Alleanza 3.0

Rassegna stampa, web e video Coop Alleanza 3.0

sabato, 15 agosto 2026

Rassegna stampa, web e video Coop Alleanza 3.0

sabato, 15 agosto 2026

Coop Alleanza 3.0

15/08/2026 **La Repubblica** Pagina 29 *Sara Bennewitz* 5
Domenico Trombone - Trombone "La crisi è nel carrello della spesa le famiglie cambiano, lo farà anche la Coop"

Area Emilia Romagna

15/08/2026 **Gazzetta di Reggio** Pagina 13 7
La caprese batte l'insalata di riso frutta e gelato: il binomio più ghiotto

14/08/2026 **Ansa.it** 9
D'estate in cucina vincono i piatti freddi classici, regina la caprese

14/08/2026 **Blasting News** 10
La caprese regina dell'estate: i piatti freddi conquistano la tavola

14/08/2026 **Estense** 11
Estate nel carrello: la caprese è il piatto più amato dai clienti EasyCoop

14/08/2026 **Food Affairs** 12
Classifica dei piatti estivi più scelti. Caprese il piatto più amato dai clienti EasyCoop

15/08/2026 **Corriere Romagna (ed. Ravenna-Imola)** Pagina 11 14
Alfonsine, concerti e spettacoli di artisti con gruppi musicali

14/08/2026 **Sesto Potere** 15
Cervia la spiaggia ama il libro, il 15 agosto gran finale della 34ª edizione della rassegna culturale

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

15/08/2026 **Messaggero Veneto (ed. Pordenone)** Pagina 27 *CHIARA BENOTTI* 17
Il cartello della malga dal Titti «Visitateci, ma non a Ferragosto»

15/08/2026 **Messaggero Veneto** Pagina 22 *-A.R.* 18
Via Chinotto, una casa per chi esce dal carcere «Servono tre milioni»

14/08/2026 **Ansa.it** 20
Ferragosto solidale in carcere Udine, 200 kg di angurie per 167 detenuti

14/08/2026 **Cafe Tv 24** 21
Carcere, Pirone e Zini: cultura, dignità e abitare al centro delle politiche di reinserimento

14/08/2026 **Nordest24** *Samuele Meton* 23
Udine, il Comune punta su carcere e reinserimento: nuovi spazi culturali e case sociali

14/08/2026 **Udine Today** 25
Una nuova casa per gli ex detenuti: l'idea del Comune per il reinserimento sociale

Area Sud e Isole

14/08/2026 **Taranto Buonasera** 27
Estate 2026, la caprese conquista il primo posto a tavola: crescono friselle e acque aromatizzate

Controllate e partecipate

15/08/2026 **Italia Oggi** Pagina 2 *Paolo Panerai* 29
ORSI & TORI

15/08/2026 **La Verità** Pagina 15 *Nino Sunseri* 34
Blitz Meloni sul «risiko» bancario: «Evitare lo spezzatino del Monte»

15/08/2026 **La Repubblica (ed. Bologna)** Pagina 11 *EMANUELA GIAMPAOLI* 36
Così continueremo a sentire le voci dei libri di Montroni "La sua rassegna va avanti"

Coop e Cooperazione

15/08/2026 **La Nazione (ed. Empoli)** Pagina 33 38
Ferragosto al lavoro tra le polemiche Negozi e supermercati: porte aperte Oggi sciopero contro lo shopping

15/08/2026 **Corriere dell'Umbria** Pagina 33 *ANTONELLA LUNETTI* 40
Supermercato chiuso per verifiche

15/08/2026 **L'Edicola del Sud (ed. Bari-BAT-Foggia-Basilicata)** Pagina 4 42
Allarme cozze: stanno morendo Acqua a 30 gradi

15/08/2026 **Gazzetta di Reggio** Pagina 31 43
Sulla rupe della memoria al Castello di Canossa La voce di Meuccio Ruini rivive domani sera

15/08/2026 **Il Giornale del Piemonte e della Liguria** Pagina 14 44
Pino Petruzzelli porta «La Terra degli Ulivi» a Dego

Concorrenza GDO

15/08/2026 **Il Giorno (ed. Bergamo-Brescia)** Pagina 22 46
La spesa di Ferragosto? Grigliata e spumanti

15/08/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Ferrara)** Pagina 30 47
Lo studio sull'inflazione «Ferrara è sempre più cara Qui fare la spesa è un salasso»

15/08/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Ferrara)** Pagina 33 49
Noi, aperti per ferie «A Ferragosto siamo qui Pane e sorrisi agli anziani»

14/08/2026 **Distribuzione Moderna** 50
Il Conad City di Medolla (Mo) riapre in una struttura più ampia e funzionale con tanti servizi

15/08/2026 **Gazzetta di Mantova** Pagina 29 *LUCA CREMONESI* 52
Nono supermercato in arrivo «Serve una programmazione»

15/08/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Reggio Emilia)** Pagina 33 53
Conad, querele e dissensi Centri sociali sul chi vive Avs: «Non degeneriamo»

15/08/2026 **La Nuova di Venezia e Mestre** Pagina 30 *LUCA FERRUA* 55
Granchio blu? Si mangia (per ora)

15/08/2026 **La Prealpina** Pagina 24 *MATTEO BERTOLLI* 57
Non solo la navetta: la spesa estiva arriva a casa

Economia, consumi e società

15/08/2026 **La Repubblica** Pagina 30 *ROSARIA AMATO ROMA* 58
Troppo olio in magazzino l'ombra della svendita spaventa il made in Italy

15/08/2026 **La Repubblica** Pagina 30 *R.A.M.* 60
Savino Muraglia - Qui possiamo difenderci solo grazie alla tracciabilità

15/08/2026 **La Repubblica** Pagina 30 *R.A.M.* 61
Indra Galbo - Chi acquista sottocosto porta a casa grasso vegetale

15/08/2026 **Corriere della Sera** Pagina 32 *MASSIMILIANO JATTONI DALL'ASÉN* 62
NaturaSì frena il socio BF: «Alleati, ma il controllo rimane alla Fondazione»

15/08/2026 **Corriere della Sera** Pagina 31 *Daniela Polizzi* 64
Ferrero, nuovo colpo negli Usa: compra Purely Elisabeth

15/08/2026 **Italia Oggi** Pagina 17 *MARCO LIVI* 65
Valsoia accelera all'estero

15/08/2026 **Il Resto del Carlino** Pagina 21 66
Più occupazione, ma non per i giovani Trasferirsi all'estero «scelta razionale»

Innovazione e mondo digitale

15/08/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 6 *Andrea Carli e Claudio Tucci* 67
Il 6,1% dei posti occupati dai giovani è esposto all'AI

15/08/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 16 *Giusella Finocchiaro* 69
L'uso dell'Ai disciplinato dai Codici deontologici delle professioni

La Repubblica

Coop Alleanza 3.0

l'intervista

Domenico Trombone - Trombone "La crisi è nel carrello della spesa le famiglie cambiano, lo farà anche la Coop"

Il presidente di Coop Alleanza 3.0 prepara il piano industriale e approva l'operazione Mps: "Siamo soci soddisfatti di Unipol"

Sara Bennewitz


Trombone "La crisi è nel carrello della spesa le famiglie cambiano, lo farà anche la Coop"

Coop Alleanza 3.0, compie 10 anni e si rinnova. Il nuovo presidente Domenico Trombone annuncia a Repubblica che dopo un 2026 «tosto» nel la grande distribuzione, per l'intero mondo Coop si apre una fase di rinnovamento: nuovo piano industriale, ma anche fiducia piena in Unipol, che dopo l'operazione Mps, diventerà la terza banca del Paese.

Come è cambiata Coop Alleanza 3.0 in 10 anni?

«In 10 anni sono cambiate tante cose, non lo spirito mutualistico della cooperativa che ha come claim "nessuno resta indietro" e quindi il bene dei soci, non solo dei nostri bilanci. Siamo cresciuti, ci siamo consolidati, abbiamo investito sulla filiera, sulle persone, sulla logistica e sulle nuove tecnologie. Nonostante i tanti investimenti, partendo da conti in rosso per 300 milioni, nel 2025 abbiamo chiuso per il terzo anno di fila in utile, con profitti consolidati per 52 milioni».

Ma il bilancio della gestione caratteristica resta in rosso, cosa prevede per il 2026?

«Nel 2025 abbiamo ridotto di due terzi le perdite della gestione caratteristica a 15 milioni, pur offrendo ai soci vantaggi per oltre 160 milioni. Quanto al 2026 tra aumento dell'energia e cambiamenti climatici, i primi sei mesi sono stati tosti. Resto ottimista, e l'ultimo trimestre è quello che fa la differenza. Ma a noi sta a cuore il bilancio delle famiglie e il nostro primo investimento è quello sullo scaffale. Per questo nel primo trimestre ci siamo fatti carico di 11 milioni di costi in più per mantenere stabili i prezzi».

L'80% dei 5,8 miliardi di ricavi è generato grazie ai 2,2 milioni di soci. Crede che in futuro il peso dei clienti terzi salirà?

«Siamo orgogliosi della fiducia che continuano ad accordarci i nostri soci, ma anche della crescita dei ricavi verso terzi. Abbiamo aggiunto servizi di successo come l'offerta calmierata di energia tramite la partecipata Accendi luce & gas».

Il 31% delle vendite arriva dalla marca privata, aumenterete la gamma?

«La marca privata è un successo, non solo tutela le filiere e la qualità dei prodotti, ma ci permette di offrire primizie a prezzi unici. Il cambio dei consumi e della demografia ci dovrebbe portare ad

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

allargare l'offerta. Una volta le famiglie erano numerose, ora meno e dovremmo pensare a formati ridotti. Anche i gusti sono cambiati, come cooperativa stiamo facendo delle riflessioni per essere pionieri dell'integrazione etnica e culturale in atto. Oltre ai cibi tipici italiani, potremmo inserirne altri, penso al cous cous o al sushi».

Nell'era dell'e.commerce e dell'Ai ha senso una rete di 348 negozi diretti?

«Assolutamente sì, l'Ai ci aiuterà a migliorare la logistica per servire meglio i nostri punti vendita che spesso sono in piccoli centri, dove sono spariti i negozi di alimentari, che offrivano un servizio essenziale. Siamo in 242 comuni, e facciamo un lavoro continuo».

Siete il primo socio di Unipol, che sta per rilevare gli sportelli di Mps diventando il terzo polo bancario italiano. Ci saranno degli sviluppi anche per voi?

«Noi siamo azionisti, e lasciamo ai top manager quindi a Carlo Cimbri e a Matteo Laterza decidere quali investimenti fare in Unipol. Come soci di riferimento non possiamo che essere soddisfatti dei risultati e dei ritorni generati. Quanto alle possibili collaborazioni, con Unipol stiamo già offrendo ai nostri soci convenzioni per accedere a contratti assicurativi, tra cui un'assicurazione sulla salute, e in futuro auspichiamo di fare altre iniziative simili».

Consolidate anche Igd, il gruppo immobiliare?

«Anche in questo caso siamo azionisti, siamo soddisfatti del rilancio operato da questo management e non escludiamo che possano proporci nuove opportunità di sviluppo».

Lei - che ha un background finanziario- a fine anno dovrà essere approvare il nuovo piano pluriennale. Che dobbiamo aspettarci?

«Sono sempre stato vicino al mondo delle cooperative, ma farne parte è un'esperienza bellissima. Tutte le mattine mi chiama Isora, una storica associata, solo per chiedermi se va tutto bene. A fine anno i nostri manager - tra cui ci sono molti giovani - ci proporranno le direttrici del nuovo piano, ci aspettiamo un po' di fantasia.

Siamo la cooperativa più grande, tocca anche a noi fare da apripista».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Gazzetta di Reggio

Area Emilia Romagna

La caprese batte l'insalata di riso frutta e gelato: il binomio più ghiotto

EasyCoop racconta l'estate italiana attraverso i dieci piatti più amati


ECONOMIA

La caprese batte l'insalata di riso frutta e gelato: il binomio più ghiotto

EasyCoop racconta l'estate italiana attraverso i dieci piatti più amati

TOP 10 DELL'ESTATE 2026

RICCIO DI PARMA

Le origini

Associazione Pomodoro Riccio di Parma

Reggio Emilia Freschi, facili da preparare e adatti alle giornate in cui la voglia di accendere i fornelli diminuisce insieme all'aumentare delle temperature. I piatti preferiti nell'estate 2026 dai clienti di EasyCoop (www.easycoop.com), il servizio di spesa online della Cooperativa, raccontano una cucina fatta soprattutto di ingredienti semplici, ricette componibili e abbinamenti capaci di unire tradizione e nuove abitudini alimentari.

La classifica A conquistare il primo posto è la caprese, che guadagna una posizione rispetto al 2025 e supera l'insalata di pollo. Pomodoro, mozzarella, basilico e olio si confermano così una delle combinazioni più rappresentative della tavola estiva italiana.

Nella composizione dei carrelli legati alla ricetta, il 61% dei prodotti acquistati è a marchio Coop. Sale di una posizione anche l'insalata di riso o di pasta, che raggiunge il secondo gradino del podio. Un piatto che lascia spazio alle interpretazioni personali e permette di combinare verdure, tonno, formaggi, olive e altri ingredienti. In questo caso, la quota di prodotti Coop arriva al 64%. Scende dal primo al terzo posto l'insalata di pollo, che rimane comunque tra le preparazioni più amate e registra una delle maggiori incidenze di prodotti a marchio Coop dell'intera classifica: il 68%. Stabile in quarta posizione l'abbinamento tra frutta fresca e gelato in vaschetta, composto per il 54% da prodotti Coop.

All'interno della categoria crescono, rispetto allo scorso anno, i gelati vegani e quelli senza zuccheri aggiunti, per i quali la quota Coop raggiunge il 31%. Al quinto posto si trova l'abbinamento tra salmone e avocado, che con il 74% registra la più elevata presenza di prodotti a marchio Coop tra i dieci piatti in classifica. Seguono l'insalata di mare e prosciutto e melone. Confermano rispettivamente l'ottavo e il nono posto le insalate di farro o orzo con verdure e la bresaola con rucola e grana. La novità della classifica 2026 è la carne salada accompagnata da pomodorini e limone.

Il piatto entra direttamente al decimo posto, con il 41% dei prodotti acquistati a marchio Coop, e prende il posto del cous cous, presente nella top ten dello scorso anno. La graduatoria mostra così una tavola estiva che non rinuncia ai grandi classici italiani, ma si apre anche ad abbinamenti più contemporanei.

Fuori dalla top ten Al di fuori della top ten, tra le preparazioni che crescono rispetto agli anni precedenti ci sono le friselle con i pomodorini. Una ricetta essenziale, che porta nel carrello online i sapori della tradizione mediterranea. Aumenta anche l'interesse per le acque aromatizzate preparate in casa. La combinazione preferita dai clienti EasyCoop è quella con menta, cetriolo e zenzero, seguita

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

da limone e menta e, al terzo posto, dalla versione alla sola menta. Una soluzione semplice per rendere più piacevole e varia l'idratazione durante le giornate più calde. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Ansa.it

Area Emilia Romagna

D'estate in cucina vincono i piatti freddi classici, regina la caprese


Ansa.it

D'estate in cucina vincono i piatti freddi classici, regina la caprese

08/14/2026 13:08

D'estate vincono i piatti freddi, e soprattutto i grandi classici, a partire dalla caprese che è al primo posto assoluto, almeno in base alle vendite di Easycoop, il servizio online di Coop Alleanza 3.0, che ha stilato una classifica. Il necessario per realizzarla (mozzarella, pomodori, basilico e olio) è al primo posto delle vendite (un 60% delle quali con prodotti a marchio Coop), seguita dall'insalata di riso e al terzo posto dell'insalata di pollo. In questa classifica al quarto posto si trova il mix di frutta fresca e gelato in vaschetta (settore dove aumentano le vendite dei prodotti vegani e senza zuccheri). Al quinto posto ci sono salmone e avocado, seguiti da insalata di mare e dal classicissimo prosciutto e melone. Niente cous cous, che esce quest'anno dalla top ten, mentre entra all'ultimo posto carne salada, pomodorini e limone, preceduta in classifica insalata di farro, insalata di orzo e bresaola con rucola e grana. In netta crescita, ma non ancora fra le prime dieci posizioni, friselle e pomodorini mentre aumentano le vendite anche degli ingredienti per preparare acque aromatiche. La combinazione preferita dai clienti EasyCoop è quella con menta, cetriolo e zenzero, seguita da limone e menta e, al terzo posto, dalla versione alla sola menta. Riproduzione riservata © Copyright ANSA.

D'estate vincono i piatti freddi, e soprattutto i grandi classici, a partire dalla caprese che è al primo posto assoluto, almeno in base alle vendite di Easycoop, il servizio online di Coop Alleanza 3.0, che ha stilato una classifica. Il necessario per realizzarla (mozzarella, pomodori, basilico e olio) è al primo posto delle vendite (un 60% delle quali con prodotti a marchio Coop), seguita dall'insalata di riso e al terzo posto dell'insalata di pollo. In questa classifica al quarto posto si trova il mix di frutta fresca e gelato in vaschetta (settore dove aumentano le vendite dei prodotti vegani e senza zuccheri). Al quinto posto ci sono salmone e avocado, seguiti da insalata di mare e dal classicissimo prosciutto e melone. Niente cous cous, che esce quest'anno dalla top ten, mentre entra all'ultimo posto carne salada, pomodorini e limone, preceduta in classifica insalata di farro, insalata di orzo e bresaola con rucola e grana. In netta crescita, ma non ancora fra le prime dieci posizioni, friselle e pomodorini mentre aumentano le vendite anche degli ingredienti per preparare acque aromatiche. La combinazione preferita dai clienti EasyCoop è quella con menta, cetriolo e zenzero, seguita da limone e menta e, al terzo posto, dalla versione alla sola menta. Riproduzione riservata © Copyright ANSA.

Blasting News

Area Emilia Romagna

La caprese regina dell'estate: i piatti freddi conquistano la tavola


Blasting News

La caprese regina dell'estate: i piatti freddi conquistano la tavola

08/14/2026 13:38 Chiara Valentini

I piatti freddi dominano l'estate: la caprese è la più venduta su EasyCoop, seguita da insalata di riso e pollo Video del Giorno: Oceania, dal 19 agosto al cinema il nuovo live-action targato Disney D'estate i piatti freddi dominano le preferenze degli italiani, con una netta predilezione per i grandi classici della cucina. Una classifica stilata da EasyCoop , il servizio online di Coop Alleanza 3.0, conferma la caprese al primo posto tra le scelte dei clienti. Gli ingredienti necessari per prepararla – mozzarella, pomodori, basilico e olio – guidano le vendite, con il delle preferenze orientate verso prodotti a marchio Coop. Al secondo posto della classifica si trova l'insalata di riso, seguita dall'insalata di pollo. Il mix di frutta fresca e gelato in vaschetta occupa la quarta posizione, con una crescita delle vendite di prodotti vegani e senza zuccheri. La quinta posizione è occupata da salmone e avocado, seguiti da insalata di mare e dal tradizionale prosciutto e melone. Quest'anno il cous cous esce dalla top ten, mentre entra carne salada con pomodorini e limone. Completano la classifica insalata di farro, insalata di orzo e bresaola con rucola e grana. Le preferenze dei clienti EasyCoop I dati raccolti da EasyCoop su oltre 65.000 ordini estivi mostrano che circa 18.000 clienti hanno scelto l'insalata di pollo, preparata nel dei casi con prodotti a marchio Coop. La caprese segue da vicino, mentre l'insalata di riso raggiunge circa 10.000 ordini . Frutta e gelato in vaschetta sono stati abbinati da 7.200 clienti , mentre l'insalata di mare ha superato i 3.100 ordini Prosciutto e melone, insalate di farro o orzo con verdure e bresaola con rucola e grana sono anch'essi tra le preferenze, con oltre 2.100 clienti ciascuno. Nuove tendenze e combinazioni estive Friselle e pomodorini sono in crescita, pur non rientrando tra le prime dieci posizioni . Si registra anche un aumento delle vendite degli ingredienti per preparare acque aromatiche, con la combinazione preferita di menta, cetriolo e zenzero, seguita da limone e menta e, al terzo posto, dalla versione alla sola menta . Il cous cous , pur uscendo dalla top ten secondo la classifica più recente, resta comunque presente nelle abitudini alimentari estive, con quasi 1.000 clienti che ne hanno acquistato gli ingredienti e una quota di prodotti a marchio Coop attorno al © RIPRODUZIONE VIETATA.

Estense

Area Emilia Romagna

Estate nel carrello: la caprese è il piatto più amato dai clienti EasyCoop


Estense

Estate nel carrello: la caprese è il piatto più amato dai clienti EasyCoop

TOP 10 DELL'ESTATE 2026

I PIATTI PIÙ AMATI DAI CLIENTI EASYCOOP

08/14/2026 15:08 Alla Cittadella San Rocco

Freschi, facili da preparare e adatti alle giornate in cui la voglia di accendere i fornelli diminuisce insieme all'aumentare delle temperature. I piatti preferiti nell'estate 2026 dai clienti di EasyCoop (www.easycoop.com), il servizio di spesa online della Cooperativa, raccontano una cucina fatta soprattutto di ingredienti semplici, ricette componibili e abbinamenti capaci di unire tradizione e nuove abitudini alimentari. A conquistare il primo posto è la caprese, che guadagna una posizione rispetto al 2025 e supera l'insalata di pollo . Pomodoro, mozzarella, basilico e olio si confermano così una delle combinazioni più rappresentative della tavola estiva italiana. Nella composizione dei carrelli legati alla ricetta, il 61% dei prodotti acquistati è a marchio Coop. Sale di una posizione anche l'insalata di riso o di pasta, che raggiunge il secondo gradino del podio. Un piatto che lascia spazio alle interpretazioni personali e permette di combinare verdure, tonno, formaggi, olive e altri ingredienti secondo i gusti e ciò che si ha a disposizione. In questo caso, la quota di prodotti Coop arriva al 64% . Scende dal primo al terzo posto l'insalata di pollo, che rimane comunque tra le preparazioni più amate e registra una delle maggiori incidenze di prodotti a marchio Coop dell'intera classifica: il 68%. Stabile in quarta posizione l'abbinamento tra frutta fresca e gelato in vaschetta, composto per il 54% da prodotti Coop. All'interno della categoria crescono, rispetto allo scorso anno, i gelati vegani e quelli senza zuccheri aggiunti, per i quali la quota Coop raggiunge il 31%. Seguono l'insalata di mare, che perde una posizione rispetto al 2025 e presenta una quota Coop del 53%, e prosciutto e melone, settimo con il 37% degli ingredienti firmati Coop. Confermano rispettivamente l'ottavo e il nono posto le insalate di farro o orzo con verdure, composte per il 51% da prodotti Coop, e la bresaola con rucola e grana, che raggiunge una quota del 46%. La novità della classifica 2026 è la carne salada accompagnata da pomodorini e limone. Il piatto entra direttamente al decimo posto, con il 41% dei prodotti acquistati a marchio Coop, e prende il posto del cous cous, presente nella top ten dello scorso anno. La graduatoria mostra così una tavola estiva che non rinuncia ai grandi classici italiani, ma si apre anche ad abbinamenti più contemporanei. La presenza ai vertici di salmone e avocado e la crescita del poke testimoniano la diffusione di ricette personalizzabili e complete, nelle quali ingredienti freschi, cereali, verdure e fonti proteiche possono essere combinati secondo le proprie preferenze.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Food Affairs

Area Emilia Romagna

Classifica dei piatti estivi più scelti. Caprese il piatto più amato dai clienti EasyCoop



La caprese conquista il primo posto tra i piatti estivi preferiti dai clienti di EasyCoop, il servizio di spesa online di Coop Alleanza 3.0. La classifica 2026 racconta una cucina estiva fatta di ricette semplici, ingredienti freschi e preparazioni facili, con un mix sempre più evidente tra grandi classici della tradizione e abbinamenti contemporanei. La caprese guadagna una posizione rispetto al 2025 e supera l'insalata di pollo. Pomodoro, mozzarella, basilico e olio si confermano così tra i protagonisti della tavola estiva italiana. Nei carrelli legati alla ricetta, il 61% dei prodotti acquistati è a marchio Coop. Sale di una posizione anche l'insalata di riso o di pasta, che conquista il secondo posto. Al terzo scende invece l'insalata di pollo, che resta tra le preparazioni più amate e registra una quota del 68% di prodotti a marchio Coop. Stabile al quarto posto l'abbinamento tra frutta fresca e gelato in vaschetta, mentre all'interno della categoria crescono i gelati vegani e quelli senza zuccheri aggiunti. La classifica dei piatti estivi più scelti La top 10 dell'estate 2026 Caprese Insalata di riso o di pasta Insalata di pollo Frutta fresca e gelato in vaschetta Salmone e avocado Insalata di mare Prosciutto e melone Insalata di farro o orzo con verdure Bresaola con rucola e grana Carne salada con pomodorini e limone La classifica mostra una tavola estiva ancora fortemente legata ai grandi classici, ma sempre più aperta a ricette personalizzabili e contaminazioni. Salmone e avocado sul podio dei nuovi gusti Al quinto posto si trova il salmone con avocado, che registra il 74% di prodotti a marchio Coop e rappresenta la percentuale più alta tra i dieci piatti della classifica. Seguono l'insalata di mare, al sesto posto, e prosciutto e melone, al settimo. All'ottavo posto si conferma l'insalata di farro o orzo con verdure, seguita dalla bresaola con rucola e grana. La vera novità della top ten 2026 è però la carne salada con pomodorini e limone, che entra direttamente al decimo posto prendendo il posto del cous cous presente nella classifica dello scorso anno. Poke, friselle e acque aromatizzate conquistano il carrello Fuori dalla top ten, tra le preparazioni in maggiore crescita ci sono le friselle con pomodorini, una ricetta semplice che porta nel carrello i sapori della tradizione mediterranea. Cresce anche il poke, a conferma della diffusione di piatti componibili nei quali cereali, verdure, ingredienti freschi e fonti proteiche possono essere combinati liberamente. Un altro trend riguarda le acque aromatizzate preparate in casa. La combinazione preferita dai clienti EasyCoop è quella con menta, cetriolo e zenzero, seguita da limone e menta e dalla versione alla sola menta. Dalla tradizione pugliese alla carne salada trentina Dietro alcune delle ricette più amate dell'estate ci sono tradizioni gastronomiche con radici profonde. Prosciutto e melone vengono ricondotti alla cultura alimentare galenica, mentre le friselle rappresentano uno dei simboli della tradizione pugliese. La

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

carne salada, nuova entrata nella top ten, porta invece in classifica una specialità trentina, preparata lasciando insaporire la carne con sale e spezie e consumata sia cruda sia cotta. Grazie per aver letto questo articolo. Se vuoi restare aggiornato ti invitiamo a iscriverti alla newsletter cliccando qui.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere Romagna (ed. Ravenna-Imola)

Area Emilia Romagna

Alfonsine, concerti e spettacoli di artisti con gruppi musicali


Alfonsine, concerti e spettacoli di artisti con gruppi musicali

ALFONSINE Continua al giardino del Museo della Battaglia del Senio e della biblioteca Orioli, ad Alfonsine in piazza della Resistenza, la rassegna "Pensiero, narrazione e voce", con concerti e spettacoli durante tutta l'estate.

Mercoledì 19 agosto alle 21 è in cartellone il tour di "Capelli" di Maurizio Mastrini. Pianista, compositore e direttore d'orchestra, Mastrini è una personalità originali e carismatica, forte di un eclettismo stilistico che lo porta ad essere una sorta di ponte tra la grande scuola classica e la musica colta contemporanea: dal minimalismo emozionale alla costruzione matematica del suono, dalla melodia essenziale alle orchestrazioni più dense.

Eleganza strumentale, equilibrio tecnico-esecutivo e sound inconfondibile sono le caratteristiche distintive del Maurizio Di Fulvio Trio, che si esibirà ad Alfonsine il 26 agosto sempre alle 21 con "Napoli Buenos Aires A/R". Il programma del concerto propone interpretazioni trascinanti, eleganti ed eclettiche dei classici dello choro brasileiro e della tradizione napoletana.

A chiudere la rassegna, come da tradizione, sarà la collaborazione con "I luoghi dello spirito e del tempo": mercoledì 2 settembre il gruppo musicale Le Rose e le Viole porterà in scena "Festa campestre. Al chiaror delle stelle", un'occasione per ascoltare strumenti inusuali come la piva, l'antica cornamusa emiliana a due bordoni, in dialogo con il violino, la spinetta e la voce. Un percorso gioioso che dalla fine del Seicento arriva ai valzer, dalle danze di corte a quelle borghesi e popolane.

In caso di maltempo gli spettacoli si svolgeranno all'adiacente cineteatro Gulliver. La rassegna è organizzata dal Comune di Alfonsine con il contributo di Hera, sponsor esclusivo della serata di apertura, e di Coop Alleanza 3.0. Per ulteriori informazioni contattare l'Ufficio Cultura allo 0545 299648, mail infocultura@comune.alfonsine.ra.it.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Sesto Potere

Area Emilia Romagna

Cervia la spiaggia ama il libro, il 15 agosto gran finale della 34ª edizione della rassegna culturale


Sesto Potere

Cervia la spiaggia ama il libro, il 15 agosto gran finale della 34ª edizione della rassegna culturale

08/14/2026 10:34

(Sesto Potere) – Cervia – 14 agosto 2026 – Gran finale nel giorno di Ferragosto per festeggiare la 34^ edizione della manifestazione estiva dedicata ai libri più longeva d'Italia. Volti celebri e illustri chiuderanno l'edizione del 2026 accolti dal pubblico dei lettori e dei turisti che attenderanno l'arrivo delle barche storiche per lo "Sbarco degli Autori". Per la seconda volta il Ferragosto con gli Autori si svolgerà al tramonto del 15 agosto con l'arrivo degli Autori sulle barche storiche ai piedi della Torre San Michele. Si proseguirà con il tradizionale show nella cornice dei Magazzini del Sale insieme agli autori. A seguire, brindisi finale con il vino offerto da Tenuta Casali. Come durante tutta la rassegna, saranno presenti le librerie con in vendita i libri di tutta la rassegna mentre gli autori ospiti del Ferragosto si fermeranno con il pubblico per il tradizionale momento del 'Firmacopie'. Protagonisti di Ferragosto 2026: Simona Ventura e Giovanni Terzi, Marino Bartoletti, Enrico Franceschini, Maurizio Mannoni, Francesca Costenaro e 'Nevada'. Conducono il talk show i giornalisti de Il Resto del Carlino Ilaria Bedeschi e Beppe Boni. Lo "Sbarco degli autori" è in programma alle ore 18.15: gli Autori approderanno sotto la Torre San Michele – Piazzale Salinari arrivando dal mare sulle antiche imbarcazioni da pesca cervesi della Tenza di Cervia Paolo Puzzarini: Caporale Leone, Maria, Tre Fratelli, Mario Lanza e Delfino. L'itinerario in mare e lo sbarco sono organizzati in collaborazione con il Circolo Nautico di Cervia, la Cooperativa Bagnini, Scuola Vela dei bambini, e la Capitaneria di Porto, in coordinamento con il Comune di Cervia e con le Forze dell'Ordine. Gli autori prescelti dall'Associazione "Cervia, la spiaggia ama il libro" per il "salotto letterario", che si svolgerà sul palco allestito sull'arenile

(Sesto Potere) - Cervia - 14 agosto 2026 - Gran finale nel giorno di Ferragosto per festeggiare la 34^ edizione della manifestazione estiva dedicata ai libri più longeva d'Italia. Volti celebri e illustri chiuderanno l'edizione del 2026 accolti dal pubblico dei lettori e dei turisti che attenderanno l'arrivo delle barche storiche per lo "Sbarco degli Autori". Per la seconda volta il Ferragosto con gli Autori si svolgerà al tramonto del 15 agosto con l'arrivo degli Autori sulle barche storiche ai piedi della Torre San Michele. Si proseguirà con il tradizionale show nella cornice dei Magazzini del Sale insieme agli autori. A seguire, brindisi finale con il vino offerto da Tenuta Casali. Come durante tutta la rassegna, saranno presenti le librerie con in vendita i libri di tutta la rassegna mentre gli autori ospiti del Ferragosto si fermeranno con il pubblico per il tradizionale momento del 'Firmacopie'. Protagonisti di Ferragosto 2026: Simona Ventura e Giovanni Terzi, Marino Bartoletti, Enrico Franceschini, Maurizio Mannoni, Francesca Costenaro e 'Nevada'. Conducono il talk show i giornalisti de Il Resto del Carlino Ilaria Bedeschi e Beppe Boni. Lo "Sbarco degli autori" è in programma alle ore 18.15: gli Autori approderanno sotto la Torre San Michele - Piazzale Salinari arrivando dal mare sulle antiche imbarcazioni da pesca cervesi della Tenza di Cervia Paolo Puzzarini: Caporale Leone, Maria, Tre Fratelli, Mario Lanza e Delfino. L'itinerario in mare e lo sbarco sono organizzati in collaborazione con il Circolo Nautico di Cervia, la Cooperativa Bagnini, Scuola Vela dei bambini, e la Capitaneria di Porto, in coordinamento con il Comune di Cervia e con le Forze dell'Ordine. Gli autori prescelti dall'Associazione "Cervia, la spiaggia ama il libro" per il "salotto letterario", che si svolgerà sul palco allestito sull'arenile sono: Marino Bartoletti con "Caro Lucio ti scrivo" - Ed. Gallucci; Maurizio Mannoni con "Quella notte a Saxa Rubra" - la nave di Teseo; Enrico Franceschini con "Arrivederci Londra" - Ed. Baldini+Castoldi; Francesca Costenaro con "Lettere anonime per cuori smarriti" - Ed. Piemmw e 'Nevada' con "Ti aspetto sempre" Ospiti speciali: Simona Ventura e Giovanni Terzi (in collaborazione con VenturAcademy) Coordinamento rassegna culturale 34° edizione Ilaria Bedeschi, giornalista. La solidarietà a Ferragosto AIL RAVENNA ODV Scegli di essere al nostro fianco per la ricerca scientifica e l'assistenza ai pazienti oncoematologici. AIL RAVENNA è quel filo rosso che lega la solidarietà alla speranza nella lotta alle malattie del sangue. E poi Le tende da sole Pascucci È in programma, come ogni anno, la mostra di tende da spiaggia della Stamperia Pascucci di Gambettola fondata nel 1826. Il 15 agosto dall'alba al tramonto le storiche tende da spiaggia di Tonino Guerra dedicate ai 200 anni della Stamperia Pascucci Coordinamento rassegna culturale 34° edizione Ilaria Bedeschi, giornalista La manifestazione si svolge con il sostegno della Regione Emilia-Romagna, di APT Servizi Emilia-Romagna, del Comune di Cervia, di Confcommercio Ascom

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Cervia, della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, di Coop Alleanza 3.0, BCC Ravennate Forlivese e Imolese. Si ringrazia per la collaborazione: Fondazione per il Turismo 'Cervia In', Biblioteca Comunale 'Maria Goia', Ecomuseo del Sale e del Mare, Parco della Salina di Cervia, Sistema associativo e di servizi 50ù, Il Resto del Carlino QN, Cervia Città Giardino, Proloco Riviera dei Pini, Circolo Nautico Amici della Vela, Radio Social Coast, Vivi Forlì, Libreria Ubik Cervia, Libreria Giunti Milano Marittima, Tele Pascucci, Mercatino Prodotti e Sapori dell'Europa a Cervia, Esserelite, Video Regione, Batani Select Hotels, MarePineta Milano Marittima, Hotel Nettuno, Hotel Bellettini, Ristorante il Pirata, Ristorante Sale Grosso, Ristorante Al Deserto, Ristorante Al Faro, Consorzio Cervia Centro, Le Brusine.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Messaggero Veneto (ed. Pordenone)

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Il cartello della malga dal Titti «Visitateci, ma non a Ferragosto»

Per chi resta in pianura, centri commerciali e supermercati aperti a Sacile

CHIARA BENOTTI


Aviano - Caneva

Il cartello della malga dal Titti «Visitateci, ma non a Ferragosto»

Per chi resta in pianura, centri commerciali e supermercati aperti a Sacile

Festival del folklore Stasera la chiusura

Sicurezza in quota Elicottero e cinofili per i controlli

I vandali svuotano un bidone proprio davanti a un negozio

chiara benotti Caneva Ferragosto da bollino rosso nella malga Coda di Bosco "dal Titti" in via Cansiglio: tutto esaurito con 190 tavoli prenotati in due turni oggi a mezzogiorno.

Pendolari da Sacile (tanti), Caneva, Pordenone, Treviso e auto parcheggiate anche sui tornanti verso la Coda di Bosco: un fenomeno. «Ci dispiace non potere accogliere altri a Ferragosto» hanno anticipato gli arrivi dell'ultim'ora i gestori Piccinato «ma c'è tutto il resto dell'estate e oggi non abbiamo un angolo libero in malga».

Un cartello che può stupire, ma che racconta di una estate dove - nonostante i venti di crisi - nessuno vuol rinunciare a festeggiare l'Assunta fuori casa. Per chi resta in città, supermercati aperti per riempire la cambusa e per il picnic sulle spiaggette del Meschio al Sassolino-beach o altrove.

Malga dal Titti «Menù tradizionale a Ferragosto» ha spiegato Tiziana Piccinato con cinque nipoti «antipasti con prodotti tipici di malga, poi gnocchi, ravioli e riso, polenta e spezzatino, frico e formaggio fuso alla piastra. Abbiamo una quarantina di mucche al pascolo e tanto da fare con i nostri clienti che arrivano anche in bicicletta». Cucina casalinga, ospitalità che fa sentire tutti a casa e da oltre 70 anni, la Coda di Bosco fa il pieno a tavola con la gestione Piccinato: dal suo fondatore Giovanni Battista "il Titti" agli eredi uniti più che mai.

La tradizione «Prima del Titti la malga era gestita dai nonni», ha ricordato Tiziana, «e manteniamo la tradizione». Lungo la strada del Gaiardin che sale sul Cansiglio dal versante pordenonese, la Coda di Bosco è una tappa strategica per comitive, clienti e turisti per caso: tutti accolti da Tiziana, Giampaolo, Pierantonio, Rita figli del Titti e cinque nipoti.

A Sacile Aperti a Ferragosto due centri commerciali, alcuni supermarket e bar a Sacile, per quanti rinunceranno alla gita fuori porta. Il centro commerciale Gallerie Bennet a Cornadella alzerà la saracinesca questa mattina nell'ipermercato Visotto con alcuni negozi in galleria, fino alle 20. Apertura fino alle 13 nel centro commerciale Serenissima per SuperOne in viale Matteotti, lungo la Pontebbana e per i supermercati Eurospar in via Ponte Lacchin e D+ in viale Repubblica. Alcuni bar aperti in centro storico per offrire un punto ristoro e accoglienza a chi resterà in città e turisti di passaggio. Per il pranzo, oppure i pic-nic o grigliate non sarà un problema il rifornimento a Sacile, nella mappa a corto raggio dove è sparita la "serrata" che qualche anno fa mandava in ferie il commercio. Ferragosto di vacanza invece per i dipendenti della Coop a San Michele e di Risparmio Casa a Cornadella. «Il bilancio costi-incassi a Ferragosto non vale l'apertura» rimarcano al sindacato Spi in via Carli. zSiamo vicini ai lavoratori di corvè». © RIPRODUZIONE RISERVATA

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Messaggero Veneto

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Via Chinotto, una casa per chi esce dal carcere «Servono tre milioni»

L'assessore Zini: «A disposizione quattro unità abitative»

-A.R.


Udine

Via Chinotto, una casa per chi esce dal carcere «Servono tre milioni»

Weekend in piscina o al museo Accesso gratuito per gli over 65

Fdl sui rifiuti abbandonati: «Servono controlli efficaci»

L'iniziativa Uno stabile comunale fermo da vent'anni, tra via Chinotto e viale Trieste, potrebbe diventare la nuova casa per chi esce dal carcere (anche per scontare pene alternative) e intraprende un percorso di reinserimento sociale. È l'annuncio al centro della conferenza stampa organizzata ieri dal Garante comunale dei diritti delle persone private della libertà personale, l'avvocato Andrea Sandra, insieme a Coop Alleanza 3.0, Società della Ragione, Icaro e il Comune di Udine, per fare il punto sulla casa circondariale di via Spalato.

L'edificio, quattro unità abitative, sarà ristrutturato con una spesa stimata in circa 3 milioni di euro, da reperire con finanziamenti pubblici. «Puntiamo ad avviare la progettazione nel 2027», ha spiegato l'assessore alle Politiche abitative Andrea Zini, ricordando che l'immobile è stato individuato a luglio e che l'obiettivo sarà confermato nel nuovo Dup 2027-2029, ipotizzando anche spazi per attività produttive. «Avere una casa è uno degli elementi decisivi per costruire un vero percorso di reinserimento», ha aggiunto, sottolineando le difficoltà di chi non ha una rete familiare.

La conferenza, alla Trattoria al Teatro, è stata anche l'occasione per un bilancio sulla casa circondariale, nella stessa mattinata in cui in carcere sono stati distribuiti, come da tradizione per le festività, circa 200 chilogrammi di angurie donate da Coop Alleanza 3.0. Presenti il Garante Andrea Sandra, il presidente onorario della Società della Ragione Franco Corleone, la presidente del Consiglio di Area Vasta Fvg di Coop Federica Panzacchi, gli assessori Federico Pirone, il già citato Zini, il consigliere regionale Furio Honsell (Open) e l'avvocato Andrea Galimberti, presidente della Camera di deontologia forense e componente dell'associazione "Avvocato di strada". «Ogni anno cerchiamo di portare un minimo di sollievo a chi è costretto a passare il Ferragosto in carcere», ha spiegato Sandra, ricordando che i detenuti sono 167 a fronte di una capienza di 95 posti, dopo punte di 190. Il caldo è stato affrontato ampliando l'orario d'aria e con ventilatori e frigoriferi in cella, ma la sanità resta la criticità più urgente: il Garante ha annunciato l'intenzione di un incontro ufficiale con l'assessore regionale.

Corleone si è soffermato sulla sicurezza dei materassi in dotazione, definiti "ignifughi" ma capaci, a suo dire, di produrre esalazioni tossiche in caso di incendio, come accaduto lo scorso gennaio nel carcere di Udine. «La cosa non è banale», ha detto, chiedendo che l'Azienda sanitaria verifichi il materiale. Ha fatto il punto sui cantieri in corso, dal teatro quasi completato alla zona colloqui, sollecitando un piano nazionale contro il sovraffollamento.

Per Coop Alleanza 3.0, Panzacchi ha ricordato che le donazioni proseguono da anni: «Sono

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

piccoli simboli, ma per chi vive una situazione in cui la libertà viene negata possono rappresentare un contatto con l'umanità e il mondo esterno".

L'assessore Pirone ha collegato la ristrutturazione del carcere alla vita culturale cittadina: «La libertà può essere tolta, la dignità no. Il teatro potrà diventare un luogo pienamente inserito nella vita culturale della città», annunciando la possibilità, nei prossimi bandi comunali, di ospitare eventi negli spazi del carcere. Infine Honsell ha ringraziato Coop per la donazione e ha annunciato un'interrogazione regionale sui materassi e sulle possibili esalazioni tossiche. -A.R. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Ansa.it

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Ferragosto solidale in carcere Udine, 200 kg di angurie per 167 detenuti


Ansa.it

Ferragosto solidale in carcere Udine, 200 kg di angurie per 167 detenuti

08/14/2026 16:33

Duecento chili di angurie per 167 detenuti, a fronte di una capienza di 95 posti e dopo picchi di 190 presenze. Sono i numeri di "Ferragosto in carcere", iniziativa promossa oggi dal Garante comunale dei diritti dei detenuti, Andrea Sandra, con Coop Alleanza 3.0, Società della Ragione e l'associazione Icaro, nel carcere di via Spalato. "È un dato che va sempre tenuto sotto controllo, perché è il problema principale", ha detto Sandra riferendosi al sovraffollamento. Federica Panzacchi, presidente del Consiglio soci Area vasta Fvg di Coop Alleanza 3.0, nel presentare l'iniziativa ha parlato di "un gesto semplice di solidarietà" per mantenere vivo il legame tra detenuti e comunità esterna. Franco Corleone, presidente onorario della Società della Ragione, ha ricordato cosa significhi concretamente il sovraffollamento: "Quattro, cinque, sei persone che non hanno scelto di convivere in una stanza piccola". Ha poi fatto il punto sui cantieri per il teatro, l'area colloqui e l'infermeria. Per l'assessore comunale di Udine alla Cultura Federico Pirone "la libertà può essere tolta, la dignità no". L'assessore comunale alle Politiche abitative Andrea Zini ha sottolineato che "avere una casa rappresenta uno degli elementi decisivi" per il reinserimento. Il Comune ha individuato a questo scopo un immobile tra via Chinotto e viale Trieste, con quattro alloggi, da ristrutturare con un investimento stimato in circa 3 milioni. Presente anche il consigliere regionale di Open Sinistra Fvg Furio Honsell, che si è congratulato con il Comune per questa scelta. Riproduzione riservata © Copyright ANSA.

Duecento chili di angurie per 167 detenuti, a fronte di una capienza di 95 posti e dopo picchi di 190 presenze. Sono i numeri di "Ferragosto in carcere", iniziativa promossa oggi dal Garante comunale dei diritti dei detenuti, Andrea Sandra, con Coop Alleanza 3.0, Società della Ragione e l'associazione Icaro, nel carcere di via Spalato. "È un dato che va sempre tenuto sotto controllo, perché è il problema principale", ha detto Sandra riferendosi al sovraffollamento. Federica Panzacchi, presidente del Consiglio soci Area vasta Fvg di Coop Alleanza 3.0, nel presentare l'iniziativa ha parlato di "un gesto semplice di solidarietà" per mantenere vivo il legame tra detenuti e comunità esterna. Franco Corleone, presidente onorario della Società della Ragione, ha ricordato cosa significhi concretamente il sovraffollamento: "Quattro, cinque, sei persone che non hanno scelto di convivere in una stanza piccola". Ha poi fatto il punto sui cantieri per il teatro, l'area colloqui e l'infermeria. Per l'assessore comunale di Udine alla Cultura Federico Pirone "la libertà può essere tolta, la dignità no". L'assessore comunale alle Politiche abitative Andrea Zini ha sottolineato che "avere una casa rappresenta uno degli elementi decisivi" per il reinserimento. Il Comune ha individuato a questo scopo un immobile tra via Chinotto e viale Trieste, con quattro alloggi, da ristrutturare con un investimento stimato in circa 3 milioni. Presente anche il consigliere regionale di Open Sinistra Fvg Furio Honsell, che si è congratulato con il Comune per questa scelta. Riproduzione riservata © Copyright ANSA.

Cafe Tv 24

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Carcere, Pirone e Zini: cultura, dignità e abitare al centro delle politiche di reinserimento


Cafe Tv 24

Carcere, Pirone e Zini: cultura, dignità e abitare al centro delle politiche di reinserimento

08/14/2026 16:16

Gli assessori del Comune di Udine Federico Pirone e Andrea Zini sono intervenuti questa mattina alla conferenza stampa del Garante Counale dei diritti delle persone private della libertà personale Andrea Sandra. Anche quest'anno, con la collaborazione di Coop Alleanza 3.0, Società della Ragione e Icaro , è stata organizzata la distribuzione di angurie alle persone detenute da consumare durante le attività sociali. I due rappresentanti della Giunta hanno ribadito l'impegno dell'Amministrazione sui temi della dignità delle persone detenute, del rapporto tra carcere e città e dei percorsi di reinserimento sociale. " Occuparsi del carcere significa occuparsi di tutta la comunità ", sottolinea l'assessore alla Cultura Federico Pirone . "La libertà può essere tolta, la dignità no. Ringraziamo il Garante e le realtà della società civile che continuano a tenere accesi i riflettori su questa realtà, rispetto alla quale come amministrazione sentiamo il dovere di fare la nostra parte. In questo senso la ristrutturazione in corso nel carcere di Udine rappresenta un fatto particolarmente significativo rispetto alla situazione di molti istituti penitenziari italiani e consentirà di avere a disposizione nuovi spazi dedicati alla cultura , completamente rinnovati e attrezzati per accogliere non soltanto le persone detenute, ma anche il pubblico esterno. Il teatro ormai prossimo al completamento potrà così diventare un luogo pienamente inserito nella vita culturale cittadina. Nei prossimi bandi del Comune dedicati ai contributi per la programmazione estiva e invernale della città infatti intendiamo prevedere la possibilità, per le associazioni partecipanti, di scegliere anche gli spazi del carcere come sede delle proprie performance artistiche, musicali e culturali . Significa rendere concreto il principio secondo cui il carcere non deve essere un luogo separato dalla città". Sul tema del reinserimento è intervenuto invece l'assessore alle Politiche abitative Andrea Zini , richiamando in particolare il ruolo dell'abitare sociale. "Per una persona che esce dal carcere o accede a misure alternative alla detenzione, avere una casa rappresenta uno degli elementi decisivi per poter costruire un vero percorso di reinserimento . Quando manca una rete familiare, affrontare da soli questa fase diventa estremamente difficile. Il Comune ritiene che tra le proprie finalità sociali debba esserci attenzione anche a queste situazioni". "Per questo - prosegue Zini - già con la variazione al Documento unico di programmazione dello scorso luglio abbiamo individuato nell' edificio comunale fermo da circa vent'anni tra via Chinotto e viale Trieste , composto da quattro unità abitative, una possibile risposta concreta. Nel nuovo DUP 2027-2029, che sarà prossimamente sottoposto al Consiglio comunale, l'obiettivo sarà ancora più chiaro: puntiamo ad avviare la progettazione nel 2027 e, parallelamente, a reperire tramite finanziamenti pubblici circa 3 milioni di euro per la ristrutturazione dell'immobile , valutando anche la possibilità di ricavare spazi destinati ad attività

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

produttive. In questo modo daremo una risposta abitativa ma di vero reinserimento sociale, accompagnando la realizzazione di una sede fisica ad una progettualità che sarà costruita in collaborazione con le associazioni che già lavorano all'interno del carcere".

Nordest24

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Udine, il Comune punta su carcere e reinserimento: nuovi spazi culturali e case sociali

Samuele Meton


Nordest24

Udine, il Comune punta su carcere e reinserimento: nuovi spazi culturali e case sociali

08/14/2026 14:07 Samuele Meton

Nel piano del Comune nuovi spazi culturali nel carcere e un immobile tra via Chinotto e viale Trieste per l'abitare sociale. UDINE - Nuovi spazi culturali dentro il carcere, con l'idea di aprirli anche alla città, e un progetto abitativo per accompagnare chi esce dalla detenzione o accede a misure alternative. Sono i due fronti indicati dal Comune di Udine nell'incontro promosso dal Garante comunale dei diritti delle persone private della libertà personale Andrea Sandra, durante il quale è stata confermata anche per il 2026 la distribuzione di angurie alle persone detenute, in collaborazione con Coop Alleanza 3.0, Società della Ragione e Icaro. L'amministrazione comunale, con gli assessori Federico Pirone e Andrea Zini, ha riportato l'attenzione sui temi della dignità delle persone detenute, del rapporto tra carcere e città e dei percorsi di reinserimento sociale. Il dato più concreto riguarda da un lato la ristrutturazione in corso dell'istituto penitenziario, dall'altro un immobile comunale che potrebbe diventare una risposta per l'abitare sociale post-detenzione. Il carcere come spazio culturale aperto anche all'esterno Secondo l'assessore alla Cultura Federico Pirone, la ristrutturazione del carcere di Udine rappresenta un passaggio significativo anche rispetto alla condizione di molti istituti penitenziari italiani. L'intervento, ha spiegato, metterà a disposizione nuovi spazi dedicati alla cultura, rinnovati e attrezzati per accogliere non solo le persone detenute ma anche il pubblico esterno. Tra gli spazi indicati c'è il teatro, ormai prossimo al completamento, che nelle intenzioni del Comune dovrà entrare nella vita culturale cittadina. Pirone ha annunciato che nei prossimi bandi comunali per i contributi alla programmazione estiva e invernale della città sarà prevista la possibilità, per le associazioni che parteciperanno, di scegliere anche gli spazi del carcere come sede di performance artistiche, musicali e culturali. Per l'assessore, l'obiettivo è rendere concreto il principio per cui il carcere non deve restare un luogo separato dalla città. Nello stesso intervento ha ribadito che occuparsi del carcere significa occuparsi dell'intera comunità e che la dignità delle persone non viene meno con la perdita della libertà personale. Il progetto abitativo per chi esce dal carcere Sul versante del reinserimento, l'assessore alle Politiche abitative Andrea Zini ha posto l'accento sul tema della casa, definito uno degli elementi decisivi per costruire un percorso reale dopo la detenzione. Il riferimento è in particolare alle persone che escono dal carcere o che possono accedere a misure alternative, soprattutto quando manca una rete familiare in grado di sostenerle. Il Comune ha individuato una possibile risposta in un edificio comunale inutilizzato da circa vent'anni, situato tra via Chinotto e viale Trieste e composto da quattro unità abitative. L'immobile era già stato indicato nella variazione al Documento unico di programmazione approvata lo scorso luglio come possibile sede di un progetto dedicato. Nel nuovo DUP

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

, che sarà sottoposto prossimamente al Consiglio comunale, l'indirizzo sarà reso ancora più esplicito: l'amministrazione punta ad avviare la progettazione nel 2027 e, in parallelo, a cercare finanziamenti pubblici per circa 3 milioni di euro destinati alla ristrutturazione dell'edificio. Quattro alloggi e possibili spazi produttivi Accanto alla funzione abitativa, il progetto allo studio prevede anche la valutazione di spazi da destinare ad attività produttive. L'idea, ha spiegato Zini, è di costruire non soltanto una risposta emergenziale sul piano della casa, ma un percorso di reinserimento più strutturato, affiancando alla sede fisica una progettualità condivisa con le associazioni che già operano all'interno del carcere di Udine. Nel corso dell'incontro è stata ricordata anche l'iniziativa simbolica della distribuzione delle angurie ai detenuti, da consumare durante le attività sociali. L'appuntamento viene riproposto anche quest'anno grazie alla collaborazione tra il Garante comunale, Coop Alleanza 3.0, Società della Ragione e Icaro.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Udine Today

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Una nuova casa per gli ex detenuti: l'idea del Comune per il reinserimento sociale


Udine Today

Una nuova casa per gli ex detenuti: l'idea del Comune per il reinserimento sociale

08/14/2026 16:42

L'immobile tra via Chinotto e viale Trieste è fermo da vent'anni. Pirone: "La libertà può essere tolta, la dignità no" Quattro alloggi comunali per aiutare le persone che escono dal carcere a ricostruirsi una vita fuori dall'istituto penitenziario. È uno dei progetti annunciati questa mattina dal Comune di Udine, durante la conferenza stampa del Garante comunale dei diritti delle persone private della libertà personale Andrea Sandra. Uno stabile da tempo in disuso L'edificio individuato dall'amministrazione si trova tra via Chinotto e viale Trieste ed è inutilizzato da circa vent'anni. Al suo interno ci sono quattro unità abitative che il Comune vorrebbe recuperare e destinare a un progetto di reinserimento sociale. L'obiettivo è avviare la progettazione nel 2027 e, parallelamente, cercare circa 3 milioni di euro di finanziamenti pubblici per la ristrutturazione. L'amministrazione sta valutando anche la possibilità di ricavare nell'immobile alcuni spazi destinati ad attività produttive. L'idea, infatti, non è limitarsi a offrire una casa, ma costruire attorno all'abitare un percorso più ampio, coinvolgendo le associazioni che già lavorano all'interno del carcere. Zini: "Affrontare da soli il reinserimento è difficile" "Per una persona che esce dal carcere o accede a misure alternative alla detenzione, avere una casa rappresenta uno degli elementi decisivi per poter costruire un vero percorso di reinserimento – ha spiegato l'assessore alle Politiche abitative, Andrea Zini – quando manca una rete familiare, affrontare da soli questa fase diventa estremamente difficile". Il progetto è già stato inserito nella variazione al Documento unico di programmazione approvata lo scorso luglio e sarà ulteriormente sviluppato nel nuovo Dup 2027-2029, che dovrà essere sottoposto al

L'immobile tra via Chinotto e viale Trieste è fermo da vent'anni. Pirone: "La libertà può essere tolta, la dignità no" Quattro alloggi comunali per aiutare le persone che escono dal carcere a ricostruirsi una vita fuori dall'istituto penitenziario. È uno dei progetti annunciati questa mattina dal Comune di Udine, durante la conferenza stampa del Garante comunale dei diritti delle persone private della libertà personale Andrea Sandra. Uno stabile da tempo in disuso L'edificio individuato dall'amministrazione si trova tra via Chinotto e viale Trieste ed è inutilizzato da circa vent'anni. Al suo interno ci sono quattro unità abitative che il Comune vorrebbe recuperare e destinare a un progetto di reinserimento sociale. L'obiettivo è avviare la progettazione nel 2027 e, parallelamente, cercare circa 3 milioni di euro di finanziamenti pubblici per la ristrutturazione. L'amministrazione sta valutando anche la possibilità di ricavare nell'immobile alcuni spazi destinati ad attività produttive. L'idea, infatti, non è limitarsi a offrire una casa, ma costruire attorno all'abitare un percorso più ampio, coinvolgendo le associazioni che già lavorano all'interno del carcere. Zini: "Affrontare da soli il reinserimento è difficile" "Per una persona che esce dal carcere o accede a misure alternative alla detenzione, avere una casa rappresenta uno degli elementi decisivi per poter costruire un vero percorso di reinserimento - ha spiegato l'assessore alle Politiche abitative, Andrea Zini - quando manca una rete familiare, affrontare da soli questa fase diventa estremamente difficile". Il progetto è già stato inserito nella variazione al Documento unico di programmazione approvata lo scorso luglio e sarà ulteriormente sviluppato nel nuovo Dup 2027-2029, che dovrà essere sottoposto al Consiglio comunale. Il carcere e il rapporto con la città Il progetto degli alloggi è stato presentato durante una mattinata dedicata anche al rapporto tra carcere e città. In occasione della conferenza stampa è stata infatti organizzata, anche quest'anno, la distribuzione di angurie alle persone detenute, con la collaborazione di Coop Alleanza 3.0, Società della Ragione e Icaro. All'incontro hanno partecipato anche gli assessori Federico Pirone e Andrea Zini, che hanno ribadito l'impegno dell'amministrazione sui temi della dignità delle persone detenute e del reinserimento. "Occuparsi del carcere significa occuparsi di tutta la comunità - ha sottolineato Pirone -la libertà può essere tolta, la dignità no". L'assessore ha poi richiamato l'attenzione sui lavori di ristrutturazione in corso nel carcere di Udine, che porteranno anche a nuovi spazi dedicati alla cultura. Tra questi c'è il teatro, ormai vicino al completamento, che nelle intenzioni del Comune potrebbe diventare anche un luogo aperto alla città. Nei prossimi bandi comunali per i contributi alla programmazione culturale estiva e invernale, l'amministrazione intende infatti prevedere la possibilità per le associazioni di utilizzare anche gli spazi del carcere per spettacoli, concerti e altre iniziative

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

culturali. L'obiettivo, spiega Pirone, è rendere più concreto il rapporto tra l'istituto penitenziario e il resto della città, evitando che il carcere venga considerato come una realtà separata.

Taranto Buonasera

Area Sud e Isole

Estate 2026, la caprese conquista il primo posto a tavola: crescono friselle e acque aromatizzate



BARI - Caprese al primo posto, insalata di riso o pasta in seconda posizione e insalata di pollo sul terzo gradino del podio. È questa la fotografia delle preferenze alimentari dell'estate 2026 emersa dai dati di EasyCoop, il servizio di spesa online di Coop Alleanza 3.0.Con l'aumento delle temperature cambiano anche le abitudini in cucina e cresce la ricerca di piatti freschi, semplici da preparare e facilmente personalizzabili, capaci di mettere insieme tradizione italiana e nuovi orientamenti alimentari.A conquistare la vetta della classifica è la caprese, che guadagna una posizione rispetto al 2025 e supera l'insalata di pollo. Pomodoro, mozzarella, basilico e olio si confermano così tra gli abbinamenti maggiormente apprezzati durante l'estate. Nei carrelli collegati a questa preparazione, il 61% dei prodotti acquistati è a marchio Coop.Sale di una posizione anche l'insalata di riso o di pasta, che raggiunge il 2° posto. Il suo punto di forza resta la possibilità di modificare liberamente la ricetta utilizzando verdure, tonno, formaggi, olive e altri ingredienti. In questo caso la percentuale di prodotti Coop arriva al 64%.Scivola invece dalla 1ª alla 3ª posizione l'insalata di pollo, che continua comunque a occupare un posto di primo piano nelle preferenze dei consumatori. Per questa preparazione la presenza di prodotti a marchio Coop raggiunge il 68%.Rimane stabile al 4° posto l'abbinamento tra frutta fresca e gelato in vaschetta, composto per il 54% da prodotti Coop. All'interno del comparto aumentano rispetto allo scorso anno gli acquisti di gelati vegani e di quelli senza zuccheri aggiunti, con una quota Coop pari al 31%.Al 5° posto compare salmone e avocado, combinazione che registra la maggiore incidenza di prodotti Coop tra tutti i piatti della top ten, raggiungendo il 74%.Segue al 6° posto l'insalata di mare, che perde una posizione rispetto al 2025 e registra una quota Coop del 53%. Prosciutto e melone occupa invece la 7ª posizione, con il 37% degli ingredienti a marchio della Cooperativa.Nessun cambiamento per l'8° e il 9° posto. Le insalate di farro o orzo con verdure restano ottave, con il 51% di prodotti Coop, mentre bresaola, rucola e grana si confermano al 9° posto con una quota del 46%.La novità del 2026 arriva dalla carne salada accompagnata da pomodorini e limone, che entra direttamente al 10° posto e sostituisce il cous cous, presente nella classifica dello scorso anno. In questa preparazione il 41% dei prodotti acquistati è a marchio Coop.La graduatoria evidenzia quindi una tavola estiva ancora fortemente legata ai grandi classici italiani, ma sempre più aperta anche a contaminazioni e abbinamenti contemporanei. La presenza nelle prime posizioni di salmone e avocado e la crescita del poke mostrano infatti l'interesse verso piatti completi e personalizzabili, nei quali cereali, verdure, ingredienti freschi e fonti proteiche possono essere combinati liberamente.Fuori dalla top ten si fanno spazio anche alcune preparazioni in forte crescita. Tra queste ci sono le friselle

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

con pomodorini, ricetta fortemente legata alla tradizione pugliese e mediterranea. Nei carrelli EasyCoop questa preparazione è composta per l'84% da prodotti a marchio Coop.In aumento anche l'interesse per le acque aromatizzate preparate in casa, che raggiungono una presenza di prodotti Coop dell'85%. La combinazione preferita è menta, cetriolo e zenzero, seguita da limone e menta e, al 3° posto, dalla versione preparata soltanto con la menta.Accanto alle nuove tendenze rimangono forti anche ricette che affondano le proprie radici nella storia gastronomica. Prosciutto e melone, ad esempio, viene ricondotto alla cultura alimentare galenica, basata sull'idea di equilibrare la natura fredda e umida del frutto con quella calda e secca del salume.Particolarmente significativo per la Puglia è il successo delle friselle, uno dei simboli della tradizione gastronomica regionale: panetti di grano duro cotti, divisi a metà e successivamente biscottati in forno, da ammorbidire con acqua prima di essere conditi.Con la carne salada entra invece nella classifica una specialità della tradizione trentina, preparata facendo insaporire la carne con sale e spezie e consumata sia cruda sia cotta. Il quadro complessivo restituisce così un'estate 2026 nella quale semplicità, freschezza e contaminazione tra tradizioni diverse guidano sempre più le scelte alimentari.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Oggi

Controllate e partecipate

L'EDITORIALE DI PAOLO PANERAI

ORSI & TORI

Paolo Panerai



Aver smesso di fumare da 100 giorni (lo confessa lei stessa nell'intervista a MF-Milano Finanza curata da Roberto Sommella) l'ha resa ancora più penetrante e categorica, proprio cosa serve per guidare il governo di un Paese come l'Italia, che per molti anni ha navigato nel compromesso, non solo quello storico fra Dc e Pci. Questo, tuttavia, non è un giudizio politico né sul governo attuale né sulla presidente Giorgia Meloni, che conobbi quando fece, molti anni fa, il ministro per la gioventù dall' 8 maggio 2008 al 16 settembre 2011 con presidente Silvio Berlusconi. L'allora ministro Meloni fu fra i primi a comprendere la profonda utilità per un Paese come l'Italia di un magazine, Campus, per aiutare i giovani a scegliere il percorso di studi superiori e le sedi universitarie migliori, con il completamento, oltre al magazine, di molti Saloni dello Studente in molte città d'Italia. La reciproca simpatia (cementata nel suo primo viaggio in Cina da capo del governo, alla fine di luglio di due anni fa) non ha mai implicato un mio giudizio politico ma solo personale sulle sue indubbie capacità, prima di tutto la sua assoluta determinazione, che per guidare una compagine come quella del governo attuale è ancora più che necessaria.

Ma non è necessario (soprattutto non dovrebbe) per chi fa il giornalista per servire il lettore condividere o non condividere le idee, o l'ideologia politica, di chi governa. Chi fa il giornalista, come mi hanno insegnato Piero Ottone e, soprattutto, Lamberto Sechi, che non a caso aveva posto sotto la testata di Panorama il categorico slogan «I fatti separati dalle opinioni», deve appunto raccontare i fatti nella maniera più obiettiva possibile. È una forma di giornalismo sempre più rara in Italia e che ha il suo modello assoluto, come ho scritto una settimana fa, in The New York Times. E i fatti di governo che la presidente Meloni racconta nell'intervista pubblicata da Milano Finanza alle pagine 14 e 15, sono significativi e, se vogliamo, perfino sorprendenti quando si concede di uscire dal campo strettamente politico e sul futuro del Monte dei Paschi afferma: «Non siamo parte attiva nelle attuali dinamiche di mercato che interessano il settore bancario. Il governo ne era in parte coinvolto, quando aveva il controllo del Monte dei Paschi di Siena, banca che noi abbiamo ereditato agonizzante e che abbiamo riportato in salute. Oggi Mps, la banca più antica d'Italia e del mondo, fortemente radicata sul territorio, è tornata in salute ed è diventata il pezzo pregiato su cui si concentrano le attenzioni. Mi auguro che dalle dinamiche di mercato possa emergere un sistema ancor più solido e concorrenziale, capace di produrre benefici per famiglie e imprese. E che non finisca smembrata, perdendo il proprio nome e la propria identità».

Quindi la presidente Meloni fa il tifo perché l'Ops di Intesa Sanpaolo non abbia successo? È forse influenzata anche dal fatto che la metà degli sportelli del Monte, nel caso, finirebbero in Bper, quindi

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

nell'area rossa del'Emilia Romagna dove ha sede Unipol, che di Bper ha il controllo e intenderebbe togliere dal nome della nuova banca la definizione «di Siena», fermandosi a Monte dei Paschi o in sigla Mp?

Forse, ma a mio avviso l'aspetto più significativo del suo giudizio riguarda come almeno preservare sia il nome, visto che scandisce Monte dei Paschi di Siena, sia preservare la storia della più antica banca dell'Italia e del mondo, ora risanata dal lavoro guidato da Luigi Lovaglio e da Maurizio Bai. Quanto conta nel giudizio della presidente Meloni il fatto che oltre 600 sportelli andrebbero in Bper, che cambierebbe sì il nome in Monte dei Paschi ma senza Siena, che è la storia della banca. Conta anche che ora, dopo secoli, l'amministrazione comunale di Siena è di destra o di destra-centro, mentre a Modena è rossa?

Sia come sia, la presidente del Consiglio ha espresso con garbo, anche se in maniera secca, che la storia secolare di Mps, mantenga almeno la dizione Siena.

Non si può dimenticare che per impedire la scalata di Unicredit a Banco Bpm il governo Meloni ha utilizzato il Golden Power. Si può ipotizzare che il governo replichi anche nella operazione Ops di Intesa verso Mps? I connotati dell'operazione sono nettamente diversi, perchè Intesa Sanpaolo ha fatto una offerta di scambio e acquisto, lasciando così valutare agli azionisti se c'è convenienza per quelli di Mps a scambiare le proprie azioni con quelle della stessa Intesa Sanpaolo oltre che incassare una parte in cash.

Naturalmente, nell'ambito dei poteri che spettano al governo, non è secondario, anzi, che la presidente Meloni si sia espressa in maniera così netta con la frase: «...E che Mps non finisca smembrata perdendo il proprio nome e la propria identità».

E non è casuale che il ministro dell'economia, il bravissimo Giancarlo Giorgetti, non abbia proferito parola sul tema, se non per dire che il governo non ha al momento venduto la sua quota del 4,5%, residuo del salvataggio fatto anni fa proprio di Mps.

Del resto, c'è una constatazione importante sia dal lato di Intesa Sanpaolo che da quello di conseguenza di Bper, con sede a Modena, uno dei capisaldi della sinistra. Per quanto riguarda Intesa Sanpaolo, l'interesse verso la possibile conquista di Mps quando è scattato? Quando l'ad Lovaglio è riuscito, nella diffidenza di molti, a conquistare Mediobanca, con dentro il 13,3% di Generali, cioè la quota più importante nella maggiore compagnia assicurativa d'Italia e ai massimi livelli europei.

Quel furetto di Lovaglio, con la sua esperienza e determinazione, è riuscito a smontare quel centro di potere finanziario che Enrico Cuccia aveva costituito decenni fa. È stata la dimostrazione che, anche per le leggi attuali, anche gli intoccabili come Mediobanca possono essere conquistati. Lovaglio ha giocato in contropiede, mentre tutti pensavano che stesse lavorando per il salvataggio di Mps. E in effetti, con la conquista di Mediobanca, detentore della quota maggiore di Generali, l'ad di Mps ha compiuto un'operazione straordinaria, ben diversa da quella non andata in porto di Unicredit verso Bpm.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Ma l'intervista alla presidente Meloni pone molte altre riflessioni oltre alla vicenda Mps-Mediobanca-Intesa. Per esempio, pur non avendo un background economico, sottolinea in maniera trasparente una operazione del governo di forte importanza sia sul piano economico che politico. È quando rivendica, sollecitata da Sommella, di avere il suo governo profondamente modificato i tempi di pagamento della pubblica amministrazione verso le aziende e i cittadini: «...

Per anni lo Stato ha accumulato ritardi insostenibili nei pagamenti. Se una pubblica amministrazione paga in ritardo e fa passare molti mesi prima di saldare la fattura, la conseguenza è che l'impresa, specialmente se piccola, rischia di chiudere e licenziare. Ora la tendenza è stata invertita e la Pubblica amministrazione paga abitualmente le imprese entro 30 giorni», innescando un meccanismo virtuoso per tutto il settore.

Certamente sarà stato un lavoro di tanti, ma viene da osservare che in primo luogo, oltre che della presidente Meloni il merito è di un ministro, ancorché eletto nelle liste della Lega, che conosce tutti i meccanismi dell'economia, avendo imparato bene la lezione durante gli studi e la laurea alla Bocconi: il ministro Giorgetti, che parla poco, ma fa tanto, al punto che il governo attuale, per quanto riguarda l'economia, potrebbe essere definito Meloni-Giorgetti.

E infatti, oltre che la puntualità nei pagamenti da parte della Pubblica amministrazione, il duo Meloni-Giorgetti può avere un altro vanto, secondo i dati sciorinati nell'intervista dalla presidente. Meloni: «Per molti anni», rivendica la presidente del Consiglio, «l'Italia ha avuto tassi di crescita effettivi al di sotto delle previsioni. Da quando si è insediato questo governo, invece, assistiamo al fenomeno opposto: previsioni (cioè promesse, mia nota) molto contenute, poi corrette da risultati migliori. Un esempio su tutti: il dato relativo alla crescita 2023 è stato rivisto al rialzo e portato dal +0,7% all'1% nel settembre 2025. Non so se questo è dovuto al fatto che venga sottovalutato il Governo, o se invece viene sottovalutata la capacità del sistema Italia. Ma ho sempre pensato che non sia uno svantaggio quello di riuscire a smentire le previsioni...».

In questa frase c'è tutta la presidente del Consiglio, che ha masticato politica fin da quando era ragazzina. «Gli altri governi sovrastimavano la crescita per migliorare i calcoli dei parametri europei.

Le previsioni di questo governo sono sempre caute».

Qualcuno aveva dei dubbi che la presidente Meloni potrebbe andare a insegnare politica non solo nelle università italiane?

E prosegue: «L'Italia è l'unica Nazione del G7 a essere tornata già nel 2024 in avanzo primario, dopo la pandemia...». Il segreto dichiarato? «Applicare ai conti pubblici quel buon senso che ogni buon padre di famiglia deve usare per far quadrare il bilancio familiare, concentrando le risorse su ciò che può, tagliando gli sprechi».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Oggi

Controllate e partecipate

Naturalmente il buon padre di famiglia è in primo luogo il ministro Giorgetti, che parla poco ma fa tanto, a differenza del capo della Lega, Matteo Salvini.

Se chi legge è fumatore, trova nell'intervista della presidente Meloni un buon motivo per smettere di fumare. Brava Presidente: la Sua è la migliore propaganda al fatto che fumare fa male.

* * * Ma a proposito di consigli, ce n'è uno che riguarda un problema, strutturale, gravissimo dell'Italia. È l'allarme che ha lanciato nei giorni scorsi il rettore dell'Università Bocconi, il professor Francesco Billari, demografo: «Più asili e più aiuti, altrimenti rimarremo un Paese di figli unici». Il prof Billari ha lanciato l'allarme dalle colonne di Repubblica, diventando un suggerimento proprio per il governo Meloni.

In primo luogo, il prof. Billari constata una realtà: «Non deve stupire l'età media delle neo mamme, passata in 12 mesi da 32 a 33 anni, ma il fatto che ci si ferma a un figlio».

In termini sostanziali, per l'Italia questo è un allarme da prendere sul serio proprio dal governo di Giorgia Meloni, lei stessa esempio con una sola figlia, anche se in questo caso non sarebbe stato semplice fare, giovanissima, la ministra e poi diventare presidente del consiglio.

Ma proprio per la sua esperienza personale la presidente Meloni dovrebbe forse prendere sul serio l'allarme del prof. Billari.

L'indice relativo alla coppia è precisamente 1,14 figli ogni due genitori, la Francia che pure non brilla, è a 1,6. La legittima preoccupazione e l'allarme lanciato dal rettore della Bocconi è che con questo trend in pochi anni la popolazione nazionale sarà insufficiente a garantire le prestazioni che un Paese avanzato come l'Italia deve fornire. Quindi, quando alcuni partiti condannano l'arrivo di emigranti, devono pensare che se non ci fossero loro, la situazione demografica sarebbe ancora più grave, con riflessi su tutta l'economia e quindi anche sull'area finanza.

Il prof. Billari propone alcuni rimedi: per esempio che ci siano molti più asili, compito questo del governo, e che ci sia il permesso parentale non solo per le madri ma anche per i padri. Il paradosso è che si creano sempre più aree verdi per gli animali che per i bambini. Naturalmente esiste anche il problema casa, perché le autorità di governo, secondo il prof. Billari, ritengono che le giovani coppie la casa debbano conquistarsela, non c'è quindi nessun aiuto dalle autorità pubbliche per agevolazioni che consentano una abitazione adeguata almeno per due figli. E poi ci sono le coppie che non fanno nessun figlio o per le condizioni economiche o per scelta di essere completamente liberi. Oppure perché i primi stipendi sono inadeguati e il datore di lavoro promette di adeguarli, ma quando l'età per impegnarsi ad avere due figli è ormai passata.

Ci sono due eccezioni: città come Trento e Bolzano, dove c'è una controtendenza per le natalità. Ma queste sono due città, constata il professor Billari, dove la qualità della vita è ben migliore, con scuole, asili che funzionano bene e che danno un contributo fondamentale alla natalità adeguata.

È questo, Signora Presidente del Consiglio, un messaggio preciso: perché la scarsa natalità ha riflessi

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

economici e finanziari enormi, oltre a favorire quella immigrazione che poi spinge (come Lei ha fatto) a pensare di risolvere il problema creando ospitalità in altri Paesi, come il centro in Albania.

Onorevole presidente del consiglio, si faccia fare un bel rapporto dalla Bocconi e, nello spirito di migliorare l'Italia che la anima, vedrà che emergeranno soluzioni fondamentali per il Paese, e quindi per la sua economia e la sua finanza. (riproduzione riservata) Paolo Panerai.

La Verità

Controllate e partecipate

POLITICA E CREDITO

Blitz Meloni sul «risiko» bancario: «Evitare lo spezzatino del Monte»

Il premier si augura che dal mercato esca un sistema ancora più solido e che Siena non finisca smembrata Salvini insiste sul contributo del 5% sui profitti dei principali istituti, prendendo la Spagna come esempio

Nino Sunseri


La Verità 15
POLITICA E CREDITO
Blitz Meloni sul «risiko» bancario: «Evitare lo spezzatino del Monte»
Il premier si augura che dal mercato esca un sistema ancora più solido e che Siena non finisca smembrata. Salvini insiste sul contributo del 5% sui profitti dei principali istituti, prendendo la Spagna come esempio
Nino Sunseri
IL DIRETTO A MARANELLO
FERRARI PRESENTA AL MONDO LA NUOVA CEO
L'inventore lo cercò dalla Apple. Ora vuole rivoluzionare l'auto
L'ultima legge finanziaria è più orientata alla tutela degli istituti di risparmio
OPERAZIONE
Fermo acquista l'azienda Purely Elizabeth
Il contante vince sull'ideologia Ue
Un indagine della Bce rivela che in Eurozona non si vuole rinunciare ai pagamenti più semplici. Ma c'è chi vuole eliminarli per favorire il digitale

Nino Sunseri Come ogni estate le banche vanno a occupare un posto d'onore nel menù della legge finanziaria. Solo che stavolta, davanti alla porta degli istituti di credito, arrivano insieme Matteo Salvini e Giorgia Meloni, anche se con intenzioni piuttosto diverse. Il vicepremier propone un contributo del 5% sugli utili delle principali banche italiane. La premier, invece, mette un paletto sul destino di Mps: bene il mercato, ma niente spezzatino.

È la fotografia di un'estate bancaria diventata appuntamento fisso. Siamo ormai al terzo giro di giostra. Le banche, da parte loro, continuano a produrre utili. La politica, di conseguenza, continua a considerarle una specie di cassaforte con la combinazione lasciata sul tavolo.

Salvini ha messo sul piatto un contributo del 5% sugli utili dei principali istituti.

Ricorda che in pochi anni il settore ha realizzato 200 miliardi di utili. Spiega che la componente principale deriva da interessi e commissioni pagate dai clienti. Dunque la politica deve interrogarsi.

Non è una guerra alle banche ma la richiesta che «una piccola parte» degli enormi profitti torni alla collettività per finanziare sanità e sicurezza. Per rafforzare il ragionamento mette in vetrina i numeri delle due principali banche: quasi 12 miliardi di utili nei primi sei mesi del 2026 per Intesa Sanpaolo e UniCredit. Un risultato che, osserva, arriva mentre molti imprenditori hanno dovuto affrontare un semestre difficilissimo, a causa della guerra. Poi c'è la Spagna come esempio virtuoso: secondo Salvini, il contributo sulle banche avrebbe portato circa 5 miliardi di entrate aggiuntive, senza impedire agli istituti iberici di crescere e guadagnare. Meloni non entra nella partita fiscale ma interviene su quella industriale. Anche qui il messaggio è chiaro: il governo non vuole che il risiko porti allo spezzatino di Mps. In un'intervista a Milano Finanza, la premier dice di augurarsi che dalle dinamiche di mercato emerga un sistema «ancor più solido e concorrenziale», a vantaggio di famiglie e imprese. Ma si augura che Mps non finisca smembrata, perdendo la propria identità.

Il governo, ricorda, ha ereditato una banca «agonizzante» e l'ha riportata in salute. Oggi è diventata, nelle parole della premier, «un pezzo pregiato».

Se l'operazione di Intesa Sanpaolo andasse in porto il problema sarebbe anche quello della concentrazione.

Per evitare i probabili veti dell'Antitrust, 635 sportelli saranno trasferiti a Unipol che li

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

girerà a Bper. L'istituto modenese diventerà Monte dei Paschi senza più Siena. E mentre Salvini prepara il nuovo conto, sarebbe bene ricordare che sul fisco le banche non partono da zero.

La legge finanziaria precedente ha già costruito un consistente pacchetto. Non una semplice tassa sugli extraprofitti, ma un cocktail composto da diversi ingredienti.

C'è l'aumento di due punti dell'Irap per banche e intermediari finanziari. Poi l'imposta per affrancare le riserve legate ai precedenti interventi sugli extraprofitti. Infine la stretta sulla deducibilità di alcune componenti fiscali, compresi gli interventi sulle perdite su crediti. Secondo Unimpresa, il pacchetto complessivo pesa circa 9,5 miliardi sul sistema bancario nel triennio 2026-2028: 3,9 miliardi nel 2026, altrettanti nel 2027 e circa 1,6 miliardi nel 2028.

Insomma, prima ancora che arrivi il nuovo 5%, il salvadanaio bancario è già stato aperto. Volendo fare un esercizio puramente teorico, distribuendo quei 9,5 miliardi in proporzione agli utili dei cinque grandi gruppi, il conto sarebbe questo: circa 3,9 miliardi per UniCredit, 3,5 miliardi per Intesa Sanpaolo, 760 milioni per Bper, 700 milioni per Mps e 670 milioni per Banco Bpm.

Numeri da prendere con le pinze, naturalmente. Non è quanto effettivamente pagherà ciascuna banca, perché le diverse misure fiscali incidono su basi imponibili differenti. Sono semplicemente una ripartizione teorica del conto complessivo.

Ma servono a dare la misura della partita.

E qui si arriva al punto delicato. Le banche pagano già le tasse: se gli utili aumentano, aumenta anche il gettito fiscale. È la matematica elementare del fisco: se l'imponibile cresce, cresce anche l'imposta. Per questo il dibattito dovrebbe forse distinguere tra tassazione ordinaria degli utili e prelievo straordinario sugli utili ritenuti eccessivi. Salvini ritiene che, davanti a profitti così elevati, sia giusto chiedere un contributo aggiuntivo. Il premier, contemporaneamente, chiede che il mercato non trasformi Mps in un puzzle bancario. Le banche, intanto, si trovano ancora una volta nella curiosa posizione dell'invitato che scopre di essere stato invitato al ristorante. Ma il pasto è quello ordinato dal proprietario del locale.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Repubblica (ed. Bologna)

Controllate e partecipate

L'intervista

Così continueremo a sentire le voci dei libri di Montroni "La sua rassegna va avanti"

Sarà Giovanna Salvia, editor di Feltrinelli, a curare la prossima edizione. Si parte al Mast, il 7 settembre, con Nucci

EMANUELA GIAMPAOLI


Società

Bologna

Così continueremo a sentire le voci dei libri di *Montroni* "La sua rassegna va avanti"

L'epopea del Teatro Ridotto di *Filippetti* è diventata un libro con testimonianze e foto

Lei, quasi quasi, avrebbe preferito che Le voci dei libri finissero con la scomparsa di Romano Montroni. «Come quando nel calcio un campione smette e allora si ritira la maglia» dice Giovanna Salvia, a cui invece la famiglia di lui con Librerie Coop ha chiesto di prendere in mano la rassegna di incontri con gli autori che da oltre un decennio anima la vita culturale bolognese. E la buona notizia è che il 7 settembre si riparte. Con l'aggiunta della doverosa e non meno affettuosa dicitura nel titolo "Da un'idea di Romano Montroni". Salvia, vive a Milano, dove lavora come editor per Feltrinelli, e per oltre vent'anni ha collaborato con Montroni.

Come è iniziata la collaborazione con Romano?

«Lavoravo in Feltrinelli e capitava di essere in casa editrice quando Romano arrivava come un tornado, fascinosissimo, la sua voce lo precedeva. Poi gli proposero di scrivere "Vendere l'anima", il suo saggio sul mestiere di libraio, così chiese ad Alberto Rollo, il responsabile della narrativa, chi avrebbe potuto dargli una mano e lui fece il mio nome. Venivo a Bologna, lo registravo, lo sbobinavo: mi accorsi che c'era un aneddoto dietro l'altro. Senza mai perdere un colpo. Ho ancora quasi tutte quelle cassette, non credo troverò mai la forza di riascoltarle. Mi venne naturale suggerire: "Romano devi scrivere anche di questi", e così sono nati gli altri suoi libri. Da allora abbiamo sempre collaborato».

Come era lavorare con lui?

«Era molto esigente ma come era esigente con sé stesso, voleva che le cose fossero fatte sempre subito, velocemente. Detestava lentezza, pigrizia, superficialità. Quello che poi lo mandava fuori di testa era la gente che si lamentava, recriminava. Il muso non lo tollerava proprio. Aveva la qualità di saper governare, se qualcosa andava storto, trovava il modo di aggiustare. E un patrimonio di conoscenze, sentiva tutti - autori, assessori, sindaci - e quando faceva le telefonate, chiunque chiamasse, dall'altra parte si sentiva esclamare "Romano!" con il tono di chi era felice di sentirlo».

Aveva un carattere difficile?

«Un uomo così forte non è che tutti sempre lo adorassero, chiedeva un'adesione incondizionata, si è capito anche al suo funerale, ma poi lo amavano tutti. Un'altra dote è che tutte queste relazioni che intesseva, poi germogliavano, metteva le persone in connessione tra loro. Ora che non c'è più, tutti

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

noi che lavoravamo con lui, ci stiamo sentendo più di prima». Come ripartirete? «Il 7 di settembre al Mast con Matteo Nucci e il suo "Platone", poi verrà Vittorio Lingiardi, stavolta con un libro di poesie, Nicola Lagioia ha scelto noi per la prima presentazione di Santa Barbara». C'erano autori che amava di più? «C'erano persone con cui aveva stretto legami più forti. Penso a Marco Antonio Bazzocchi, Vittorio Lingiardi, Gianrico Carofiglio, Francesco Piccolo, Dacia Maraini, Luciano Canfora, dimentico sicuramente qualcuno se dovessi dire un rapporto davvero unico fu quello con Elvira Sellerio, per cui provava una tenerezza speciale, proseguito con suo figlio Antonio. E, naturalmente, Stefano Benni». Come ha vissuto l'ultimo anno, defilato a causa della malattia. «Con la paura irrazionale di 'sparire', dettata anche dal semplice desiderio di esserci, di continuare a vivere: la vita gli piaceva moltissimo. E poi, nonostante le attestazioni di stima, fiducia e affetto c'era in lui come un bisogno di essere riconosciuto. Una piccola fragilità - imprevedibile contrappunto alla sua presenza imponente ed esuberante - che lo rende oggi persino più caro e lo fa rimpiangere ancora di più. Se ne è andato l'11 giugno, il 10 si erano aperte le votazioni finali per lo Strega: ha voluto votare per Mari. Il suo sogno sarebbe stato che vincesse "La rosa inversa" di Maria Attanasio, di Sellerio tra l'altro, ma poi non è arrivato in finale». ©RIPRODUZIONE RISERVATA

La Nazione (ed. Empoli)

Coop e Cooperazione

Ferragosto al lavoro tra le polemiche Negozi e supermercati: porte aperte Oggi sciopero contro lo shopping

I sindacati protestano ancora contro I Gigli: «Ci aspettiamo una buona adesione alla mobilitazione» Ma il centro commerciale replica: «Offriamo un servizio a chi rimane in zona e non va in vacanza»


LA FESTA DELLA DISCORDIA
Braccio di ferro sulle aperture
Ferragosto al lavoro tra le polemiche
Negozi e supermercati: porte aperte
Oggi sciopero contro lo shopping
Contributi alla botteghe
"QUANDO TROVO UNA PERSONA BRAVA, HO PAURA DI PERDERLA."
www.mlsfirenze.it
SM

FIRENZE Ferragosto di lavoro tra le polemiche. Oggi, mentre una parte della città si fermerà per il pranzo e le gite fuori porta, molti negozi e supermercati resteranno aperti. Una scelta contestata dai sindacati che hanno proclamato lo sciopero contro quella che definiscono la trasformazione delle festività in normali giornate lavorative. La Filcams Cgil ha indetto l'astensione in tutti gli esercizi commerciali della Toscana, mentre la Uiltucs ha proclamato lo sciopero per l'intera giornata al centro commerciale i Gigli di Campi Bisenzio. Non si prevedono tuttavia particolari disagi per chi deciderà di fare acquisti.

«Ci auguriamo che ci sia qualche ripercussione ed una buona adesione, soprattutto da parte dei lavoratori che hanno contratti a tempo indeterminato», spiega Annamaria Torracchi, coordinatrice Uiltucs Toscana per la zona della Piana fiorentina. «Da anni assistiamo ad aperture senza limiti, con tutti i festivi lavorati ad eccezione di Natale e poco altro. Lo scorso anno l'adesione fu buona, ma a chiudere furono soprattutto alcuni piccoli negozi (cinque, ndr), che rischiavano le sanzioni previste dal regolamento del centro commerciale. Le grandi catene invece rimasero aperte». Per la Uiltucs le aperture non rispondono ad una necessità ed impongono ai dipendenti del commercio di rinunciare al riposo e al tempo con la famiglia.

La Filcams invita i cittadini a non fare acquisti e contesta la decisione di aprire i Gigli, dove la protesta si intreccia con il caso Primark. Secondo il sindacato, alcuni dipendenti avrebbero ricevuto contestazioni disciplinari dopo aver partecipato allo sciopero del 2 giugno.

«Il centro commerciale - replica la direttrice dei Gigli, Saviola Chesi - resta un punto di riferimento ed un presidio per il territorio anche nella giornata di Ferragosto. Come lo scorso anno, i Gigli offriranno un servizio a chi rimane in zona e non va in vacanza, ma anche ai turisti italiani e stranieri che scelgono il nostro centro per una pausa di shopping, per l'ampia offerta ristorativa o semplicemente per trovare un po' di refrigerio dalle alte temperature di questi giorni».

Oltre ai Gigli, aperti dalle 9 alle 21, si potrà trascorrere il 15 agosto all'Ikea di Sesto Fiorentino, che osserverà l'orario ridotto dalle 11 alle 19. A Calenzano Ipertosano sarà aperto dalle 8 alle 21, mentre la galleria commerciale funzionerà dalle 9 alle 21.

Nel Mugello il Barberino Outlet accoglierà i clienti dalle 10 alle 20. Stesso orario per The Mall Firenze di Leccio, nel comune di Reggello. Aperture diffuse anche tra i supermercati. La maggior parte dei punti vendita Esselunga resterà aperta, alcuni con orario 8-14, altri 8-20. Unicoop Firenze tiene

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

invece chiusi i punti vendita in città con eccezioni in Toscana soprattutto sulla costa e nelle località turistiche tra Arezzo e Siena. Anche diversi supermercati Conad, Eurospin, Lidl, Pam, Penny, Carrefour e Dpiù saranno aperti, alcuni per l'intera giornata e altri soltanto al mattino.

Monica Pieraccini.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere dell'Umbria

Coop e Cooperazione

La decisione assunta dalla proprietà in via cautelativa per il negozio di via Gabelletta. I 30 lavoratori ricollocati in altri punti vendita

Supermercato chiuso per verifiche

Emersi problemi strutturali, saracinesche abbassate in via temporanea alla Coop Fontana di Polo

ANTONELLA LUNETTI


TERNI 33

"Destecnazione" è pronta a ripartire da lunedì 17 agosto: attività gratuite

Gabriele Granito porta Primotango il 21 al teatro romano di Carsulae

All'ufficio postale di via Narni 80 installato sportello automatico Atm

La decisione assunta dalla proprietà in via cautelativa per il negozio di via Gabelletta. I 30 lavoratori ricollocati in altri punti vendita

Supermercato chiuso per verifiche

Emersi problemi strutturali, saracinesche abbassate in via temporanea alla Coop Fontana di Polo

Dopo due anni di cantiere si avviano a completamento i lavori sulla strada che decongestionerà il traffico dei mezzi pesanti

Verso la conclusione i 500 metri di bretella Ast-San Carlo

- Problemi strutturali, ma la chiusura è solo temporanea. Una misura adottata in via cautelativa e precauzionale, per la tutela dei clienti e del personale, un totale di ben 30 lavoratori.

Ha così abbassato le saracinesche martedì scorso il supermercato Coop Fontana di Polo di via Gabelletta.

A parte le evidenti serrande che sigillano le vetrate dell'ingresso e della facciata della struttura commerciale, c'è un pannello con un grosso cartello di "Avviso ai soci e clienti". "Il punto vendita resterà temporaneamente chiuso", è il messaggio. E il motivo è spiegato: "L'attività di vendita di questo negozio è temporaneamente sospesa per permettere alcune verifiche tecniche sull'immobile".

I problemi strutturali emersi hanno fatto così scattare una decisione alquanto repentina. Stop apertura al pubblico da martedì scorso e anche sgombero dei locali, per permettere ai tecnici che dovranno effettuare ulteriori rilievi e verifiche di operare con maggiore precisione. "La chiusura è temporanea, la misura precauzionale e cautelativa adottata - fanno sapere dalla sede di Unicoop Etruria - è legata a una perizia tecnica strutturale sull'immobile, della quale ancora non abbiamo informazioni, essendo giornate di Ferragosto. Il confronto continuo e diretto con i dipendenti e le sigle sindacali - viene precisato dalla cooperativa - è stato avviato comunque fin dall'inizio. Nessuna perdita di posti di lavoro, no alla cassa integrazione, ma si procederà con il ricollocamento del personale negli altri negozi di Unicoop Etruria (quindi supermercati di insegna Coop e Superconti) oppure con smaltimento di ferie, per chi le ha a disposizione e le vuole usare, o impiego del personale per lo spostamento delle merci da un negozio all'altro. Teniamo a sottolineare comunque che non è stata una decisione presa a cuor leggero".

Accanto all'ala dove è insediato il supermercato Coop Fontana di Polo, ci sono anche altri negozi. Lo stabile moderno e di colore rosso è diviso in due blocchi e nessun provvedimento è stato assunto per le altre attività, che sono tutte pienamente funzionanti.

"L'edificio, ci ha fatto sapere la proprietà, - riferisce Lucia Rossi, di Filcams Cgil - era attenzionato da un po' di tempo ed hanno dato mandato ad uno studio tecnico di effettuare una perizia per verificare e valutare le effettive condizioni di stabilità dell'immobile. Abbiamo avuto rassicurazioni sulla ricollocazione di tutto il personale. I lavoratori sono trenta e sono stati distribuiti negli altri supermercati di Terni o di comuni limitrofi se più vicini alle loro città di residenza. Nessuna preoccupazione dunque da questo punto di vista, né verrà adottata la cassa integrazione. Il supermercato sarà riaperto, ci

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

hanno garantito ma ovviamente conclude Rossi - al momento non si possono definire le tempistiche. Speriamo inoltre che la perdita dei clienti che si recavano al supermercato non penalizzi in questa fase gli altri negozi che si trovano nella zona, perché ovviamente il negozio di grande distribuzione era un traino anche per queste altre attività".

Dall'esito della futura perizia potranno essere capiti meglio anche i tempi necessaria alla riapertura.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

L'Edicola del Sud (ed. Bari-BAT-Foggia-Basilicata)

Coop e Cooperazione

SITUAZIONE AL LIMITE

Allarme cozze: stanno morendo Acqua a 30 gradi

Legacoop, il clima riscrive oltre la mitilicoltura anche l'agricoltura: il mais non cresce più senza irrigazione


4 | Primo piano

Dopo il gran caldo arrivano grandinate e vento forte

Allarme cozze: stanno morendo Acqua a 30 gradi

Ci sarà traffico intenso sulle principali arterie Massima prudenza

Dal mais che non cresce senza irrigazione, alle cozze che muoiono a causa dei 30 gradi raggiunti dal mare, dalla frutta che si scotta sulle piante anche in Trentino, al cuneo salino che risale i fiumi rendendo inutilizzabili le risorse idriche: il cambiamento climatico sta letteralmente riscrivendo l'agricoltura e l'acquacoltu ra italiane. È il quadro che emerge dalla ricognizione condotta da Legacoop Agroalimentare tra le cooperative associate e che restituisce l'immagine di un sistema produttivo messo sotto pressione dal cambiamento climatico. Il sistema, sottolinea il presidente di Legacoop Agroalimentare, Cristian Maretti, «regge grazie agli investimenti fatti negli anni scorsi e a una primavera che, per una volta, ha giocato a favore delle imprese: i risultati sarebbero stati molto più negativi. Se però guardiamo al futuro non possiamo pensare che vada sempre così, e quindi bisogna agire strutturalmente». Il cuneo salino complica ulteriormente il quadro: in alcune aree il fenomeno risale per decine di chilometri lungo i corsi d'acqua rendendo di fatto impossibile l'irrigazione. Interessa particolarmente il Po, ma si registra anche in Puglia e rischia di compromettere ulteriormente la disponibilità di risorse idriche proprio nei territori già più esposti alla siccità. Se non si interviene, aggiunge Maretti, a rischio c'è la sicurezza alimentare: «Dai dati estremi in termini di temperatura, incendi, grandinate e tornadi che registriamo a livello europeo deve partire un'analisi dettagliata, basata su modelli che ci proiettino fino al 2100, per poter costruire una pianificazione di interventi infrastrutturali in grado di mettere in sicurezza la capacità produttiva del settore agricolo».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Gazzetta di Reggio

Coop e Cooperazione

Sulla rupe della memoria al Castello di Canossa La voce di Meuccio Ruini rivive domani sera

L'incontro della Società di Studi Storici e dell'Associazione Matilde di Canossa è alle 20.30


Non soltanto prosa per il nuovo anno
Si alza il sipario sul teatro Rinaldi
Sulla rupe della memoria al Castello di Canossa
La voce di Meuccio Ruini rivive domani sera

Canossa Domani alle 20.30, il Castello di Canossa ospita l'incontro pubblico Sulla rupe della memoria - Ruini, Canossa e i pellegrini di un sogno, promosso dalla Società Reggiana di Studi Storici e dall'Associazione culturale Matilde di Canossa Odv.

L'appuntamento si inserisce nel calendario di eventi e iniziative Meuccio Ruini alle radici della democrazia, promosso da Comune di Reggio nell'Emilia, Provincia di Reggio Emilia, Biblioteca Panizzi, Università di Modena e Reggio Emilia, Comuni di Canossa, San Polo d'Enza e Castelnovo Monti, Istituto Alcide Cervi, Istoreco Reggio Emilia, Archivio di Stato di Reggio Emilia, Società Reggiana di Studi Storici, Deputazione di Storia Patria per le Antiche Provincie Modenesi, Legacoop Emilia Ovest e Confcooperative Terre d'Emilia per la ricorrenza del 150° anniversario della nascita di Meuccio Ruini (1877-1970).

Ruini è stato un politico, giurista e padre costituente.

Ebbe un ruolo chiave nella nascita della Repubblica, presiedendo la Commissione dei 75 per la stesura della Costituzione e fu il primo presidente del Cnel.

La serata di domani celebra il 110° anniversario del celebre discorso che Ruini pronunciò sulla rupe di Canossa il 16 agosto 1916, alla vigilia della sua partenza per il fronte della Grande Guerra. In quell'orazione Ruini consegnò alla storia una definizione destinata a restare: «Canossa è un simbolo».

L'appuntamento propone una rilettura di quelle parole attraverso un duplice percorso: da un lato la dimensione europea della rupe matildica, teatro nel 1077 dello storico incontro tra papa Gregorio VII e l'imperatore Enrico IV; dall'altro le voci dei pellegrini che, dal 1877, hanno lasciato la propria firma sui registri dei visitatori del Museo di Canossa - viaggiatori provenienti da ogni parte del mondo che hanno fatto della salita alla rupe un atto di devozione civile. Lo stesso Ruini firmò quei registri più volte, a partire dal 1899. Un legame forte con la storica rupe suggellato dalla scelta dello statista di essere sepolto, per sua espressa volontà, nel cimitero di Canossa. L'intervento è affidato ad Angela Chiapponi, presidente della Società Reggiana di Studi Storici, mentre l'introduzione è curata da Aurelia Fresta, autrice del volume "I registri dei visitatori del Museo del Castello di Canossa (1877-1945) ". L'ingresso all'appuntamento è libero. Per informazioni contattare la Società Reggiana di Studi Storici all'indirizzo mail societareggianastudistorici@gmail.com o al numero di cellullare 366 8969303. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Giornale del Piemonte e della Liguria

Coop e Cooperazione

APPENNINO LIGURE

Pino Petruzzelli porta «La Terra degli Ulivi» a Dego

Domenica 16 agosto alle 18 nuovo appuntamento della rassegna «Tra cielo e mare»


14 SAVONA-IMPERIA

SERVE PARTENARIATO PUBBLICO-PRIVATO

Eliporto di Imperia: maxiprogetto da 70 milioni di euro

Il Comune potenzia gli interventi di igiene urbana

Strappano collana a turista in discoteca: due arrestati

APPENNINO LIGURE

Pino Petruzzelli porta «La Terra degli Ulivi» a Dego

Dego(Savona). Domenica 16 agosto alle 18, terzo appuntamento con Tra Cielo e Mare - Lo spettacolo dell'entroterra. Il progetto ideato dal Centro Teatro Ipotesi con la direzione artistica di Pino Petruzzelli, punta i riflettori su Dego, sito a nord dell'appennino ligure, a circa 30 km da Savona, un piccolo e straordinario borgo che porta avanti con tenacia e passione le sue tradizioni e che oggi si propone anche come luogo di rigenerazione psicofisica nel verde della sua natura incontaminata.

È un dato confermato dalla scienza che il rapporto con la natura è indispensabile per il nostro benessere psichico e mentale. Recenti e autorevoli studi hanno dimostrato che l'ossigeno e gli oli essenziali presenti nel legno di molti alberi, tra cui i faggi, hanno un effetto terapeutico sul nostro organismo, come il rinforzo del sistema immunitario, la riduzione della pressione arteriosa, la diminuzione della frequenza cardiaca. La Collina del Dego, coperta in buona parte da una superba faggeta, è una vera panacea in cui poter organizzare giri in bicicletta, veri e propri trekking o anche facili passeggiate nel parco.

Per raccontare questa cornice idilliaca e molto altro il 16 agosto va in scena a Dego Tra Cielo e Mare: protagonisti di questo nuovo appuntamento con la rassegna sostenuta da Fondazione De Mari Cr Savona e da Coop Liguria, sono PiPino Petruzzelli no Petruzzelli, attore, drammaturgo e regista, insieme a Daniele Grillo, giornalista de Il Secolo XIX e scrittore di numerosi gialli e romanzi. L'evento si apre con la messa in scena del nuovo spettacolo di e con Pino Petruzzelli intitolato «La Terra degli Ulivi». Si tratta di una potente orazione civile, nata dopo una lunga serie di interviste agli olivicoltori e produttori di olio liguri e di tutta Italia. I dati, i racconti, le confessioni ricevute, Petruzzelli le ha impastate con la sua maestria teatrale, che gli consente di padroneggiare dialetti, ritmi e registri diversi, con la fantasia e con la sua poetica che punta all'essenziale. «L'ulivo ci racconta il sapore della terra che lo produce, ma anche le nostre radici - afferma Petruzzelli - Per raggiungere il cuore di ogni cosa dobbiamo progressivamente eliminare tutto il superfluo che la circonda, dobbiamo riscoprire la vita nella sua "nudità". Così per la scrittura del testo di questo spettacolo ho deciso di dialogare con l'Italia che non cede al "superfluo che rende superflua la vita"». Al termine dello spettacolo a prendere parola e scena è Daniele Grillo che cura la parte site specific dell'evento, dedicata al borgo ospitante. La Collina del Dego è un'area riconosciuta come Sito di Interesse Comunitario (Sic) e, secondo la Direttiva Comunitaria "Habitat", è un'oasi di biodiversità, un santuario protetto che custodisce habitat e specie animali e vegetali di valore. I sentieri che si espandono in tutta la zona sono segnalati con cura da cartelli ufficiali del Cai e sono ideali per tutti coloro che cercano una connessione più

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

profonda con la natura.

«Da vicesindaco di questo piccolo paese sono molto entusiasta e felice - dice Corrado Ghione - Un momento prezioso di cultura, radici e amore per il territorio che valorizza le bellezze storgiche e paesaggistiche locali. Dego apre le porte della sua storica Chiesa in località Castello a un grande artista quale è Pino Petruzzelli e a un racconto che unisce rispetto per la natura e memoria contadina». L'appuntamento è per domenica 16 agosto alle ore 18 nella Chiesa di località Castello, nell'ambito de L'Agosto Deghese. L'ingresso è come sempre libero, senza necessità di prenotazione.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Giorno (ed. Bergamo-Brescia)

Concorrenza GDO

Milano

La spesa di Ferragosto? Grigliata e spumanti



Per i lombardi un Ferragosto a tavola nel segno della tradizione, con un occhio attento a un carrello della spesa 'intelligente'. A fotografare le abitudini degli italiani è l'Osservatorio dei Supermercati Il Gigante, gruppo della Gdo con una settantina di punti vendita, la maggior parte dei quali in regione che registra - rispetto a un anno fa - un +15% nelle vendite dei prodotti in offerta e un +30% per i prodotti 'a marchio insegna'. A farla da padroni gli acquisti dedicati alla grigliata (+10%) e vini e spumanti (+10)% per un brindisi estivo. Incrementi anche per alcolici o bevande adatti all'aperitivo. «Da segnalare - spiega Giorgio Panizza, consigliere di amministrazione de 'Il Gigante' - un forte orientamento verso le etichette 'made in Italy'».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Ferrara)

Concorrenza GDO

Lo studio sull'inflazione «Ferrara è sempre più cara Qui fare la spesa è un salasso»

Le reazioni alla classifica dell'Unione nazionale consumatori che ci vede al primo posto «Rincari anche nel settore abbigliamento, così diventa difficile arrivare alla fine del mese»


Lo studio sull'inflazione
«Ferrara è sempre più cara
Qui fare la spesa è un salasso»
La stretta sui conti

di Mario Tosatti «Ferrara città più cara d'Italia?

Non sappiamo con esattezza, ma sicuramente spendiamo di più rispetto a tempo fa». È la reazione di molti ferraresi alla fotografia tracciata dall'Unione nazionale consumatori che, analizzando i dati dell'Istat, 'incorona' la città estense come la più costosa d'Italia. Dopo la 'Medaglia d'oro' di giugno in uno studio analogo, a luglio Ferrara consegue una seconda 'vittoria': con l'inflazione tendenziale al 3,6%, pur essendo solo la quarta più alta d'Italia, ha la maggior spesa aggiuntiva su base annua, pari a 1.042 euro per una famiglia media. Al secondo posto della classifica dell'Unione nazionale consumatori troviamo Mantova, che con un'inflazione del 3,4% rispetto a luglio 2025, ha un incremento di spesa pari a 967 euro a famiglia. Sul gradino più basso del podio Como che con +3,2% ha una spesa supplementare pari a 959 euro per una famiglia tipo. Appena fuori dal podio si trova Roma che con +3,2% registra una batosta pari a 915 euro.

Nel merito, i cittadini sembrano confermare il trend delineato dall'Unione consumatori. Alcuni si soffermano sul raffronto con realtà adiacenti a Ferrara.

«Ho letto la notizia - afferma Davide Bandiera -. Devo dire che nell'arco dell'ultimo anno tutto sembra tutto caro. Anche solo per fare la spesa si spende di più rispetto ad alcuni mesi fa.

Tutto ormai costa tanto: così si fa fatica. Comunque ne prendiamo atto e cerchiamo di andare avanti, magari facendo attenzione ad alcune spese, sebbene non sia una persona che fa pazzie in tema di acquisti».

Una convinzione che sembra accomunare un po' tutti i cittadini.

«Posso confermare che si spende di più, in primis sulla spesa - conferma Laura Maietti -. Assistiamo però a rincari anche in molti altri ambiti. Se si passa per i negozi di abbigliamento o di altri generi, ad esempio, il caro prezzi si nota sempre di più. Non ho un parametro preciso rispetto ad altre città, ma direi che guardandosi attorno si vedono prezzi sempre più alti». Ancora più preciso è Andrea Bergamini. «Facendo una valutazione globale direi che si registra un 15-20% in più rispetto ad altre province - spiega -. Lo notiamo nel fare la spesa, ma anche nell'acquisto di capi d'abbigliamento, scarpe e generi di prima necessità. Non ho i dati per capire se Ferrara è la più cara in Italia, ma facendo un raffronto anche con la vicina provincia di Bologna, noto delle differenze. A Ferrara in alcuni ambiti si paga di più». Raffronti con altre realtà e territori vicini li azzarda anche Giovanni Ghisellini. «Come famiglia veniamo spesso a Ferrara, ma effettivamente notiamo che spendiamo di più, soprattutto per fare la spesa

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

nei supermercati - dichiara -. Facciamo un raffronto anche con punti vendita vicini, tipo quelli di Santa Maria Maddalena, appena dopo il Po. Anche in altri settori si nota oggettivamente una differenza verso il rialzo rispetto ad altre realtà vicine a Ferrara». Al di là dei confronti, le opinioni sui prezzi a Ferrara non sembrano essere molto differenti.

«Non posso avere un paragone con altre città italiane - così Ermes Fabbri -, ma posso dire che nell'arco dell'ultimo semestre ho notato un rincaro dei costi quotidiani, dalla spesa ad altri acquisti necessari per una famiglia. Così non è facile andare avanti, ma cerchiamo di essere attenti a quanto si spende».

Sull'argomento Francesca Casari non ha dubbi. «Tutto costa tanto - scandisce -: basta fare la spesa, prendendo anche poche cose, e si spendono parecchi soldi. In generale ho notato un rincaro dei prezzi un po' su tutti i generi. Posso dire che, in questa situazione, si fa sempre più fatica ad arrivare a fine mese».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Ferrara)

Concorrenza GDO

Noi, aperti per ferie «A Ferragosto siamo qui Pane e sorrisi agli anziani»

Il Conad in via Garibaldi sarà aperto questa mattina e domani fino all'una «Tante persone sole, fanno acquisti e quattro chiacchiere. Basta davvero poco»


Noi, aperti per ferie
«A Ferragosto siamo qui Pane e sorrisi agli anziani»

FERRARA «Mio figlio Francesco li conosce tutti, ricorda nomi e cognomi, impressi nella memoria con i loro volti», così parla Saverio Alagna, direttore del Conad in via Garibaldi, a due passi dalla piazza. Innamorato del lavoro, tra gli scaffali. «Sì, conosce tutti i clienti che magari sono rimasti senza nessuno nella città deserta, che hanno da sempre i figli lontani. E non è solo una questione di distanza. E così li accogliamo, un saluto, quattro chiacchiere, alcuni consigli mentre fanno compere. Credo che questo sia il significato del commercio, non solo il profitto», afferma, mentre sistema gli scaffali.

Presenza stabile, costante. Oggi sarà ancora lì, oltre quella porta scorrevole, con la sua divisa. «Sì, non chiudiamo né oggi, né domani. Le due mattinate di domenica e ferragosto andremo a lavorare, perché crediamo di dare un servizio ma anche di aiutare chi in questi giorni è magari tappato in casa, davanti alla tv.

E sono tanti». Al suo fianco nel punto vendita i figli Francesco - il ragazzo che li conosce tutti - e Dennis. La porta che si affaccia su via Garibaldi, così rovente in questi giorni, si apre. Entra una signora, teste che si girano, un saluto. «Abitano in genere qui vicino, vengono a fare la spesa. Ma quelle sportine da riempire diventano un'occasione per stare un po' insieme. Non ci vuole tanto, anche solo venti minuti nell'arco di una mattinata possono cambiare la giornata, il volto ad una persona che se ne sta oltre le finestre della sua abitazione». Un servizio ma anche qualcosa di più. «Ne sono convinto - riprende deciso -. In questi giorni, soprattutto per Ferragosto, non c'è tanta gente in giro, lo sappiamo tutti. Cosa possiamo guadagnare in una giornata così? E proprio per questo vogliamo esserci». E, se proprio non hanno voglia di varcare la soglia, allora sono loro ad andare.

«Sì, portiamo la spesa a domicilio, nelle abitazioni. Così siamo noi ad entrare con le sportine, una stretta di mano, un saluto.

Due battute magari sul tempo, sul caldo. Ebbene quelle due parole sono ossigeno per chi non vede nessuno da giorni». Certo anche loro staccheranno. «Beh, siamo aperti in entrambe le giornate ma solo la mattina. Fino all'una». E' ferragosto anche per Saverio, Francesco e Dennis. Poi si riparte, aspettando gli studenti. Mario Bovenzi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Distribuzione Moderna

Concorrenza GDO

Il Conad City di Medolla (Mo) riapre in una struttura più ampia e funzionale con tanti servizi


Distribuzione Moderna

Il Conad City di Medolla (Mo) riapre in una struttura più ampia e funzionale con tanti servizi

08/14/2026 10:01

Ha riaperto a Medolla (Mo) il punto vendita di via Abetone Brennero 46 con insegna Conad , che nasce dal trasferimento dello storico Conad City in una struttura più ampia e funzionale. Operazione ex Realco Il nuovo store, che permette di estendere l'offerta per clienti e famiglie grazie a un assortimento più completo, nuovi servizi e ancora maggiore attenzione ai freschi, ai prodotti del territorio, alla qualità e alla convenienza, si inserisce nel percorso di integrazione dei punti vendita ex Realco nella rete Conad Nord Ovest e ha consentito di rafforzare la presenza dell'insegna sul territorio, garantendo al tempo stesso la continuità occupazionale dei 13 addetti della precedente gestione, oggi inseriti in una squadra composta complessivamente da 27 collaboratori. Ampio spazio alle eccellenze locali Particolare attenzione è riservata alle produzioni locali, grazie a numerose referenze del territorio e alle eccellenze de I Nostri Ori , espressione delle tradizioni agroalimentari locali. Cuore dell'offerta sono i reparti dei freschi e freschissimi: il rinnovato reparto ortofrutta , con un assortimento che valorizza la stagionalità e le produzioni locali; la gastronomia , con produzione interna, propone ogni giorno una vasta scelta di piatti pronti caldi e freddi preparati in loco dalla cuoca, con ricette tradizionali e innovative. La macelleria propone lavorazioni interne dedicate ai pronti da cuocere e una selezione di carni di alta qualità preparate con grande esperienza dai macellai dello store, mentre la pescheria , con servizio assistito, offre un'ampia scelta di prodotti ittici e referenze ready-to-cook. Completano l'offerta la panetteria e la pasticceria , con prodotti da forno e proposte dolci, e la cantina vini , con una selezione di etichette regionali e nazionali. Tante proposte healthy Il punto vendita offre inoltre un'area dedicata a referenze healthy , biologiche, proteiche, etniche, senza glutine e vegane, oltre ai prodotti a marchio Conad , garanzia di qualità e convenienza per la spesa di tutti i giorni, e delle linee dedicate a specifiche esigenze e stili di vita, come Verso Natura Conad, Alimentum, PiacerSi e Conad Percorso Qualità . Completano la proposta le eccellenze regionali italiane di Sapori&Dintorni e la linea Sapori&Idee , insieme alle linee Essentiae Essentiae Lab Conad Baby e Conad Petfriends Sostenibilità e servizi Situato alle porte di Medolla, lungo una delle principali direttrici di collegamento del territorio, con un ampio parcheggio al piano il negozio adotta un sistema fotovoltaico collegato all'impianto di illuminazione totalmente a Led e i mpianti di refrigerazione a elevata efficienza energetica Tra i servizi disponibili figurano Amazon Locker , un photo booth all'esterno oltre alle convenzioni per i buoni pasto e per i buoni destinati ai celiaci. Il negozio è inoltre dotato di 4 casse tradizionali. Per celebrare la riapertura, i nuovi clienti che sottoscriveranno la Carta Insieme

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

o Carta Insieme Più Conad riceveranno un bonus di benvenuto pari a 1.000 punti miPremio L'orario di apertura è dal lunedì al sabato dalle alle e la domenica dalle alle Il commento Il punto vendita è gestito dalla socia di Conad Nord Ovest Cristina Rossi , imprenditrice già presente sul territorio con i supermercati Conad di Fossoli, Carpi e Cavezzo. "Con questa apertura rafforziamo ulteriormente la nostra presenza sul territorio, mettendo a disposizione della comunità un punto vendita più ampio, moderno e funzionale, capace di offrire una proposta ancora più ricca, nuovi servizi e una risposta sempre più efficace alle esigenze quotidiane di clienti e famiglie", dichiara Cristina Rossi. "Questa operazione rappresenta per noi un passaggio importante: da un lato ci consente di ampliare e qualificare ulteriormente l'offerta, valorizzando le eccellenze locali e il lavoro dei produttori del territorio; dall'altro ci permette di accogliere nella nostra squadra i collaboratori della precedente gestione, preservandone competenze ed esperienza. Un risultato che coniuga crescita, attenzione alle persone e valore per la comunità".

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Gazzetta di Mantova

Concorrenza GDO

Castiglione delle Stiviere

Nono supermercato in arrivo «Serve una programmazione»

LUCA CREMONESI


Castiglione - Volta Mantovana - Goldlezzolo

Castiglione delle Stiviere

Nono supermercato in arrivo «Serve una programmazione»

Goldlezzolo

L'addio a Ikram senza la famiglia d'origine

Castiglione delle Stiviere

A settembre riqualificazione dei marciapiedi Il Comune pronto a investire 40 mila euro

Castiglione delle Stiviere

Riapre il bar al parco l'estate dopo una lunga chiusura

Dott. Zivelonghi Francesco
OCULISTA

Specialista nella terapia dell'obesità

CASTIGLIONE L'arrivo di un nuovo supermercato, il nono, sulla Goitese nel tratto urbano non spaventa il tessuto commerciale di Castiglione.

Tuttavia, la riflessione delle associazioni di categoria sul caso specifico si innesta con quella del sindaco Enrico Volpi sull'assenza di piccole attività nel centro storico.

«Abbiamo negozi di qualità, che hanno il loro circuito di clientela grazie a prodotti validi. Penso a macellerie, gastronomie, fornerie, frutta e verdura e pasticcerie - nota Volpi - Certo, Castiglione non ha da tempo negozi di vicinato generici. Ma non è tutta colpa dei supermercati, perché ci sono da valutare vari aspetti, tra i quali parcheggi, viabilità, traffico e popolazione, che rendono difficile la vita commerciale per attività piccole. A questo si aggiunga che non sono venute avanti proposte di apertura di queste attività in questi anni. Noi abbiamo sempre posto grande attenzione al commercio, da un assessore ad hoc fino al dialogo continuo con le associazioni di categoria, ma si deve fare i conti con la realtà».

Confesercenti Volpi dunque risponde implicitamente a Davide Guerra, presidente provinciale di Confesercenti Mantova, che ricorda «come con l'amministrazione si è lavorato bene sul fronte della riorganizzazione del mercato, e dunque la volontà di dialogo c'è. Ecco, credo che possiamo fare ancor di più, perché un confronto serve per una programmazione del commercio. I supermercati hanno molte possibilità di reggere la concorrenza, e se il piatto della bilancia va a prendere tutto da una parte sola, è chiaro che poi c'è meno pluralità e anche la concorrenza fra attività potrebbe risentirne, non tanto sui prezzi, ma anche sulla proposta e sulla diversificazione».

La Fipe Dello stesso parere Giampietro Ferri, presidente provinciale della Fipe: «Dobbiamo fare un'analisi sui flussi di clienti e capire cosa sta succedendo al tessuto sociale di Castiglione per programmare, per evitare di subire solo».

Tra le attività del territorio interpellate, la preoccupazione non sfocia in allarmismo: «Abbiamo resistito fino ad oggi grazie alla qualità. Poi si faranno concorrenza fra di loro in primis».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Reggio Emilia)

Concorrenza GDO

Conad, querele e dissensi Centri sociali sul chi vive Avs: «Non degeneriamo»

Il gruppo politico di maggioranza tira il freno: «Niente strumenti repressivi» Aq16, Casa Bettola e Città Migrante con gli attivisti: «Inaccettabile cacciarli»


Conad, querele e dissensi
Centri sociali sul chi vive
Avs: «Non degeneriamo»

«Chiediamo il ritiro delle querele da parte di Conad e lungimiranza e tutela dei cittadini nella gestione dell'ordine pubblico».

Così anche Europa Verde, Sinistra Italiana, Possibile e Rec - tutti parte della maggioranza - si schierano dalla parte degli attivisti nel merito delle querele presentate da Conad per il blocco dei lavori del nuovo supermercato al bosco Ospizio; d'altra parte, gli ambientalisti proseguono con il presidio permanente. In quella porzione di verde, che ha naturalmente ripreso i suoi spazi dopo la dismissione dello storico ospizio cittadino, è prevista la costruzione di un ipermercato e una palazzina che ospiterà servizi pubblici (polo territoriale, casa della salute e biblioteca). Il gruppo Avs Reggio «fa appello alla responsabilità collettiva e della proprietà per scongiurare la degenerazione della situazione». Il presidio, iniziato il 3 agosto scorso, «rappresentata una nuova sensibilità verso l'ambiente e verso il modello di sviluppo urbanistico della nostra città, non può e non deve diventare l'occasione per creare un terreno di scontro violento o l'utilizzo di metodi e strumenti repressivi» aggiunge il gruppo, che rilancia «la proposta dell'assemblea di un tavolo di confronto con tutti gli attori interessati e la Prefettura».

L'aria attorno al caso del bosco Ospizio inizia a farsi pesante anche considerando le dichiarazioni degli spazi sociali reggiani (Aq16, Casa Bettola e Città Migrante): «Per anni Reggio ha interpretato la rivoluzione neoliberista attraverso un distorto senso di "virtuosismo" secondo il quale il privato, con le risorse del pubblico, potesse sopperire o persino implementare la tenuta sociale del nostro territorio.

Una sorta di "patto reggiano", tra pubblico e privato, fatto di scambi e interdipendenza» scrivono. Ciò che sta accadendo a Ospizio «ne è una rappresentazione plastica - proseguono -. Il Comune ne esce più debole, subalterno a un vorace attore privato "pigliatutto", stritolato da una parte dai vincoli edificatori privati sanciti da diverse sentenze del Tar e, dall'altra, dalla perdita del peso politico che gli affidava la difesa dei cittadini di fronte agli appetiti del mercato globale sempre più aggressivo». «Non può esserci nessun Conad così forte da non tenere in considerazione una mobilitazione popolare così radicata - considerano -. Per questo riterremo inaccettabile uno sgombero di polizia del presidio di Bosco Ospizio. Conad potrebbe restituire alla città una parte della ricchezza di cui si appropria con i suoi numerosi supermercati, invece di chiedere l'uso della forza pubblica».

Il sostegno alla mobilitazione di attivisti e cittadini arriva anche dall'Associazione Rurale Italiana

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Reggio Emilia)

Concorrenza GDO

(Ari), la Rete reggiana Semi e Sovranità Alimentare e l'associazione Rurali Reggiani: «La biodiversità naturale è, per noi contadini che pratichiamo l'agroecologia, un elemento irrinunciabile per la sostenibilità urbana e delle campagne». Ari cita dunque il cosiddetto 'paesaggio protetto del Rodano', a cui «la stessa amministrazione sta lavorando da tempo», salvo poi «cementificare» la non distante area del bosco Ospizio: «Una contraddizione».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nuova di Venezia e Mestre

Concorrenza GDO

Granchio blu? Si mangia (per ora)

Per secoli le vongole della laguna nascevano da sole. Oggi hanno bisogno di orti per essere protette dal predatore. Gli allevatori che non hanno mollato hanno diversificato: così il pescatore del Delta si trasforma in contadino del mare

LUCA FERRUA


Cultura e Spettacoli

Sapori & territori

Granchio blu? Si mangia (per ora)

luca ferrua Un anno fa era l'argomento del giorno.

Oggi se ne parla sempre meno. Ma intanto il granchio blu ha conquistato, per necessità, molti ristoranti e i banchi della grande distribuzione. Alessio Greguoldo, dalla Sacca degli Scardovari, misura il crollo: quindici anni fa, dopo l'incontro con Florent Tarbouriech, provò la strada delle ostriche rosa. Allora gli allevatori di cozze e vongole di questa laguna erano millecinquecento. Oggi sono ottocento. Il quarantasette per cento ha mollato. Il Callinectes sapidus, arrivato quattro stagioni fa col mare più caldo, ha distrutto il novantacinque per cento della produzione di vongole. Non solo a Scardovari: anche a Goro. Il governo ha stanziato cinquantaquattro milioni per il piano biennale, con un commissario, Enrico Caterino. Ma la partita si è giocata dentro il territorio.

È il rovesciamento più profondo. Per secoli, in laguna, le cozze e le vongole erano state il caso più puro di raccolta del Mediterraneo: nascevano, crescevano, si spostavano da sole. Bastava andarle a prendere. Oggi hanno bisogno di orti per essere protette. Recinti, pali, reti, gabbie con esche calate ogni giorno per catturare il predatore uno a uno. Non è più pesca, è agricoltura acquatica difensiva. Il pescatore diventa contadino del mare. E chi non ha mollato ha diversificato: dietro la sfida solitaria di Greguoldo, quindici anni fa, oggi crescono altri ostricoltori nel Delta.

Sconosciuti Il primo a piegare il colpo è stata la cucina. Tino Vettorello, chef ufficiale della Mostra del Cinema, al Lido con il ristorante del Festival, ricorda: «All'inizio nessuno lo conosceva. I pescatori ne prendevano qualcuno, era misterioso. Poi è arrivata l'esplosione. Hanno cominciato a mangiare vongole, cozze, pesce. Ne pescavano troppi e non sapevano cosa fare. Me li portavano. Ha poca polpa, ma dolce. Ho pensato che dovevamo portarlo in cucina». Anche il cliente ha dovuto imparare: «All'inizio dovevo convincere a degustarlo. Oggi ho una clientela che viene apposta». Vettorello lo serve nello spaghetto al nero di seppia con datterino e bottarga di muggine, sbiancato con Prosecco DOCG.

Sulla sponda bresciana del Garda, Simone Falsaperla e David Fiordigiglio, entrambi classe 1996, che hanno guidato con grande successo il ristorante Mano di Sirmione, hanno fatto della trasformazione un manifesto di generazione. Dicono a una voce sola: «La cucina oggi è una grande responsabilità, deve rispondere al cambiamento climatico. Il granchio blu ci ha permesso di trasformare una situazione di rischio in un'occasione di crescita.

Non parliamo di un prodotto al livello di quello che le nostre acque offrivano naturalmente, ma intanto

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

lo trasformiamo in un prodotto da mangiare, e attraverso il menu spingiamo i pescatori a valorizzare un infestante che sta facendo troppi danni. È un po' come una compensazione». Dietro il piatto è arrivata l'industria. «Il lavoro dei cuochi ha spinto l'industria a utilizzarlo», riconosce Vettorello. Simone Signorile, category manager del settore ittico di Aspiag Service, che gestisce le insegne Despar nel Nord-Est, spiega: «L'impegno è cominciato nel 2023, con l'esplosione. Abbiamo commercializzato il granchio blu in centoquaranta pescherie della rete, acquistandolo dai produttori del Delta e della laguna Veneta. Trentasette tonnellate dal 2023. Nel 2026 è arrivato il raviolo con polpa di granchio blu dell'Adriatico realizzato con il Pastificio Artusi di Padova, e nei prossimi mesi il granchio già pulito in banco, prodotto da un'azienda del Polesine, seguito da sughi pronti e polpette per il take away».

La filiera La catena è chiara. Il pescatore diventa contadino, la cucina apre l'ingrediente, l'industria chiude la filiera. Ma è una risposta che arriva dalle tavole. Al territorio - alle lagune senza vongole, alle partite Iva perse, agli equilibri di un ecosistema che il crostaceo continua a divorare - quella risposta non basta. Il granchio blu non è stato piegato, è stato metabolizzato. La differenza la fanno altri tavoli: quelli della politica, delle risorse, di una strategia di lungo periodo che finora si è vista solo nel piano biennale del commissario Caterino. Per ora, il Nordest ha imparato a convivere con l'emergenza. Non a risolverla. © RIPRODUZIONE RISERVATA A sinistra lo chef Tino Vettorello mostra uno dei granchi blu che finiscono nei suoi spaghetti al nero di seppia con bottarga. A destra Alessio Greguoldo sulla sacca degli Scardovari punta sempre di più sulle ostriche LA FILIERA In cucina il granchio diventa una risorsa. Nei supermercati arriva come raviolo. Una rotta è tracciata la soluzione La specie aliena non è stata piegata, ma metabolizzata. La differenza la fanno altri tavoli.

La Prealpina

Concorrenza GDO

Non solo la navetta: la spesa estiva arriva a casa

MATTEO BERTOLLI


«Amazon ricollochi i nostri»

I SINDACATI Liguori: «Assunzioni aperte a Novara. E i dipendenti di Malpensa?»

«Aeroporto nazionale, ma problemi locali»

Non solo la navetta: la spesa estiva arriva a casa

GOLASECCA - Dopo l'intervento del comune alla notizia della chiusura dell'unica bottega alimentare si mobilita anche il locale centro anziani. La Bottega Leanza di via Primo Maggio si prenderà dieci giorni di vacanza dal 17 al 28 agosto e il centro anziani Bandinelli - guidato dalla presidente Madì Reggio, attuale consigliera comunale di opposizione e candidata a sindaco alle ultime comunali di primavera - ha ufficializzato la proposta integrativa e aggiuntiva ai tanti servizi offerti dall'amministrazione comunale per aiutare i più fragili. Scrive in una nota il centro anziani golasecchese: «Abbiamo ritenuto di proporre a chi non riesce a recarsi fuori paese a fare la spesa - anche se accompagnato - il servizio spesa a domicilio». Una iniziativa che il centro anziani lancia nei giorni di martedì e giovedì, ovvero quelli in cui non è previsto il servizio navetta di trasporto gratuito attivato dal comune.

Un calendario che permette di garantire, quindi, una copertura totale e non lasciare in difficoltà le persone più in là con gli anni e che faticano a lasciare il proprio comune. Questo sia per l'assenza di persone care al loro fianco magari i figli sono in vacanza o lontani dal paese - o anche per problema di salute, in quella che vuole essere una proposta nell'ottica di una collaborazione con l'amministrazione civica nel periodo di chiusura dell'unico negozio di vicinato. D'altronde, proprio pochi giorni fa il sindaco Andrea Tovaglieri aveva ufficializzato il progetto "La spesa a Golasecca dal 17 al 28 agosto", che contempla l'attivazione di un servizio navetta di trasporto gratuito gestito dai volontari, che consentirà di portare chi non ha un mezzo proprio nei centri commerciali delle città limitrofe di Somma Lombardo e Sesto Calende. Uno strategemma che tenta di ridurre così i disagi. Il progetto che sarà operativo lunedì 17, mercoledì 19, venerdì 21, mercoledì 26 e venerdì 28 agosto. Questo senza dimenticare la conferma del mercato settimanale il sabato mattina e nella mattinata di lunedì 24 la presenza in piazza Libertà del mercato ambulante per comprare pane e affettati. Insomma, a Golasecca c'è una forte rete sociale che unisce comune e associazionismo territoriale. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Repubblica

Economia, consumi e società

Troppo olio in magazzino l'ombra della svendita spaventa il made in Italy

Pesa anche l'eccesso di prodotto arrivato dall'estero. Puglia e Calabria chiedono lo stato di crisi al governo

ROSARIA AMATO ROMA


Troppo olio in magazzino l'ombra della svendita spaventa il made in Italy

"Qui possiamo difenderci solo grazie alla tracciabilità"

"Chi acquista sottocosto porta a casa grasso vegetale"

Nei frantoi italiani al 31 luglio c'erano ancora 158.715 tonnellate di olio extravergine di oliva sfuso, che unito alle 26.657 di olio confezionato arriva quasi ai due terzi della produzione della campagna dell'anno scorso, 300mila tonnellate. Numeri che fanno paura, a poche settimane dall'inizio della nuova campagna olivicola: il rischio è che una parte dei produttori decida di lasciare le olive di quest'anno sugli alberi, «non essendovi la certezza di poter collocare il prodotto sul mercato né di coprire i costi di produzione», denuncia un comunicato congiunto di Confagricoltura, Unapol e Assofrantoi. «Rispetto all'anno scorso i costi sono cresciuti anche per via della nuova impennata dei prezzi energetici - spiega Walter Placida, presidente delle Federazione nazionale olivicola - Per coprirli il mercato dovrebbe garantire un prezzo compreso almeno tra i 7,50 e gli 8,50 euro al litro. E invece al momento non si arriva ai 4,50, e non c'è neanche contrattazione».

Pochi giorni fa Puglia e Calabria, due regioni che da sole producono oltre la metà dell'olio italiano, hanno chiesto al Masaf lo stato di crisi.

Una situazione drammatica, denunciata da tutte le organizzazioni agricole, da Cia-Agricoltori italiani, che già a giugno, alla Fiera del Levante di Bari, ha chiesto «misure urgenti di riforma della filiera» con il superamento di «contrattazioni occasionali e frammentate», a Coldiretti, che pochi giorni fa con Unaprol e Foa Italia ha inviato una lettera al ministero dell'Agricoltura per chiedere «un bando indigenti per l'olio extravergine d'oliva 100% italiano», oltre a maggiori controlli «sulla italianità del prodotto», per distinguerlo da miscele di bassa qualità.

Dall'ultimo bollettino "Frantoio Italia" pubblicato sul sito del ministero, emerge come oltre la metà delle giacenze sia costituita da olio importato da Paesi Ue ed extra-Ue, una questione che però non può essere certo risolta bloccando le importazioni. L'eccesso di import ha però sicuramente contribuito a creare un cortocircuito tra le attese dei produttori italiani, legate ai prezzi alti dei due anni dei precedenti, e la concorrenza a basso costo. A dettare i prezzi, ormai, è chi produce di più, a cominciare dalla Tunisia, che a inizio anno ha effettuato un "sorpasso" storico sull'Italia, con una super produzione di 500mila tonnellate.

Dal governo stanno arrivando le prime forme di sostegno: il Masaf ha messo a punto un piano di rilancio per il quinquennio 2026-2030. «A breve il comparto si doterà di una strategia organica per rafforzare la competitività della filiera, aumentare la produzione nazionale di olio extravergine di oliva, sostenere il reddito degli agricoltori», ha annunciato il sottosegretario all'Agricoltura Patrizio La Pietra.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Repubblica

Economia, consumi e società

Includendo anche i fondi previsti per il comparto olivicolo dal ddl "Coltivaitalia", approvato dalla Camera e ora all'esame del Senato, si arriva a 500 milioni di euro per ridurre i costi di produzione, migliorare le infrastrutture irrigue e recuperare gli oliveti tradizionali. Ma intanto rimane il nodo dei frantoi pieni, che a settembre Assofrantoi affronterà con il Mimit. Mentre le organizzazioni chiedono altre misure urgenti, tra le quali un tavolo permanente con la Gdo, sospensione per 12 mesi delle rate dei mutui, credito d'imposta ed esonero straordinario dai contributi previdenziali.
©RIPRODUZIONE RISERVATA

La Repubblica

Economia, consumi e società

L'intervista/1

Savino Muraglia - Qui possiamo difenderci solo grazie alla tracciabilità

R.A.M.


30 R Economia la Repubblica

Troppo olio in magazzino l'ombra della svendita spaventa il made in Italy

"Qui possiamo difenderci solo grazie alla tracciabilità"

"Chi acquista sottocosto porta a casa grasso vegetale"

La Puglia è la regione con la maggiore quantità di giacenze.

Savino Muraglia, titolare del Frantoio Muraglia di Andria, gli olivicoltori italiani sono stati danneggiati da un eccesso di importazioni?

«In un mercato globalizzato non possiamo contingentare le importazioni. Inoltre noi siamo grandi produttori, ma anche grandi consumatori. Semmai, vanno valorizzati i nostri punti di forza attraverso la tracciabilità: uno strumento come il Sian (la piattaforma digitale italiana che registra le entrate e le uscite di olio d'oliva, ndr) può diventare uno strumento di difesa dell'olio extravergine italiano».

Ma basta la tracciabilità, per convincere i consumatori a pagare un prezzo più alto?

«Non solo in Italia, ma anche in Paesi come la Germania, la Francia e gli Stati Uniti ci sono consumatori che per un olio di qualità sono disposti a pagare 15 euro al litro. E sta crescendo anche il mercato del Sud-Est asiatico». E quindi può essere questa la via d'uscita dalla crisi, "specializzarsi" valorizzando l'alta qualità dell'olio italiano? «Sì, anche perché non possiamo inseguire Paesi come la Spagna o la Tunisia, che producono grandi quantità e possono permettersi di essere competitivi sul prezzo. Anche se la crisi attuale può costituire una opportunità per la riorganizzazione del sistema, rendendo più competitivi i sistemi di produzione e riducendo i costi». Al momento però i prezzi sono crollati: come uscirne? «I prezzi si normalizzeranno, anche se certo non potranno tornare ai livelli di due anni fa, quando l'olio scarseggiava in tutto il Mediterraneo». r.am. ©RIPRODUZIONE RISERVATA

La Repubblica

Economia, consumi e società

L'intervista/2

Indra Galbo - Chi acquista sottocosto porta a casa grasso vegetale

R.A.M.


30 R Economia la Repubblica

Troppo olio in magazzino l'ombra della svendita spaventa il made in Italy

"Qui possiamo difenderci solo grazie alla tracciabilità"

"Chi acquista sottocosto porta a casa grasso vegetale"

Prima le cantine piene di vino invenduto, adesso i frantoi colmi dell'olio della passata stagione: Indra Galbo, lei da oltre 15 anni guida il Panel Oli d'Italia del Gambero Rosso: cosa è successo, il made in Italy non incontra più il gusto dei consumatori?

«A differenza che per il vino, il mercato dell'olio extravergine è in crescita, e non solo in Italia: anche a livello globale c'è spazio per un prodotto di qualità. Il punto è far capire ai consumatori italiani, ma anche all'estero, le potenzialità dell'olio italiano, sia a livello gustativo che nutritivo».

In cosa eccelle il nostro olio?

«Presenta una alta carica fenolica, con un elevato potenziale di antiossidanti. La coratina presente nelle varietà coltivate in Puglia, per esempio, regione da cui arriva la metà del prodotto italiano, ha la più alta quantità di polifenoli al mondo.

In Italia abbiamo 500 varietà diverse di un prodotto altamente nutraceutico, che cioè eccelle sia dal punto di vista gustativo che nutritivo.

E lo produciamo noi, quindi non subisce l'impatto negativo del trasporto dall'estero». Perché allora quest'anno è rimasto nei frantoi? «Il mercato è stato drogato da un abbassamento eccessivo del prezzo di oli comunitari, che possono essere facilmente miscelati con oli tunisini e spagnoli». Il governo ha lanciato una campagna di comunicazione per far capire il valore del nostro prodotto. «Non basta farlo a tre mesi dalla nuova campagna olearia. Serve un piano strategico strutturale a 360 gradi, che duri negli anni, per far capire che se si compra al supermercato un olio mediocre sottocosto non è davvero un extravergine: è solo grasso vegetale». r.am.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Corriere della Sera

Economia, consumi e società

La storia

NaturaSì frena il socio BF: «Alleati, ma il controllo rimane alla Fondazione»

Lettera del presidente Brescacin sulle ipotesi di acquisizione

MASSIMILIANO JATTONI DALL'ASÉN


ECONOMIA

La storia

NaturaSì frena il socio BF: «Alleati, ma il controllo rimane alla Fondazione»

Lettera del presidente Brescacin sulle ipotesi di acquisizione

Startup, investimenti su del 29%. Il tech italiano vale 140 miliardi

«Una proprietà così organizzata è un grande valore, non solo morale ma anche commerciale, da salvaguardare». Fabio Brescacin, presidente di EcorNaturaSì e uno dei pionieri dell'agricoltura biodinamica in Italia, ha risposto così, in una lettera a ItaliaOggi , all'indiscrezione secondo cui Bonifiche Ferraresi sarebbe al lavoro per arrivare al controllo del gruppo veronese del biologico, che opera con l'insegna NaturaSì e oltre 300 negozi specializzati. Il riferimento è alla struttura proprietaria che mantiene il controllo nelle mani di una fondazione non profit e che, scrive Brescacin, NaturaSì intende preservare.

Interpellato dal Corriere , BF non ha voluto commentare. Il gruppo agroindustriale guidato da Federico Vecchioni è già il terzo azionista di EcorNaturaSì, con il 16,68%, ma, essendo società quotata non formula valutazioni su possibili operazioni future o modifiche della propria quota.

Nessuna indicazione, dunque, su un ulteriore rafforzamento nel capitale.

La partecipazione di BF è stata costruita in due tappe.

Nel 2023 il gruppo ha investito 25 milioni attraverso un aumento di capitale riservato, arrivando all'11,27%. Tra i principali soci figuravano Ulirosa, Alpa della famiglia Paravicini Crespi e Invest Tre. L'accordo attribuiva inoltre a BF il diritto di acquistare da Ulirosa un ulteriore pacchetto per 10 milioni. L'opzione, esercitata a luglio 2024, ha portato BF a sfiorare il 17%, quota iscritta a bilancio a fine 2025 per circa 45 milioni.

Ma c'è una data che contribuisce a spiegare la tempistica delle indiscrezioni. Gli accordi del 2023 prevedevano per BF il divieto di alienare la partecipazione fino al 31 luglio 2026. Il lock-up è dunque appena scaduto. La fine del vincolo non attribuisce a BF il diritto di acquistare altre azioni né dimostra l'esistenza di una trattativa, ma coincide con le voci di un'evoluzione degli equilibri societari.

Ed è qui che diventa decisiva la struttura proprietaria richiamata da Brescacin. Il controllo di NaturaSì è riconducibile, attraverso Ulirosa, alla Libera Fondazione Antroposofica Rudolf Steiner.

Ulirosa dispone dei diritti di governance, tra cui la designazione della maggioranza del cda. Secondo l'ultima Relazione d'impatto, alla fine del 2025 alla fondazione faceva capo il 52,65% delle azioni con diritto di voto, contro il 62,02% del 2023, e l'obiettivo dichiarato è mantenere la percentuale sopra il 50%.

Dal canto suo, BF punta da anni a integrare l'intera filiera «dal seme allo scaffale», dalla coltivazione alla trasformazione, alla commercializzazione. Oltre al marchio Le Stagioni d'Italia, lavora per le private label dei gruppi della grande distribuzione. Già l'accordo del 2023 con NaturaSì puntava a sviluppare sinergie fino alla vendita del prodotto biologico al consumatore.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Nella lettera Brescacin non prende però le distanze da BF.

Al contrario, definisce positivamente il rapporto tra i due gruppi e scrive di essere «molto contenti e grati» della presenza del socio. È dunque sul controllo, non sulla collaborazione industriale, che NaturaSì traccia il confine.

Sul biologico emergono forse due accenti diversi. Brescacin attribuisce alla collaborazione con NaturaSì un ruolo nelle scelte di BF, che, scrive, «sta iniziando con NaturaSì un percorso graduale verso la conversione al biologico di tutte le sue aziende agricole», con la catena come «canale privilegiato» per portare i prodotti al consumatore, mentre BF aveva sottolineato in passato che il loro percorso verso il biologico è iniziato anni fa e ora è entrato in una fase di maturazione. È qui che si incrociano la partita industriale e quella societaria: da una parte una collaborazione sempre più stretta, che porta BF dalla produzione agricola alla rete di vendita; dall'altra una struttura costruita per mantenere il controllo di NaturaSì nelle mani della fondazione. Fin dove potrà spingersi l'integrazione senza modificare questo equilibrio è la questione che resta aperta.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere della Sera

Economia, consumi e società

L'acquisizione del marchio bio

Ferrero, nuovo colpo negli Usa: compra Purely Elisabeth

Daniela Polizzi


ECONOMIA

L'acquisizione del marchio bio

Ferrero, nuovo colpo negli Usa: compra Purely Elisabeth

Eni punta sull'Argentina
L'investimento da record

Richiesto l'accesso al regime di incentivi per Vaca Muerta

Fotovoltaico, appello alle istituzioni: «Decreto da rivedere»

Almirante acerra fino al 2050

OpenAI punta a 40 miliardi

Svizzera, il Pil sale dell'1,3%

Nuovo passo avanti negli Stati Uniti del gruppo Ferrero che sbarca a Boulder in Colorado. La multinazionale presieduta da Giovanni Ferrero ha firmato un accordo per l'acquisto di Purely Elisabeth, società che produce granola, vale a dire un mix di cereali e fibre per la prima colazione da mettere nel latte o nello yogurt, nella nicchia dei prodotti salutistici, con più proteine e meno zuccheri.

L'azienda americana realizza un fatturato superiore ai 150 milioni di dollari e rafforza appunto il comparto dei prodotti cosiddetti «better for you», un settore dove il gruppo Ferrero ha già acquistato Power crunch sempre negli Usa più Fulfill e Eat Natural in Europa e Bold snacks in Brasile, un settore che segna la nuova traiettoria impostata dall'imprenditore. E'uno dei quattro comparti chiave assieme a gelati, biscotti e cereali. Fondata nel 2009 dall'imprenditrice Elisabeth Stein che resterà alla guida dell'azienda, Purely Elisabeth ha raddoppiato il suo fatturato negli ultimi due anni, spinta dalla ricerca e dall'innovazione su un mercato che cresce velocemente con il cambiamento degli stili di consumo alimentare. «La società, con il suo eccellente portafoglio di prodotti rappresenta un'operazione significativa per il gruppo che si rafforza nel comparto dei prodotti orientati al benessere», ha sottolineato Ferrero.

L'acquisizione negli Stati Uniti arriva dopo una lunga stagione di crescita sul mercato Nordamericano e segue a ruota quelle di Fanny May, Ferrara candy company, del business dolciario di Nestlé, di Wk Kellogg's (la parte americana del business dei cereali da colazione), dei gelati Wells (per circa 1,5 miliardi) e di recente di Power crunch. È stata una campagna di crescita che ha spinto il business Oltreoceano a un fatturato che ormai si avvicina a circa il 50% di quello complessivo, arrivato ormai a circa 25 miliardi. Il nuovo investimento «è parte della nostra strategia che punta ad ampliare il portafoglio nelle categorie di prodotto a elevato tasso di crescita», ha detto Lapo Civiletti, già nel nuovo ruolo di presidente di Ferrero Ice cream - cioè la divisione gelati tra Usa ed Europa - e di Wk Kellogg's. Si tratta della nuova governance della multinazionale italiana che prenderà corpo ufficialmente il primo settembre. E che vedrà Alessandro Nervegna - una carriere quasi trentennale nel gruppo e attualmente a capo della strategia e dell'innova-zione - diventare ceo di Ferrero core, cioè dei prodotti e dei marchi che definiscono il perimetro storico del gruppo di Alba, nomi come Nutella, Kinder e Ferrero Rocher.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Oggi

Economia, consumi e società

L'azienda debutta in Polonia e Ungheria e stringe accordi con insegne europee della gdo

Valsoia accelera all'estero

Cresce il fatturato internazionale del brand Bontà e Salute

MARCO LIVI


ItaliaOggi MARKETING 17

L'azienda debutta in Polonia e Ungheria e stringe accordi con insegne europee della gdo

Valsoia accelera all'estero

Cresce il fatturato internazionale del brand Bontà e Salute

VALSOIA BONTÀ E SALUTE

DAL 21 AL 23 SETTEMBRE

DESIGN & WELLNESS LAB

MALL 29/30 - STAND 23

Valsoia accelera il proprio sviluppo internazionale, grazie a nuovi accordi commerciali con insegne della grande distribuzione europea e all'ingresso nei mercati di Polonia e Ungheria. L'azienda, specializzata nel mercato dell'alimentazione salutistica e quotata sul mercato Euronext Milan, rafforza inoltre la distribuzione del brand «Valsoia Bontà e Salute» (un'ampia gamma di prodotti vegetali capaci di coprire dalla prima colazione alla cena) in Spagna, Svezia e Repubblica Ceca e Slovacchia.

In Ungheria, in particolare, Valsoia arriva per la prima volta grazie agli accordi con Spar e Tesco, mentre in Polonia avvia la propria presenza attraverso le collaborazioni con Carrefour e Auchan.

In Svezia, il gruppo, il cui fatturato estero ha registrato una crescita del 23,1% nel primo trimestre del 2026, amplia la propria presenza nelle insegne Ica, Coop e Axfood, le principali realtà della grande distribuzione del Paese, «rafforzando una presenza già significativa in un mercato particolarmente sensibile ai temi del benessere e dell'alimentazione a base vegetale», ha fatto sapere l'azienda.

In Spagna, invece, Valsoia amplia la propria rete distributiva attraverso l'ingresso in Consum, una delle realtà emergenti nella gdo spagnola, incrementando così la reperibilità della marca sul mercato iberico. Infine, in Repubblica Ceca e Slovacchia, i nuovi accordi con Tesco, Kaufland e Billa consentono non solo di consolidare la presenza della marca, ma anche di avviare la distribuzione della gamma di bevande vegetali, ampliando l'offerta disponibile per i consumatori locali.

Nei primi 3 mesi del 2026, il fatturato estero di «Valsoia Bontà e Salute» ha registrato una crescita del +11,9% rispetto allo stesso periodo del 2025.

«Lo sviluppo internazionale rappresenta una direttrice strategica per la crescita di Valsoia», ha dichiarato Andrea Panzani, amministratore delegato e direttore generale di Valsoia spa. «I risultati ottenuti confermano il potenziale della nostra marca Valsoia Bontà e Salute sui mercati esteri e la capacità di proporre ai consumatori europei prodotti in linea con l'evoluzione dei loro bisogni. Il rafforzamento della distribuzione presso importanti insegne europee è un risultato significativo, che ci incoraggia a proseguire nel percorso intrapreso, valorizzando ulteriormente le nostre marche e ampliando le opportunità di crescita in Europa».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino

Economia, consumi e società

Più occupazione, ma non per i giovani Trasferirsi all'estero «scelta razionale»

Rapporto Ilo: quasi quattro under 25 per ogni adulto che cerca lavoro. Neet dimezzati in un decennio


Più occupazione, ma non per i giovani
Trasferirsi all'estero «scelta razionale»
Ferrero acquisisce Purely Elizabeth e rafforza la presenza negli Usa

di Andrea Ropa ROMA Il mercato del lavoro italiano crea più occupazione, ma continua a lasciare i giovani fuori dalla porta. Il tasso di disoccupazione tra i 15 e i 29 anni è al 14,4%, contro l'11,6% della media Ue: quasi quattro giovani senza lavoro per ogni adulto con più di 25 anni in cerca di occupazione. È il paradosso di un Paese che invecchia e che, mentre avrebbe bisogno di trattenere capitale umano, ha perso 367mila persone tra i 25 e i 34 anni fra il 2014 e il 2023. Quasi il 40% era laureato. L'Organizzazione internazionale del lavoro-Ilo, nel suo Rapporto sull'occupazione giovanile, arriva così a definire il trasferimento all'estero una possibile «scelta razionale», davanti a opportunità, salari e prospettive di carriera insufficienti.

Un segnale positivo arriva dai Neet, i giovani che non lavorano e non studiano né seguono percorsi di formazione: in dieci anni si sono quasi dimezzati, dal 25,7% al 13,3%. Ma il miglioramento non cancella la fragilità del primo ingresso nel mercato.

Nel 2025 il 31,3% dei dipendenti tra i 15 e i 29 anni aveva un contratto a termine e il 61,4% lavorava part-time perché non aveva trovato un impiego a tempo pieno. A pagare il prezzo più alto sono soprattutto le giovani donne e i ragazzi del Mezzogiorno.

Per l'Ilo, dunque, non basta creare una qualsiasi occupazione: occorre accompagnare i giovani verso un lavoro «dignitoso e sostenibile nel tempo».

La sfida diventa ancora più urgente con l'avanzata dell'intelligenza artificiale. Le mansioni d'ufficio e amministrative, i servizi e le vendite, alcune attività manifatturiere e le professioni tecniche più semplici e ripetitive sono tra quelle maggiormente esposte all'automazione. A livello globale il 6,1% dei lavori svolti dai giovani tra 15 e 29 anni è fortemente esposto all'IA; in Europa la quota sfiora il 15%. Esposizione, precisa l'Ilo, non significa automaticamente perdita del posto: molto dipenderà dalle competenze, dall'accesso alla tecnologia e dalle scelte delle imprese. Intanto cresce la domanda di professioni ad alta intensità di conoscenza, dalla scienza alla salute fino all'ingegneria. In uno scenario teorico in cui sparisse il 10% dei posti più esposti, potrebbero aprirsi 5,6 milioni di transizioni occupazionali per i giovani nel mondo e circa 590mila in Europa. Per trasformare il rischio in opportunità serviranno investimenti nelle competenze, formazione continua e protezione sociale. Per l'Italia la posta in gioco è ancora più alta: perdere giovani qualificati significa perdere capitale umano necessario per innovazione, produttività e sviluppo. E mentre la disoccupazione giovanile globale è tornata a salire al 12,4%, l'Italia resta lontana dalla media europea proprio quando avrebbe più bisogno di valorizzare la generazione destinata a sostenere un Paese sempre più anziano. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

Il 6,1% dei posti occupati dai giovani è esposto all'AI

Il rapporto dell'Ilo L'allarme: quasi 4 giovani disoccupati per ogni adulto che cerca lavoro

Andrea Carli e Claudio Tucci


Politica

Meloni: «La revisione Ue sugli Ets non ci soddisfa»

Parlamento chiuso, la politica riparte dopo Ferragosto con le feste di partito

Un'altra nube si addensa sulla testa dei giovani, inclusi quelli italiani. La mette in luce l'Ilo, l'Organizzazione internazionale del lavoro, che in un focus dedicato proprio all'occupazione dei ragazzi, ha stimato come il 6,1 per cento dei posti di lavoro attualmente occupati dai 15-29enni riguardi professioni «fortemente esposte ai cambiamenti legati all'intelligenza artificiale». Insomma, si tratta di impieghi che potrebbero cambiare rapidamente o, nei casi peggiori, essere a rischio. Il tema è particolarmente rilevante nelle economie avanzate: in Europa quasi il 15% dell'occupazione dei giovani avrebbe una forte esposizione all'AI.

Molte di queste professioni coincidono con quelle che richiedono competenze di livello intermedio e che già dal 2023 hanno registrato una diminuzione tra i giovani, in particolare le mansioni d'ufficio e amministrative. È continuata invece a crescere la domanda nelle professioni tecniche ad alta intensità di conoscenza in settori quali scienza, salute, ingegneria, a testimonianza dell'importanza, per i nostri ragazzi, di formare (bene e in fretta) competenze in linea con le evoluzioni del lavoro.

Se per ipotesi puramente teorica, sparisse il 10% dei posti più esposti, il rapporto calcola che ci sarebbero 5,6 milioni di transizioni occupazionali potenziali per i giovani nel mondo e circa 590mila nella subregione europea. L'Ilo precisa, tuttavia, che esposizione non equivale a perdita del lavoro: gli esiti dipendono infatti dall'accesso alla tecnologia, dalle capacità dei lavoratori e dalle scelte organizzative delle imprese.

È comunque un nuovo campanello d'allarme, soprattutto per l'Italia dove, sempre secondo lo studio dell'Ilo, non sono bastati i record dell'occupazione (trainata dagli over50, ndr) per colmare i ritardi storici: ancora oggi ci sono quasi quattro giovani disoccupati per ogni adulto con più di 25 anni in cerca di impiego.

Altre criticità sono note da tempo. Come la scelta di trasferirsi all'estero. Non proprio una mossa ottimale per un Paese, come il nostro, in piena crisi demografica, che ha perso 367mila persone tra 25 e 34 anni, tra il 2014 e il 2023. Quasi il 40% è laureato. «Per l'Italia significa perdere capitale umano necessario per innovazione, produttività e sviluppo», avverte l'agenzia dell'Onu. Progressi ci sono stati, soprattutto nella riduzione dei Neet, i giovani senza impiego e fuori da percorsi scolastici e di formazione, che si sono dimezzati nell'ultimo decennio, dal 25,7% al 13,3 per cento.

Ma ancora sono diffuse instabilità, sottoccupazione, transizioni scuola-lavoro purtroppo molto lente. Nel 2025 il 31,3% dei dipendenti tra i 15 e i 29 anni ha un contratto a termine e il 61,4% lavora part-time perché non ha trovato posti a tempo pieno. Divari pesanti penalizzano le ragazze e i giovani del Mezzogiorno.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

Il tasso di disoccupazione tra i 15 e i 29 anni è del 14,4%, sopra la media Ue (11,6%). «Non basta favorire l'ingresso in una qualsiasi occupazione - ha proseguito l'Ilo -. In un Paese che invecchia rapidamente, valorizzare il lavoro dei giovani diventa essenziale». La parola passa ora alla politica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

DISEGNO DI LEGGE DELEGA LA RIFORMA

L'uso dell'Ai disciplinato dai Codici deontologici delle professioni

Giusella Finocchiaro


Norme & Tributi

Crediti 4.0, lista dei beneficiari all'Agenzia all'inizio di ogni mese

L'uso dell'AI disciplinato dai Codici deontologici delle professioni

Fusione con pieno riporto di perdite e interessi

Realizzo controllato con apporto plurimo

I quesiti su condominio, casa e turismo le edilizie

Il disegno di legge di delega al Governo per la riforma degli ordinamenti professionali, presentato dai ministri Nordio e Calderone e all'esame della Camera, dopo l'approvazione del Senato, non trascura l'intelligenza artificiale. L'Ai è oggetto del nuovo obbligo di formazione e di aggiornamento, che sarà disciplinato da appositi regolamenti dei Consigli nazionali. Il testo normativo, infatti, dispone che nel «ridefinire la disciplina della formazione continua», ciascun Consiglio nazionale adotti un regolamento che stabilisca un numero minimo di ore obbligatorie dedicate alla «conoscenza dei nuovi strumenti digitali e di intelligenza artificiale e dei limiti, anche di carattere deontologico, previsti per il loro utilizzo in ambito professionale». Due parole utilizzate dal disegno di legge meritano qualche riflessione: «strumenti» e «limiti». Innanzitutto, il riferimento agli strumenti di intelligenza artificiale. Nel solco della legge italiana sull'intelligenza artificiale e dell'Ai Act europeo, l'intelligenza artificiale è indicata come uno strumento al servizio della persona. L'approccio antropocentrico è al cuore di entrambi i testi normativi. Come ribadisce la legge 132/2025, l'intelligenza artificiale è attualmente uno strumento che supporta la persona, ma non la sostituisce. Dunque, tutti i professionisti, così come la pubblica amministrazione, possono avvalersene, ma sotto la loro supervisione e sotto il loro controllo e conseguentemente si assumono la responsabilità dell'utilizzo dello strumento. Nella legge italiana sono inoltre disciplinati gli obblighi di trasparenza e di informazione, nonché la responsabilità di chi si avvale dell'intelligenza artificiale, ribadendo così l'esclusione di ogni responsabilità autonoma dell'Ai. Tornando al testo del disegno di legge, va sottolineato il riferimento ai limiti, anche di carattere deontologico, previsti per l'utilizzo dell'Ai nell'attività professionale. Non possono non venire alla mente le numerose decisioni, non soltanto italiane, che hanno affrontato il tema della redazione di atti processuali mediante l'utilizzo non corretto e talvolta addirittura inconsapevole dell'intelligenza artificiale e che hanno condotto spesso alla sanzione del comportamento degli avvocati coinvolti. Il Consiglio nazionale forense e gli Ordini degli avvocati, peraltro, hanno da tempo affrontato anche il tema della formazione e dell'informazione sull'intelligenza artificiale. Non va dimenticato poi che anche l'Ai Act prevede l'obbligo di alfabetizzazione, già in vigore, sebbene attenuato dopo il Digital Omnibus on Ai. Così l'intelligenza artificiale diviene ufficialmente oggetto degli obblighi di formazione di una più vasta platea di professionisti, ora individuata dal disegno di legge: da assistenti sociali, ad attuari, architetti, giornalisti, periti, alcune categorie di ingegneri, consulenti in proprietà industriale e consulenti del lavoro. È una bella sfida formativa, anche per le università, a cui pure

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

il disegno di legge si rivolge. Non basterà limitarsi a insegnare come utilizzare i vari sistemi di intelligenza artificiale o come formulare i prompt, ma - ed è questa la parte più difficile - occorrerà anche sviluppare la capacità critica. Strategia e revisione, nonché responsabilità, infatti, restano - almeno per il momento - in mano al professionista. © RIPRODUZIONE RISERVATA.