccoli frutti nella Berry Area, i prodotti salutisti minimamente processati della Healthy Food Area, l'universo delle piante officinali, spezie e prodotti erboristici in Spices&Herbs Global Expo, le tecnologie per l'agrivoltaico in Agrisolar. In fiera anche due campi prova di 2500 metri quadrati dove si potrà toccare con mano l'innovazione in frutticoltura e orticoltura e un'area Start-up con 26 proposte sull'innovazione da tutto il mondo: 12 dall'Italia, 5 Ghana, 4 Uganda, 2 Polonia, 1 da Finlandia, Germania e Stati Uniti. Nel corso dei tre giorni fieristici

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

saranno ospitati un centinaio di eventi con importanti convegni sui temi d'attualità del settore in collaborazione con il Comitato Tecnico scientifico di Macfrut.

La Repubblica (ed. Bologna)

Coop e Cooperazione

Legacoop, allarme carburanti "Misure vane sui trasporti"


La Motor Valley vale 3 17 miliardi di euro "Regge anche nelle crisi"

Legacoop, allarme carburanti "Misure vane sui trasporti"

La proroga del taglio delle accise e lo stanziamento di 100 milioni «sono misure inefficaci nella realtà operativa» per il sistema dei trasporti della nostra regione. Un sistema che conta oltre 10.500 imprese. Il presidente di Legacoop Emilia-Romagna Daniele Montroni lancia l'allarme sui prezzi di gasolio e gas naturale con un dossier sullo stato di crisi e sulle richieste di intervento urgente avanzate al governo. Questa situazione «non si regge - rilancia - il sistema dei trasporti è una infrastruttura essenziale per l'Emilia-Romagna. Le risposte finora sono parziali e nel caso del trasporto persone, nulle. Non basta sbloccare risorse, bisogna adeguarle alla realtà dei costi». Per Legacoop il taglio delle accise è già stato «interamente assorbito dai rincari del greggio» ed il decreto attuativo relativo ai 100 milioni promessi non c'è ancora. Per il trasporto passeggeri (Tpl e noleggio), prosegue «il vuoto è totale, il comparto è stato escluso da ogni meccanismo di recupero costi, nonostante rincari del gasolio del 40% da inizio anno».

Montroni delinea tre priorità: la messa in sicurezza del sistema logistico regionale»; la garanzia della continuità del servizio di trasporto pubblico e la tutela del lavoro e delle imprese. - m.m.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere di Bologna

Coop e Cooperazione

«Aumenti del gasolio, la logistica rischia il collasso»

Ludovica Brognoli


«Aumenti del gasolio, la logistica rischia il collasso»

Con la crisi energetica determinata dalla chiusura dello Stretto di Hormuz, sale sempre più l'incertezza. E dalla preoccupazione per la tenuta dell'economia, non esce indenne neanche l'Emilia-Romagna, dove «lo shock energetico» sta colpendo «duramente» il sistema dei trasporti, con il gasolio che «ha superato i 2,15 euro al litro - con punte oltre 2,20 in autostrada - e il gas naturale che segna rincari superiori al 50% rispetto al 2025». A lanciare l'allarme, ieri, è stata Legacoop Emilia-Romagna che ha elaborato un dossier sullo stato di crisi, appellandosi al Governo per «un intervento urgente, su entrambi i comparti». Il sistema dei trasporti, spiega a il presidente Daniele Montroni «è un'infrastruttura economica e sociale essenziale per l'Emilia-Romagna. Oggi siamo di fronte a una crisi che non ha natura congiunturale: è un cedimento strutturale che mette a rischio la dorsale logistica e la mobilità regionale». Dall'esecutivo, «le risposte finora sono parziali e nel caso del trasporto persino nulle. Non basta - ha affermato il numero uno di Legacoop Emilia-Romagna - sbloccare risorse, bisogna adeguarle alla realtà e intervenire sui meccanismi che bloccano la liquidità». Entrando nel dettaglio, il report ha ricordato che questa regione è seconda in Italia per numero di aziende attive nell'autotrasporto, con 10.532 imprese, e tra le prime tre per movimentazione nell'import-export (circa 248 milioni di tonnellate su strada). La preoccupazione nasce dal fatto che, come evidenzia il dossier, per i mezzi pesanti l'extra-costo ha raggiunto i 9 mila euro l'anno per veicolo: un peso insostenibile per «le tante ditte mono-veicolari che, anche se associate in consorzi e cooperative, non hanno margini per assorbire i rincari né la forza contrattuale per rinegoziare le tariffe».

Altrettanto complessa è la situazione per il trasporto persone: le cooperative, ricorda lo studio, coprono il 30% del Tpl regionale e il carburante rappresenta la seconda voce di costo. L'aumento del gasolio avrebbe generato anche qui extra-costi per 40 milioni di euro al mese a livello nazionale. Il settore, nonostante questo, è stato «completamente ignorato dal legislatore» dato che «i meccanismi di recupero costi sono stati pensati solo per il trasporto merci». Inoltre, aggiunge Legacoop, c'è «il paradosso del gasolio commerciale: il taglio delle accise non produce alcun beneficio alla pompa per questi operatori». Fatte chiare queste premesse, Montroni individua le priorità: oltre allo «sblocco immediato e il rifinanziamento dei 100 milioni già stanziati, la cui dotazione è ritenuta «insufficiente», Legacoop chiede l'apertura di un tavolo permanente tra governo, trasportatori e committenti. L'obiettivo, conclude, è «un patto di sistema che ridisegni una logistica davvero sostenibile».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Cesena)

Coop e Cooperazione

Il network di Legacoop

Giovani e cooperazione alla Cac tra crisi energetica e nucleare


ECONOMIA
Cesena

Sos attacchi informatici
Cna lancia Cesena Digitale

Giovani e cooperazione alla Cac tra crisi energetica e nucleare

Tentativi di phishing, smart hijacking, truffe del cambio di iban sulla fattura

SWIFT HYBRID
€99
al mese
ANCHE PER NEOPATENTATI
Ferri

La cooperazione romagnola continua a formare nuove leve, in un confronto continuo tra dimensioni anagrafiche e culturali diverse che rappresenta una concreta occasione di sviluppo personale e sociale: se ne è ragionato giovedì alla Cooperativa Agricola Cesenate, in occasione del primo incontro del 2026 di Generazioni, il network dei giovani cooperatori di Legacoop Romagna. A confrontarsi con una trentina di giovani quadri e dirigenti provenienti da tutto il territorio romagnolo c'erano il presidente di Legacoop Romagna, Paolo Lucchi, il vicepresidente Valerio Brighi e la vicepresidente vicaria, Romina Maresi. Tra gli argomenti di discussione anche un approfondimento sulla crisi energetica e sulla necessità di rilanciare la questione dell'indipendenza energetica del Paese, anche attraverso la riapertura del dibattito sull'energia nucleare. I lavori sono stati aperti dal saluto del consigliere incaricato di CAC, Michele Ghetti. Il collega Andrea Fantini ha avuto il compito di presentare il gruppo sementiero nato nel 1948 e divenuto leader mondiale nel settore, con circa 2mila soci sparsi in 10 regioni italiane, 400 dipendenti, oltre 10mila ettari coltivati e un fatturato aggregato di oltre 100 milioni di euro. CAC è una delle cooperative più attente allo sviluppo del mondo giovanile: nel 2018 ha istituito un gruppo giovani a cui partecipano membri da tutta Italia. Il collettivo, presente all'incontro con una propria delegazione, si occupa di numerose iniziative di formazione, anche attraverso l'organizzazione di viaggi studio, e mantiene un contatto costante con i soci attraverso il magazine aziendale "Sementi News".

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno

Coop e Cooperazione

Terre dell'Etruria al Vinitaly chiude le celebrazioni dei 75 anni

La Regione Toscana: «Daremo il Gonfalone d'argento alla cooperativa»


CASTAGNETO ▸ SAN VINCENZO ▸ CORNIA

Terre dell'Etruria al Vinitaly chiude le celebrazioni dei 75 anni

La Regione Toscana: «Daremo il Gonfalone d'argento alla cooperativa»

Casa di comunità di Suvereto A maggio finiscono i lavori

«La banda ultralarga entro fine anno»

Verona Si sono concluse a Vinitaly le celebrazioni per il 75esimo anniversario di Terre dell'Etruria, con un momento istituzionale ospitato presso lo stand di Legacoop, che ha rappresentato il punto di arrivo di un percorso di valorizzazione della storia e, al tempo stesso, di rilancio verso il futuro della cooperativa. «Fondata il 14 aprile 1950 da un gruppo di mezzadri e piccoli agricoltori, Terre dell'Etruria si è affermata nel tempo come una delle principali realtà cooperative del panorama agricolo toscano, mantenendo saldi i valori originari di mutualità, solidarietà e sviluppo territoriale», dice la cooperativa.

L'iniziativa al Vinitaly ha visto la partecipazione dei soci della cantina, e si è configurata come un'occasione di confronto tra il mondo cooperativo e le istituzioni. Tra gli interventi, quelli dell'onorevole Maria Chiara Gadda, della presidente del Consiglio regionale della Toscana Stefania Saccardi, del presidente di Legacoop Agroalimentare Cristian Maretti e del presidente del Consiglio di amministrazione di Terre dell'Etruria Massimo Carlotti.

Nel corso delle celebrazioni la presidente Saccardi ha proposto di conferire a Terre dell'Etruria il Gonfalone d'argento della Regione Toscana, massimo riconoscimento istituzionale, quale attestazione del valore economico, sociale e storico della cooperativa e del suo contributo allo sviluppo del territorio.

Il 75esimo anniversario è stato accompagnato anche dalla realizzazione di un volume celebrativo, frutto di un ampio lavoro di raccolta di testimonianze e materiali, che ripercorre il percorso di aggregazione della cooperativa, culminato nell'integrazione di 21 realtà territoriali.

Un progetto editoriale che, nelle intenzioni della cooperativa, non rappresenta solo un esercizio di memoria, ma uno strumento per interpretare le trasformazioni future del settore agricolo.

"Dal 1950 al 2050: radici salde, sguardo lungo" è il filo conduttore che ha accompagnato le celebrazioni. «Oggi celebriamo non solo un anniversario ma soprattutto guardiamo avanti, consegnando una visione di trasformazione e crescita. I risultati raggiunti rappresentano una base da cui ripartire», ha dichiarato il presidente Carlotti.

Che nel suo intervento ha sottolineato il valore della dimensione collettiva che ha caratterizzato il percorso della cooperativa. «Dal 1950 ad oggi c'è stata una sola costante: le persone. Soci, lavoratori e territori che hanno creduto in un progetto comune - continua -. Se siamo arrivati fin qui è perché nessuno ha mai camminato da solo». La cooperativa ora è proiettata nel 2050, quando celebrerà il proprio centenario. «Abbiamo la responsabilità di consegnare alle nuove generazioni una cooperativa più forte,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

più solida e più giusta, capace di affrontare le sfide del cambiamento», ha aggiunto il presidente.

.

La Gazzetta del Mezzogiorno

Coop e Cooperazione

FONDO EUROPEO

L'Ue attiva il sostegno alla pesca spinto dall'Italia


4 | PRIMO PIANO

IL BLOCCO

CONTRO IL CARO-GASOLIO

L'autotrasporto verso lo stop «Impossibile continuare così»

L'Ue attiva il sostegno alla pesca spinto dall'Italia

Mons. Paglia: l'uomo che vuol essere come Dio è il rischio di Trump e del marito di Bisceglie

IlL'attivazione del meccanismo di crisi del Feampa (Fondo europeo per gli affari marittimi, la pesca e l'acqua coltura) da parte della Commissione europea segna un passaggio decisivo per la pesca e l'acquacoltura europee, un risultato che l'Italia rivendica come frutto di una pressione politica costante in mesi segnati dall'aumento dei costi energetici e dalle ricadute del conflitto in Medio Oriente.

Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida definisce la decisione «un risultato straordinario raggiunto grazie all'Italia», ricordando come al recente Agrifish Roma avesse sollecitato Bruxelles a intervenire di fronte a un impatto «insostenibile» per un settore già provato da «politiche ideologiche che ne avevano ridotto la capacità operativa».

La misura, retroattiva dal 28 febbraio 2026, consentirà agli Stati membri di compensare pescatori, acquacoltori, trasformatori e dettaglianti colpiti dalle perturbazioni dei mercati e dal caro -carburante, oggi voce dominante nei costi di gestione delle marinerie.

Un sollievo atteso anche dalle cooperative, che leggono nel provvedimento un primo segnale concreto dopo mesi di allarme.

«L'intervento europeo risponde finalmente a un'emer genza che non poteva più essere ignorata: ora dobbiamo mettere a terra tutto, sostenendo davvero imprese e cooperative», afferma il vicepresidente di Confcooperative Fedagripesca Paolo Tiozzo, ricordando che il gasolio incide per oltre il 60% sui costi di un'im barcazione e sta soffocando molte realtà.

Anche Legacoop Agroalimentare accoglie positivamente la decisione, pur sottolineando che si tratta solo di un primo passo. «È un segnale di attenzione verso un comparto che da mesi affronta aumenti insostenibili e una forte instabilità dei mercati», osserva il presidente Cristian Maretti, convinto che il sostegno europeo debba ora tradursi in strumenti rapidi e realmente accessibili.

Per Lollobrigida, la strada è tracciata: «L'Europa deve abbandonare approcci ideologici e rafforzare strumenti straordinari capaci di rispondere alle crisi reali». Un messaggio politico chiaro, che trova eco nelle rappresentanze del settore e che apre una fase nuova per una filiera strategica, oggi più che mai bisognosa di certezze, liquidità e visione.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere del Trentino

Coop e Cooperazione

Cooperazione, Dalpalù sfida Simoni «Riportare una visione di sistema»

Svelato il nome del candidato presidente: «Una corsa rischiosa, ma serve discontinuità»


Politica e territorio

Cooperazione, Dalpalù sfida Simoni «Riportare una visione di sistema»

Svelato il nome del candidato presidente: «Una corsa rischiosa, ma serve discontinuità»

ROBERTO SIMONI

RENATO DALPALÙ

Fugatti e i big leghisti a Milano al «remigration summit» «Sicurezza, problema europeo»

Un paio di autobus da Trento alla manifestazione con Salvini

Trento Sarà Renato Dalpalù a sfidare Roberto Simoni per il vertice della Federazione provinciale della cooperazione.

Mancava solo l'ufficialità, visto che il nome dell'attuale presidente del Sait rientrava ormai da diverse settimane nella lista dei possibili candidati. In vista dell'assemblea elettiva del 12 giugno, quello che si prospetta (salvo candidature dell'ultimo minuto) è quindi un serrato testa a testa tra due profili con una lunga esperienza alle spalle. Il termine di presentazione dei candidati è comunque il 20 aprile, ma è difficile che da qui alla scadenza ci possano essere ulteriori sorprese.

«Non sarà facile, anzi, è una sfida rischiosa», ha spiegato ieri Dalpalù, in occasione della sua presentazione: «Rispetto a Roberto non abbiamo una visione radicalmente diversa, ma crediamo ugualmente che non si possa più andare in continuità con quello che è stato fatto finora». Riavvolgendo il nastro, è evidente come, negli ultimi mesi, la partita si sia giocata su più fronti: prima la richiesta di «un passo indietro» a Simoni da parte dei suoi cinque vicepresidenti; poi la difficoltà del Cda nell'individuare un nuovo profilo da candidare; quindi la scelta del presidente uscente di riproporsi nuovamente per un terzo e ultimo mandato.

«La mancata candidatura unitaria è stata vista da molti come una sconfitta della Cooperazione trentina - premette Dalpalù -. In realtà abbiamo cercato di trasformare un problema in un'opportunità, nella convinzione che un confronto tra due candidati possa essere l'occasione per creare dibattito partendo da idee diverse». Il programma elettorale dell'attuale presidente del Sait verrà elaborato a partire dai prossimi giorni, ma alcuni punti sembrano già piuttosto chiari: «Ad oggi, credo che il sistema cooperativo sia solido e sano dal punto di vista dei risultati dei vari settori - sostiene Dalpalù - e questo lo dobbiamo al lavoro dei tanti amministratori impegnati». Una «solidità» certificata da alcuni dati: un fatturato da 4 miliardi, un valore aggiunto da 2,35 miliardi, il 13,6% del Pil provinciale, 39.000 occupati e oltre 300.000 soci. A mancare però, secondo Dalpalù, sarebbe una visione d'insieme: «La cooperazione deve essere una sintesi dei vari settori - analizza il candidato presidente -. È necessario ridisegnare il ruolo della cooperazione nei territori, trasformandoli in veri laboratori di sviluppo».

Focalizzandosi quindi non solo sui grandi Comuni («già ricchi di servizi») ma soprattutto sulle realtà periferiche, affinché possano diventare il vero «fulcro» del movimento cooperativo provinciale. «Per fronteggiare le sfide del nostro tempo - aggiunge il candidato - non basta che il proprio orto sia ben coltivato, c'è bisogno che la produzione sia bilanciata con i fabbisogni: serve la volontà di essere un sistema, non una somma di parti». Le sfide individuate da Dalpalù sono sostanzialmente tre: l'inverno

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

demografico, l'intelligenza artificiale e una «nuova e diversa» cultura del lavoro da parte delle nuove generazioni. Per rispondere a queste esigenze, ribadisce il presidente del Sait, occorre «valorizzare» la multisettorialità e l'articolazione territoriale del movimento. Non solo, perché una delle priorità indicate da Dalpalù è proprio la gestione e l'integrazione degli stranieri in provincia di Trento: «Lo dice anche il presidente di Confindustria, Lorenzo Delladio: non possiamo permetterci di fare a meno dei migranti», spiega ancora lo sfidante di Roberto Simoni: «Non ne faccio una questione né politica né ideologica. Come Cooperazione abbiamo un valore etico che fa parte del nostro dna: con le persone violente serve chiaramente mano ferma, ma non possiamo permettere che a pagarne le spese siano anche i migranti onesti pronti a integrarsi». Quella di Dalpalù sarà quindi una doppia corsa: da un lato la Federcoop e dall'altro il Sait, visto che nei giorni scorsi il Cda ne ha riproposto la rielezione per la guida del Consorzio dei consumatori trentini (ruolo che Dalpalù ricopre da ormai 15 lunghi anni). Considerando che l'assemblea elettiva del Sait è fissata per il prossimo 15 maggio, non è da escludere che Dalpalù possa arrivare al «faccia a faccia» con Simoni con una carica già acquisita. «In quel caso per alcuni mesi avrei il doppio incarico ma - precisa - non il doppio compenso: accompagnerei il Consorzio in attesa del mio successore».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere Fiorentino

Coop e Cooperazione

La Gaza Cola arriva nei supermercati Unicoop

Parte del ricavato della bevanda con la bandiera palestinese a sostegno delle vittime

J. Sto.


CRONACHE

Accoltellato due volte mentre torna a casa

Per le proteste contro Vannacci fino a diecimila euro di multa

La Gaza Cola arriva nei supermercati Unicoop

Rossa con i colori della bandiera palestinese e le scritte in arabo che ricordano quelle della Coca Cola. Da ieri nei supermercati Unicoop Firenze si potrà acquistare la Gaza Cola, la bibita nata nel 2023 il cui ricavato (5 per cento a lattina) andrà a sostenere la popolazione di Gaza vittima della guerra.

Si tratta di una bevanda analcolica al gusto cola nata nel 2023 da un'idea dell'attivista e regista palestinese, rifugiato a Londra dal 2003, Osama Qashoo attraverso la Palestine House, una realtà di Londra che sostiene la comunità palestinese in tutto il mondo. Gaza Cola, che esiste in doppia versione normale e senza zucchero, viene distribuita in Italia da Equodistro di cui Osama Qashoo (fondatore di Palestinian House) fa parte come garante del progetto.

Originariamente i fondi raccolti tramite la vendita di questa bevanda erano devoluti alla ricostruzione dell'ospedale Al Karama, ma questo obiettivo è stato reso impossibile dal perpetuarsi del conflitto. Per ora quindi i fondi vanno a sostenere presidi sanitari e tende da campo che operano nella Striscia, ma è Palestine House che determina di volta in volta questa parte di benefit. «Il nostro viaggio è iniziato con una semplice idea: e se ogni sorso che fai potesse aiutare a ricostruire Gaza? - ha detto Osama Qashoo, fondatore di Gaza Cola - Da qui è nata Gaza Cola. L'idea è offrire una bevanda frizzante che, oltre a dissetare, porti con sé un messaggio di solidarietà e resistenza, facilmente accessibile a tutti. Per noi è come un "piccolo cavallo di Troia" che, attraverso una semplice lattina, diffonde il nome di Gaza nel mondo, promuovendo la ricostruzione e contro la distruzione».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno (ed. Firenze-Prato-Pistoia-Montecatini)

Coop e Cooperazione

Alla Coop.fi arriva la Gaza Cola «Per far tornare il web nella Striscia»

I ricavi finanziano l'accesso a internet della popolazione palestinese isolata


FIRENZE

Alla stazione attiva solo nei picchi turistici, per disservizi e clienti leisure

La sala d'attesa da 110 posti chiusa e quando apre è come un privé

Alla Coop.fi arriva la Gaza Cola «Per far tornare il web nella Striscia»

I ricavi finanziano l'accesso a internet della popolazione palestinese isolata

Alla sotto accusa per la crescita dei costi

L'analisi dell'Ato nel documento sui conti

Firenze Una lattina sugli scaffali e una rete che prova a riaccendersi. Da oggi la Gaza Cola entra in sessanta punti vendita di Unicoop Firenze, in Toscana, nella versione classica e senza zucchero. Per ogni lattina venduta, il 5% del ricavato sarà destinato a GazaWeb, progetto promosso dalla ong Acs per garantire connettività alla popolazione civile nella Striscia, dove le infrastrutture di telecomunicazione sono state colpite e l'accesso a internet resta intermittente o assente.

L'iniziativa è stata presentata al Coop.fi di Novoli. La bevanda nasce nel 2023 da un'idea dell'attivista e regista palestinese Osama Qashoo. «Ringraziamo Unicoop Firenze per avere aperto le porte a Gaza Cola, dando così un importante sostegno al progetto», dice Qashoo. «Il nostro viaggio è iniziato con una semplice idea: e se ogni sorso che fai potesse aiutare a ricostruire Gaza? È come un piccolo cavallo di Troia che diffonde un messaggio di solidarietà e resistenza». Il progetto GazaWeb interviene dove il traffico internet è crollato di oltre l'80% dall'ottobre 2023. Attacchi alle reti civili, blackout elettrici e interruzioni tecniche hanno reso difficile comunicare anche tra familiari. La risposta arriva da una rete di volontari e tecnici che utilizza e-sim, smartphone e power bank per captare segnali da reti esterne e creare hotspot locali. «È un'iniziativa che vuole ripristinare le connessioni, soprattutto quelle umane, e abbattere il muro di isolamento che circonda Gaza», spiega Manolo Luppichini, referente media per Acs e coordinatore della piattaforma. Sugli scaffali, la lattina diventa simbolo e strumento.

«Con questa iniziativa vogliamo far arrivare la nostra vicinanza e il nostro sostegno concreto alla popolazione di Gaza», afferma Francesca Gatteschi, direttrice soci Unicoop Firenze. «Per non restare indifferenti di fronte alla violenza che dilaga nella Striscia, lanciamo questa iniziativa che si aggiunge alle raccolte alimentari e ai fondi per le borse di studio». Nel videomessaggio inviato alla presentazione, il rettore dell'Università per Stranieri di Siena Tomaso Montanari parla di «strumenti non violenti per esprimere il dissenso» e di «un passo costruttivo e importante». «Comprare la Gaza Cola significa fare una scelta che collabora all'emancipazione e all'autodeterminazione del popolo palestinese», afferma. E aggiunge: «È un progetto di connessione col mondo, che dà parola a chi si vede tolta la parola». GazaWeb punta a costruire una rete stabile anche oltre l'emergenza, con hotspot diffusi e centri tecnologici permanenti. Gli "Alberi della rete", dispositivi issati su pali per captare il segnale, permettono a decine di persone di collegarsi contemporaneamente. Una connessione condivisa che tiene insieme comunità disperse.

.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nazione

Coop e Cooperazione

Per ogni lattina venduta, il 5% del ricavato di sarà devoluto al progetto GazaWeb, nato per sostenere le comunità vulnerabili del territorio palestinese

Arriva la Gaza Cola nei punti vendita di Unicoop Firenze

LISA CIARDI


L'oro verde incorona i campioni
La Toscana premia gli oli migliori
Arriva la Gaza Cola nei punti vendita di Unicoop Firenze

FIRENZE Si chiama Gaza Cola ed è la bevanda nata nel 2023 da un'idea dell'attivista e regista palestinese Osama Qashoo, rifugiato a Londra dal 2003 e fondatore di Palestinian House. Da ieri è approdata anche in Toscana, sugli scaffali dei principali Coop.fi (sessanta in totale). La vendita della lattina ha una finalità benefica (sostenere la connettività e l'accesso alle comunicazioni nella Palestina devastata dal conflitto) anche, inevitabilmente, un significato simbolico. Le «Cole» sono d'altronde da sempre simbolo degli Stati Uniti e della loro capacità di penetrazione commerciale e culturale: non a caso, nel tempo, nei Paesi più in contrasto con gli Usa o comunque per iniziativa dei loro cittadini sono state lanciate alternative iconiche, dalla Cuba Cola alla Russia Cola, passando per la China Cola, nota anche come Future Cola.

In questo caso, la bevanda sosterrà il progetto GazaWeb, promosso dalla Ong Acs (Associazione di cooperazione e solidarietà Onlus). Per ogni lattina venduta, il 5% del ricavato andrà all'iniziativa collettiva realizzata da un gruppo di informatici volontari: attraverso e-sim, smartphone e power bank, puntando ad aggirare il blackout informatico, captando i segnali radio per connettersi alle reti presenti in Israele o Egitto.

Si può contribuire anche tramite il crowdfunding «Fai crescere gli Alberi della rete a Gaza» attivo al link https://coopfi.info/sostienigazaweb. Il progetto è stato presentato ieri, a Firenze, alla presenza di Osama Qashoo, fondatore di Gaza Cola; Manolo Luppichini, referente media per Acs e coordinatore di GazaWeb; Francesca Gatteschi, direttrice soci Unicoop Firenze e Claudio Vanni, responsabile relazioni esterne Unicoop Firenze.

«L'idea è offrire una bevanda che, oltre a dissetare, porti un messaggio di solidarietà e resistenza, facilmente accessibile a tutti - ha detto Osama Qashoo, fondatore di Gaza Cola (foto) -.

Per noi è come un «piccolo cavallo di Troia» che diffonde il nome di Gaza nel mondo, promuovendo la ricostruzione e opponendosi alla distruzione. Un simbolo di libertà e un mezzo attraverso il quale tutti possono dare sostegno alla popolazione palestinese». Gaza Cola esiste in doppia versione, normale e senza zucchero, e viene distribuita in Italia da Equodistro. Al momento la produzione avviene in Europa, ma l'obiettivo è riuscire un giorno a portarla a Gaza. Lisa Ciardi © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Repubblica (ed. Firenze)

Coop e Cooperazione

Arrivata la "Gaza Cola" per aiutare la Palestina È in vendita alla Coop


Arrivata la "Gaza Cola" per aiutare la Palestina È in vendita alla Coop

Multe da migliaia di euro ai contestatori di Vannacci

CORSA DELL' ARNO

Buona come le altre "Cole" ma al sapore di libertà e solidarietà. Così si presenta ai toscani la "Gaza Cola", da ieri sugli scaffali di oltre sessanta punti vendita Coop.fi. Non solo un prodotto commerciale ma «Un simbolo di libertà e un mezzo attraverso il quale tutti, con un piccolo contributo, possono dare un sostegno alla popolazione palestinese», ha spiegato il suo inventore, l'attivista e regista palestinese Osama Qashoo, arrivato da Londra per la presentazione organizzata alla Coop di Novoli. Per ogni lattina venduta, il 5% del ricavato di vendita verrà infatti devoluto al progetto GazaWeb, nato «Per riaccendere il filo che connette Gaza al mondo», ha spiegato Francesca Gatteschi, direttrice soci Unicoop Firenze. Il progetto di Gazaweb è infatti quello di riportare comunicazioni e internet là dove le devastazioni e le restrizioni della guerra le hanno cancellate del tutto. Per farlo hanno ideato e portato nei campi profughi gli "Alberi della Rete": hot-spot via wi-fi connessi a internet tramite eSIM (sim virtuali) ognuno dei quali permette la connessione di 50 ulteriori apparecchi, anche di vecchia generazione, alle vicine reti egiziane e israeliane. Lungo la costa, la connessione è più facile, mentre nelle aree interne bisogna sollevare l'hot spot di diversi metri per agganciarsi alle reti. Così, a Gaza hanno escogitato uno stratagemma: infilano lo smartphone in un cestello e poi lo issano con una carrucola su un palo abbastanza alto da agganciarsi alla rete. Il progetto più ambizioso riguarda però i "Social Hub", due centri tecnologici permanenti a Gaza City e all'università di Khan Younis per ridare connessioni affidabili e accesso stabile allo studio a migliaia di studenti palestinesi. «È un'iniziativa che vuole ripristinare le connessioni, soprattutto quelle umane, e abbattere il muro di isolamento che circonda Gaza», aggiunge Manolo Luppichini, referente media per la Ong Associazione di cooperazione e solidarietà Onlus (Acs) e coordinatore della piattaforma GazaWeb. Alla presentazione ha voluto partecipare con un video messaggio anche Tomaso Montanari, rettore dell'Università per stranieri di Siena: «Ci sono degli strumenti pacifici per esprimere il dissenso di fronte a una delle pagine più aberranti della storia umana recente - ha detto - credo che oggi si faccia un passo costruttivo in quella direzione». La lattina di "Gaza Cola", venduta anche nella versione senza zucchero, strizza l'occhio alle "Cole" più famose ma porta i colori della bandiera palestinese: le strisce verdi, bianche e nere e un claim in arabo, su sfondo rosso, che recita "Il gusto della libertà". «Gaza Cola nasce per creare una comunità e per sfidare le aziende che usano i loro profitti per uccidere - conclude Qashoo - Questo è esattamente ciò che stiamo cercando di ribaltare: stiamo creando un progetto che userà il proprio successo per costruire e non per distruggere». - a.p.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Secolo XIX

Coop e Cooperazione

Al Ducale un convegno sullaviolenza di genere


«Così Bucci diede fondi ad Atp facendoli transitare da Amt»

Al Ducale un convegno sulla violenza di genere

PRAGA VIAGGI

" a prevenzione possibile": questo il titolo del A convegno al via oggi alle 9.45 nella Sala del Minor Consiglio di Palazzo Ducale, sul tema della violenza maschile contro le donne. L'evento, promosso dal Rotary Club Genova con il patrocinio del Comune, riunirà accademici, giuristi e attivisti per analizzare il fenomeno. Con il coordinamento della sociologa Emanuela Abbatecola (Unige), si analizzeranno la "generazione Zeta" con Cristina Pasqualini e il lavoro sulle maschilità con Stefano Ciccone (Fondazione Cecchettin): si discuterà del linguaggio mediatico e giornalistico con Francesca Ghio e la giornalista Francesca Forleo, rappresentante di Giulia (Giornaliste Unite Libere Autonome). Sarà presentata l'app "Mascherona", supporto digitale per donne in difficoltà, mentre le avvocate dei centri antiviolenza approfondiranno il tema del consenso. L'iniziativa, sostenuta da Coop Liguria e dai principali Centri Antiviolenza cittadini, punta a trasformare la teoria in strategie per una cultura del rispetto. - ® RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Secolo XIX (ed. Imperia)

Coop e Cooperazione

Le donne e la Resistenza protagoniste della storia

A Ventimiglia con Cassini, Badano, Clarke


ALBUM IMPERIA

Voci di Mozart con la Sinfonica al clarinetto il maestro Palermo

Escursioni nel Ponente tra uliveti e mulattiere

Dodici "Invenzioni" sulla vita, uno show ispirato a Ferrante

Le donne e la Resistenza protagoniste della storia

Di Marco e l'invasione dei "foresti"

Il libro "Protagoniste - Storie di donne e Resistenza nel ponente ligure" verrà presentato oggi alle 16.30 a Ventimiglia alla Sala polivalente di Sant'Agostino a cura della sezione soci Coop Liguria.

Saranno presenti le autrici Daniela Cassini, Gabriella Badano e Sarah Clarke Loiacono. Il volume è dedicato alla memoria delle protagoniste femminili della Resistenza nell'imperiese.

"Ospedaletti ricorda Katherine Mansfield" oggi alle 17.30 alla Piccola (ex scalo merci in via Cavalieri di Malta) con la professoressa Laura Guglielmi, scrittrice, giornalista e docente sanremese. La narrazione prenderà forma in una sorta di recital, arricchito dalla proiezione di immagini storiche legate alla permanenza dell'autrice nella Riviera dei Fiori.

"Dai monti al mare. Ricette liguri di Renata Briano" verranno presentate dall'autrice oggi alle 16.30 alla Sala consiliare di piazza Baden Powell (Torre saracena) a cura dell'associazione culturale Il Timone.

Seguirà un rinfresco.

A Taggia alle 17.30 al Caffè della Posta, in via Soleri 5, ci sarà un aperitivo botanico dedicato alla cipolla egiziana e alle erbe spontanee del territorio. Il costo della partecipazione è di 20 euro e comprende aperitivo, ricca degustazione e un libro a scelta di Marco Damele tra "Liguria selvatica", "La cipolla egiziana ligure" e "Il respiro dei fiori".

- © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Tirreno (ed. Pisa-Pontedera-Empoli)

Coop e Cooperazione

Cascina In San Jacopo

In concerto la fisarmonica del Vaticano

Gianluca Campi si esibirà con la "Dallapè" È la prima volta che suona fuori dalle mura leonine


GIORNO E NOTTE ▸ PISA E PROVINCIA GUIDA AGLI EVENTI

Cascina In San Jacopo
In concerto la fisarmonica del Vaticano

Pisa Alla Gipsoteca "Don Giovanni", alla scoperta del secondo Battisti

Cascina La fisarmonica di Gianluca Campi risuonerà domani alle 17, tra le pietre della chiesa di San Jacopo a Zambra, per il secondo appuntamento del progetto "Cascina e il suo Romanico in Musica", un progetto realizzato con la sinergia del Comune di Cascina ed inserito nella XIII edizione del Festival Internazionale Fanny Mendelssohn. Campi è vincitore del Trofeo Mondiale di Fisarmonica: una carriera prodigiosa costruita sulla capacità di portare il suo strumento dentro le grandi sale da concerto, restituendogli la dignità che merita. Attualmente è l'unico esecutore al mondo della fisarmonica Liturgica "M.Dallapè"; la rarità dell'evento nonché dello strumento stesso è il fatto che per la prima volta nessuno al di fuori delle mura vaticane aveva avuto il privilegio di fare un concerto.

Campi ha inciso vari Cd ed in particolare nel 2006 ha pubblicato per Phoenix Classics un Cd interamente dedicato a Niccolò Paganini elaborando per fisarmonica i Capricci e i Concerti del grande compositore. Quest'incisione ha ricevuto varie segnalazioni da riviste specializzate ed in particolare dalla celebre rivista "Musica" è stata definita "eccezionale". Prima del concerto sarà possibile visitare la chiesa.

Il Festival Fanny Mendelssohn è realizzato con il sostegno di Fondazione Pisa e Unicoop Firenze e il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di Pisa e dei Comuni di Pisa, San Giuliano Terme, Cascina e Vicopisano e la collaborazione di Adsi associazione Dimore Storiche. Il programma del concerto è costruito attorno a Johann Sebastian Bach: il Corale BWV 639, pagine tratte dalla Passione secondo Matteo, la monumentale Toccata e Fuga BWV 565 e la celebre Aria dalla Suite n.3. Alla fisarmonica, Bach rivela una voce nuova: lo strumento, con i suoi mantici e le sue ance, è sorprendentemente vicino all'organo per cui molte di queste pagine furono concepite. Al repertorio bachiano si affiancano Vivaldi con L'Inverno dalle Quattro Stagioni, i Capricci di Paganini, la dolcissima Ave Maria di Bach-Gounod e la frizzante Cavatina di Figaro di Rossini. Un programma che dimostra come la fisarmonica sappia abbracciare secoli di storia musicale con naturalezza e profondità. Ingresso gratuito. .

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nazione (ed. Empoli)

Coop e Cooperazione

Un omaggio ai miti del giornalismo sportivo Smorto racconta Brera, Clerici, Minà e Mura


Tempo libero

Opera in Piazza
Due capolavori per il 10° anno

Un omaggio ai miti del giornalismo sportivo Smorto racconta Brera, Clerici, Minà e Mura

Aperte al pubblico le prove generali

Un omaggio ai quattro grandi Gianni dello sport. Gianni Brera, Gianni Clerici, Gianni Minà, Gianni Mura: un quartetto leggendario che ha segnato per decenni il giornalismo sportivo italiano sulle pagine di Repubblica. A raccogliere la loro storia, ecco Giuseppe Smorto con "I 4 Gianni. Brera, Clerici, Minà, Mura e lo sport di Repubblica". Il libro sarà presentato oggi alle 18 nella Sala soci Coop.fi di Empoli, in via Sanzio, nell'ambito del calendario promosso da Unicoop Firenze - Sezione Soci Empoli e Bibliocoop. Dialoga con l'autore il giornalista Sandro Bartoli, moderano Emilio Chiorazzo e Marco Mainardi di Clebs. L'ingresso è libero.

L'appuntamento rientra nel programma Bibliocoop, che porta nelle sale soci incontri con autori, dibattiti culturali e presentazioni editoriali.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nazione (ed. Umbria)

Coop e Cooperazione

'All'origine dell'acqua' Viaggio a Santo Marzio

Gualdo Tadino, domenica passeggiata alla sorgente


PROVINCIA
Gubbio - Gualdo Tadino

Gubbio allarga i confini
Prima l'ex ambasciatore Usa
Poi summit in Lussemburgo

'Guardare oltre', Anamaria del Mazzatinti vince il concorso

'All'origine dell'acqua'
Viaggio a Santo Marzio

Monastero San Girolamo
Ripartono i pellegrinaggi

GUALDO TADINO - La sorgente di Santo Marzio è al centro della bella iniziativa chiamata «All'origine dell'acqua», la Archeo passeggiata organizzata dal Gaaum, il gruppo archeologico dell'Appennino umbro-marchigiano di Gualdo Tadino presieduto da Sebastien Mattioli (nella foto). L'iniziativa, arrivata alla terza edizione, è organizzata in collaborazione con la sezione soci di Gualdo Tadino del Comitato Unicoop Etruria: è in calendario per domenica mattina. Si partirà alle 9,30 dalla Rocca Flea, con partecipazione gratuita e libera, ma si consiglia la prenotazione; possono partecipare anche «gli amici a quattro zampe». Partendo dalla Rocca Flea, camminando a piedi, si arriverà alla Rocchetta e a Santo Marzio, si potranno ammirare le infrastrutture idrauliche dell'antico acquedotto e della sorgente: un percorso lungo 2,5 chilometri; il tempo del tragitto stimato è di un'ora e mezza. E' prevista una sosta nel piazzale dell'Eremo di Santo Marzio, di fronte alla piccola chiesa dedicata al santo anacoreta duecentesco, dove si potranno gustare snack offerti dal comitato dei soci Coop. Verrà visitato anche l'acquedotto medievale che ha alimentato con continuità l'abitato cittadino, partendo proprio dalla parte riscoperta all'ingresso della Rocca Flea; e si parlerà anche della risorsa idrica che sgorga in vari punti della costa appenninica, alle falde del monte Serrasanta. Con questo evento viene offerta l'opportunità di conoscere l'antico acquedotto.

Ci sarà anche l' opportunità di visitare l'antica sorgente in compagnia di Fabio Ippoliti, tecnico gualdese di Umbria Acque.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nazione (ed. Viareggio-Versilia)

Coop e Cooperazione

FIRENZE

Il concerto dedicato alle musiche di Mozart

Un programma interamente dedicato a Mozart, quello che l'Orchestra da Camera Fiorentina proporrà domani e lunedì all'Auditorium di Santo Stefano al Ponte. Sul podio Giovanni Minafra, tra le voci più autorevoli della direzione d'orchestra italiana.

Ad affiancare la compagine, nelle vesti di solisti, due eccellenze della classica, Giulietta Keti Ritacca all'arpa e Marco Delisi al flauto. Biglietto, 20 euro, riduzioni per studenti, over 65 e soci Unicoop Firenze. Prevendite online su www.orchestradacamerafiorentina.it, www.ticketone.it, punti Box Office Toscana.



Il Gazzettino (ed. Treviso)

Coop e Cooperazione

Assalto alla gioielleria del centro commerciale

` Razzia alla Stroili Oro del Centro Luna ladri in fuga con monili per migliaia di euro `Dopo aver forzato i sensori hanno tagliato la saracinesca dell'ingresso

LAURA BON


Montebelluna

Assalto alla gioielleria del centro commerciale

Cittadella della Salute ok a parcheggi e verde

«Noi, 13 anni senza Denise: il suo ricordo monito anti violenza»

MONTEBELLUNA Era passata da poco la mezzanotte fra giovedì e venerdì, quando un raid dei ladri ha preso di mira l'oreficeria Stroili oro, che si trova all'interno del Centro Luna, in piazza Vienna a Montebelluna. Un'operazione studiata e mirata, che ha messo in ginocchio il negozio, tanto che ieri è rimasto chiuso tutto il giorno sia per effettuare un inventario di ciò che manca (con ogni probabilità, la perdita ammonta a varie migliaia di euro) sia per ripristinare la serranda dello stesso. Intanto, si stanno visionando le telecamere di sorveglianza del centro e quelle pubbliche, per cercare di risalire agli autori del gesto e alla sua dinamica.

L'ALLARME Quel che è chiaro è che il sistema d'allarme è scattato, i vigilantes e i carabinieri sono intervenuti, ma non prima che i malviventi riuscissero comunque ad asportare un significativo bottino. Intanto, il centro commerciale ieri mattina si è trovato di fronte a un disastro, con porte d'ingresso della galleria spalancate, serranda distrutta e paura palpabile. Una tensione comprensibile, che si respira sia all'interno sia all'esterno del negozio.

L'ALLARME Il presidente del consiglio Michele Toaldo, che lavora alla Coop, all'interno dello stesso centro commerciale, è stato fra i primi, ieri mattina, a raccogliere le testimonianze dei vigilantes.

«Verso mezzanotte e mezza -racconta Toaldo- hanno schiumato e forzato i sensori all'ingresso del centro entrando così nella galleria. Quindi hanno fresato la serranda del negozio, che si trova non lontano dall'ingresso, effettuando un buco per entrare, una sorta di finestrella partendo dal basso; da lì sono passati. A quel punto è partito l'allarme del negozio ma quando sono arrivati i vigilantes, i ladri erano già scappati. Il negozio si avvale sia della vigilanza del centro sia di una propria, ma evidentemente non è bastato. E oggi il negozio è rimasto chiuso tutto il giorno». Grazie all'impegno degli addetti ai lavori, ieri sera è stata installata una nuova saracinesca. Resta però lo shock rappresentato dall'accaduto. «Era già successo un altro furto in passato nella stessa gioielleria, ma a negozi aperti, attorno alle 18 -prosegue il presidente del consiglio- Ricordo che era inverno e che i malviventi fecero mettere due persone a terra sulle porte automatiche». Non è la prima volta, inoltre, che il centro è soggetto a problemi di ordine pubblico. In passato, infatti, erano stati segnalati ripetute taccheggi, tanto che si era deciso, proprio per questo, di intensificare la presenza dei vigilantes anche negli orari di apertura. «Quelli però sono taccheggi -prosegue Toaldo- si sa che ce le sono. Questa invece è una rapina, fatta da professionisti, non da disperati. E' una cosa studiata nei dettagli, da chi sapeva

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

perfettamente cosa fare». E il primo cittadino Adalberto Bordin aggiunge: «Voglio esprimere la mia solidarietà ai titolari del negozio e ringraziare le Forze dell'ordine -dice- Metteremo a disposizione qualunque cosa sia necessaria, registrazioni delle telecamere in particolare, per assicurare alla giustizia questi malviventi». © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Gazzettino (ed. Udine)

Concorrenza GDO

Restyling Conad, chiude a maggio «Poi riapriremo con più servizi»


Maniaghese

Restyling Conad, chiude a maggio «Poi riapriremo con più servizi»

MONTEREALE Il punto vendita Conad City di Montereale Valcellina si prepara a un importante intervento di ristrutturazione che porterà significative novità per la clientela. I titolari, Davide Pivetta e Sara Fornasier, hanno annunciato che il negozio resterà chiuso dal 3 al 22 maggio per consentire lavori di ammodernamento completi. L'obiettivo è rafforzare il legame con la comunità locale in un momento delicato per i consumi e per il commercio di prossimità. Dopo oltre due anni dalla riapertura, i gestori sottolineano di aver raccolto suggerimenti e richieste dei clienti, che saranno ora tradotti in un'offerta più ampia e qualificata. Alla riapertura, prevista per sabato 23 maggio, il supermercato presenterà diversi nuovi servizi: tra le principali novità figurano la pescheria su ghiaccio e una macelleria dotata di laboratorio per la lavorazione della carne. Saranno, inoltre, potenziati i reparti gastronomia e pasticceria, con maggiore attenzione ai prodotti locali. All'esterno, verranno installati un compattatore per il riciclo della plastica e due colonnine per la ricarica di auto elettriche. Durante il periodo di chiusura sarà attivo un servizio di consegna a domicilio, operativo tutti i giorni esclusa la domenica, gestito tramite il punto vendita Conad di Aviano. Un modo per garantire continuità ai clienti in attesa di un negozio completamente rinnovato. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Messaggero

Concorrenza GDO

IL REPORT

Spesa, effetto guerra sui carrelli a marzo l'inflazione sale al 2,3%

A Roma accelerano alimentari, energia e trasporti: è la quarta città più cara d'Italia. Guasco (Confcommercio): «Dati preoccupanti, speriamo nel ritorno alla normalità»

FABIO ROSSI


Cronaca di Roma

Spesa, effetto guerra sui carrelli a marzo l'inflazione sale al 2,3%

Il rimedio di Esselunga Gli acquisti online senza costi di consegna

AutoRoyalCompany
DIVISIONE USATO
Venite a scoprire le grandi opportunità!
Finanziamenti personalizzati

IL REPORT L'inflazione rialza la testa a Roma. Dopo un lungo periodo di crescita contenuta, i prezzi tornano a salire, trascinati dalle tensioni dello scacchiere internazionale. Quello che sembrava un trend consolidato verso il basso si è bruscamente interrotto nel primo trimestre del 2026. Secondo gli ultimi dati elaborati dall'Ufficio statistica del Campidoglio e dall'Istat, a marzo l'indice dei prezzi al consumo, nella Capitale, si è attestato a un più 2,3 per cento su base annua, contro l'1,6 per cento del mese precedente. Un balzo che proietta Roma al quarto posto tra le città italiane per rincari, secondo la classifica dell'Unione nazionale consumatori. Il dato supera ampiamente la media nazionale (più 1,7 per cento) e inverte la rotta rispetto all'1,2 per cento registrato lo scorso dicembre: con una spesa supplementare media stimata in circa 645 euro annui a nucleo familiare.

LE VOCI Nel carrello della spesa, i prodotti alimentari e le bevande analcoliche segnano un più 3,4 per cento su base annua. Nel dettaglio, gli alimentari non lavorati impennano del 6,3 per cento, mentre quelli lavorati si fermano a un più 0,5 per cento, evidenziando una forte forchetta tra prodotti freschi e trasformati. Tra i rincari più evidenti spiccano la carne (più 7,1 per cento), il pesce (più 3,7) e soprattutto il caffè, che sfiora un incremento del 10 per cento su base annua. Non mancano però alcune flessioni: gli oli e i grassi registrano un calo del 9,3 per cento rispetto all'anno scorso, mentre nel comparto tecnologico l'informazione e comunicazione segna un meno 3,3 per cento, trascinata al ribasso dai dispositivi di telefonia mobile (meno 12,6 per cento). Nel settore dei servizi finanziari e assicurativi si registra il rincaro più marcato su base annua (più 5,5 per cento), seguito dai servizi alla persona (più 4,5 per cento) e dall'istruzione (più 3,1). Particolarmente rilevante anche il dato sui servizi domestici, che crescono del 10,7 per cento su base annua, confermando il rincaro dei costi legati alla gestione quotidiana della casa. IL TREND L'incremento congiunturale mensile è particolarmente significativo e fotografa una pressione diffusa sui consumi delle famiglie romane, con rincari che interessano soprattutto i servizi e alcune voci legate alla mobilità e all'energia. Il dato "core", ovvero l'inflazione al netto dei beni energetici e alimentari freschi, resta ancorato all'1,7 per cento, ma sono le voci legate alle attività ricettive e ai servizi a mostrare le tensioni maggiori. I servizi di ristorazione e alloggio, in particolare, segnano un aumento del 3 per cento su base mensile e del 4,6 per cento su base annua: un dato che riflette l'avvicinarsi della stagione turistica e la crescente domanda nella Capitale. Subito dietro si collocano i trasporti, in crescita del 2,8 per cento rispetto a febbraio e del 2,1 su base annua. In forte aumento anche il comparto energia, trainato dal gas (più 6,1 per cento in un mese) e

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

dai combustibili liquidi (più 14,2 per cento). Tuttavia, su base annua la variazione resta contenuta (più 0,2 per cento), segnale di un andamento ancora altalenante delle tariffe energetiche. IL QUADRO «Stiamo analizzando questi dati con preoccupazione - sottolinea Romolo Guasco, direttore di Confcommercio Roma - C'è un aumento generale dei prezzi, a fronte dell'aumento del costo dei combustibili che incide trasversalmente su tutte le aziende. Ma siamo ottimisti: se lo scenario cambia (ieri il petrolio ha avuto un forte calo dopo l'annuncio della riapertura dello stretto di Hormuz) e ci sarà un ritorno alla normalità dei costi dei combustibili, si darà fiato alle imprese e ai consumatori». Nel complesso, il quadro che emerge è quello di un'inflazione ancora sostenuta, ma trainata soprattutto dai servizi e dalle componenti più legate alla vita quotidiana e alla mobilità. Un andamento che potrebbe continuare a incidere sul potere d'acquisto delle famiglie romane. Fabio Rossi © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Messaggero

Concorrenza GDO

Il rimedio di Esselunga Gli acquisti online senza costi di consegna


Cronaca di Roma

Spesa, effetto guerra sui carrelli a marzo l'inflazione sale al 2,3%

Il rimedio di Esselunga Gli acquisti online senza costi di consegna

AutoRoyalCompany
DIVISIONE USATO
Venite a scoprire le grandi opportunità!
Finanziamenti personalizzati

L'INIZIATIVA Spesa online con consegna gratuita sopra i 110 euro. Esselunga lancia a Roma un'iniziativa contro il carovita, puntando sul canale digitale e su un incentivo diretto alle famiglie.

La promozione riguarda gli acquisti effettuati tramite sito e app e sarà valida per gli ordini inoltrati fino al 6 maggio. Nel dettaglio, i clienti che raggiungeranno la soglia minima potranno beneficiare dell'azzeramento dei costi di consegna a domicilio, in un contesto di rincari diffusi che spinge a cercare soluzioni più convenienti per la spesa quotidiana. L'iniziativa si accompagna a un'offerta ampia: circa 20mila referenze disponibili online, dai prodotti freschi frutta, verdura, carne, pesce ai latticini e alla gastronomia, fino ai surgelati e agli articoli di largo consumo come pasta, pelati, biscotti e detersivi. Per ogni prodotto, il cliente può consultare in anticipo le informazioni in etichetta, a garanzia di maggiore trasparenza nelle scelte di acquisto. L'OPERAZIONE L'attenzione per l'ambiente è massima: l'azienda utilizza sacchetti in plastica riciclata all'80 per cento, certificata "plastica seconda vita", e mezzi ecologici refrigerati a doppia temperatura, per garantire la catena del freddo e la corretta conservazione degli alimenti. Con questa operazione, Esselunga rafforza la propria presenza nel mercato romano, combinando convenienza, qualità e attenzione all'ambiente in una fase segnata dall'aumento dei prezzi. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Resto del Carlino

Concorrenza GDO

Promozione fino al 6 maggio sulla spesa online: consegne a domicilio a costo zero per gli ordini superiori a 110 euro

Esselunga contro il carovita in Emilia-Romagna


24 ORE ITALIA E MONDO
La cronaca in breve
Madre e figlia morte avvelenate a cena
La cugina ascoltata di nuovo dagli investigatori
Esselunga contro il carovita in Emilia-Romagna

Esselunga lancia in Emilia-Romagna un'iniziativa per la spesa online: la consegna della spesa fatta sul sito oppure sulla App sarà gratuita per ordini superiori a 110 euro. Un'attività importante contro il carovita e a vantaggio dei consumatori. Con questa iniziativa, Esselunga conferma il proprio impegno nel garantire qualità, convenienza e flessibilità, rispondendo alle esigenze delle famiglie italiane, in questo caso dell'Emilia-Romagna. La promozione sulla spesa online sarà valida per gli ordini inoltrati fino al 6 maggio.

L'assortimento di Esselunga online è composto da circa 20mila articoli, che spaziano dai super freschi - quali frutta, verdura, carne, pesce, latticini e prodotti gastronomici - ai surgelati, fino agli articoli di grocery tradizionale (pasta, pelati, biscotti, detersivi e così via). Prima di acquistare il prodotto sul sito oppure sulla App, il cliente ha a disposizione tutte le informazioni presenti in etichetta. L'attenzione riservata all'ambiente è sempre massima: le spese sono confezionate in sacchetti di plastica riciclata per l'80% e certificata «plastica seconda vita», e il trasporto per la consegna avviene su dei mezzi ecologici refrigerati a doppia temperatura per surgelati e fresco, in modo da garantire la catena del freddo nel rispetto della corretta conservazione di tutti gli alimenti.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere Romagna

Concorrenza GDO

LA RIQUALIFICAZIONE IN VIA UGO BASSI

«Entro tre anni apriamo a Rimini un supermercato della Esselunga»

Arriva la conferma ufficiale della catena milanese: «Superficie di vendita di 1500 metri quadri, opere propedeutiche già avviate». Previsto anche un centinaio di assunzioni LE ULTERIORI INAUGURAZIONI «All'interno della galleria commerciale prevista l'apertura di una lavanderia 7e di un altro locale adibito a servizi alla persona»


LA RIQUALIFICAZIONE IN VIA UGO BASSI

«Entro tre anni apriamo a Rimini un supermercato della Esselunga»

Arriva la conferma ufficiale della catena milanese: «Superficie di vendita di 1500 metri quadri, opere propedeutiche già avviate». Previsto anche un centinaio di assunzioni

ESSELUNGA

RIMINI «A Rimini in via Ugo Bassi, nell'area dell'ex Questura aprirà un supermercato Esselunga e saranno realizzati nuovi parcheggi, un parco pubblico e una parte residenziale che comprenderà anche nuovi alloggi sociali». La conferma ufficilae, per la prima volta, arriva dalla stessa Esselunga S.p.A., con sede a Limito di Pioltello, Milano.

Proprio la nota catena di supermarket ha fatto sapere che «l'avvio dei lavori è stato dato nello scorso mese di marzo: le opere propedeutiche sono già state avviate e l'apertura del supermercato è stimata entro tre anni».

La riqualificazione portata avanti da Asi, insomma, sta andando avanti in un progetto che prevede appunto un supermercato con «una superficie di vendita di 1500 metri quadri, che sarà dotato di un parcheggio a raso con 54 posti auto pubblici e 24 privati e un ampio parcheggio interrato di 332 posti».

Le previsioni di mpiego Le assunzioni previste, totali, dovrebbero aggirarsi sul centinaio e «all'interno della galleria commerciale è prevista, inoltre, l'apertura di una lavanderia e di un altro locale adibito a servizi alla persona». Non solo, ci sarà spazio anche per «un parco pubblico e altre aree verdi, piste ciclabili e due rotatorie completeranno la riqualificazione, rinnovando e migliorando una parte della città fino a qualche anno fa degradata e abbandonata».

Gli alloggi popolari E anche da Esselunga ribadiscono, come già emerso in passato, che «tra le novità più rilevanti il progetto di riqualificazione e di edificazione della struttura commerciale ha previsto la cessione al Comune di Rimini un'area di oltre 9000 metri quadri per la realizzazione di 36 alloggi popolari: 24 di edilizia residenziale pubblica e 12 di edilizia residenziale sociale. In totale l'area di intervento in via Ugo Bassi (ex Questura) è di 64000 metri quadri».

Esselunga in Emilia-Romagna è oggi presente con 16 negozi in quasi tutte le province della Regione; in Romagna, dopo le recenti inaugurazioni di Ravenna e Forlì, una volta ultimati i lavori, sarà la volta di Rimini, territorio già coperto dal servizio e-commerce.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere del Veneto (ed. Padova)

Concorrenza GDO

Alì ha vinto, ma il cantiere è fermo Ipotesi ricorso al Consiglio di Stato

Dopo il Tar l'azienda attende l'eventuale mossa dei comitati: hanno 60 giorni di tempo

Davide D'Attino


Padova

Alì ha vinto, ma il cantiere è fermo
Ipotesi ricorso al Consiglio di Stato

Dopo il Tar l'azienda attende l'eventuale mossa dei comitati: hanno 60 giorni di tempo

Operata a 88 anni per un raro tumore la paziente: «Trattata come in famiglia»

PADOVA E adesso? Sono in molti, dentro e fuori Palazzo Moroni, a domandarsi quali saranno le prossime tappe del caso Alì, dopo che, tre giorni fa, ritenendolo inammissibile vista la non legittimità dei firmatari, il Tar ha respinto il ricorso congiunto contro l'ampliamento del centro logistico di via Svezia della nota azienda di supermercati presentato il 21 ottobre 2024 (e poi integrato il primo settembre 2025) da otto singoli residenti della zona e dal Comitato dei cittadini di Granze di Camin. Quest'ultimi, che hanno reagito dicendo di provare «n grande senso di ingiustizia, anche se sapevamo bene che le nostre istanze si sarebbero scontrate con la cavillosità tipica dei procedimenti amministrativi», avranno 60 giorni di tempo, quindi fino al 14 giugno, per eventualmente fare appello al Consiglio di Stato. Ma sia le motivazioni piuttosto nette contenute nella sentenza sottoscritta dal giudice Grazia Flaim che la difficoltà di affrontare un ulteriore esborso economico per pagare avvocati e spese processuali, dovrebbero convincerli a desistere. E se così fosse, i lavori in via Svezia per ingrandire l'hub di Alì, in un'area di 15 ettari al confine tra la zona industriale cittadina e il territorio comunale di Saonara, potranno riprendere a pieno ritmo. Anche se, a dire il vero, dal loro avvio a fine agosto dello scorso anno, non si sono mai fermati. Malgrado infatti, il 18 novembre 2025, proprio il Consiglio di Stato avesse accolto la sospensiva richiesta in prima battuta dai ricorrenti, ruspe e scavatrici hanno comunque tirato dritto, concentrandosi sui due dei sei nuovi edifici non oggetto della stessa sospensiva.

Cioè, progetto alla mano, i fabbricati A1 e B3, uno contiguo al deposito esistente e l'altro destinato ad uffici.

Mentre la costruzione degli altri quattro, ossia il B1 e il B2 dedicati all'e-commerce e soprattutto l'A2 e l'A3 coincidenti con il magazzino automatizzato, potrà appunto ripartire tra un paio di mesi, quando si avrà la certezza del mancato appello al Consiglio di Stato. Ma prima di incassare in toto e cominciare a spendere l'indennizzo di 8,5 milioni di euro (di cui 5,5 per riconvertire a verde l'ex caserma Romagnoli di via Chiesanuova) assicurato da Alì a fronte dell'ottenuta edificabilità di un terreno di 150 mila metri quadri precedentemente a destinazione agricola, Palazzo Moroni dovrà aspettare un altro pronunciamento del Tar, stavolta in merito al ricorso presentato il 10 ottobre 2024 dal Comune di Saonara, indispettito con quello del capoluogo per aver deciso da solo il futuro di un'area che, dando retta al Pati (il Piano di assetto del territorio intercomunale), sarebbe destinata a collegare la zona industriale di Padova con quella appunto di Saonara. E non essendo stata in proposito richiesta la sospensiva, le cose potrebbero andare ancora per le lunghe.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Secolo XIX (ed. Imperia)

Concorrenza GDO

Posti riservati al Despar «Uno spazio pubblico non può diventare parcheggio privato»

Vallecrosia, la concessione è illegittima


Centro estivo affidato a una ditta di Como «Valutiamo l'accesso agli atti e il ricorso»

Posti riservati al Despar «Uno spazio pubblico non può diventare parcheggio privato»

Vallecrosia, la concessione è illegittima

Scuola di via Napoli da risanare La Regione stanzierà le risorse

SERVIZI ABBONATI

FARMACIE

« provvedimenti emessi nel 2022 e l'ordinanza numero 16 del 18 agosto 2025 relativi alla concessione di area pubblica a privati per destinarla a parcheggio riservato ai clienti della struttura commerciale "Despar" di via Don Bosco 102, sono illegittimi». Scritto nero su bianco dal comandante della polizia locale di Sanremo Fulvio Asconio in un parere inviato in Comune e richiesto per sanare le controversie sorte fra minoranza consigliare e giunta Perri.

«Benché sia facoltà del Comune concedere aree pubbliche a privati per specifiche finalità e attività - sottolinea il dirigente - non rientra tra queste casistiche la cessione di parcheggi. Il Codice della strada elenca i destinatari di aree di parcheggio dedicate non ammettendo analogie o estensioni per "pubblico interesse". Né si rinvengono disposizioni regolamentari del Comune che forniscano ulteriori indicazioni in tal senso. Non si rileva nemmeno la sussistenza di "problematiche per l'ordine e la sicurezza pubblica". Qualora sussistessero, non potrebbero costituire presupposto per concedere parcheggi a privati.

L'ordinanza del 18 agosto - conclude - è emanata in contrasto al Codice della strada e pertanto non sanabile».

«Esito che conferma quanto da noi evidenziato fin dall'inizio - sostengono Valeria Cannazzaro, Marilena Piardi, Patrizia Biancheri e Armando Biasi, consiglieri di minoranza - Mai stati contro il supermercato o i commercianti. Saremmo i primi a voler sostenere tutte le attività del territorio, garantendo servizi e agevolazioni. Ma le aree pubbliche non possono essere destinate a privati oltre i casi previsti dalla legge. Sottrarre spazi alla collettività per riservarli in via esclusiva a un singolo esercizio commerciale rappresenta una scelta che oggi viene certificata illegittima. La giunta ha chiesto un parere esterno con relativo costo ricaduto sui contribuenti ma la questione poteva essere risolta durante la verifica della legittimità dei documenti». «Il sindaco Fabio Perri aveva emesso l'ordinanza sulla base di quanto relazionato dalla comandante della polizia locale dell'epoca D'Agostino perché, e a più riprese, erano stati segnalati problemi di carattere di sicurezza e viabilità - replica il vice sindaco Cristian Quesada - La minoranza dovrebbe rendersi conto, comunque, che nel parere del comandante Asconio vengono giudicate erronee anche le precedenti ordinanze analoghe emesse proprio dall'ex giunta Biasi». - © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Stampa (ed. Imperia)

Concorrenza GDO

Vallecrosia, la concessione dell'area nel mirino La municipale di Sanremo: errore strutturale

Il parking Despar solleva polemiche "Non è legittimo"

VALLECROSIA


Sulla scuola Cavour e park corso Genova guai per Ventimiglia

Il parking Despar solleva polemiche "Non è legittimo"

Risposta di Trutalli alle polemiche sul pugno chiuso "Interpellate il compagno Trump, ha la stessa abitudine"

vallecrosia Parcheggi pubblici in via Romana-Don Bosco concessi , dal comune di Vallecrosia al Mare, al supermercato Despar: l'ordinanza, a quanto pare, sarebbe illegittima. Il parere tecnico commissionato dalla giunta al comandante della polizia locale di Sanremo, Asconio, arrivato nelle scorse ore, chiude la partita sul piano normativo: il documento sindacale n. 16 del 18/08/2025 è in contrasto con il codice della strada e, soprattutto, non è sanabile. Non un vizio formale, ma un errore strutturale.

Una conclusione che conferma, senza ambiguità, quanto i consiglieri del gruppo Cittadini in Comune avevano evidenziato fin dall'inizio. Ed è proprio questo il punto su cui insistono questi ultimi: nessuna crociata contro il supermercato o contro i commercianti. Al contrario, loro continuano a professare un sostegno pieno alle attività del territorio, purché si resti sempre all'interno del rispetto delle regole.

«Perché - rimarcano i consiglieri - il suolo pubblico non è una leva discrezionale e non può essere destinato a soggetti privati al di fuori dei casi previsti dalla legge. Forzare questo principio significa aprire un precedente pericoloso». Il parere esterno richiesto dalla stessa amministrazione finisce così per certificare ciò che, politicamente, era già evidente. Così si pare apre un secondo fronte: quello dei costi sostenuti dalla collettività. «Ben 1500 euro per una consulenza su una materia che rientra nelle competenze ordinarie dell'ente. Una spesa che oggi appare difficilmente giustificabile, soprattutto alla luce di un esito così netto». Da qui la domanda, inevitabile , rivolta al sindaco Fabio Perri sul perché abbia deciso di intrapredere questa strada «così' fragile sotto il profilo normativo». I consiglieri llasciano emergere anche il sospetto, neanche troppo velato, di una scelta più politica che tecnica. E chiudono con una stoccata, decisamente secca: «Amministrare non significa solo prendere decisioni, ma assumersi la responsabilità delle conseguenze. E, quando necessario, avere il coraggio di riconoscere e correggere gli errori». al.boe. - © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Resto del Carlino (ed. Ravenna)

Concorrenza GDO

CASTEL BOLOGNESE

«Senza stipendio da mesi» Sciopero al punto Despar


Cibi conservati male e non tracciati Chiuso ristorante cinese in centro

«Senza stipendio da mesi» Sciopero al punto Despar

Adesione superiore all'80% ieri nel punto vendita Despar di Castel Bolognese per lo sciopero dei lavoratori. «Un dato particolarmente rilevante, che evidenzia in modo chiaro il livello di disagio e di preoccupazione diffuso tra il personale, a fronte di una situazione che da tempo viene segnalata senza aver trovato adeguate risposte da parte delle aziende coinvolte» scrivono in una nota Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil Ravenna.

«Alla base della mobilitazione - precisano - vi è innanzitutto il mancato pagamento delle retribuzioni, una condizione che si protrae da mesi e che sta determinando gravi difficoltà economiche per le lavoratrici e i lavoratori. A questo si aggiungono ulteriori criticità legate al mancato rispetto delle condizioni contrattuali, tra cui la non corretta gestione del riposo settimanale, il mancato riconoscimento delle maggiorazioni per il lavoro festivo e l'assenza di una programmazione chiara e trasparente dei turni di lavoro e l'incertezza sul futuro del punto vendita che chiuderà momentaneamente».

Con lo sciopero i lavoratori hanno voluto richiamare l'attenzione sulla «necessità di un intervento immediato» e in questo senso i sindacati ribadiscono «la richiesta di pagamento immediato delle mensilità arretrate, del pieno rispetto delle normative contrattuali e dell'apertura urgente di un tavolo di confronto con le aziende, finalizzato a individuare soluzioni concrete e durature». E ancora: «In assenza di riscontri tempestivi, saranno valutate ulteriori iniziative di mobilitazione, a tutela delle lavoratrici e dei lavoratori. Resta inoltre centrale la richiesta di chiarezza sulla situazione aziendale e sulle prospettive del punto vendita con dati certi, anche in relazione alla salvaguardia dei livelli occupazionali. Evidenziamo, inoltre, la centralità del punto vendita per la comunità di Castel Bolognese».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Cittadino

Concorrenza GDO

PROVINCIA

Al via Worklab, un ponte tra studenti e lavoro


LODI

GREEN ENERGY DAY ieri gli stati generali della transizione

Incombe la crisi energetica: «Rinnovabili, via d'uscita»

PROVINCIA

Al via Worklab, un ponte tra studenti e lavoro

APPELLO

Fondazione Comunitaria, aiuti anche dal 5 per mille

Design Week a Lodi, così la città diventa vetrina del Made in Italy

Sono giù più di 500 gli studenti degli ultimi anni delle scuole superiori e dei centri di formazione professionale iscritti al "Worklab - Costruisci il tuo futuro", seconda edizione dell'iniziativa di orientamento organizzata dal Centro per l'Impiego della Provincia di Lodi nelle giornate di martedì 21 e mercoledì 22 nel Chiostro del Palazzo San Cristoforo, sede della Provincia di Lodi. Il progetto, esteso ai giovani in cerca di occupazione e ai Neet (giovani che non studiano e non lavorano), ha l'obiettivo di favorire l'incontro dei ragazzi con le aziende del territorio e le agenzie per il lavoro, per agevolare il loro inserimento nel mondo del lavoro. Sono previsti incontri di orientamento "WorkLab Pills" e di supporto alla ricerca di lavoro, e ancora laboratori tematici sull'autoimpiego, accessibili su prenotazione e organizzati in piccoli gruppi per favorire un'esperienza pratica e interattiva. L'evento vedrà la partecipazione di almeno 529 studenti della provincia di Lodi, con la presenza di aziende attive nei settori della grande distribuzione (Conad e Bennet), della ristorazione (La Coldana e Mc Donald's), servizi alla persona (Il Mosaico Servizi), logistica e commercio (Innocenti Depositi, Olympia Europ Assistance, Bricocenter, Flextronix, Microdisegno, Stef, Sunny, La Maison dei Capelli) oltre ad agenzie per il lavoro di rilievo nazionale (Adeco, Ali, Gi Group, Manpower, Maw, Randstad, Umana).

.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Gazzettino (ed. Padova)

Concorrenza GDO

Formaggio in villa «Un evento utile per il territorio»

` Inaugurata ieri la kermesse che unisce sapori caseari e vini


Festa della fragola e Fiera della zootecnia: un mese di eventi

Formaggio in villa «Un evento utile per il territorio»

Nuovo ponte delle Galle: «Sarà pronto a maggio»

CITTADELLA "Il gusto ha le mura", questo il claim lanciato ieri al taglio del nastro della 14" edizione di Formaggio in Villa, quarto anno nel centro storico di Cittadella, che fino a domani ha come protagoniste le eccellenze delle produzioni casearie, ma non solo. Evento di Guru comunicazione con Luca Olivan, che nella città murata, grazie al Comune, ha trovato sede ideale. «Qui ci sono persone che investono sui loro prodotti, evento utile per il territorio, lo scorso anno le presenze sono state 100mila», ha detto il sindaco Luca Pierobon. «L'evento sta avendo una crescita importante e non c'è più la diffidenza dei commercianti locali», ha indicato Filippo De Rossi assessore al Commercio e Agricoltura. Fiorenzo Rigoni, presidente Consorzio Tutela Formaggio Asiago: «C'è maggiore consapevolezza sui prodotti artigianali.

Qui si fa formaggio dal 5000 avanti Cristo». Il presidente Arav Floriano De Franceschi: «Massima attenzione alla qualità del latte, 2500 le analisi al mese, forti le ripercussioni create dai conflitti in corso».

Francesca Furlan della Despar: «Qui riscopriamo le proposte di un ricettario del '400, siamo attenti ai prodotti locali». Massimo Bitonci, assessore regionale allo Sviluppo economico: «Tutto il settore caseario veneto vale più di 5 miliardi di euro e si lega molto con il settore del turismo. Purtroppo è colpito dai dazi e dai prodotti simili, ma non italiani. Continuiamo a lavorare per tutelare il Made in Itali».

Presenti anche l'assessore regionale Elisa Venturini, i consiglieri regionali Eric Pasqualon, Eleonora Mosco e Giorgia Bedin, Federico Caner direttore di Veneto Agricoltura, i consiglieri provinciali Vincenzo Gottardo e Luigi Sabatino, l'arciprete Luca Moretti, numerosi sindaci e assessori comunali e rappresentanti delle categorie economiche del territorio. Le masterclass nella Torre di Malta: oggi Formaggi Principi delle Orobie (ore 11), Formaggi di Capra Francesi (13), Formaggi Premiati Italian Cheese Awards (15) e Asiago Dop e Vini del Nuovo Mondo (17), mentre domani Formaggi & Sakè (11), Caseificio dell'Anno, San Faustino (13), Formaggi Blue Europei e Vermouth (15) e Asiago Dop e Cocktail (17). Nella chiesa del Torresino dalle 11 alle 18, assaggi dei 100 formaggi in semifinale per l'Italian Cheese Award: oggi ci sono i 50 delle categorie tenere, domani i 50 delle stagionate Tra gli eventi, quello con Mimmo La Vecchia che nel suo stand 4 in via Garibaldi presenta La magia della mozzarella, la filatura dal vivo, oggi alle 10,30 e alle 16. Oggi in piazza Pierobon alle 11,30, seminario promosso da Arav con tema: Oltre i pregiudizi, i benefici dei formaggi tra tradizione e scienza, e dalle 19,30 la musica del dj Luciano Gaggia. In via Indipendenza c'è WineXCheese con area lounge dedicata al vino con stand di 24

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Gazzettino (ed. Padova)

Concorrenza GDO

cantine. In piazza Scalco per la prima volta lo stand di Veneto Agricoltura con le eccellenze del Tartufo Veneto e Tartufo del Grappa, del Consorzio delle Piccole produzioni locali del Veneto e la Tosella di Bioagro. In piazza Pierobon stand pasta Bragagnolo i cui piatti vanno in beneficenza. L'ingresso alla manifestazione è gratuito, orario 9,30-20. Michelangelo Cecchetto © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Brescia Oggi

Concorrenza GDO

L'arresto Sorpreso a rubare e in possesso di un coltello a serramanico


Città e Provincia

Raggirata dai truffatori, salva i risparmi grazie ai carabinieri

Brevi

Venus

Non doveva essere in provincia di Brescia, per il divieto di dimora. L'hanno arrestato gli agenti della Volante dopo il furto all'Esselunga di via Milano. Un 33enne egiziano era stato inizialmente fermato dai dipendenti del supermercato: era stato visto aggirarsi tra gli scaffali e impossessarsi di diverse confezioni di merce, per poi cercare d'uscire senza pagare.

Con sé aveva un coltello a serramanico e il questore Paolo Sartori ha chiesto per lui la revoca dello status di asilo politico.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Modena)

Concorrenza GDO

Ladro solitario ruba telefonini al Famila

Mirandola, il malvivente, a volto coperto, è stato filmato mentre in poco più di due minuti prendeva i tredici cellulari e si dava alla fuga

FLAVIO VIANI


CARPI E BASSA

Ladro solitario ruba telefonini al Famila

Minacce e violenze all'ex Condannato a nove anni

MIRANDOLA Un ladro solitario al Famila Superstore di Mirandola e una coppia di malviventi scatenati all'ex albergo ristorante Zuccherificio in via Ceresa a Massa Finalese..

Un colpo da professionista del furto quello andato a segno giovedì sera, poco prima delle 23, al supermercato Famila di Mirandola. Il ladro incappucciato, dopo averla forzata, è entrato nel supermarket da una delle porte vetrate di sicurezza puntando dritto verso il bersaglio: la vetrina contenente ben 13 cellulari in esposizione. Manomessa, a tempo di record, la serratura della vetrinetta ha fatto incetta dei telefonini, del valore commerciale di poco inferiore ai 2mila euro, infilandoli in fretta nella sacca nera portata apposta. Tutta la sequenza del furto, durato poco più di due minuti, è stata registrata dalle telecamere interne dello Store. Immediato l'intervento della vigilanza che, vista la rapidità del colpo, è arrivata dopo la fuga del malfattore. La denuncia con allegate le immagini video del furto è stata formalizzata, dal direttore del Famila, ai carabinieri di Mirandola.

A Finale, invece, nella popolosa frazione di Massa, i ladri si sono accaniti, prendendolo d'assalto per tre volte in una settimana l'ex albergo ristorante Zuccherificio in via Ceresa. La struttura, anche se chiusa da anni, custodiva ancora l'arredamento dell'albergo e del ristorante.

Quest'ultimo tris di colpi è stato l'epilogo di una serie di precedenti ruberie.

La razzia più consistente quella di giovedì notte alle 3: la coppia di ladri ha depredato la cucina del ristorante, portando via, un gran quantità di posate, pentolame d'ogni tipo e persino il motore del grande frigo. All'appello mancherebbero, saccheggiati a più riprese, gli arredi nelle camere dell'ex albergo, le maniglie delle porte e le placche dei pulsanti luce in ottone con le rubinetterie dei bagni. I profittatori, entrati in azione a volto scoperto, sono stati ripresi dalle video trappole piazzate dal proprietario in varie zone nel tentativo di fermare i saccheggi. Il posto isolato, circondato da campi agricoli e lontano dalle abitazioni, ha consentito ai malviventi d'agire e allontanarsi inosservati. Sul posto sono intervenuti, avvisati dal proprietario, i carabinieri di Finale Emilia e la e i vigilantes. Flavio Viani.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno (ed. Pisa-Pontedera-Empoli)

Concorrenza GDO

Questura 36enne sorpreso a rubare alcolici al Carrefour

La polizia di Pisa ha arrestato giovedì un 36enne polacco per furto di alcolici al Carrefour di via Mario Lalli, proprio davanti alla questore. L'uomo, con precedenti analoghi, si è introdotto nel supermercato poco dopo le 16, ha preso due bottiglie di Martini dagli scaffali e le ha nascoste nei pantaloni per poi tentare di uscire senza pagare, ma è stato colto sul fatto e arrestato dalla polizia.

Ieri ha patteggiato una pena di due mesi (sospesa) e 150 euro di multa. L.C.


Pisa

SENTINEL
Tel. 0573 21315
www.sentinelpistoia.com

L'INCUBO

Altra aggressione in carcere
La denuncia della Uilp

Ispettore ferito con una lametta da un detenuto del Don Bosco

Insegue la ex con un coltello
Arrestato stalker di 54 anni

La donna ha chiamato in auto la polizia e "guidato" l'intervento della volante
Vano il tentativo di fuga del pedinatore, fermato prontamente dagli agenti

Minaccia i sanitari impugnando una lama

Questura
36enne sorpreso a rubare alcolici al Carrefour

L'incidente
Si scontrano in monopattino Grave Ivonne

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

I biscotti Oro Saiwa festeggiano 70 anni con 135 milioni di ricavi

Manuela Soressi



È nato a Genova nel 1956 da un'idea innovativa (impacchettare i biscotti ancora caldi per conservarne l'aroma) e con un brand evocativo, che ne richiama sia la perfetta doratura sia il "gold" standard. Per questo non è stato solo uno dei primi biscotti industriali ad apparire in Italia ma anche uno dei primi casi di marketing applicato al food. Oggi Oro Saiwa resta un protagonista della spesa italiana: numero uno nei biscotti secchi per quantità vendute, viene acquistato da 9 milioni di famiglie e sviluppa 135 milioni di euro di sell-out. Ora è pronto a festeggiare i suoi primi 70 anni con una nuova visual identity, un logo rinnovato e attività di comunicazione sia nei punti vendita sia sui media, con la nuova release della campagna pubblicitaria con cui da oltre 20 anni interpreta con ironia le tante declinazioni della colazione italiana. «Oro Saiwa è un'icona dell'alimentare italiano e rientra tra i marchi locali, che facciamo crescere con cura e attenzione perché capaci di mantenere una forte connessione con i consumatori», dichiara Silvia Bagliani, presidente e amministratore delegato di Mondelz Italia, che l'ha in portafoglio dal 2007. Nona azienda per fatturato nel grocery e terza per presenza nelle famiglie (89% di penetrazione), con i suoi oltre 1,1 miliardi di euro di fatturato 2024, la branch italiana è anche la quarta più importante d'Europa per Mondelz International, colosso da 38,5 miliardi di dollari di fatturato 2025 presente in oltre 150 paesi con brand globali, continentali e "nazionali". «Oro Saiwa è rimasto sempre uguale a sé stesso ma è stato capace di evolvere, come testimonia l'ampliamento della gamma, con cui è sbarcato con successo anche nel mondo dello snack, un mercato che in Italia nel 2025 è cresciuto del 4% contro il 2,3% del food», aggiunge Bagliani. Gli oltre tre miliardi di biscotti Oro Saiwa venduti in un anno sono prodotti nello stabilimento di Capriata d'Orbia esclusivamente con grano tenero italiano (36mila tonnellate nel 2025), che, a partire dal prossimo anno, sarà completamente ottenuto da agricoltura rigenerativa. In questo plant nell'alessandrino (su cui l'azienda in un decennio ha investito 50 milioni di euro) vengono lavorati anche altri brand di Mondelz, come, Fonzies e Tuc, poi distribuiti anche all'estero. A cui si affiancano Milka, Oro Ciok, Mikado e Oreo con cui l'azienda è leader nella pasticceria industriale ed è cresciuta molto, beneficiando anche di un allargamento di gamma. Biscotti, cioccolato e fuoripasto dolci e salati sono categorie core per Mondelz International, che ha via via abbandonato altri settori merceologici per concentrarsi sui prodotti che soddisfano le nuove modalità di consumo, dalla colazione alla merenda al dopocena. Prodotti capaci non solo di inserirsi nella crescente destrutturazione dei consumi ma anche di intercettare le tendenze globali del food, come il proteico, dove il gruppo è entrato nel 2021, rilevando il brand di barrette Grenade, arrivato poi anche in Italia. L'attenzione ai bisogni emergenti dei consumatori guida anche

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

l'innovazione nel mondo caseario, che rappresenta l'altro 50% del business in Italia. E in particolare su Philadelphia, brand da 250 milioni di euro di vendite nel retail. «Anno dopo anno abbiamo ampliato la gamma introducendo nuove versioni (ad esempio proteica, lactose free, plant based o con yogurt greco) che sono state ben accolte e che sostengono l'aumento delle vendite, cresciute a volume del 5,8% anche nei primi mesi del 2026», spiega Bagliani. Leader nelle fette con Sottilette ("orfane" del brand Kraft da quando è stato ceduto ad Heinz), Mondelz Italia presidia il mondo dei formaggi freschi con Fattorie Osella, di cui controlla il 51% del capitale. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

L'ortofrutta punta sull'export ma la guerra costa 200 milioni

Verso il Macfrut. Le vendite all'estero salgono a 6,6 miliardi nel 2025 ma cresce anche l'import: il saldo commerciale si riduce del 26% e rischia di peggiorare per il surplus di merce che arriverà sul mercato Ue

Silvia Marzialetti


Food 24

L'ortofrutta punta sull'export ma la guerra costa 200 milioni

I biscotti Oro Saiwa festeggiano 70 anni con 135 milioni di ricavi

Trattamenti fitosanitari in campo, verso il via libera all'uso dei droni

La filiera dell'ortofrutta si dà appuntamento dal 21 al 23 aprile al Macfrut di Rimini, portando in dote un nuovo primato per l'export del fresco, il cui valore - 6,6 miliardi nel 2025 - risulta in crescita dell'11% rispetto al 2024 (quando era di poco sopra i 6 miliardi), ma con il freno a mano innestato dalla crisi in Medio Oriente, che rallenta i commerci e infiamma i costi, stimati al momento da Frutimprese in 200 milioni di euro tra rincari energetici e dei carburanti, applicazione di surcharge straordinarie nel trasporto marittimo, criticità nelle rotte, allungamento dei tempi di transito e aumento dei costi del trasporto terrestre.

Analizzandola bilancia commerciale 2025, in termini di quantità (ma non di valore), continuiamo a importare più di quanto esportiamo: 4.118.164 tonnellate (+7%) per 6,2 miliardi (+14,9%). Il saldo commerciale si attesta quindi poco sopra i 408mila euro (in calo del 26,8% rispetto al 2024) e a -195.960 tonnellate (+7,7% rispetto al saldo 2024). La frutta fresca rappresenta la quota maggiore dell'export, con 3,6 miliardi e 2,3 milioni di tonnellate (entrambi in crescita rispettivamente del 15 e del 13%), seguita da tuberi, legumi e ortaggi (stabili a 1,9 miliardi di euro, per un milione di tonnellate). La frutta continua però a rappresentare un dato significativo anche nell'import, con un +8,3% a dimostrazione del fatto che diminuisce l'autosufficienza anche sul fronte dei nostri prodotti core. In termini di esportazioni colpiscono l'exploit della frutta secca (+24,4% in volume e +35,4% a valore) e l'inversione di trend della frutta tropicale - tipico prodotto in transito dai nostri porti verso il resto d'Europa - che dopo anni di crescita segna il passo con un -18,1% in volume e -10,2% a valore. Il podio dell'export è (storicamente) conteso da mele (1,1 miliardi di valore), uva da tavola (973 milioni) e kiwi (700 milioni), categorie particolarmente penalizzate dalla guerra in Medio Oriente.

L'Italia è infatti la maggiore esportatrice europea di ortofrutta verso l'area, con una quota di mercato che lo scorso anno ha superato i 150 milioni di euro. «L'effetto negativo del conflitto si amplifica - spiega il presidente di Fruitimprese, Marco Salvi - se consideriamo che il Canale di Suez stava riprendendo lentamente a funzionare e che stavamo tornando sul mercato indiano e nel sud-est asiatico». Preoccupa anche il surplus in arrivo sul mercato europeo (con conseguente caduta dei prezzi) da parte di partner commerciali storici dei Paesi arabi, come Egitto e Turchia, le cui esportazioni di mele e agrumi sono al momento in stand by. Il comparto degli agrumi teme anche l'invasione di prodotto dal Sudafrica, da tempo protagonista nei mercati del Medio Oriente, che dirotta i suoi carichi verso l'Europa, in concomitanza

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

con l'arrivo sul mercato delle nostre varietà tardive. L'ultima spallata dopo i danni arrecati dal ciclone Harry, che ha messo a dura prova il segmento.

Nonostante i buoni risultati in termini di export del 2025, quindi, il percorso di rilancio del settore rimane comunque in salita anche perché - per dirla con le parole di Paolo Bruni (presidente Cso) - in dieci anni, a parità di ettari, sono andate perse 1,3 milioni di tonnellate di produzione: il che fa capire quanto la redditività sia minata da cambiamenti climatici e fitopatie. «E poi c'è l'emergenza manodopera - dice Salvi - ci mancano 100mila persone, le aziende non investono più perché mancano profili specializzati».

La tanto invocata internazionalizzazione per aprire nuove opportunità di business, trova una importante vetrina in Macfrut, che al Rimini Expo Centre ospiterà 800 operatori esteri, da 80 Paesi. «Sarà l'edizione più internazionale di sempre», spiega Patrizio Neri, al debutto da presidente.

Ma è importante anche la (lenta) ripresa dei consumi interni. Gli acquisti al dettaglio di ortofrutta da parte delle famiglie italiane raggiungono i 5,45 milioni di tonnellate nel 2025, con un incremento del 5% rispetto al 2024. Il dato segna un'inversione rispetto alla fase di contrazione osservata tra il 2021 e il 2023 e rappresenta un recupero significativo, pur restando ancora inferiore ai livelli del 2021 (-9%). La spesa complessiva si attesta a 13,7 miliardi di euro, in crescita del +7% su base annua e del +15% rispetto al 2021. L'aumento del valore risulta superiore a quello dei volumi, ma in misura più contenuta rispetto agli anni precedenti, segnale di una fase di maggiore equilibrio tra dinamica delle quantità e andamento dei prezzi al consumo. «Il 2025 si inserisce in un contesto socio-economico ancora caratterizzato da elementi di incertezza, ma con segnali di progressiva stabilizzazione rispetto agli anni precedenti - commenta Elisa Macchi di Cso Italy -. La spesa alimentare continua a rappresentare una quota significativa del bilancio familiare e, pur in assenza dei picchi inflattivi degli ultimi anni, l'attenzione al prezzo rimane elevata: in questo scenario, l'ortofrutta si trova a competere non solo con altre categorie del fresco, ma anche con prodotti trasformati e soluzioni ready to eat, sempre più presenti sugli scaffali e spesso percepite come alternative pratiche e programmabili». © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Grana Padano, export e consumi interni in crescita nel 2025

Formaggi Dop. Bilancio approvato all'unanimità dai soci. Il direttore Berni: «Il miglior anno di sempre, però con il neo dell'eccesso produttivo dell'8%»

Emiliano Sgambato


Grana Padano, export e consumi interni in crescita nel 2025

L'assemblea dei soci ha certificato un anno decisamente positivo per il Grana Padano, la prima Dop italiana che genera un valore al consumo di circa 4 miliardi a livello globale, in aumento vista la crescita sia dei consumi interni sia delle esportazioni che - e non è una novità di quest'anno - coprono più della metà della produzione .

«Nonostante il rallentamento del prezzo all'ingrosso nell'ultimissima parte dell'anno, il 2025 si è rivelato il miglior anno di sempre, inaspettatamente migliore anche del 2024 per le rilevanti quotazioni del formaggio all'ingrosso. Unico neo del 2025 è stato l'eccesso produttivo con una crescita di circa l'8%, causato dalle elevatissime quotazioni del formaggio», ha commentato il direttore generale del Consorzio di tutela, Stefano Berni.

La produzione nei 134 caseifici della filiera è salita infatti a 6.053.690 forme e ha indotto il Consorzio, già alla fine dello scorso anno, a decidere per misure che mirano a frenare la produzione. «Scelte rigorose che indurranno sicuramente un rallentamento nel secondo semestre del 2026 - ha spiegato Berni - visto che la crescita dello stesso periodo del 2025 è stata addirittura folle con un + 12 per cento. Il ribasso delle quotazioni comunque sta inducendo enormi vendite con crescite nel primo trimestre 2026 a doppia cifra.

Quindi, anche nel 2025 il Grana Padano si è dimostrato la destinazione più remunerativa al mondo per il latte da insilati, un primato confermato nel primo trimestre 2026».

Per la prima volta nella storia del Consorzio è stato stilato un "Bilancio integrato" - approvato all'unanimità - che ha riunito in un unico documento le informazioni economico-finanziarie e quelle relative agli impatti ambientali, sociali e di governance.

La provincia di Mantova concentra il 30% delle forme, seguita da Brescia, Cremona, Piacenza e Vicenza. Il 65,3% della produzione è stato lavorato da cooperative, il 34,7 da industrie. Dati che vanno letti nel contesto del mercato italiano dei formaggi duri tipici, che ha registrato volumi complessivi pari a circa 19 mila tonnellate, in contrazione del 2% annuo, ma che, a fronte di un aumento di oltre il 10% dei prezzi ha determinato una crescita significativa del valore complessivo del mercato, quasi 200 milioni di euro aggiuntivi a quota 2,5 miliardi. Il Grana Padano, comprensivo del Trentingrana, si conferma leader della categoria, con una quota del 44% a volume.

«Il segmento evidenzia una dinamica positiva dei volumi (+1,6%) e una crescita a doppia cifra del fatturato (+12,7%), superando per la prima volta la soglia di un miliardo di euro di ricavi, anche grazie al favorevole

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

mix tra prezzi e posizionamento di mercato», si legge in una nota del Consorzio.

La quota maggiore di giro d'affari proviene però dall'estero (+3%) soprattutto grazie all'Europa (83% e +3,8% sul 2024). L'extra Ue infatti scende dello 0,7 per cento, un dato che riflette un andamento differenziato tra i principali mercati: gli Stati Uniti, al primo posto tra i Paesi extra Ue, mantengono sostanzialmente stabile il proprio livello di importazioni, mentre il Canada registra un incremento del 3,8%. L'Australia ha invece perso il 13,6 per cento.

«La mole di investimenti in promozione e pubblicità sia in Italia che all'estero consentirà anche al 2026 di essere un buon anno - ha aggiunto il presidente del Consorzio Renato Zaghini -. Siamo convinti che nel 2026 il Grana Padano migliorerà addirittura la sua leadership sui volumi di tutti i prodotti Dop sia in Italia che nel mondo». All'Assemblea è intervenuto in collegamento streaming anche il ministro all'agricoltura, alla sovranità alimentare e alle foreste, Francesco Lollobrigida, che ha sottolineato il lavoro comune svolto per valorizzare i prodotti a denominazione geografica e ha evidenziato i risultati raggiunti anche nella messa a disposizione di importanti e aggiuntive risorse economiche per rendere più efficienti e sostenibili le filiere del settore. Inoltre il ministro ha ribadito il sostegno ai produttori di Grana Padano nella loro richiesta di maggiore chiarezza dall'Unione Europea in merito alle nuove normative sulle etichette. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

INDAGINE IPSOS DOXA SOSTENIBILITÀ E PRATICITÀ

Packaging determinante negli acquisti degli italiani

E.Sg


Grana Padano, export e consumi interni in crescita nel 2025

Nella difesa dei vigneti il rame non ha impatti sul terreno

TUTTE LE DIMENSIONI DEL DESIGN

L'imballaggio negli ultimi anni è diventato un criterio sempre più chiave tra quelli che guidano la scelta negli acquisti, anche in conseguenza di un cambio nelle abitudini di consumo, tra delivery, take away e cibi "pronti da mangiare" negli scaffali dei supermercati (ready to eat). Qualità e prezzo degli alimenti rimangono ancora i fattori determinanti per orientare le scelte di nove italiani su dieci, ma la sostenibilità del prodotto influenza il 77% di loro, la praticità dell'imballaggio (richiudibilità e porzionatura) il 75%, il tipo di materiale il 72%. Carta e cartone, tra i più diffusi nel settore alimentare (dalla gastronomia, al supermercato, al take away/delivery) sono apprezzati per la riciclabilità (48%), la sostenibilità (37%) e la leggerezza (29 per cento).

Sono dati - quelli contenuti nell'indagine "Stili di vita in trasformazione: gli italiani tra cibo, packaging e sostenibilità", condotta da Ipsos Doxa per Comieco e presentata a Parma in occasione della Paper Week 2026- che raccontano quanto il packaging abbia cambiato ruolo: il 96% degli italiani legge le istruzioni di conferimento sull'imballaggio, e l'etichetta è la prima fonte informativa su come fare la raccolta differenziata (32% degli intervistati), prima di Google (24%) e del sito del Comune (24 %).

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

Corriere della Sera

Economia, consumi e società

La Lente

Così il commercio cerca di ridurre le commissioni sull'euro digitale

RITA QUERZÈ


Economia 72

Mps, Lovaglio riparte da Mediobanca
Tempi più stretti per l'integrazione

Così il commercio cerca di ridurre le commissioni sull'euro digitale

27 49

Commissione e consiglio europeo hanno preso posizione: per loro, grosso modo, le commissioni sulla gestione dell'euro digitale dovranno essere allineate a quelle degli altri metodi di pagamento. E il parlamento europeo? Sulla questione sta decidendo in questi giorni. Il mondo del commercio preme perché l'euro digitale sia reso «conveniente» per i gestori dei punti vendita. Fipe Confcommercio, in particolare, fa notare che agevolare i piccoli esercizi vorrebbe dire favorire le piccole transazioni con l'euro digitale e così diffondere di più questo strumento. Certo, i gestori dei sistemi di pagamento sarebbero svantaggiati. Due emendamenti, sostenuti da Ppe e The Left, propongono un regime a zero commis-sioni per transazioni di basso ammontare nei negozi (il livello non è ancora definito). Se fosse approvato, sarebbe una base di confronto nella discussione nell'ambito del trilogo.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Oggi

Economia, consumi e società

il punto

Il lavoro femminile cresce solo dove ci sono i servizi

MARCO BIANCHI


IL PUNTO

Il lavoro femminile cresce solo dove ci sono i servizi

Ci voleva Eurostat per scoprire quello che in Italia fingiamo di non vedere: il lavoro femminile cresce. Sì, cresce. Non è più il tempo delle lamentazioni automatiche e dei titoli fotocopia.

Ma - ed è qui che casca il palco degli indignati professionali - cresce a macchia di leopardo. Tradotto: dove i servizi funzionano, le donne lavorano. Dove non funzionano, no.

Sembra banale? Evidentemente sì, ma non per tutti.Perché se si va a guardare i numeri senza il filtro ideologico, emerge una verità quasi imbarazzante: ci sono territori italiani che stanno sopra la media europea per occupazione femminile.

Sopra. Non sotto. E non perché abbiano scoperto qualche formula magica nordica, ma perché hanno fatto una cosa semplicissima: hanno costruito servizi. Asili nido, tempo pieno, supporti concreti alle famiglie.

Poi ci sono altre aree - e qui il dato fa meno comodo - dove l'occupazione femminile si aggira attorno a un drammatico 33%. Non sotto la media europea: sotto la metà della media europea.

E lì, guarda caso, i servizi alla famiglia sono un miraggio amministrativo, una promessa da campagna elettorale permanente.

A questo punto la domanda non è più sociologica. È politica. Ma soprattutto amministrativa.

Per anni ci hanno raccontato che il problema fosse il mercato del lavoro, le imprese, i contratti. Tutto, tranne ciò che era sotto gli occhi di tutti: l'organizzazione dei servizi territoriali. Perché è molto più facile fare un convegno sulla parità di genere che aprire un asilo nido alle 7:30 del mattino.

La verità è che il lavoro femminile non si sblocca con gli slogan, ma con gli orari. Non con i hashtag, ma con i posti disponibili negli asili. Non con le dichiarazioni di principio, ma con i bilanci comunali.

E infatti le donne italiane fanno quello che possono, non quello che vogliono. Se i servizi mancano, rinunciano a lavorare. Oppure accettano part-time "di necessità", che non è una scelta di vita ma una resa organizzativa. E il risultato è doppio: meno occupazione e meno crescita professionale. Un capolavoro.

E allora basta raccontarla al contrario. Non è il lavoro che non vuole le donne. È il sistema che non mette le donne nelle condizioni di lavorare.

Chi governa regioni, province, città metropolitane e comuni ha una responsabilità precisa: costruire quella rete di servizi che trasforma un diritto teorico in una possibilità concreta.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Oggi

Economia, consumi e società

Perché i dati parlano chiaro: dove i servizi ci sono, il lavoro femminile vola. Dove non ci sono, si ferma.

Il resto è retorica da convegno. E quella, purtroppo, non apre nemmeno un asilo.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Repubblica

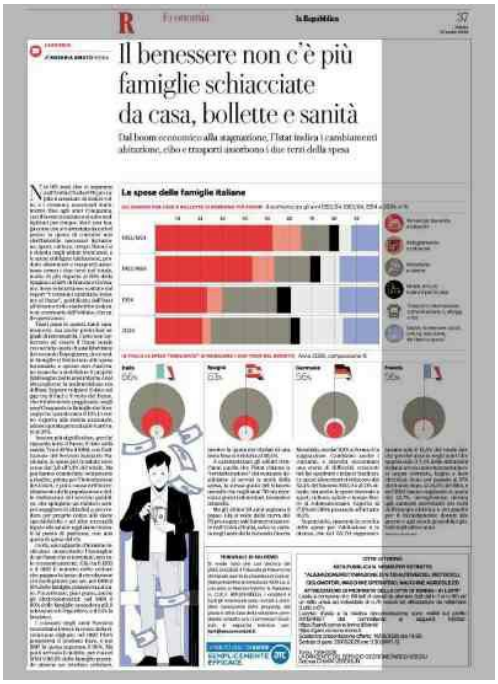
Economia, consumi e società

La ricerca

Il benessere non c'è più famiglie schiacciate da casa, bollette e sanità

Dal boom economico alla stagnazione, l'Istat indica i cambiamenti abitazione, cibo e trasporti assorbono i due terzi della spesa

Rosaria Amato


Il benessere non c'è più famiglie schiacciate da casa, bollette e sanità

Dal boom economico alla stagnazione, l'Istat indica i cambiamenti abitazione, cibo e trasporti assorbono i due terzi della spesa

Le spese delle famiglie italiane

Nei 165 anni che ci separano dall'Unità d'Italia il Pil pro capite è cresciuto di dodici volte, e i consumi, aumentati lentamente fino agli anni Cinquanta, con il boom economico si sono moltiplicati per cinque. Ma è una lunga corsa che si è arrestata da un bel pezzo: la quota di consumi non strettamente necessari (istruzione, sport, cultura, tempo libero) si è ridotta negli ultimi trent'anni, e le spese obbligate (abitazione, prodotti alimentari e trasporti) assorbono ormai i due terzi del totale, molto di più rispetto al 63% della Spagna e al 56% di Francia e Germania. Sono le istantanee scattate dal report "I consumi cambiano insieme al Paese", pubblicato dall'Istat all'interno delle statistiche dedicate al centenario dell'istituto, che cade quest'anno.

Tanti passi in avanti, tanti cambiamenti, ma anche pericolosi segnali di retromarcia. Certo non torneremo ad essere il Paese rurale con un'alta quota di analfabetismo del secondo Dopoguerra, dove molte famiglie si limitavano alle spese necessarie, e spesso non riuscivano neanche a soddisfare il proprio fabbisogno: nelle aree interne e nel Mezzogiorno la malnutrizione era diffusa. Eppure colpisce il dato sul gap tra il Sud e il resto del Paese, che è fortemente peggiorato: negli anni Cinquanta le famiglie del Mezzogiorno spendevano il 12% in meno rispetto alla media nazionale, adesso questa percentuale è arrivata al 20%.

Ancora più significativo, perché riguarda tutto il Paese, il dato sulla sanità. Tra il 1978 e il 1980, con l'istituzione del Servizio Sanitario Nazionale, le spese per la salute sono scese dal 3,9 all'1,3% del totale. Ma poi hanno cominciato lentamente a risalire, prima per l'introduzione dei ticket, e poi a causa dell'invecchiamento della popolazione e delle disfunzioni del servizio pubblico, che spingono un numero sempre maggiore di cittadini a provvedere per proprio conto alle visite specialistiche e ad altre necessità legate alla salute: oggi siamo tornati al punto di partenza, con una quota di spesa del 4%.

Certo, uno sguardo d'insieme restituisce innanzitutto l'immagine di un Paese che si è evoluto, non solo economicamente. Già tra il 1953 e il 1963 il numero delle vetture che pagano la tassa di circolazione si è moltiplicato per sei, nel 1966 il 31% delle famiglie possedeva un'auto. Poi arrivano, pian piano, anche gli elettrodomestici: nel 1966 il 60% delle famiglie possedeva già il televisore e il frigorifero, e il 32% la lavatrice.

I consumi degli anni Novanta raccontano invece la corsa della rivoluzione digitale: nel 1990 l'84% possedeva il telefono fisso, e nel 1997 la quota superava il 90%. Ma poi è arrivato il mobile,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

per cui nel 2024 il 96,5% delle famiglie possiede almeno un telefono cellulare, mentre la quota dei titolari di una linea fissa si è ridotta al 36,4%.

A caratterizzare gli ultimi trent'anni quella che l'Istat chiama la "terziarizzazione" dei consumi: destiniamo ai servizi la metà della spesa, la stessa quota del bilancio mensile che negli anni '70 era riservata a generi alimentari, bevande e tabacchi.

Ma gli ultimi 20 anni segnano il passo. Già si vede dalla curva del Pil pro capite: sale ininterrottamente dall'Unità d'Italia, salvo la caduta negli anni della Seconda Guerra Mondiale, ma dal 2001 si ferma: è la stagnazione. Cambiano anche i consumi, e stavolta raccontano una storia di difficoltà crescenti nel far quadrare i bilanci familiari.

Le spese alimentari si riducono dal 52,4% del biennio 1953/54 al 21% attuale, ma anche le spese riservate a sport, cultura, salute e tempo libero si ridimensionano rispetto al 17,8% del 1994, passando all'attuale 16,2%.

Soprattutto, spaventa la crescita delle spese per l'abitazione e le utenze, che nel '53/'54 rappresentavano solo il 12,5% del totale (anche perché ancora negli anni Cinquanta solo il 7,4% delle abitazioni italiane aveva contemporaneamente acqua corrente, bagno e luce elettrica). Sono poi passate al 16% dieci anni dopo, al 24,3% del 1994, e nel 2024 hanno raggiunto la quota del 35,7%, un'esplosione dovuta agli aumenti esorbitanti dei costi dell'energia elettrica e del gasolio per il riscaldamento dovuti alle guerre e agli shock geopolitici globali degli ultimi anni. ©RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Pos-registratori, il 20 aprile si chiude

Alessandro Mastromatteo Benedetto Santacroce


Norme & Tributi

Nella Zes unica il cumulo solo potenziale riduce l'incentivo

Pos-registratori, ora tocca alle variazioni

Superbonus, nel 2026 costa un altro miliardo

Il collegamento logico tra Pos-registratori telematici verso il primo traguardo.

Scade lunedì 20 aprile il termine per completare la procedura di primo collegamento logico tra registratori telematici e Pos utilizzati nel corso del mese di gennaio 2026: come ricordato dall'agenzia delle Entrate con comunicato stampa pubblicato il 17 aprile 2026 si tratta infatti della prima scadenza per l'abbinamento virtuale tra strumenti di certificazione fiscale e quelli di pagamento già in uso al 1° gennaio 2026 o utilizzati tra l'1 e il 31 gennaio 2026. Entro il 30 aprile andranno comunicate eventuali variazioni dei Pos collegati con riguardo al mese di gennaio e le nuove attivazioni di strumenti di pagamento realizzate nel corso di febbraio 2026: questo è il meccanismo di collegamento a regime, secondo cui variazioni o nuove attivazioni devono essere comunicate tra il sesto e l'ultimo giorno del secondo mese successivo a quello in cui sono intervenute. Così, se un Pos è stato utilizzato a gennaio ma dismesso a febbraio, la sua matricola dovrà essere collegata al registratore telematico entro il 20 aprile, per poi eliminarne l'associazione logica entro il 30 aprile. Ogni collegamento, variazione o nuova attivazione vanno effettuate dall'esercente, anche per il tramite di un intermediario, associando, tramite il servizio «gestione collegamenti», disponibile sul portale Fatture e Corrispettivi, la matricola del registratore telematico già censito in Anagrafe tributaria con i dati identificativi degli strumenti di pagamento elettronico di cui risulta titolare. All'operatore viene mostrato l'elenco dei Pos preventivamente comunicati all'Agenzia dagli acquirer. Accedendo con la propria identità digitale Spid, Cie o Cns, si deve prendere visione dell'elenco dei Pos che risultano attivi nel mese di gennaio 2026 secondo quanto indicato al fisco dagli operatori finanziari.

Il collegamento può essere realizzato attraverso una procedura puntuale semplificata, dedicata agli esercenti titolari sino ad un massimo di cinque Rt i quali, su una stessa schermata, selezionano una casella dall'elenco degli Rt attivi e una o più caselle dall'elenco dei Pos attivi. Se si dispone di più di cinque Rt, la procedura standard prevede invece l'associazione mediante una funzionalità di ricerca dei Pos da collegare, che possono essere filtrati per acquirer e/o terminal id. Altra modalità è quella massiva, strutturata per esercenti che devono comunicare il collegamento di un numero rilevante di Rt e/o Pos: può essere utilizzata esclusivamente per effettuare il collegamento con gli strumenti di pagamento già presenti a sistema sulla base delle informazioni comunicate dagli acquirer. Nel caso in cui sia necessario aggiungere manualmente uno o più Pos, attivi e utilizzati nel mese di riferimento ma che non figurano nell'elenco

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

proposto, occorrerà utilizzare la procedura di collegamento puntuale. Il mancato collegamento del Pos espone l'esercente ad una sanzione amministrativa da mille a 4 mila euro a prescindere dalla corretta liquidazione dell'imposta. A ciò si aggiungono le sanzioni accessorie della sospensione della licenza o dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività nei locali ad essa destinati da quindici giorni a due mesi, elevata a un periodo da due a sei mesi in caso di recidiva. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

La fabbrica degli umanoidi dà corpo all'Ai

La sfida. La genovese Generative bionics, start up nata dall'Iit, punta a realizzare una nuova generazione di robot autonomi a supporto del mondo industriale Made in Italy. L'obiettivo è portare sul mercato automi costruiti in Italia e capaci di apprendere e interagire con le persone sui luoghi di lavoro

Raoul de Forcade


La fabbrica degli umanoidi dà corpo all'Ai

Sedapta ottimizza i processi di produzione con l'algoritmo

Il futuro del Piemonte passa per la RICERCA, l'INNOVAZIONE e lo SVILUPPO SOSTENIBILE delle imprese e del territorio

Realizzare una nuova generazione di robot umanoidi autonomi, sicuri e collaborativi, capaci di percepire, apprendere e interagire con il mondo reale, con un obiettivo ambizioso: dare un corpo all'intelligenza artificiale. Partendo dall'industria. Sono i target che si pone Generative bionics, startup nata dall'Istituto italiano di tecnologia (Iit) che, dallo scorso dicembre, cammina con le proprie gambe, grazie a un round d'investimenti di 70 milioni di euro. Un'operazione condotta col supporto del Fondo artificial intelligence di Cdp venture capital, con la partecipazione di Amd ventures, Duferco, Eni next, Roboit e Tether.

La società, guidata da Daniele Pucci, ha sede a Genova e punta a portare sul mercato robot umanoidi intelligenti "made in Italy" progettati, con particolare attenzione al design e all'integrazione con le persone, per operare in contesti industriali. Le applicazioni includono attività ripetitive, esposte ad alto rischio o ad alta intensità operativa. Per formare il team circa 70 ingegneri del comparto tecnico di Iit sono confluiti nella società, affiancati da personale specializzato nella gestione, certificazione e produzione per robot umanoidi.

Le macchine robot che attualmente si usano nell'industria sono pensate per fabbriche completamente automatizzate, mentre gran parte delle imprese, soprattutto nel modello produttivo italiano, operano in ambienti ibridi dove la manualità, l'esperienza e l'adattamento sono fondamentali.

I robot di Generative bionics puntano proprio ad adattarsi a spazi e processi reali, senza richiedere infrastrutture dedicate e, spiega Pucci, senza snaturare il lavoro umano. Al centro di questa visione si trova la Physical Ai: «non più software confinato nello spazio digitale, ma intelligenza in un corpo, capace di percepire, agire e apprendere nel mondo fisico». Da qui è nato Gene.01 un robot umanoide, in fase di realizzazione, che potrà avere livelli di intelligenza simili a quelli umani e che sarà dotato anche di una pelle tattile distribuita su tutto il corpo, che consente al robot di percepire pressione, contatto e interazione in tempo reale.

«Dopo il round d'investimento di dicembre, la priorità è stata chiarire cosa stavamo davvero costruendo.

Abbiamo definito in modo più preciso l'identità della piattaforma Gene.01, che abbiamo presentato al Ces (Consumer electronic show) 2026 di Las Vegas. Da lì è iniziata la parte meno visibile ma più complessa:

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

trasformare un concept in un prodotto. Questo significa costruire una roadmap tecnica e industriale concreta, prendere decisioni architetturali, iniziare a ragionare in termini di affidabilità, manutenzione e scalabilità, non solo di performance. Parallelamente, stiamo ampliando il team, perché passare dalla ricerca alla produzione richiede competenze diverse, e stiamo avviando le prime collaborazioni con grandi player manifatturieri per testare la tecnologia in contesti reali».Tra queste partenrship, prosegue Pucci c'è quella «con Fincantieri, che rappresenta un passaggio chiave: stiamo sviluppando un robot umanoide per applicazioni nei cantieri navali (in particolare per le saldature, ndr), uno degli ambienti industriali più complessi e sfidanti. È proprio in contesti come questi che si capisce se la tecnologia funziona davvero.

La collaborazione con Fincantieri per il robot saldatore è il nostro primo programma industriale pubblico e un banco di prova fondamentale per portare gli umanoidi in un contesto produttivo reale come i cantieri navali. In parallelo, stiamo finalizzando accordi in altri ambiti della manifattura avanzata e dell'industria pesante, che riguardano casi d'uso come movimentazione in ambienti difficili, ispezione e manutenzione in aree ad alto rischio; alcune di queste collaborazioni saranno annunciate nei prossimi mesi».

Fra gli obiettivi dell'azienda c'è la creazione di una fabbrica di robot ma, sottolinea Pucci, «va chiarito che non stiamo parlando di una fabbrica tradizionale nel breve periodo, bensì di una transizione graduale da ricerca e sviluppo a produzione preindustriale. Il primo passo è la realizzazione di un impianto, a Genova, per portare i prototipi a serie limitate, con l'obiettivo di validare processi, qualità e supply chain. La vera sfida non è "aprire una fabbrica", ma imparare a produrre robot complessi in modo scalabile e certificabile. È un cambio di mestiere: passare dalla ricerca alla produzione richiede competenze completamente diverse, che stiamo costruendo passo dopo passo. Nel medio periodo, poi, l'obiettivo è arrivare a una capacità produttiva che consenta una diffusione industriale, mantenendo però controllo su qualità e affidabilità, che in Europa sono un vantaggio competitivo, non un limite». Pucci non esclude un futuro in cui, questo tipo di robot, potrà avere anche un utilizzo domestico ma, afferma, «non nel breve periodo. La roadmap è molto chiara: prima industria pesante, logistica e contesti complessi; solo successivamente servizi alla persona e sanità. Perché il livello di affidabilità richiesto per entrare in ambienti domestici o sanitari è ancora più alto, sia dal punto di vista tecnico sia normativo». © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

GEOPOLITICA E TECNOLOGIA

AI e robot, così la Cina sta definitivamente superando gli Stati Uniti

Giuliano Noci


Commenti

AI e robot, così la Cina sta definitivamente superando gli Stati Uniti

Fondo monetario, debiti sovrani e scudo Bce

L'intelligenza artificiale è virtuosa se Occidente e mondo sanno dialogare

Per troppo tempo l'Occidente ha recitato una favola infantile davanti allo specchio: gli Stati Uniti inventano, la Cina copia. Washington pensa, Pechino fotocopia. Una narrazione comoda, rassicurante, quasi terapeutica per classi dirigenti ormai dipendenti dall'autoillusione. Il problema è che oggi quella favola assomiglia a un vecchio atlante nautico: elegante, ingiallito, totalmente inutile mentre la nave entra negli scogli.

Per capire il tempo presente immaginiamo due cantieri. Nel primo, americano, si inaugurano piani faraonici, si tagliano nastri, si litiga in diretta, si celebrano unicorni valutati miliardi.

Nel secondo, cinese, si lavora in silenzio, giorno e notte, senza fanfare. Indovinate quale dei due sta gettando più cemento sotto il futuro. Gli Stati Uniti restano una superpotenza tecnologica, certo. Hanno generato OpenAI, Google DeepMind, Anthropic, xAI. Continuano ad attirare capitali come nessun altro: quasi 286 miliardi di dollari investiti nell'intelligenza artificiale nel solo 2025. Restano avanti nei modelli di frontiera, nel venture capital, nella velocità con cui trasformano un'idea in una quotazione miliardaria. Tutto vero. Ma è anche il passato che si trascina nel presente indossando ancora il mantello del vincitore. La domanda reale è un'altra: chi sta costruendo il domani con fondamenta più solide? Ed è qui che il sipario si apre su una scena meno rassicurante per Washington.

L'AI Index Report 2026 di Stanford University racconta una Cina che non è più inseguitrice ma architetto. Pechino guida per pubblicazioni scientifiche, citazioni, brevetti. Guida nella robotica industriale. In altre parole controlla l'intera catena del valore della conoscenza: produzione, protezione, applicazione industriale.

Non è solo ricerca. È ricerca che diventa fabbrica, prodotto, potere. E soprattutto: il divario tecnologico non si è ristretto. Si è chiuso. Quando chi rincorre smette di rincorrere, la gara non è più di velocità. Diventa una questione di struttura. E qui emergono le crepe americane.

La prima è silenziosa ma decisiva: la scienza di base. Il vero motore delle rivoluzioni lunghe.

L'America del Novecento ha dominato perché aveva costruito una macchina quasi perfetta: Stato, università, ricerca fondamentale, capitale privato. Da lì sono usciti Internet, biotech, farmaci, piattaforme digitali. Era un ecosistema, non un miracolo. Oggi quella macchina tossisce. Tagli, pressioni politiche, programmi congelati. Le università, per decenni tempio del vantaggio competitivo americano, vengono trattate sempre più spesso come ring ideologici. È come risparmiare sulle fondamenta mentre si promette il grattacielo più alto del mondo. Dall'altra parte del Pacifico, invece, si sente il rumore dei martelli pneumatici. Tra il 2013 e il 2023 la Cina ha quasi quadruplicato gli investimenti nella ricerca di base. Il 2026

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

segna un nuovo aumento a doppia cifra. Ma il dato simbolico è un altro: in meno di dieci anni le università cinesi sono passate da comparse a dominatrici di molte classifiche scientifiche globali. La seconda crepa riguarda il carburante più raro: il talento. Per decenni gli Stati Uniti sono stati il magnete mondiale delle menti migliori. Oggi quel magnete si sta smagnetizzando. Flussi di ricercatori AI in calo drastico, visti più difficili, incertezza sui fondi, clima meno ospitale. Il messaggio implicito suona così: venite pure, ma non disturbate. In un mondo dove il talento è mobile, basta poco per cambiare aeroporto. Infine, c'è il nodo che decide le partite lunghe: l'industrializzazione. L'America eccelle nel software, nella narrazione, nella finanza che vuole rendimenti rapidi e gloria trimestrale. Ma le tecnologie dure (semiconduttori, robotica, batterie, manifattura avanzata) chiedono pazienza, supply chain, coordinamento, strategia. Esattamente il terreno su cui la Cina gioca meglio. Pechino non si limita a inventare. Costruisce la filiera, presidia la produzione, controlla la scala. Dove l'Occidente vede startup, la Cina vede ecosistemi. Dove gli Stati Uniti vedono innovazione, Pechino vede dominanza industriale. Non è una gara di sprint. È una maratona in cui uno corre e l'altro, nel frattempo, sta asfaltando il percorso. Ecco perché dare per scontata la vittoria americana è oggi un riflesso condizionato, non un'analisi. Gli Stati Uniti non sono più intoccabili. La loro forza esiste ancora. La loro traiettoria, molto meno. Perché la leadership tecnologica non è un'eredità da incassare come un vecchio trust familiare. È un cantiere da nutrire ogni giorno. Se indebolisci la ricerca di base, politicizzi le università, scoraggi i talenti e non accompagni l'innovazione fino alla scala industriale, il vantaggio evapora. Lentamente. Poi improvvisamente, il futuro non appartiene a chi è stato leader. Appartiene a chi sa tenere insieme ricerca, capitale umano, industria e strategia dentro un unico disegno. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Stampa

Innovazione e mondo digitale

Diceva che l'artificio fa parte della natura dell'essere umano Oggi siamo noi alle dipendenze degli algoritmi Gustavo Zagrebelsky

"Dalle guerre alle politiche oggi l'algoritmo decide tutto Siamo la variabile dipendente"

Il giurista a Biennale Tecnologia: "Scegliamo bene le fonti di cui fidarci"


LE SFIDE DELLA TECNOLOGIA

Gustavo Zagrebelsky

"Dalle guerre alle politiche oggi l'algoritmo decide tutto Siamo la variabile dipendente"

"Soluzioni", 120 incontri per una cultura dell'innovazione

BIENNALE TECNOLOGIA

L'EVENTO a nostra esisten«Lza oggi è condizionata dagli algoritmi. Dai consumi minimi - il suggerimento di un libro simile a quello appena acquistato - fino alle politiche di pace o di guerra. Perché se prima la tecnica era alle dipendenze degli uomini, era uno strumento, adesso siamo noi la variabile dipendente». Così Gustavo Zagrebelsky, giurista e Presidente Emerito della Corte Costituzionale, traccia una linea nell'evoluzione del rapporto tra innovazione ed essere umano. Il contesto è il dialogo "La libertà di espressione non è un'opinione" con Serena Mazzini, social media strategist che si occupa proprio di fare luce su questi temi, durante il festival Biennale Tecnologia a Torino.

Il discorso del giurista è un ragionamento lineare che attraversa epoche che sembrano quasi inconciliabili tra loro. Il punto di partenza è Aristotele: «Lui diceva che l'artificio fa parte della natura dell'essere umano». Per tanto tempo, secondo Zagrebelsky, l'artificio è stata una proiezione umana: l'uomo potenziava le proprie capacità cognitive, organizzative, e da ciò ne conseguivano scoperte, invenzioni, tecnologie. «La tecnica quindi era alle dipendenze degli uomini, era uno strumento», dice.

Mentre adesso? «Le cose si sono invertite. Siamo diventati servi della tecnologia, mentre dovrebbe essere il contrario. E dall'elaborazione delle macchine intelligenti si producono nuove idee, sì, ma anche stimoli di governo della nostra esistenza».

Dal suggerimento di un libro simile all'ultimo acquistato, fino al governo delle azioni militari. «Quando sentiamo che è stata bombardata una scuola e sono morte più di 150 bambine, non c'è un essere umano dietro questa azione, ma un algoritmo che collega informazioni e indica in quale punto far partire il missile». Riassume così: «L'intelligenza artificiale governa le guerre».

E se il festival del Politecnico di Torino "Biennale Tecnologia" ha proprio l'obiettivo di spiegare l'innovazione ai cittadini, il giurista mette in guardia il pubblico su due tipi di rischio legati all'intelligenza artificiale: il fatto che venga, a volte, «applicata alla sopravvivenza di popoli interi», come l'esempio appena citato della morte di 150 studentesse iraniane, e il fatto che gli strumenti tecnologici «non prevedono imprevisti». Con queste premesse, riflette il giurista, se anni fa l'Ai veniva vista come il Paradiso, adesso ci sono più preoccupazioni che altro.

Serena Mazzini definisce la nostra una «sovranità digitale di pochi oligarchi della Silicon Valley». L'avvento di Internet, la diffusione popolare, la possibilità di esprimersi, tutti, e condividere opinioni, sono alla luce del giorno. Ma dietro ci sono delle «regole invisibili», quelle degli algoritmi, a cui deve sottostare anche l'espressione digitale. «Certo, tecnicamente possiamo dire quello che vogliamo

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Stampa

Innovazione e mondo digitale

- spiega Mazzini - ma non è detto che le nostre parole vengano poi viste da tutti». Non a caso, da anni ci sono alcuni termini o nomi che sui social vengono scritti sostituendo alcune lettere con dei numeri, in modo da ingannare gli algoritmi e non farsi de-indicizzare anche se si trattano argomenti considerati scomodi. Questa è la «sovranità digitale» su cui mette in guardia Mazzini. Regole stabilite da «grandi aziende private» e a cui, secondo lei, deve sottomettersi anche il grande pensatore. Non ha paura a chiamarlo «assedio cognitivo», soprattutto per quei giovani e giovanissimi che ormai non usano più i motori di ricerca, ma recepiscono solo ciò che viene proposto dalle singole piattaforme: la musica? Sono le canzoni virali. I film? Le clip che circolano come video. Le informazioni? I titoli più diffusi, quindi quelli clickbait. «E così la verità sarà diversificata a seconda dello spazio che frequenti, della tua bolla. Ecco perché l'intelligenza artificiale sta contaminando anche il nostro spazio cognitivo» spiega Mazzini. Distante anni luce da ciò che diceva Socrate, come ricorda il giurista: "La verità sono le cose come stanno". Una definizione che, secondo lui, «porta a reclamare il diritto di andare a vedere le cose come stanno, e non come te le fanno apparire». E adesso? Funzioneranno questi nuovi strumenti legali, informativi, educativi che sta predisponendo l'Unione europea per limitare il potere e i danni delle tecnologie? Impossibile saperlo. Si possono però tracciare alcune linee guida di sopravvivenza. La prima, secondo Zagrebelsky: diffondere l'idea che l'intelligenza artificiale sia un elemento positivo finché è al servizio dell'umanità. La seconda: far capire ai giovani che esistono delle alternative all'utilizzo del telefono. «Hanno abbandonato la tv perché oggi hanno qualcosa che li attira di più: lo smartphone - dice - Ecco, facciamo vedere loro che esiste un panorama di alternative ancora più divertenti e stimolanti». Terzo: scegliere bene le fonti di cui fidarsi. E il quarto lo dice Mazzini: che gli adulti per primi imparino a utilizzare questi strumenti. - © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Repubblica

Politica

Un Paese per giovani arriva la pagella che valuta i sindaci

Sempre più Comuni introducono lo Youth test per misurare l'impatto delle delibere sugli under 35 "È un cambio di paradigma"

VIOLA GIANNOLI


28 R Cronaca la Repubblica

Un Paese per giovani arriva la pagella che valuta i sindaci

Guerra "Noi i primi così Parma è diventata capitale dei ragazzi"

I giovani sono dentro i sondaggi, catalogati in percentuali», cantava Jovanotti. Ma per i giovani che si fa? Quali e quante leggi gli vengono cucite addosso? E che impatto ha sulla Gen Z una delibera comunale?

Parma lo sa, è stata la prima in Europa a introdurre lo Youth test, uno strumento per misurare gli effetti di qualsiasi scelta amministrativa sugli under 35.

In pratica si prende una norma e si guarda se è chiaramente o potenzialmente destinata ai ragazzi. Così ogni città può capire quanto il proprio documento unico di programmazione, cioè la carta strategica e operativa che guida le azioni degli enti locali, sia a misura di giovani.

Ad esempio: se in un mega concerto in piazza, una parte del budget è dedicata a un concorso di band giovanili che potranno suonare come gruppo spalla dei big, allora per lo Youth test scatta la bandierina verde.

Secondo il professor Luciano Monti, docente di Politiche dell'Unione europea alla Luiss di Roma e padre della valutazione dell'impatto generazionale in Italia, «lo Youth test non è solo un fine, l'ennesimo spot per dire che pensiamo ai nostri ragazzi, ma un cambio di paradigma: significa guardare la politica con gli occhi dei giovani». Quelli lontani dalle istituzioni, dal voto, osservati di sfuggita se non diventano emergenza.

Misurare però non basta. «Non è un adempimento tecnico, ma una trasformazione culturale», insistono Asvis e Save the children. «Oltre a sottoporre i provvedimenti a una valutazione generazionale su educazione, benessere, lavoro, inclusione, ci sono altri due step spiega Monti lo youth dialogue, cioè la co-progettazione con i ragazzi, e lo youth empowerment, la preparazione a scuola per insegnargli a mettere a fuoco le loro esigenze e discuterne con gli amministratori».

La valutazione dell'impatto generazionale parte da lontano. E cioè dall'Europa, anche se in forme diverse: in Austria c'è dal 2013, in Francia dal 2016, in Germania dal 2017. E ancora in Spagna, in Svezia, in Portogallo. Nel 2021 è stata poi la Commissione europea ad annunciare l'intenzione di inserire uno Young check per garantire che ogni proposta legislativa o programmatica della Ue venisse analizzata dal punto di vista dei suoi effetti sulle giovani generazioni. Una spinta per creare politiche migliori, durature, efficaci, riducendo le disuguaglianze e considerando le priorità degli under 35.

In Italia la valutazione dell'impatto generazionale è diventata legge nel 2025. Una legge zoppa e ancora incompleta però. Perché è vero che vincola a svolgere in via preventiva una valutazione sugli effetti

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

delle norme di governo sulle attuali e sulle future generazioni, ma è pure vero che mancano i decreti attuativi e la norma si limita a misurare gli effetti sociali e ambientali, escludendo quelli economici. Ci pensano allora i Comuni. A Parma si sono accodate Bologna, Piacenza (dove è stata istituita una rete di associazioni coinvolta nelle scelte), Reggio Calabria (dove si vuole far diventare l'attenzione alla Gen Z requisito vincolante per i fondi europei), Ancona, L'Aquila, Potenza, Casalecchio di Reno (dove una Consulta di ragazzi dà pareri sulle delibere). Una prova dello Youth test è avvenuta anche a Milano e Vicenza. L'obiettivo dell'Anci è contagiare un centinaio di città in 12 mesi. «È il nuovo Rinascimento dei Comuni dice Monti I primi a preoccuparsi di prendere sul serio le nuove generazioni».
©RIPRODUZIONE RISERVATA.