Alleanza 3.0

Rassegna stampa, web e video Coop Alleanza 3.0

venerdì, 05 giugno 2026

Rassegna stampa, web e video Coop Alleanza 3.0

venerdì, 05 giugno 2026

Coop Alleanza 3.0

04/06/2026 **Largo Consumo** 5
Mercato del pulito: stabile ma cambiano i canali

Area Emilia Romagna

05/06/2026 **La Nuova Ferrara** Pagina 10 6
L'educazione ambientale e niente spreco alimentare I Green Angels tra la gente

04/06/2026 **Agenparl** 8
VASCO ROSSI A FERRARA: DOMANI LA PRIMA DELLE DUE SERATE AL PARCO URBANO. TUTTE LE INFORMAZIONI PER VIVERE AL MEGLIO L'EVENTO. RIEPILOGO COMPLETO DI ORARI, ACCESSI, PARCHEGGI, TRASPORTI, SERVIZI, INIZIATIVE CULTURALI E CURIOSITÀ ALLA VIGILIA DEL DOPPIO CONCERTO CHE PORTERÀ 120 MILA PERSONE NELLA CITTÀ ESTENSE

05/06/2026 **Estense** 11
La Palma d'oro di Jafar Panahi all'Arena: Un semplice incidente

04/06/2026 **ferrara24ore.it** 12
Tutte le informazioni per vivere al meglio l'evento

05/06/2026 **Gazzetta di Parma** Pagina 25 16
Oggi alle 16 Prova finale del laboratorio di cucina

04/06/2026 **Parma Today** 17
Magazzino chiuso e 90 lavoratori licenziati, verso il Tavolo nella sede della Regione Emilia-Romagna

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

04/06/2026 **Treviso Today** 18
Legambiente sul Livenza: «Bene la depurazione ma Pfos e pesticidi oltre i limiti»

Controllate e partecipate

05/06/2026 **Il Tirreno** Pagina 11 *JUNA GOTI* 20
Hotel, residence e ostello all'ex Lips Così inizia l'era della Porta a Mare 2

05/06/2026 **MF** Pagina 3 *ANNA MESSIA* 22
Test sui Btp delle assicurazioni

Coop e Cooperazione

05/06/2026 **Il Resto del Carlino** Pagina 25 24
Ordinanza anti caldo sul lavoro L'ira degli imprenditori: frettolosa

05/06/2026 **Corriere Romagna** Pagina 10 25
«Eolico in mare serve una visione di lungo periodo»

05/06/2026 **Corriere Romagna (ed. Ravenna-Imola)** Pagina 8 26
Seminario sulla riforma del capitale

05/06/2026 **Il Secolo XIX** Pagina 14 *ANNAMARIA COLUCCIA* 27
Nuova Coop Valbisagno, ora cambia il progetlo Spazi commerciali ridotli, più aree pubbliche esterne

05/06/2026 **La Nazione (ed. Firenze)** Pagina 73 29
In arrivo un centro commerciale I negozianti: «Non lo vogliamo»

05/06/2026 **Il Tirreno (ed. Pisa-Pontedera-Empoli)** Pagina 12 30
Arriva la Fabbrica dell'aria nell'ospedale di Cisanello grazie alla donazione di Unicoop

05/06/2026 **La Nazione (ed. Pisa-Pontedera)** Pagina 59 32
Arriva la Fabbrica dell'Aria La natura ora è in ospedale

05/06/2026 **La Nazione (ed. Grosseto-Livorno)** Pagina 71 33
Defibrillatore di ultima generazione col riciclo delle capsule del caffè

Concorrenza GDO

04/06/2026 **Distribuzione Moderna** 34
Conad Adriatico apre a San Pietro Vernotico (Br) e rinnova il Superstore di Sannicola (Le)

04/06/2026 **Informa Cibo** 36
Il Conad Superstore di Sannicola riapre rinnovato: eccellenze del territorio, qualità e servizi per le esigenze di ogni giorno

05/06/2026 **Il Cittadino** Pagina 3 *ROSSELLA MUNGIELLO* 38
Scaduti i permessi per Esselunga

05/06/2026 **La Stampa (ed. Alessandria)** Pagina 35 *PIERO BOTTINO* 40
Caso Pam, ok alla variante Nasce nuova area logistica

05/06/2026 **Corriere Fiorentino** Pagina 6 *Lorenzo Sarra* 41
L'ex vivaio di Varlungo e il supermercato mai nato «Abbandonato da anni»

05/06/2026 **Il Tirreno** Pagina 32 43
Conad dona una tonnellata di prodotti alimentari

05/06/2026 **La Nuova Sardegna** Pagina 5 44
La strada delle imprese sarde «Competitività e infrastrutture per vincere le sfide di domani»

Economia, consumi e società

05/06/2026 **Italia Oggi** Pagina 17 46
Barilla accelera sulla sostenibilità Recupero idrico: +196% rispetto al 2022

05/06/2026 **Italia Oggi** Pagina 16 *ELENA GALLI* 48
Ringo, il gusto delle partnership

05/06/2026 **Italia Oggi** Pagina 8 *CORRADO SAPEGNO* 50
Se la torta è buona, se ne può fregare dei dazi Usa

05/06/2026 **Italia Oggi** Pagina 20 *ERMANNO COMEGNA* 51
Consorzi Dop e Igp, sostenibilità ambientale per ampliare i mercati

05/06/2026 **Italia Oggi** Pagina 28 *DARIO FERRARA* 53
Frodi alimentari, mano pesante

05/06/2026 **La Gazzetta del Mezzogiorno** Pagina 18 54
Carne a prezzi bassi, l'ombra del lucro

05/06/2026 **La Gazzetta del Mezzogiorno** Pagina 16 56
Se il cibo diventa scienza il laboratorio del futuro alla Masseria Pietrasole

05/06/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 2 *Andrea Marini* 58
Mercosur, l'accordo vale quasi 1 miliardo

05/06/2026 **Il Giornale** Pagina 33 *ELVIRA SCONTI* 60
Il commercio come presidio sociale La strategia della Lombardia

05/06/2026 **Il Giornale** Pagina 21 *SERENA COPPETTI* 62
La contraddizione della Gen Z, eco-guerrieri drogati di fast fashion

05/06/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 9 *Alessandro Cicognani* 64
Logistica, in Emilia-Romagna accelera la transizione verde

05/06/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 21 *Vera Viola* 66
Lavoro, le aziende faticano a reperire un giovane under 30 su due

05/06/2026 **La Repubblica** Pagina 3 *GIUSEPPE COLOMBO* 68
Nucleare, ok alla legge delega Pichetto: passo importante sinistra all'attacco sulle scorie

05/06/2026 **L'Espresso** Pagina 36 *MATILDE MORO* 70
Terra di rapina Il Made in Israel delle colonie

05/06/2026 **L'Espresso** Pagina 38 *colloquio con Cecilia Strada di Matilde Moro* 72
Quelli sono bottino di un furto l'Europa li bandisca

Innovazione e mondo digitale

05/06/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 19 *Luca De Biase* 73
AI, aziende pronte ma serve riorganizzare le competenze

05/06/2026 **La Stampa** Pagina 19 *FRANCESCA SANTOLINI* 75
La fabbrica dell'Ai Quando il digitale consuma come una città

05/06/2026 **Italia Oggi** Pagina 32 78
IA e sindacati, ora o mai più

05/06/2026 **L'Espresso** Pagina 82 *MARCO MONTEMAGNO* 80
Licenziamenti tech Così l'automazione diventa un alibi

Politica

05/06/2026 **La Stampa** Pagina 10 *ANNA MARIA,ANNA MARIA ANGELONE* 82
Il peso della patrimoniale

05/06/2026 **Gazzetta di Modena** Pagina 29 *Luca Gardinale* 84
Sicurezza, Coop, sanità locale Le "due città" a confronto

Largo Consumo

Coop Alleanza 3.0

Mercato del pulito: stabile ma cambiano i canali


Largo Consumo

Mercato del pulito: stabile ma cambiano i canali

06/04/2026 13:08 Virginia Ventura

Il mercato della detergenza casa resta sostanzialmente stabile e supera 2,5 miliardi di euro, oltre metà del comparto cura casa (oltre 4,5 miliardi). Cambia però il mix canali: crescono drugstore e discount a valore e volume, mentre la Gdo arretra. Pesano fattori sociodemografici (più nuclei monofamiliari) che spingono acquisti più frequenti e piccoli formati, con calo della fedeltà alle marche e maggiore sensibilità a offerte e promozioni. Nei segmenti tessuti e stoviglie l'aumento dei costi ha alimentato rialzi di prezzo e pressione promozionale. In Coop Alleanza 3.0 la Mdd vale circa il 30% e punta a crescere. Enrico Barbieri , Responsabile category management chimica, pet e parafarmacia, Coop Alleanza 3.0: «I prodotti Mdd pesano circa per il 30% nel comparto e il nostro obiettivo è aumentare l'incidenza anche in questa categoria». Il presente abstract, generato automaticamente mediante sistemi di intelligenza artificiale, ha esclusivamente finalità di sintesi del contenuto dell'articolo e non ne costituisce parte integrante. Largo Consumo non garantisce la piena corrispondenza al testo integrale e declina ogni responsabilità per eventuali errori, inesattezze o omissioni derivanti dal processo automatizzato di generazione.

Il mercato della detergenza casa resta sostanzialmente stabile e supera 2,5 miliardi di euro, oltre metà del comparto cura casa (oltre 4,5 miliardi). Cambia però il mix canali: crescono drugstore e discount a valore e volume, mentre la Gdo arretra. Pesano fattori sociodemografici (più nuclei monofamiliari) che spingono acquisti più frequenti e piccoli formati, con calo della fedeltà alle marche e maggiore sensibilità a offerte e promozioni. Nei segmenti tessuti e stoviglie l'aumento dei costi ha alimentato rialzi di prezzo e pressione promozionale. In Coop Alleanza 3.0 la Mdd vale circa il 30% e punta a crescere. Enrico Barbieri , Responsabile category management chimica, pet e parafarmacia, Coop Alleanza 3.0: «I prodotti Mdd pesano circa per il 30% nel comparto e il nostro obiettivo è aumentare l'incidenza anche in questa categoria». Il presente abstract, generato automaticamente mediante sistemi di intelligenza artificiale, ha esclusivamente finalità di sintesi del contenuto dell'articolo e non ne costituisce parte integrante. Largo Consumo non garantisce la piena corrispondenza al testo integrale e declina ogni responsabilità per eventuali errori, inesattezze o omissioni derivanti dal processo automatizzato di generazione.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nuova Ferrara

Area Emilia Romagna

I volontari

L'educazione ambientale e niente spreco alimentare I Green Angels tra la gente


I volontari
L'educazione ambientale e niente spreco alimentare I Green Angels tra la gente

La musica può emozionare, aggregare e lasciare un segno. Ma può anche diventare uno strumento concreto per promuovere comportamenti responsabili e generare valore per i territori. È da questa idea che nasce Green Rock!, il progetto sviluppato da Coop Alleanza 3. 0 insieme a Live Nation in occasione del Vasco Live 2026.

L'iniziativa rappresenta un modello innovativo che unisce spettacolo, partecipazione e sostenibilità, con l'obiettivo di trasformare ogni concerto in un'occasione per sensibilizzare il pubblico sui temi ambientali e sociali. Un percorso che coinvolge non solo gli spettatori, ma anche le comunità locali, le associazioni e il mondo del volontariato.

Green Rock parte da un principio semplice: la sostenibilità non deve essere percepita come un obbligo, ma come un gesto condiviso e accessibile. Per questo il progetto si sviluppa attraverso una serie di azioni concrete che iniziano prima dell'accensione dei riflettori e continuano anche dopo la fine dello spettacolo.

Tra i protagonisti dell'iniziativa ci sono i Green Angels, volontari selezionati tra soci, socie e lavoratori della cooperativa, presenti nelle aree concerto per accompagnare il pubblico verso comportamenti più consapevoli. Riconoscibili grazie a pettorine e magliette dedicate, i Green Angels forniscono informazioni sulla corretta raccolta differenziata, sulla riduzione dei rifiuti e sulle buone pratiche da adottare durante gli eventi.

Non controllori, ma facilitatori e punti di riferimento capaci di trasformare la sostenibilità in un'esperienza partecipata.

Un altro pilastro del progetto riguarda il contrasto allo spreco alimentare. Attraverso il programma Buon Fine di Coop Alleanza 3. 0, il cibo invenduto proveniente dalle aree ristoro e dal catering del tour viene recuperato e destinato ad associazioni e realtà sociali del territorio. Una scelta che consente di ridurre gli sprechi e, allo stesso tempo, sostenere chi si trova in condizioni di fragilità.

Accanto alla sostenibilità ambientale trova spazio anche quella sociale. Durante tutte le date del tour, infatti, Coop Alleanza 3. 0 promuove insieme a Libera un progetto partecipativo che coinvolge direttamente il pubblico. Negli stand allestiti nelle aree concerto vengono predisposte grandi tele collettive sulle quali fan e spettatori possono lasciare messaggi, disegni e contributi creativi. Le opere realizzate saranno successivamente battute all'asta e il ricavato verrà destinato alle attività dell'associazione fondata da don Luigi Ciotti. Le tele diventeranno poi patrimonio della città, testimonianza

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

permanente di un'esperienza costruita dal basso. L'iniziativa assume un significato particolare in un tour capace di richiamare centinaia di migliaia di persone. Se da un lato i grandi eventi generano inevitabilmente un impatto sull'ambiente, dall'altro possono diventare potenti strumenti di sensibilizzazione. Green Rock prova a raccogliere questa sfida, trasformando il linguaggio universale della musica in un veicolo di partecipazione civica. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Agenparl

Area Emilia Romagna

VASCO ROSSI A FERRARA: DOMANI LA PRIMA DELLE DUE SERATE AL PARCO URBANO. TUTTE LE INFORMAZIONI PER VIVERE AL MEGLIO L'EVENTO. RIEPILOGO COMPLETO DI ORARI, ACCESSI, PARCHEGGI, TRASPORTI, SERVIZI, INIZIATIVE CULTURALI E CURIOSITÀ ALLA VIGILIA DEL DOPPIO CONCERTO CHE PORTERÀ 120 MILA PERSONE NELLA CITTÀ ESTENSE


Agenparl

VASCO ROSSI A FERRARA: DOMANI LA PRIMA DELLE DUE SERATE AL PARCO URBANO. TUTTE LE INFORMAZIONI PER VIVERE AL MEGLIO L'EVENTO. RIEPILOGO COMPLETO DI ORARI, ACCESSI, PARCHEGGI, TRASPORTI, SERVIZI, INIZIATIVE CULTURALI E CURIOSITÀ ALLA VIGILIA DEL DOPPIO CONCERTO CHE PORTERÀ 120 MILA PERSONE NELLA CITTÀ ESTENSE

06/04/2026 20:36

(AGENPARL) - Roma , 4 Giugno 2026 - TUTTE LE INFORMAZIONI PER VIVERE AL MEGLIO L'EVENTO. RIEPILOGO COMPLETO DI ORARI, ACCESSI, PARCHEGGI, TRASPORTI, SERVIZI, INIZIATIVE CULTURALI E CURIOSITÀ ALLA VIGILIA DEL DOPPIO CONCERTO CHE PORTERÀ 120 MILA PERSONE NELLA CITTÀ ESTENSE Ferrara, 4 giugno 2026 - Ci siamo. Domani, venerdì 5 giugno, Ferrara accoglierà la prima delle due serate del Vasco Live 2026 al Parco Urbano "Giorgio Bassani". Un evento atteso quarant'anni: l'ultima volta del rocker di Zocca a Ferrara risale al 1986. Sabato 6 giugno si replica per la seconda data. Entrambe le serate sono sold out, con 60.000 spettatori per ciascuna, l'88% dei quali provenienti da fuori provincia. Ecco tutto quello che serve sapere. DATE, ORARI E ACCESSO Apertura cancelli: ore 12:00. Inizio concerto: ore 20:45. Ingresso unico da d'identità valido. Il percorso di accesso prevede un primo controllo visivo dei biglietti, seguito dalla verifica nominativa e dai controlli di sicurezza su borse e zaini. AREA EVENTO il punto info e accrediti, food & drink, merchandising e toilette. Al centro dell'area si trova La Piazza, lo spazio pre-show con l'Infopoint del Comune e lo stand di promozione turistica, presidiato da 15 operatori per turno tra personale URP e IAT. Da qui si accede ai tre pit: il PIT 1 (fronte palco, accesso dedicato) e i PIT 2 e 3. In prossimità del PIT 2, sul lato destro, è posizionata la pedana rialzata riservata alle persone con disabilità. PARCHEGGI - SITUAZIONE AGGIORNATA La maggior parte delle aree di sosta è esaurita. Alla sera del 4 giugno risultano ancora prenotabili: Sold out entrambe le date: N1, N4, S3, S4, S5, E5, B1. Sold out parziali: S1 auto (5 giugno), B2 bus (6 giugno). Si raccomanda l'arrivo ai parcheggi nella fascia oraria 12-15. L'arrivo nelle due ore antecedenti il concerto potrebbe causare un accesso posticipato all'area evento. Prenotazioni su parkforfun.com. COME ARRIVARE In treno: la Stazione di Ferrara si trova a circa 20 minuti a piedi dall'ingresso. Al termine di entrambe le serate saranno attivi due treni straordinari notturni verso Bologna, alle 00:50 (arrivo 01:20) e alle 02:20 (arrivo 02:50). Biglietti su busforfun.com. In bus: Busforfun collega Ferrara con oltre 50 città italiane con un servizio dedicato. In auto: uscite consigliate Ferrara Sud (per S1, S2, S3) o Ferrara Nord (per N1, N3, N4, S4, S5, E5). In bici: parcheggio gratuito nel sottomura dietro il Palapalestre, 9 minuti a piedi dall'ingresso. piedi. STRADE E PISTE CICLOPEDONALI INTERDETTE CAMPEGGIO E CAMPER Il campeggio ufficiale "Camping Ferrara Concerti" è operativo al 10 minuti a piedi dal palco. Le tende a noleggio sono esaurite, ma è possibile prenotare la piazzola con tenda propria su servizio navette. I campeggiatori, in arrivo da Rimini dopo la data zero del 30 maggio, sono già presenti in città. PIANO VIABILITÀ Il piano viabilità comunale è in vigore dalle ore 00:00

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Agenparl

Area Emilia Romagna

del 5 giugno alle ore 06:00 del 7 giugno. Il territorio interessato è suddiviso in tre aree con diversi livelli di restrizione. Area rossa comunale, non è consentito il traffico ciclopedonale. e il civico 106). Zona riservata a chi si reca alla Motorizzazione civile e ai soli residenti Area arancione Zona destinata al transito dei pedoni e dei veicoli dei residenti, nel Gustavo Bianchi). Area gialla Zona destinata al transito di residenti, studenti e operatori delle attività presenti: area interna alle mura a nord dell'asse via Porta Catena (zona arancione). Accessi e uscite per i residenti Area gialla esterna alle mura - l'unica strada percorribile sarà via Oroboni. Indicazioni per vie specifiche: vie Olimpia Morata, Lucrezia Aguiari e Rosa Angelini, percorribili a doppio senso per l'occasione. Parcheggio di Piazzale dei Giochi: fruibile da residenti e operatori, ad eccezione degli stalli adiacenti a Porta Catena. Accesso e uscita dalla Strade e chiusure Tutte le principali strade di accesso alla città saranno percorribili, ad parcheggio straordinario. Il traffico veicolare verrà deviato sulla residenti dalle ore 7:00 del 5 giugno alle ore 6:00 del 7 giugno. del deflusso nei giorni 5 e 6 giugno. TRASPORTO PUBBLICO TPER ha disposto deviazioni su numerose linee urbane ed extraurbane. Le variazioni si ampliano dalle ore 14:30. La Stazione FS non sarà raggiungibile da diverse linee, con capolinea provvisori in autostazione e alla fermata Barriera Cavour. Il servizio della linea 391 sulle tratte Canapa e Liuzzo sarà soppresso. Anche la linea 953 (treno Ferrara-Codigoro) sarà deviata. Il dettaglio completo è disponibile su SCUOLE Le attività didattiche si svolgeranno regolarmente in tutti gli istituti delle aree interessate. L'Istituto Carducci e l'ITI, in zona rossa, saranno gialla, TPER ha potenziato e riprogrammato il servizio di trasporto. Previste aree dedicate e navette. Gli istituti sono stati invitati a valutare eventuali uscite anticipate. SICUREZZA Il dispositivo di sicurezza prevede 170 telecamere, 460 steward, 100 agenti della Polizia Locale e 5 ambulanze nell'area dell'evento. Il GOS (Gruppo Operativo Sicurezza) è operativo alla Porta degli Angeli dal 5 giugno. ACCESSIBILITÀ L'accesso e la gestione dell'area dedicata alle persone con disabilità sono 150 posti a serata, serviti da 50 volontari UNITALSI con 12 veicoli attrezzati per il trasporto verso la pedana rialzata nell'area concerto. AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ Il Gruppo Hera ha predisposto un piano straordinario con oltre 70 operatori, 700 bidoni carrellati e 200 cassonetti aggiuntivi per la raccolta differenziata. Nell'area concerto saranno presenti i 18 Green Angels di Coop Alleanza 3.0, volontari del progetto Green Rock! nato in collaborazione con Live Nation per promuovere comportamenti sostenibili durante il tour. Il cibo invenduto dalle aree ristoro sarà recuperato attraverso il programma Buon Fine. Le Guardie Zoofile ENPA Ferrara presidieranno il parco dall'1 al 6 giugno con 7 volontari per la tutela della fauna selvatica, con attenzione particolare ai laghetti. Come nel concerto di Springsteen del 2023, sotto i generatori sono stati posizionati materassini per ridurre le vibrazioni al terreno e le reti dei laghetti sono prive di barriere nella parte inferiore per consentire il passaggio degli animali. AREA GLUTEN-FREE Nell'area pre-show sarà presente uno stand dell'Associazione Italiana Celiachia

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

con un punto ristoro interamente dedicato alla somministrazione di alimenti e bevande senza glutine, gestito da Pizzeria Montebello e Laboratorio QuinoaLab in collaborazione con Farmacie Comunali Ferrara. Nel menu: piadine a tema Vasco, hot dog, fritti e birre gluten-free. OMAGGI ARTISTICI La città ha accompagnato l'attesa con diverse iniziative artistiche. Alla Rotonda Foschini del Teatro Comunale è visitabile gratuitamente fino al 30 giugno la mostra fotografica "Vasco! Vasco! Vasco!" di Guido Harari, con ritratti intimi del rocker dagli anni Ottanta e Novanta. A Palazzo dei Diamanti la mostra "Andy Warhol. Ladies and Gentlemen" è visitabile a tariffa ridotta (10) per i possessori del biglietto del concerto, dall'1 al 14 giugno. L'artista Luca Luciani, calabrese di formazione e ferrarese d'adozione, ha realizzato un'illustrazione a tecnica mista - acquerello, pantoni, spray e lacche - che fonde il volto di Vasco con i monumenti di Ferrara: le mura cittadine, il Castello Estense e il Palazzo dei Diamanti, specchiato sui due lati dell'opera in una composizione visionaria ispirata alle atmosfere dei Pink Floyd. L'illustratore ferrarese Alberto Lunghini ha realizzato per oltre un mese un countdown quotidiano ad acquerello ispirato ai brani di Vasco. Il cappellaio ferrarese Roberto Lucchi ha creato un cappello su misura per il rocker: un Cross Fedora in feltro di castoro con serpente artigianale, simbolo della capacità di trasformarsi senza perdere la propria identità. L'artista contemporaneo ÜMBERTO EVANGELISTÄ ha dedicato a Vasco una serie di opere in live painting, realizzate dal vivo a contatto con il pubblico secondo il suo stile "Brutalista", con ferro, resine e pigmenti industriali. INDAGINE UNIFE L'Università di Ferrara realizzerà un'indagine sul campo per valutare l'impatto economico e turistico dell'evento. Dalle ore 12 di entrambe le giornate, personale qualificato somministrerà questionari agli spettatori su spese, pernottamenti, attività culturali e soddisfazione. AGGIORNAMENTI Sito dedicato: *Ferrara Rinasce* *Comune di Ferrara* Comments are closed.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Estense

Area Emilia Romagna

La Palma d'oro di Jafar Panahi all'Arena: Un semplice incidente


Estense

La Palma d'oro di Jafar Panahi all'Arena: Un semplice incidente

06/05/2026 00:05 Al Quadrifoglio

Sabato 6 giugno l' Arena Coop Alleanza 3.0 al Parco Pareschi, organizzata da Arci Ferrara, porta sullo schermo Un semplice incidente di Jafar Panahi, vincitore della Palma d'Oro al Festival di Cannes 2025. Inizio film alle ore 21:30, apertura cancelli alle 20:45. Di notte, tornando a casa con la moglie incinta e la figlia, Rashid investe un cane e danneggia l'auto. È costretto a fermarsi in un'officina, dove il meccanico Vahid crede di riconoscere in lui l'aguzzino che lo torturò in carcere anni prima. Da quel sospetto prende forma un thriller in cui Vahid rapisce Rashid e si mette sulle tracce di altre presunte vittime per averne conferma, ma i ricordi frammentati alimentano il dubbio. Un film in cui ogni silenzio pesa come una scelta, sospeso tra la voglia di punire e quella di comprendere. Più volte arrestato e condannato in Iran, Panahi continua a girare senza permessi ufficiali, trasformando ogni divieto in un atto di libertà artistica. Con questo riconoscimento è diventato l'unico regista ad aver conquistato i massimi premi dei quattro principali festival: il Leone d'Oro a Venezia, l'Orso a Berlino, il Pardo a Locarno e ora la Palma a Cannes. Parte da un fatto minimo, un piccolo incidente notturno, e arriva a una domanda morale che non ammette scampo. L'Arena al Parco Pareschi è organizzata da Arci Ferrara, con il sostegno di Coop Alleanza 3.0, Legacoop Estense, Assicoop Modena & Ferrara, Cooperativa Castello, Copma, Cpr System, AltraQualità, Cidas, Avis Provinciale e Comunale, Agis e Fice Emilia Romagna, Krifi Torrefazione e Globalambiente, con il patrocinio del Comune di Ferrara, dell'Università degli Studi di Ferrara e della Regione Emilia-Romagna.

Sabato 6 giugno l' Arena Coop Alleanza 3.0 al Parco Pareschi, organizzata da Arci Ferrara, porta sullo schermo Un semplice incidente di Jafar Panahi, vincitore della Palma d'Oro al Festival di Cannes 2025. Inizio film alle ore 21:30, apertura cancelli alle 20:45. Di notte, tornando a casa con la moglie incinta e la figlia, Rashid investe un cane e danneggia l'auto. È costretto a fermarsi in un'officina, dove il meccanico Vahid crede di riconoscere in lui l'aguzzino che lo torturò in carcere anni prima. Da quel sospetto prende forma un thriller in cui Vahid rapisce Rashid e si mette sulle tracce di altre presunte vittime per averne conferma, ma i ricordi frammentati alimentano il dubbio. Un film in cui ogni silenzio pesa come una scelta, sospeso tra la voglia di punire e quella di comprendere. Più volte arrestato e condannato in Iran, Panahi continua a girare senza permessi ufficiali, trasformando ogni divieto in un atto di libertà artistica. Con questo riconoscimento è diventato l'unico regista ad aver conquistato i massimi premi dei quattro principali festival: il Leone d'Oro a Venezia, l'Orso a Berlino, il Pardo a Locarno e ora la Palma a Cannes. Parte da un fatto minimo, un piccolo incidente notturno, e arriva a una domanda morale che non ammette scampo. L'Arena al Parco Pareschi è organizzata da Arci Ferrara, con il sostegno di Coop Alleanza 3.0, Legacoop Estense, Assicoop Modena & Ferrara, Cooperativa Castello, Copma, Cpr System, AltraQualità, Cidas, Avis Provinciale e Comunale, Agis e Fice Emilia Romagna, Krifi Torrefazione e Globalambiente, con il patrocinio del Comune di Ferrara, dell'Università degli Studi di Ferrara e della Regione Emilia-Romagna.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

ferrara24ore.it

Area Emilia Romagna

Tutte le informazioni per vivere al meglio l'evento


ferrara24ore.it

Tutte le informazioni per vivere al meglio l'evento

06/04/2026 18:12

Ci siamo. Domani, venerdì 5 giugno, Ferrara accoglierà la prima delle due serate del Vasco Live 2026 al Parco Urbano "Giorgio Bassani". Un evento atteso quarant'anni: l'ultima volta del rocker di Zocca a Ferrara risale al 1986. Sabato 6 giugno si replica per la seconda data. Entrambe le serate sono sold out, con 60.000 spettatori per ciascuna, l'88% dei quali provenienti da fuori provincia. Ecco tutto quello che serve sapere DATE, ORARI E ACCESSO Apertura cancelli: ore 12:00. Inizio concerto: ore 20:45. Ingresso unico da via Canapa. I biglietti sono nominativi: sarà richiesto un documento d'identità valido. Il percorso di accesso prevede un primo controllo visivo dei biglietti, seguito dalla verifica nominativa e dai controlli di sicurezza su borse e zaini. AREA EVENTO All'ingresso gli spettatori troveranno l'URP Mobile del Comune di Ferrara, il punto info e accrediti, food & drink, merchandising e toilette. Al centro dell'area si trova La Piazza, lo spazio pre-show con l'Infopoint del Comune e lo stand di promozione turistica, presidiato da 15 operatori per turno tra personale URP e IAT. Da qui si accede ai tre pit: il PIT 1 (fronte palco, accesso dedicato) e i PIT 2 e 3. In prossimità del PIT 2, sul lato destro, è posizionata la pedana rialzata riservata alle persone con disabilità. PARCHEGGI - SITUAZIONE AGGIORNATA La maggior parte delle aree di sosta è esaurita. Alla sera del 4 giugno risultano ancora prenotabili: N3, Via Colombo (Ferrara Nord) - con navetta gratuita S2, Via dell'Aeroporto (Ferrara Sud) - con navetta gratuita M1, Via del Lavoro - dedicato alle moto, con custodia caschi e tute Sold out entrambe le date : N1, N4, S3, S4, S5, E5, B1. Sold out parziali: S1 auto (5 giugno), B2 bus (6 giugno). Si raccomanda l'arrivo ai parcheggi nella fascia oraria 12-15. L'arrivo nelle due ore antecedenti il concerto potrebbe causare un accesso posticipato all'area evento. Prenotazioni su parkforfun.com. COME ARRIVARE In treno : la Stazione di Ferrara si trova a circa 20 minuti a piedi dall'ingresso. Al termine di entrambe le serate saranno attivi due treni straordinari notturni verso Bologna, alle 00:50 (arrivo 01:20) e alle 02:20 (arrivo 02:50). Biglietti su busforfun.com. In bus : Busforfun collega Ferrara con oltre 50 città italiane con un servizio dedicato. In auto : uscite consigliate Ferrara Sud (per S1, S2, S3) o Ferrara Nord (per N1, N3, N4, S4, S5, E5). In bici : parcheggio gratuito nel sottomura dietro il Palapalestre, 9 minuti a piedi dall'ingresso. In monopattino/scooter : parcheggio gratuito in viale Tumiati, 8 minuti a piedi. In taxi : area di carico/scarico in viale Belvedere, 12 minuti a piedi. STRADE E PISTE CICLOPEDONALI INTERDETTE Via Gramicia, via Bacchelli, la ciclabile VENTO, le mura cittadine (sopra e sotto) e via Pannonius saranno chiuse alla circolazione ciclopedonale. Per chi arriva da est, la via di accesso consigliata è Corso Porta Mare. CAMPEGGIO E CAMPER Il campeggio ufficiale "Camping Ferrara Concerti" è operativo al

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Motovelodromo Comunale di via Porta Catena 79, con 250 piazzole a meno di 10 minuti a piedi dal palco. Le tende a noleggio sono esaurite, ma è possibile prenotare la piazzola con tenda propria su campingferraraconcerti.it . L'area camper S1 in via della Fiera è dotata di servizio navette. I campeggiatori, in arrivo da Rimini dopo la data zero del 30 maggio, sono già presenti in città. PIANO VIABILITÀ Il piano viabilità comunale è in vigore dalle ore 00:00 del 5 giugno alle ore 06:00 del 7 giugno. Il territorio interessato è suddiviso in tre aree con diversi livelli di restrizione. Area rossa Zona destinata solo al transito pedonale: via Porta Catena (tratto tra via Gustavo Bianchi e via Bacchelli), via Canapa. In via Bacchelli, nel tratto da via Canapa all'ingresso della piscina comunale, non è consentito il traffico ciclopedonale. Zona riservata ai mezzi di servizio del concerto: via Bacchelli (tratto tra la piscina comunale e via Gramicia), via Gramicia (tratto tra il civico 44 e il civico 106). Zona riservata a chi si reca alla Motorizzazione civile e ai soli residenti del tratto a fondo chiuso di via Canapa: via F.lli Rosselli. Zona in cui è vietata la presenza di persone: via Orlando Furioso, mura cittadine e sottomura (tratto tra via Tumiati e via Gramicia). Area arancione Zona destinata al transito dei pedoni e dei veicoli dei residenti, nel rispetto del flusso pedonale: via Porta Catena (tratto tra viale Po e via Gustavo Bianchi). Area gialla Zona destinata al transito di residenti, studenti e operatori delle attività presenti: area interna alle mura a nord dell'asse via Arianuova/via Guarini (esclusa), area esterna alle mura compresa tra viale Po (escluso), la linea ferroviaria BO-PD, via Canapa (zona rossa) e via Porta Catena (zona arancione). Accessi e uscite per i residenti Area gialla interna alle mura - strade percorribili: Viale Belvedere, Corso I Maggio, Via Matteo Maria Boiardo, Contrada del Mirasole, Via Pavone, Via Parini, Corso Ercole I d'Este (solo autorizzati ZTL). Non sarà possibile accedere a viale Orlando Furioso e via Bacchelli (zone rosse) né raggiungere via Porta Catena attraverso il fornice di via Tumiati. Area gialla esterna alle mura - l'unica strada percorribile sarà via Oroboni. Indicazioni per vie specifiche: Residenti di via Porta Catena: raggiungere via Oroboni transitando per le vie Olimpia Morata, Lucrezia Aguiari e Rosa Angelini, percorribili a doppio senso per l'occasione. Residenti di via Giraldi e Mura di Porta Po: raggiungere via Oroboni transitando solo per via Olimpia Morata. Residenti del comparto di via Gustavo Bianchi, via Giovannelli, via Lombardo, via De Vincenzi e via Don Giovanni Bosco: utilizzare via Oroboni. Residenti di via Canapa (tratto tra via Bacchelli e via Manarini): percorso delimitato via Oroboni, via Gustavo Bianchi, ciclabile di collegamento con via Liuzzo e via Manarini. Si raccomanda di lasciare libero da veicoli in sosta il tratto esterno alla carreggiata fra via Bacchelli e via Manarini. Parcheggio di Piazzale dei Giochi: fruibile da residenti e operatori, ad eccezione degli stalli adiacenti a Porta Catena. Accesso e uscita dalla direttrice di via Oroboni. Strade e chiusure Tutte le principali strade di accesso alla città saranno percorribili, ad eccezione di via Padova (tratto tra via Marconi e via Galvani), adibita a parcheggio straordinario. Il traffico veicolare verrà deviato sulla direttrice via Padova/Marconi/Modena. Via Maragno (tratto tra via Padova e via Bentivoglio): chiusa ai non residenti dalle ore 7:00 del

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

5 giugno alle ore 6:00 del 7 giugno. Viale Costituzione, piazzale della Stazione e via San Giacomo (tratto tra corso Piave e piazzale della Stazione): chiuse dalle ore 12:00 al termine del deflusso nei giorni 5 e 6 giugno. TRASPORTO PUBBLICO TPER ha disposto deviazioni su numerose linee urbane ed extraurbane. Le variazioni si ampliano dalle ore 14:30. La Stazione FS non sarà raggiungibile da diverse linee, con capolinea provvisori in autostazione e alla fermata Barriera Cavour. Il servizio della linea 391 sulle tratte Canapa e Liuzzo sarà soppresso. Anche la linea 953 (treno Ferrara-Codigoro) sarà deviata. Il dettaglio completo è disponibile su www.comune.ferrara.it/vasco-rossi. SCUOLE Le attività didattiche si svolgeranno regolarmente in tutti gli istituti delle aree interessate. L'Istituto Carducci e l'ITI, in zona rossa, saranno accessibili da via Liuzzo. Per gli istituti Bachelet e Roiti, in zona gialla, TPER ha potenziato e riprogrammato il servizio di trasporto. Previste aree dedicate e navette. Gli istituti sono stati invitati a valutare eventuali uscite anticipate. SICUREZZA Il dispositivo di sicurezza prevede 170 telecamere, 460 steward, 100 agenti della Polizia Locale e 5 ambulanze nell'area dell'evento. Il GOS (Gruppo Operativo Sicurezza) è operativo alla Porta degli Angeli dal 5 giugno. ACCESSIBILITÀ L'accesso e la gestione dell'area dedicata alle persone con disabilità sono a cura di Live Nation. Il parcheggio dedicato E1 in via Gramicia dispone di 150 posti a serata, serviti da 50 volontari UNITALSI con 12 veicoli attrezzati per il trasporto verso la pedana rialzata nell'area concerto. AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ Il Gruppo Hera ha predisposto un piano straordinario con oltre 70 operatori, 700 bidoni carrellati e 200 cassonetti aggiuntivi per la raccolta differenziata. Nell'area concerto saranno presenti i 18 Green Angels di Coop Alleanza 3.0, volontari del progetto Green Rock! nato in collaborazione con Live Nation per promuovere comportamenti sostenibili durante il tour. Il cibo invenduto dalle aree ristoro sarà recuperato attraverso il programma Buon Fine. Le Guardie Zoofile ENPA Ferrara presidieranno il parco dall'1 al 6 giugno con 7 volontari per la tutela della fauna selvatica, con attenzione particolare ai laghetti. Come nel concerto di Springsteen del 2023, sotto i generatori sono stati posizionati materassini per ridurre le vibrazioni al terreno e le reti dei laghetti sono prive di barriere nella parte inferiore per consentire il passaggio degli animali. AREA GLUTEN-FREE Nell'area pre-show sarà presente uno stand dell'Associazione Italiana Celiachia con un punto ristoro interamente dedicato alla somministrazione di alimenti e bevande senza glutine, gestito da Pizzeria Montebello e Laboratorio QuinoaLab in collaborazione con Farmacie Comunali Ferrara. Nel menu: piadine a tema Vasco, hot dog, fritti e birre gluten-free. OMAGGI ARTISTICI La città ha accompagnato l'attesa con diverse iniziative artistiche. Alla Rotonda Foschini del Teatro Comunale è visitabile gratuitamente fino al 30 giugno la mostra fotografica "Vasco! Vasco! Vasco!" di Guido Harari, con ritratti intimi del rocker dagli anni Ottanta e Novanta. A Palazzo dei Diamanti la mostra "Andy Warhol. Ladies and Gentlemen" è visitabile a tariffa ridotta (10) per i possessori del biglietto del concerto, dall'1 al 14 giugno. L'artista Luca Luciani, calabrese di formazione e ferrarese d'adozione, ha realizzato un'illustrazione a tecnica mista - acquerello, pantoni, spray e lacche - che fonde il

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

volto di Vasco con i monumenti di Ferrara: le mura cittadine, il Castello Estense e il Palazzo dei Diamanti, specchiato sui due lati dell'opera in una composizione visionaria ispirata alle atmosfere dei Pink Floyd. L'illustratore ferrarese Alberto Lunghini ha realizzato per oltre un mese un countdown quotidiano ad acquerello ispirato ai brani di Vasco. Il cappellaio ferrarese Roberto Lucchi ha creato un cappello su misura per il rocker: un Cross Fedora in feltro di castoro con serpente artigianale, simbolo della capacità di trasformarsi senza perdere la propria identità. L'artista contemporaneo ÜMBERTO EVANGELISTÄ ha dedicato a Vasco una serie di opere in live painting, realizzate dal vivo a contatto con il pubblico secondo il suo stile "Brutalista", con ferro, resine e pigmenti industriali. INDAGINE UNIFE L'Università di Ferrara realizzerà un'indagine sul campo per valutare l'impatto economico e turistico dell'evento. Dalle ore 12 di entrambe le giornate, personale qualificato somministrerà questionari agli spettatori su spese, pernottamenti, attività culturali e soddisfazione. AGGIORNAMENTI Sito dedicato: www.comune.ferrara.it/vasco-rossi Canale Telegram per aggiornamenti in tempo reale: t.me/vascoferrara.

Gazzetta di Parma

Area Emilia Romagna

Oggi alle 16 Prova finale del laboratorio di cucina


FIDENZA

Comune La visita del provveditore scolastico Andrea Gavosi

«Nuova Ongaro, una scuola moderna e sostenibile»

Oggi alle 16 Prova finale del laboratorio di cucina

Domani Gnatelli Riapre la piscina comunale

San Donnino Multiservizi Con le «Ecopagelle» premiate due classi

)) Si terrà oggi dalle 16 nella sede di Ecosol a Fidenza la prova finale del laboratorio di cucina creativa per ragazzi diversamente abili «Cucinare insieme si può!

» con lo chef Daniele Tiramani (nella foto), organizzato da Angsa, con il supporto educativo della cooperativa «Il Cortile» e il contributo di Coop Alleanza 3.0. «L'inclusione e la socializzazione sono stati l'obiettivo che si è prefisso il corso che si è composto di otto lezioni nel corso delle quali i ragazzi, ognuno con una disabilità diversa, hanno imparato come cucinare - afferma Daniele Tiramani - Il progetto si è concluso con una bella festa nella quale i ragazzi hanno preparato i piatti studiati nel corso delle lezioni».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Parma Today

Area Emilia Romagna

Magazzino chiuso e 90 lavoratori licenziati, verso il Tavolo nella sede della Regione Emilia-Romagna


Parma Today

Magazzino chiuso e 90 lavoratori licenziati, verso il Tavolo nella sede della Regione Emilia-Romagna

06/04/2026 06:57

Mercoledì 3 giugno si è tenuto il primo incontro relativo alla procedura di licenziamento collettivo di 90 lavoratori a causa della prevista chiusura del magazzino Kamila/Coop Alleanza 3.0 di Parma a causa della contestuale ripresa delle attività nel magazzino Coop di Anzola dell'Emilia, recentemente ristrutturato e automatizzato. Erano presenti le organizzazioni sindacali e per la parte datoriale la sola cooperativa Md Service del bergamasco consorzio Cisa. Mentre i sindacati, tra cui il maggiormente rappresentativo Adl Cobas, hanno chiesto il dietrofront sul provvedimento, come atteso la cooperativa Md Service, ultimo anello della catena di appalto, ha comunicato di non poter al momento ritirare i licenziamenti non essendo in grado di proporre soluzioni d'impatto sulla gran parte della platea. Tutte le parti hanno espresso dunque la disponibilità a richiedere la convocazione congiunta di un Tavolo di salvaguardia occupazionale in sede di Regione Emilia-Romagna, da tenersi in tempi strettissimi, per coinvolgere i committenti responsabili dell'attuale crisi occupazionale affinché facciano finalmente la loro parte anche per individuare tutte le possibili soluzioni senza nascondersi dietro i meccanismi perversi del sistema degli appalti. Stante il perdurare della minaccia di licenziamenti, i lavoratori del sito di Parma organizzati con Adl Cobas mantengono quindi lo stato d'agitazione che potrebbe essere esteso presso altri magazzini Coop presenti sul territorio regionale già nei prossimi giorni, per aumentare la pressione sulla rete Coop e sollecitare l'urgenza di una partecipazione all Tavolo di salvaguardia occupazionale. Questa vicenda merita la massima attenzione perché non riguarda solo la fine di un appalto o la chiusura di un magazzino, ma " il modo in cui si gestiscono innovazione tecnologica, occupazione e responsabilità nella filiera degli appalti". Considerarla normale perché tanto "nella logistica funziona così" o minimizzarla in quanto coinvolge soprattutto lavoratori di origine straniera è pericoloso perché significa ignorare questioni che riguardano tutti: "C ome governare la transizione tecnologica? È accettabile che automazione e riorganizzazioni produttive provochino nuove espulsioni dal lavoro senza adeguate tutele, percorsi di ricollocazione e assunzione di responsabilità?" Questi sono temi di rilevanza generale e strategica per tutto il mondo del lavoro in questa fase di storica transizione verso nuove forme di produzione.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Treviso Today

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Legambiente sul Livenza: «Bene la depurazione ma Pfos e pesticidi oltre i limiti»


Treviso Today

Legambiente sul Livenza: «Bene la depurazione ma Pfos e pesticidi oltre i limiti»

06/04/2026 17:11

Giovedì 4 giugno la quarta tappa di "Operazione fiumi" a Motta di Livenza. Premiati gli investimenti della società LTA, l'invito ora è rivolto agli enti preposti di Veneto e Friuli Venezia Giulia per lavorare insieme su un nuovo Contratto di fiume Dopo Adige, Brenta e Po anche il Livenza finisce sotto la lente di Legambiente Veneto. Sei dei 55 campionamenti eseguiti per la campagna "Opeazione fiumi 2026" hanno riguardato il corso d'acqua che attraversa Friuli e Veneto prima di sfociare a Caorle. Per la prima volta quest'anno anche il Monticano, affluente del Livenza, è finito nella rete dei controlli. I risultati delle analisi sono stati presentati giovedì 4 giugno in sala consiliare a Motta di Livenza. I NUMERI Seconto il report di Legambiente, il Livenza è in buono stato di salute per quanto riguarda la depurazione, mentre permangono criticità sul fronte del PFOS lineare proveniente da fuori regione. Da qui la proposta di realizzare un "Contratto di fiume del Basso Livenza" per affrontare in sinergia tra enti e regioni coinvolte ogni criticità. "Operazione fiumi" ha visto anche quest'anno il supporto tecnico di Arpav, che ha svolto le analisi sui campioni raccolti dai volontari, nonché il contributo di Coop Alleanza 3.0 e BCC Veneta Credito Cooperativo con il patrocinio delle autorità distrettuali di Bacino del fiume Po e delle Alpi Orientali. Entrando nello specifico dei risultati, in nessuno dei sei punti campionati sono state riscontrate concentrazioni elevate di batteri fecali, anzi: tutti i valori sono risultati al di sotto del valore guida di riferimento per il primo anno da quando Legambiente ha iniziato a ricercare questo inquinante nei fiumi veneti. I dati preoccupanti raccolti nelle scorse edizioni, infatti, in particolare i campioni prelevati a valle della confluenza del Monticano sul Livenza (Colmello Albano) erano notevolmente peggiori di quelli prelevati poco più a monte (confluenza Livenza morta). Questo è il motivo per cui Legambiente ha voluto aggiungere un punto di campionamento anche sul Monticano, in modo da poter inquadrare con più precisione il suo apporto al Livenza, considerando il fatto che attraversa il centro di Oderzo e la zona industriale di Gorgo al Monticano. I numeri di quest'anno hanno dato un riscontro positivo sullo stato di salute dell'affluente, almeno sul piano della contaminazione da Escherichia coli. Nel 2025 si sono però verificati tre superamenti della concentrazione media annua di PFOS lineare lungo il corso d'acqua principale, probabilmente di origine esterna alla Regione del Veneto, mentre negli altri corpi idrici del Bacino lo stato chimico è risultato "Buono". Tra gli inquinanti specifici sono stati rilevati alcuni superamenti dei valori medi annui previsti dalla normativa sui pesticidi: 2 casi per l'AMPA (prodotto di degradazione del Glifosate), 1 caso di Glifosate, Dimetomorf, Metalaxil e Metalaxil-M e Pesticidi totali. Nel 44% delle stazioni monitorate il livello dei nutrienti è risultato inferiore a "Buono"; situazione che riguarda tutte le stazioni sul Monticano e sul suo affluente

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Crevada tra Conegliano e Oderzo, mentre la Livenza si presenta con un ridotto carico di nutrienti, quindi in uno stato tra buono e ottimo. I COMMENTI Giulia Bacchiega, portavoce della campagna Operazione fiumi di Legambiente Veneto, spiega: «Siamo più che soddisfatti per i livelli di depurazione riscontrati però restano delle criticità dovute alla presenza di superamenti della concentrazione media annua di pesticidi e PFOS lineare, la cui provenienza secondo Arpav è da indagare fuori regione e su cui abbiamo chiesto più volte alle Istituzioni e agli Enti preposti al controllo di agire, sollecitando anche gli omologhi della Regione Friuli Venezia Giulia a intensificare i controlli, per fare luce al più presto sulle fonti di questo inquinamento. Resta dunque fondamentale proseguire con gli investimenti nelle infrastrutture, accelerando gli interventi dove ancora permangono criticità». Maurizio Billotto, referente del circolo Legambiente Veneto Orientale, conclude: «Ora è importante lavorare per l'avvio del Contratto di Fiume del Basso Livenza di modo da affrontare in sinergia le problematiche di conservazione della qualità, e quantità, dell'acqua del Livenza. La crisi del 2022 e il blocco del potabilizzatore per la risalita del cuneo salino di oltre 20 chilometri non hanno certo aiutato lo stato del fiume. Fortunatamente, con l'estate alle porte, il rischio siccità registrato le scorse estati dovrebbe per ora essere scongiurato grazie alle piogge di questo inizio giugno e alle riserve idriche presenti a monte».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno

Controllate e partecipate

Hotel, residence e ostello all'ex Lips Così inizia l'era della Porta a Mare 2

Pronti i permessi a costruire, Igd incarica Savills di selezionare partner alberghieri

JUNA GOTI


LIVORNO TRA PORTO E CITTÀ

Hotel, residence e ostello all'ex Lips
Così inizia l'era della Porta a Mare 2

Pronti i permessi a costruire, Igd incarica Savills di selezionare partner alberghieri

Livorno Un albergo, un residenze e un ostello. A quasi vent'anni dalla firma di quell'accordo di programma tra enti che nel 2008 delineò la trasformazione dell'ex Cantiere Orlando e delle aree limitrofe (ma il primo piano particolareggiato fu approvato dal consiglio comunale addirittura nel 2003), tra il porto e la città inizia a muovere i primi, veri, passi la ribattezzata Porta a Mare 2.

Completati case e negozi, prima lato piazza Mazzini poi nel cuore delle ex Officine Storiche, ora il colosso immobiliare delle coop, Igd, attraverso la controllata Porta Medicea, accende infatti ufficialmente i riflettori sulle aree ex Lips. Ovvero i grandi spazi che si trovano tra via del Molo Mediceo e via Edda Fagni, in pratica tra il ponte girevole e la nuova galleria commerciale, con affaccio sullo specchio d'acqua della Darsena Nuova.

Come lo fa? Conferendo a Savills, uno dei principali agenti immobiliari al mondo, l'incarico di advisor in esclusiva «per la ricerca e la selezione di uno o più operatori per la gestione del complesso turistico-ricettivo previsto nell'area e per l'assistenza relativa alla completa valorizzazione del comparto Lips».

Tradotto: nei terreni di fronte agli scali Novi Lena saranno costruiti hotel, residence e ostello, e per questa operazione Igd vuole affidarsi a partner specializzati nel settore, a chi di mestiere gestisce alberghi e strutture ricettive. Per poi valutare se vendere le aree in questione (la «completa valorizzazione») o se partecipare all'iniziativa. Questa del resto non è una novità, i vertici di Igd lo avevano già anticipato a cavallo tra il 2023 e il 2024, quando i tre terreni chiavi della Porta a Mare 2 (l'Arsenale, il Molo Mediceo e l'ex Lips appunto) finirono nel pacchetto delle possibili dismissioni del gruppo.

Nelle carte viene chiamata "Porta a Mare Waterfront", intendendo tutta la trasformazione delle aree cerniera tra il porto e la città, che negli anni ha portato alla nascita di un nuovo quartiere affacciato sull'acqua: 100mila metri quadri con destinazioni d'uso diverse, dai negozi alle palestre, dagli appartamenti ai ristoranti. I dati di Igd dicono che delle 115 case costruite finora, 114 sono state vendute. Dietro le quinte si racconta che per il momento il colosso immobiliare si sia tenuto nel suo portafoglio il super attico con l'inedito affaccio su una Livorno vista dal mare.

La parte turistico ricettiva di Porta a Mare, che come ricordano dal gruppo «si svilupperà su una superficie lorda complessiva superiore a 12mila metri quadri nell'area Lips», prevede ora la realizzazione «di una struttura ricettiva Hotel più Rta (residenze turistico alberghiere) di circa 180 camere, completa di servizi dedicati quali ristorante, bar, palestra e sale meeting, oltre a un ostello con più di 200 posti letto».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno

Controllate e partecipate

«Mentre l'iter autorizzativo presso le autorità competenti si avvia verso il completamento - è la sottolineatura - la scelta di Savills come advisor risponde all'esigenza di Igd di instaurare una collaborazione con uno o più partner alberghieri di respiro internazionale, in linea con il posizionamento dell'intero progetto».

Non sfuggirà che questo annuncio arriva proprio mentre è in corso una guerra tra Igd e l'Autorità portuale per il mancato completamento (da parte dell'Authority) del canale della Bellana. Una guerra che ha finito per allargarsi anche al porto turistico in fase di realizzazione da parte della società Porta a Mare, ora tutta di D-Marin: Igd ha infatti formalmente chiesto alla società di liberare tutte le aree di cantiere che le aveva "prestato" per fare i lavori del nuovo porto. E tra i terreni che rivuole subito liberi ci sono proprio quelli dell'ex Lips.

Roberto Zoia, amministratore delegato e direttore generale di Igd, conferma al Tirreno che i permessi a costruire sono già stati ritirati dal Comune e che i lavori partiranno appena individuati i partner giusti. Si punta a tirare su un albergo da 120 camere e un residence da 60 (a gestione unica, non come fatto a suo tempo per la stecca di via Edda Fagni, lato Azimut). Poi l'ostello da 200 posti letto, magari in stile studentato. In una città, va detto, che in questo momento sembra avere fame di strutture ricettive, se è vero che la quasi totalità di quelle registrate (854 su 1017) sono locazioni turistiche, per esempio le classiche seconde case date in affitto per periodi brevi. «Porta a Mare Waterfront - è il commento di Zoia - è un progetto innovativo che negli anni ha contribuito a restituire alla città l'area del porto antico, rinnovata e fruibile. Archiviata con successo la realizzazione dei primi due sub-ambiti, il progetto può ora proseguire con lo sviluppo del comparto Lips, prevalentemente dedicato all'hospitality, la cui valorizzazione si inserisce nella "lunga marcia" per portare a compimento il percorso delineato nel Piano industriale. Siamo fiduciosi che la collaborazione con Savills ci permetterà di individuare un operatore alberghiero capace di garantire qualità, attrattività e successo». Dario Leone, Head of Hospitality & Leisure di Savills, aggiunge: «Il progetto di Livorno rappresenta un'opportunità unica per gli operatori alberghieri interessati a entrare a Livorno, città che sta attraversando una fase di sviluppo significativo anche dal punto di vista dei flussi turistici. La tradizione marinara e la ricchezza culturale, unite alla posizione strategica nel cuore della costa toscana e vicina ai principali porti e scali aeroportuali, oltre alla crescente attrattività sia a livello nazionale che internazionale, la rendono una destinazione interessante per gli operatori del settore». .

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

MF

Controllate e partecipate

Ivass chiede ai big di stimare l'impatto dei bond governativi se non fossero risk free

Test sui Btp delle assicurazioni

Eiopa e Fmi vogliono l'assorbimento di capitale. Le compagnie protestano e si rivolgono al ministro Giorgetti

ANNA MESSIA


IVASS CHIEDE AI BIG DI STIMARE L'IMPATTO DEI BOND GOVERNATIVI SE NON FOSSERO RISK FREE

Test sui Btp delle assicurazioni

Eiopa e Fmi vogliono l'assorbimento di capitale. Le compagnie protestano e si rivolgono al ministro Giorgetti

L'Ue rinvia Basilea3 al 2030. Accordo sull'euro digitale

Scannapieco: golden power su Borsa spa

Quale sarebbe l'impatto sulle assicurazioni più grandi se l'investimento in titoli di Stato europei, a partire dai Btp italiani, non fosse più considerato a rischio zero ai fini dell'assorbimento di capitale come avvenuto finora?

Lo ha chiesto l'Ivass, l'istituto di vigilanza sulle assicurazioni che dallo scorso aprile è presieduto dal direttore generale di Banca d'Italia, Paolo Angelini, alle compagnie che utilizzano il modello interno di Solvency II (o che stanno lavorando per adottarlo) in un monitoraggio destinato a chiudersi tra fine giugno e inizio luglio.

Per ora è solo una verifica d'impatto, senza altre indicazioni operative, ma tanto è bastato per far alzare l'allerta ad alcune compagnie, con il dossier arrivato fin sulla scrivania del ministro dell'Economia, Giancarlo Giorgetti. La questione è annosa ed è evidentemente anche politica. Negli ultimi anni la percentuale di investimenti in Btp da parte delle compagnie che operano in Italia si è costantemente ridotta: l'ultima fotografia scattata da Ivass nella relazione annuale di giugno 2025 evidenziava un calo al 21,2% del totale degli investimenti che, come rilevato da Ania, rappresentano una quota decisamente significativa per i conti pubblici italiani: circa 245 miliardi di euro, pari a circa il 10% dell'intero ammontare dei Btp in circolazione.

Sono anni che l'Eiopa (l'Ivass europea) chiede all'Italia di considerare nei modelli interni di Solvency II il rischio legato agli investimenti in titoli di Stato, come fanno già da tempo all'estero big europee come Allianz, Axa e pure Generali. E della questione, secondo voci di mercato, si sarebbe interessato anche il Fondo monetario internazionale. Una richiesta che finora è stata arginata davanti alla constatazione che le regole di Solvency II, in particolare negli anni di altri spread e volatilità sui Btp, avevano penalizzato in termini di assorbimento di capitale (e di volatilità dello stesso) le compagnie italiane a vantaggio di assicurazioni estere.

Le cose potrebbero però essere riviste con le nuove regole di Solvency II che entreranno in vigore a gennaio del 2027. Il volatility adjustment modificato dovrebbe attenuare le penalizzazione per le assicurazioni italiane e la nuova Solvency libererà capitale rispetto al passato. L'ultimo calcolo lo aveva fatto sempre l'Ivass l'anno scorso: «La revisione consentirà un rilascio di capitale con un aumento medio, a parità di rischi e di dotazione patrimoniale, di 14 punti percentuali dell'indice di solvibilità delle compagnie italiane». In termini assoluti si tratta di circa 5 miliardi che le compagnie avranno in più a disposizione. E le ultime stime, dopo la messa a punto della regolamentazione secondaria, potrebbe

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

essere anche più alte.

Questo, insomma, potrebbe essere il momento giusto per fare quell'intervento che le autorità europee e internazionali chiedono da tempo all'Italia. Bisognerà però valutare bene quali saranno i risultati del monitoraggio avviato da Ivass, che avrebbe coinvolto gruppi come Unipol, Reale, Sace Bt e in prospettiva anche Poste Italiane e Intesa Sanpaolo Assicurazioni: se la penalizzazione di rivelasse eccessiva, il rischio è che venga paradossalmente scoraggiato l'utilizzo del modello interno. E, soprattutto, che i Btp possano essere sostituiti, anche solo in parte, dai meno volatili Oat francesi.

Aspetto, quest'ultimo, su cui sarebbe stato sensibilizzato Giorgetti. (riproduzione riservata).

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino

Coop e Cooperazione

Ordinanza anti caldo sul lavoro L'ira degli imprenditori: frettolosa

Bocciate le nuove regole: «Non sono state concordate, se riaccade noi fuori dai tavoli istituzionali»


Ordinanza anti caldo sul lavoro
L'ira degli imprenditori: frettolosa
Il ponte sull'idrovia

BOLOGNA «Il provvedimento è stato adottato con una fretta non necessaria e senza un reale recepimento delle osservazioni che le rappresentanze dell'impresa avevano formalmente trasmesso alla Regione in spirito costruttivo».

E' netta la presa di posizione del tavolo regionale dell'imprenditoria (Agci, Casa, Cia, Claai, Cna, Confartigianato, Confcommercio, Confcooperative, Confesercenti, Copagri, Confagricoltura, Legacoop, Confapi Industria, Unci dell'Emilia-Romagna) e Confindustria Emilia-Romagna contro l'ordinanza anti-caldo entrata in vigore «con una fretta non necessaria».

Mettendo in chiaro che «la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro è e resta una priorità assoluta per le imprese», gli imprenditori rilevano che ritengono «sbagliato affrontare il tema con uno strumento emergenziale e generalizzato, quando la materia è già ampiamente presidiata dalla normativa» esistente. Dunque, l'ordinanza «non appare necessaria. E soprattutto rischia di produrre effetti immediati e pesanti sull'organizzazione delle attività produttive, senza che nel prossimo periodo sia prevista una condizione generalizzata di temperature estreme tale da giustificare un intervento così urgente».

Di più: «qualora questo metodo dovesse riproporsi - avvisano -, verrebbero meno le condizioni per garantire una partecipazione effettiva e sostanziale ai tavoli istituzionali». E aggiunge: «Riteniamo indispensabile che, da questo momento, la Regione recuperi modalità di confronto più collaborative e sostanziali».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere Romagna

Coop e Cooperazione

«Eolico in mare serve una visione di lungo periodo»

Legacoop Romagna: «Siamo favorevoli ma deve essere progetto sostenibile»


«Eolico in mare serve una visione di lungo periodo»

RIMINI In merito al dibattito che si è riaperto sul progetto di eolico offshore davanti alla costa riminese, anche in relazione alla legge delega sul nucleare all'esame della Camera, Lega coop Romagna «ritiene sia necessario superare contrapposizioni ideologiche che rischiano di bloccare qualsiasi ragionamento sul futuro energetico del Paese». E ancora: «Come abbiamo già ribadito nei mesi scorsi è necessario riaprire senza pregiudizi il dibattito sul nucleare di nuova generazione, alla luce delle crisi energetiche internazionali e della fragilità dell'attuale modello fondato sugli idrocarburi. Ma questo non significa fermare gli investimenti sulle rinnovabili, che restano indispensabili per la transizione energetica». Legacoop precisa quindi che «sul progetto di eolico offshore, confermiamo la posizione già espressa in passato: siamo favorevoli allo sviluppo dell'eolico in mare a condizione che siano garantite piena tutela e sostenibilità per l'attività delle nostre cooperative della pesca, settore strategico per l'economia, l'identità della costa romagnola e la qualità dei prodotti ittici che arrivano sulle tavole di cittadini e turisti. Le imprese della pesca, già colpite da una crisi acuita dagli aumenti del costo del gasolio (un pieno per un peschereccio ha ormai superato i 2.000 euro) non possono permettersi di subire ulteriori limitazioni alla loro attività». Occorre «una visione industriale e strategica di lungo periodo, mentre troppo spesso la discussione pubblica rischia di trasformarsi in uno scontro ideologico sterile».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere Romagna (ed. Ravenna-Imola)

Coop e Cooperazione

Seminario sulla riforma del capitale


Ravenna

LA ORENBURGGAZPROM DA 20 ANNI NELLA PIALASSA DEI PIOMBONI

Scontro legale sul bando per la rimozione del relitto

Due delle società escluse dalla gara hanno fatto ricorso al Tar di Bologna che ha respinto le domande cautelari: in ballo un appalto da 9 milioni di euro

Colpito da una lastra Infortunio a operaio al terminal Lloyd

Questura, nuovi incarichi per Olmi e Demurtas Baratta va in pensione

Seminario sulla riforma del capitale

RAVENNA La riforma del mercato dei capitali, entrata in vigore a fine aprile con il decreto legislativo 47/2026, introduce importanti novità per le imprese italiane, coinvolgendo direttamente anche il mondo cooperativo.

Di questi temi si discuterà lunedì a Ravenna nel seminario organizzato da Federcoop Romagna, dal titolo "Governance societaria ed evoluzione alla luce delle recenti riforme al Codice Civile". L'appuntamento è in programma dalle 9 nella sala direzione della sede di via Faentina 106. Relatore sarà Luca Petrone, esperto dell'Ufficio legale di Feder coop Romagna.

L'incontro, gratuito per soci, clienti e cooperative associate a Legacoop, approfondirà in particolare le modifiche in materia di amministrazione e controllo e il rafforzamento degli "adeguati assetti", ovvero i sistemi organizzativi, amministrativi e contabili necessari a garantire una gestione efficace e sostenibile.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Secolo XIX

Coop e Cooperazione

Nuova Coop Valbisagno, ora cambia il progetlo Spazi commerciali ridotli, più aree pubbliche esterne

Approvata la revisione della convenzione fra Comune e Talea Parte dei posteggi in piazzale Bligny e non sul tetto dell'edificio

ANNAMARIA COLUCCIA


Nuova Coop Valbisagno, ora cambia il progetto Spazi commerciali ridotti, più aree pubbliche esterne

Centro commerciale parzialmente ridimensionato, con conseguente aumento degli spazi pubblici all'aperto, parcheggio di interscambio a raso e non più sulla copertura dell'edificio di nuova costruzione. Sono le novità principali dalla variante al progetto di ristrutturazione e ampliamento del centro commerciale che Talea - braccio immobiliare di Coop Liguria -, sta realizzando in una parte dell'area che ospitava l'ex officina Guglielmetti in Valbisagno, venduta nel 2010 daAmtaTalea.

I lavori per il nuovo Centro Bisagno, in un'area di 17.872 merri quadri, erano stati avviati a marzo dell'anno scorso, sono in corso e dovrebbero terminare nella primavera del 2028. Il resto dell'area dell'ex officina (17.243 metri quadri) era stato rivenduto, invece, nel 2024 da Talea ad Amt, che avrà lì una nuova rimessa per i bus con annesso polo di manutenzioni.

A chiedere al Comune il ridimensionamento del centro commerciale e la riorganizzazione degli spazi - rispetto al progetto approvato nel 2024 -, era stata l'anno scorso proprio Talea, per ridurre i costi dell'investimento, notevolmente aumentati rispetto a quando l'operazione era stata programmata. E ieri la giunta comunale ha approvato la delibera, proposta dall'assessora Francesca Coppola, che va a modificare la convenzione urbanistica fra Palazzo Tursi e Talea, perché il ridimensionamento dell'intervento privato ha comportato anche una riduzione degli oneri di urbanizzazione dovuti, e quindi sono state introdotte alcune variazioni per garantire il bilanciamento degli interessi pubblici e privati.

LE MODIFICHE Per quanto riguarda gli spazi commerciali, con la variante il volume della costruzione si riduce di circa 25.000 metri cubi, la superficie netta di vendita complessiva di circa 100 metri quadri, passando da 9.340 a 9.240, e la superficie agibile commerciale di 1.765 metri quadri, passando da 14.516 a 12.751. Restano invariati numero e tipologia delle strutture di vendita previste.

Il ridimensionamento del nuovo edificio farà sì che i percorsi pedonali e di verde attrezzato negli spazi esterni del centro commerciale aumentino, da 1.534 a 2.422 metri quadri, anche con l'inserimento di posti moto, mentre si ridurranno (da 3.123 a 1.174 metri quadri) i percorsi pedonali interni, e il parcheggio pubblico di interscambio verrà realizzato a terra, un po' più piccolo e con accesso diretto da piazzale Bligny, e non più sulla copertura dell'edificio.

«Inoltre - osserva l'assessora all'Urbanistica Coppola anche se non sono necessarie per raggiungere gli standard urbanistici a scomputo degli oneri di urbanizzazione, saranno comunque inserite, come prescrizioni, anche le opere di sistemazione di piazzale Bligny e di Lungobisagno Dalmazia, in particolare dei marciapiedi e dell'asfaltatura stradale, e le tombinature in una zona sensibile ai rischi idrogeologici».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Secolo XIX

Coop e Cooperazione

Fra gli interventi previsti c'è, infatti, il rifacimento della tombinatura del rio senza nome che passa proprio sotto piazzale Bligny.

- ® RI PRODUZIONE RISE RVATA.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nazione (ed. Firenze)

Coop e Cooperazione

La polemica a Strada in Chianti

In arrivo un centro commerciale I negozianti: «Non lo vogliamo»



STRADA IN CHIANTI Fa discutere la proposta della Coop di Greve in Chianti di voler realizzare a Strada un nuovo punto vendita che prevede spazi non solo per il supermercato ma anche per altre attività. Insomma, come dicono alcuni commercianti contrari all'idea, «un vero e proprio centro commerciale» che «non porterà se non alla desertificazione del commercio a Strada». Nella frazione di Greve in Chianti la Coop era presente fino ai primi anni '90 quando, ormai chiusa, venne rilevata da Italia Nuova, la cooperativa autonoma di Greve in Chianti fedele affiliata Unicoop Firenze, anche questa nata nei primi anni del 1900.

«Quello che crea preoccupazione - continua uno dei commercianti - è che con questo progetto vogliono decentrare il paese, spostare le attività dal centro verso quest'area». Il problema «è che la sua realizzazione è fuori contesto, nessuno la vuole.

Per questo ci opponiamo a questo progetto».

Secondo i commercianti sarebbe in ballo la tenuta dei negozi di vicinato, «le botteghe chiuderanno come è successo a Panzano: il malcontento non riguarda solo l'urbanistica e i cantieri, ma tocca da vicino il tessuto economico e sociale della zona». E « il rischio reale è quello di un danno irreversibile per la comunità».

Paolo Baldi, attuale presidente della cooperativa Italia Nuova di Greve in Chianti, che ha un punto vendita anche a Panzano, al momento preferisce non entrare nel dettaglio. «Per il momento abbiamo acquistato il terreno e abbiamo iniziato a togliere gli olivi presenti, che saranno ripiantati al termine dei lavori. Si tratta di una operazione preliminare di preparazione per redarre al meglio il progetto e preparare il cantiere e avere un dettaglio più preciso dei costi. Voglio rassicurare che i lavori non sono ancora iniziati in quanto non abbiamo neppure presentato il progetto al Comune, progetto che dovrà seguire tutto l'iter di approvazioni». E conclude Baldi, «è nostra intenzione fare le cose con calma, con molta attenzione e rispetto». Dal canto suo, il sindaco Paolo Sottani non si sbilancia: «Quando e se presenteranno il progetto lo sottoporrò alla cittadinanza».

Andrea Settefonti.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Tirreno (ed. Pisa-Pontedera-Empoli)

Coop e Cooperazione

Arriva la Fabbrica dell'aria nell'ospedale di Cisanello grazie alla donazione di Unicoop


PISA

Gombo, interviene Barontini «Controlli e più informazione»

L'assessore regionale: «Il Parco deve essere tutelato in ogni sua parte»

Arriva la Fabbrica dell'aria nell'ospedale di Cisanello grazie alla donazione di Unicoop

Pisa Un ecosistema vivente nel cuore dell'ospedale: la Fabbrica dell'aria è arrivata a Cisanello grazie a un'iniziativa promossa da Unicoop Firenze in collaborazione con Regione Toscana, Aoup, le sezioni soci Coop del territorio e Stefano Mancuso, neurobiologo vegetale e professore dell'Università di Firenze, ideatore del dispositivo.

La Fabbrica dell'aria è una bio-macchina, realizzata da Pnat, società fondata come spin-off dell'Università di Firenze. La Fabbrica ha l'aspetto di una serra modulare che contiene al suo interno varie tipologie di piante: oltre al valore estetico, il dispositivo è in grado di aspirare e filtrare l'aria, restituendola depurata e riossigenata attraverso le foglie e le radici. Vista l'utilità in luoghi di comunità, in particolare dedicati alla cura delle persone, Unicoop Firenze ha donato il dispositivo all'Aoup ed è stata inaugurata, di fronte al bar, alla presenza di Katia Belvedere, direttrice generale dell'Azienda ospedaliero-universitaria pisana, Tommaso Perrulli, responsabile progetti sociali Unicoop Firenze, Camilla Pandolfi, referente Pnat.

Oltre che al presidio di Cisanello dell'Azienda ospedaliero-universitaria pisana, Unicoop Firenze ne ha sostenuto l'installazione negli ospedali di altre sei province toscane: ad Arezzo, ospedale San Donato, a Firenze, ospedale di Careggi, a Lucca, ospedale San Luca, a Pistoia, ospedale San Jacopo, a Prato, ospedale Santo Stefano, a Siena, azienda ospedaliero universitaria senese. Altri due dispositivi sono già attivi nei punti vendita Coop di Firenze Novoli e Ponte a Greve. L'iniziativa è stata realizzata anche grazie a una raccolta fondi promossa da Unicoop Firenze lo scorso ottobre, con la vendita di piante di anthurium nei Coop.fi: per ogni pianta venduta, Unicoop Firenze ha donato 2 Euro al progetto. Grazie al contributo di soci e clienti, sono stati raccolti 24.592 Euro, per un totale di 12.296 anthurium venduti. «Questa - ricorda la direttrice Belvedere - è un'opera che unisce l'ingegno umano alla sapienza della natura. In un luogo dedicato alla cura, alla speranza e alla rinascita, rappresenta un simbolo concreto del nostro impegno verso il benessere delle persone e la qualità degli ambienti che le accolgono. Attraverso la forza vitale delle piante e l'innovazione tecnologica, questo spazio contribuirà a rendere più salubre l'aria del nostro ospedale, trasformando un elemento invisibile in un gesto quotidiano di attenzione e cura». La Fabbrica dell'Aria è un'installazione che sfrutta l'intelligenza delle piante per purificare l'aria degli ambienti chiusi. Agendo come una "biomacchina che respira", incanala l'aria attraverso un substrato in cui le radici delle piante e i batteri benefici degradano le sostanze inquinanti. L'aria, così purificata, viene poi rilasciata nell'ambiente con il supporto di sensori avanzati che ne monitorano la qualità in tempo reale e ottimizzano le prestazioni

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

del sistema. In una combinazione di natura e tecnologia, la Fabbrica dell'aria crea ambienti interni più salubri riducendo le sostanze inquinanti come i composti organici volatili. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Nazione (ed. Pisa-Pontedera)

Coop e Cooperazione

Arriva la Fabbrica dell'Aria La natura ora è in ospedale

La biomacchina con piante che migliora il benessere. Donata da Unicoop


LA CITTÀ E LA SANITÀ

I miracoli della chirurgia
Ha un tumore inoperabile
Aoup ci prova lo stesso
Salvato ultraottantenne

Arriva la Fabbrica dell'Aria
La natura ora è in ospedale

PISA «Una serra che respira, purifica l'aria e aiuta a stare meglio». È approdata all'ospedale di Cisanello la 'Fabbrica dell'Aria', la biomacchina ideata dal neurobiologo vegetale Stefano Mancuso e donata da Unicoop Firenze all'Azienda ospedaliero-universitaria pisana. Il dispositivo è stato inaugurato alla presenza della direttrice generale dell'Aoup Katia Belvedere, del responsabile progetti sociali di Unicoop Firenze Tommaso Perrulli e di Camilla Pandolfi per Pnat, la società spin-off dell'Università di Firenze che ha sviluppato il progetto.

La Fabbrica dell'Aria rappresenta una soluzione innovativa per migliorare la qualità degli ambienti interni grazie all'utilizzo delle piante. La struttura si presenta come una serra modulare che contiene diverse specie vegetali ed è in grado di aspirare l'aria, filtrarla e restituirla depurata e riossigenata attraverso foglie e radici. «Con profondo orgoglio inauguriamo oggi questa "Fabbrica dell'aria", un'opera che unisce l'ingegno umano alla sapienza della natura», afferma Katia Belvedere. «Per noi rappresenta appieno l'idea che ci guida nella realizzazione del nuovo ospedale: un segno tangibile di una sanità che guarda avanti, capace di coniugare eccellenza, sostenibilità e umanità».

L'iniziativa rientra in un progetto più ampio che ha portato l'installazione della biomacchina anche negli ospedali di Arezzo, Firenze, Lucca, Pistoia, Prato e Siena. La realizzazione è stata sostenuta da una raccolta fondi promossa da Unicoop Firenze attraverso la vendita di anthurium nei supermercati Coop.fi. Grazie al contributo di soci e clienti sono stati raccolti 24.592 euro, frutto della vendita di 12.296 piante. «Con grande soddisfazione inauguriamo la Fabbrica dell'aria installata presso il presidio di Cisanello dove pazienti e lavoratori dell'ospedale potranno godere dell'effetto benefico delle piante», sottolinea Stefano Mancuso, evidenziando i benefici legati alla depurazione dell'aria, alla riduzione dello stress e al miglioramento del comfort degli ambienti. Il sistema sfrutta radici e batteri benefici per degradare sostanze inquinanti presenti negli spazi chiusi, monitorando costantemente la qualità dell'aria tramite sensori. «Vogliamo dare il nostro contributo alla ricerca di soluzioni innovative per rendere i luoghi di cura più verdi e salubri», aggiunge Tommaso Perrulli di Unicoop Firenze. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Nazione (ed. Grosseto-Livorno)

Coop e Cooperazione

SAN VINCENZO, il progetto di unicoop etruria

Defibrillatore di ultima generazione col riciclo delle capsule del caffè


Quartiere sott'acqua «Bisogna velocizzare gli interventi di Asa»

SAN VINCENZO, IL PROGETTO DI UNICOOP ETRURIA

Defibrillatore di ultima generazione col riciclo delle capsule del caffè

Un defibrillatore di ultima generazione acquistato grazie al riciclo creativo delle capsule del caffè. È il risultato di 'Connessioni', il progetto nato a fine 2024 su iniziativa di Unicoop Etruria e sviluppato attraverso un tavolo di lavoro che ha unito il mondo dell'associazionismo, della scuola e del volontariato, coinvolgendo numerose realtà quali la Croce Rossa Italiana Comitato di San Vincenzo, il servizio Ausilio Spesa, i Soci Coop San Vincenzo-Piombino-Venturina, i ragazzi dei Colori della Speranza e gli studenti dell'Istituto Isis Val di Cornia di Piombino, indirizzo agrario. I partner hanno unito le forze attorno a un obiettivo comune e sostenibile: la creazione di piantine confezionate all'interno di capsule del caffè compostabili. La vendita di questi piccoli simboli di rinascita e di rispetto per l'ambiente, 'Capsule che germogliano, valore che cresce', ha generato una straordinaria risposta solidale da parte della cittadinanza. Il ricavato della vendita, 1.900 euro, verrà investito per l'acquisto di una colonnina cardioprotetta, geolocalizzata e dotata di sistema di allarme, contenente un defibrillatore automatico.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Distribuzione Moderna

Concorrenza GDO

Conad Adriatico apre a San Pietro Vernotico (Br) e rinnova il Superstore di Sannicola (Le)


Distribuzione Moderna

Conad Adriatico apre a San Pietro Vernotico (Br) e rinnova il Superstore di Sannicola (Le)

06/04/2026 17:32

Conad Adriatico nei giorni scorsi ha inaugurato un nuovo punto vendita Conad a San Pietro Vernotico nel brindisino e riaperto il Conad Superstore di Sannicola (Le) dopo il restyling. Spesa quotidiana Lo store di San Pietro Vernotico è pensato per la spesa quotidiana, con un'offerta che mette al centro la freschezza, i prodotti del territorio e i servizi per la vita di ogni giorno. Ad accogliere i clienti all'ingresso è il reparto ortofrutta , con frutta e verdura fresche, selezionate ogni giorno, con ampio spazio alle produzioni stagionali locali. Proseguendo nel percorso di spesa, uno dei punti di forza del nuovo Conad è il reparto pane & pasticceria , con produzione interna ogni giorno. La gastronomia calda e fredda propone una selezione di piatti pronti e preparazioni del giorno legate alla tradizione gastronomica pugliese. Il banco salumi e formaggi presenta un'ampia selezione di specialità artigianali, con particolare attenzione ai produttori locali e regionali. Il reparto macelleria è disponibile sia con banco assistito che in modalità self-service. A completare l'offerta, una cantina vini in area dedicata propone una selezione ragionata di etichette pugliesi e regionali, con spazio privilegiato alle cantine del territorio. Il punto vendita propone inoltre una selezione dedicata a chi ha esigenze alimentari specifiche, con prodotti biologici, senza glutine e ad orientamento salutistico Localismo e sostenibilità Il cuore del nuovo Conad è il legame con il territorio. Oltre 230 referenze provengono da produttori locali , in un assortimento che racconta l'identità gastronomica del Salento e della Puglia. Lo store è stato realizzato con attenzione alle prestazioni ambientali ed energetiche, con un sistema di illuminazione Led a basso consumo e impianti frigoriferi a risparmio energetico "Aprire questo Conad a San Pietro Vernotico è per noi motivo di grande soddisfazione e di forte responsabilità - hanno dichiarato i soci Conad Adriatico Melania, Omar e Paolo Rollo -. Volevamo un punto vendita che rispondesse

Conad Adriatico nei giorni scorsi ha inaugurato un nuovo punto vendita Conad a San Pietro Vernotico nel brindisino e riaperto il Conad Superstore di Sannicola (Le) dopo il restyling. Spesa quotidiana Lo store di San Pietro Vernotico è pensato per la spesa quotidiana, con un'offerta che mette al centro la freschezza, i prodotti del territorio e i servizi per la vita di ogni giorno. Ad accogliere i clienti all'ingresso è il reparto ortofrutta , con frutta e verdura fresche, selezionate ogni giorno, con ampio spazio alle produzioni stagionali locali. Proseguendo nel percorso di spesa, uno dei punti di forza del nuovo Conad è il reparto pane & pasticceria , con produzione interna ogni giorno. La gastronomia calda e fredda propone una selezione di piatti pronti e preparazioni del giorno legate alla tradizione gastronomica pugliese. Il banco salumi e formaggi presenta un'ampia selezione di specialità artigianali, con particolare attenzione ai produttori locali e regionali. Il reparto macelleria è disponibile sia con banco assistito che in modalità self-service. A completare l'offerta, una cantina vini in area dedicata propone una selezione ragionata di etichette pugliesi e regionali, con spazio privilegiato alle cantine del territorio. Il punto vendita propone inoltre una selezione dedicata a chi ha esigenze alimentari specifiche, con prodotti biologici, senza glutine e ad orientamento salutistico Localismo e sostenibilità Il cuore del nuovo Conad è il legame con il territorio. Oltre 230 referenze provengono da produttori locali , in un assortimento che racconta l'identità gastronomica del Salento e della Puglia. Lo store è stato realizzato con attenzione alle prestazioni ambientali ed energetiche, con un sistema di illuminazione Led a basso consumo e impianti frigoriferi a risparmio energetico "Aprire questo Conad a San Pietro Vernotico è per noi motivo di grande soddisfazione e di forte responsabilità - hanno dichiarato i soci Conad Adriatico Melania, Omar e Paolo Rollo -. Volevamo un punto vendita che rispondesse davvero alle esigenze di chi vive qui: reparti freschi curati ogni giorno, le eccellenze del nostro territorio pugliese sugli scaffali e servizi concreti per semplificare la spesa quotidiana. Essere vicini alle persone significa prima di tutto ascoltarle. Con questa apertura vogliamo diventare un punto di riferimento reale per la nostra comunità". Reparti freschi al centro della ristrutturazione di Sannicola Il Conad Superstore di Sannicola (Le) , invece ha riaperto dopo un intervento di ristrutturazione totale che ha arricchito e potenziato il punto vendita, portandolo a un nuovo livello di qualità, servizio e attenzione al cliente. Il cuore del superstore è rappresentato dai reparti del fresco , rinnovati con una proposta di qualità pensata per rispondere alle esigenze di ogni giorno e per valorizzare il meglio che il territorio ha

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

da offrire. Il reparto ortofrutta è un omaggio alla terra salentina: frutta e verdura freschissime, di stagione e a chilometro corto, selezionate ogni giorno per garantire sapore e genuinità. Accanto ai prodotti locali, una curata selezione biologica e referenze già lavate e pronte all'uso, per portare in tavola qualità senza compromessi anche nei momenti più frenetici della giornata. La macelleria racconta la tradizione gastronomica pugliese attraverso preparazioni artigianali realizzate ogni giorno, nel pieno rispetto dei sapori e delle ricette della cucina locale, affiancate da una selezione di carni e tagli di prima scelta disponibili sia al banco assistito che in libero servizio. La pescheria porta direttamente in tavola i profumi e i sapori del mare Adriatico e Jonico, con pesce fresco selezionato , marinature e preparazioni già pronte da cuocere realizzate internamente: tutto il gusto del mare, con la comodità di chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare alla qualità. Il banco di salumi e formaggi è un viaggio tra le eccellenze casearie e salumiere del territorio . La gastronomia , con banco caldo e freddo, offre ogni giorno piatti pronti e specialità della cucina pugliese . In panetteria e pasticceria sono disponibili pane appena sfornato , dolci e prodotti da forno preparati artigianalmente, nel rispetto delle ricette e delle tradizioni locali. Un punto vendita al servizio della comunità Tra le novità che arricchiscono l'esperienza di acquisto: Candy Vertigo , il corner dedicato ai dolci e agli articoli per le ricorrenze, e Merendiamo , con una golosa selezione di snack e merende per grandi e piccini. "La riapertura di questo punto vendita rappresenta per noi il risultato di un percorso importante, fatto di scelte coraggiose e di un investimento convinto nel territorio e nelle persone - dichiarano i soci Conad Adriatico Paolo Palano e Donato Vantaggiato -. Abbiamo lavorato per creare un punto vendita che fosse davvero al servizio della comunità: moderno, accogliente, capace di rispondere alle esigenze di ogni cliente con qualità e attenzione. Un luogo che valorizzi le eccellenze del nostro territorio, che racconti attraverso i suoi scaffali la ricchezza della tradizione pugliese e salentina, e che sia ogni giorno un riferimento affidabile per le famiglie di Sannicola e dei comuni vicini". La ristrutturazione ha integrato importanti soluzioni in ottica di sostenibilità ambientale : i banchi frigo sono dotati di sportelli per ridurre le dispersioni di freddo e contenere i consumi, l'illuminazione è interamente realizzata con tecnologia Led e i sistemi di refrigerazione sono stati scelti per il loro basso impatto ambientale.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Informa Cibo

Concorrenza GDO

Il Conad Superstore di Sannicola riapre rinnovato: eccellenze del territorio, qualità e servizi per le esigenze di ogni giorno



Informa Cibo

Il Conad Superstore di Sannicola riapre rinnovato: eccellenze del territorio, qualità e servizi per le esigenze di ogni giorno

06/04/2026 11:50

Con l'inizio di giugno ha riaperto il Conad Superstore di Sannicola , situato lungo la Strada Statale 101 "Salentina di Gallipoli" , dopo un intervento di ristrutturazione totale che ha arricchito e potenziato il punto vendita, portandolo a un nuovo livello di qualità, servizio e attenzione al cliente. Il Conad Superstore si conferma punto di riferimento per la comunità locale e per i numerosi visitatori che, soprattutto nei mesi estivi, percorrono la Statale Salentina di Gallipoli in direzione delle marine del Salento. La posizione strategica, l' ampio parcheggio e la facilità di accesso lo rendono comodamente raggiungibile sia per i residenti dei comuni limitrofi che per i turisti in transito. Per festeggiare insieme ai clienti questo momento speciale, dal 3 al 14 giugno 2026 sarà disponibile un volantino promozionale con offerte dedicate alla riapertura . Per tutta la durata dell'iniziativa, i clienti riceveranno un buono sconto da 9 euro ogni 30 euro di spesa , utilizzabile dal 15 al 27 giugno su una spesa minima di 45 euro. Il cuore del Conad Superstore di Sannicola è rappresentato dai reparti del fresco , rinnovati con una proposta di qualità pensata per rispondere alle esigenze di ogni giorno e per valorizzare il meglio che il territorio ha da offrire. Il reparto Ortofrutta è un omaggio alla terra salentina: frutta e verdura freschissime, di stagione e a chilometro corto , selezionate ogni giorno per garantire sapore e genuinità. Accanto ai prodotti locali, una curata selezione biologica e referenze già lavate e pronte all'uso, per portare in tavola qualità senza compromessi anche nei momenti più frenetici della giornata. I reparti alimentari confezionati offrono un assortimento completo che spazia dal dolce al salato, dalle bevande ai surgelati, fino ai prodotti per la casa, per l'igiene personale e per gli animali domestici. Ampia e trasversale la presenza dei prodotti a marchio Conad , che uniscono qualità e convenienza in ogni reparto. Tra le novità che arricchiscono l'esperienza di acquisto: Candy Vertigo , il corner dedicato ai dolci e agli articoli per le ricorrenze, e Merendiamo , con una golosa selezione di snack e merende per grandi e piccini. La Macelleria racconta la tradizione gastronomica pugliese attraverso una proposta ricca e curata: preparazioni artigianali realizzate internamente ogni giorno , nel pieno rispetto dei sapori e delle ricette della cucina locale, affiancate da una selezione di carni e tagli di prima scelta disponibili sia al banco assistito che in libero servizio. La Pescheria porta direttamente in tavola i profumi e i sapori del mare Adriatico e Jonico, con pesce fresco selezionato , marinature e preparazioni già pronte da cuocere realizzate internamente: tutto il gusto del mare, con la comodità di chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare alla qualità. Il banco di Salumi e Formaggi è un viaggio tra le eccellenze casearie e salumiere del territorio : una selezione ampia e ricercata di specialità pugliesi e nazionali, pensata per soddisfare ogni palato e per dare spazio alle produzioni

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

locali più autentiche, con la cura e la competenza di chi sa consigliare il prodotto giusto per ogni occasione. La Gastronomia , con banco caldo e freddo, offre ogni giorno piatti pronti e specialità della cucina pugliese , preparate internamente con cura e passione, per chi vuole portare a tavola qualità e tradizione anche nei giorni più intensi. In Panetteria e Pasticceria ogni giorno è un'occasione per riscoprire i sapori di una volta: pane appena sfornato , dolci e prodotti da forno preparati artigianalmente con ingredienti selezionati, nel rispetto delle ricette e delle tradizioni locali. A completare l'offerta, una cantina vini che celebra il meglio della produzione enologica salentina e pugliese: Primitivo e Negroamaro delle principali cantine del territorio affiancati da una selezione di etichette nazionali, per accompagnare ogni occasione. Il punto vendita dedica inoltre ampio spazio alle nuove esigenze alimentari , con un assortimento pensato per chi fa scelte consapevoli: prodotti biologici, senza glutine, senza lattosio, bevande vegetali, alimenti proteici e integratori La riapertura del Conad Superstore di Sannicola è anche l'espressione concreta di un modello cooperativo che guarda al futuro : l'incontro tra giovani soci e realtà imprenditoriali con una solida storia dà vita a un percorso di crescita condivisa , in cui il trasferimento di competenze e l'esperienza maturata nel tempo diventano il motore di un ricambio generazionale sano e strutturato. Un approccio che mette al centro le persone e la comunità, e che conferma come il modello cooperativo di Conad sia capace di creare valore duraturo per i territori in cui opera. «La riapertura di questo punto vendita rappresenta per noi il risultato di un percorso importante, fatto di scelte coraggiose e di un investimento convinto nel territorio e nelle persone. Un risultato che non sarebbe stato possibile senza il contributo straordinario di tutte le nostre persone: a loro va il nostro ringraziamento più sincero, perché sono la risorsa più preziosa che abbiamo. - dichiarano i Soci Conad Adriatico Paolo Palano e Donato Vantaggiato - Abbiamo lavorato per creare un punto vendita che fosse davvero al servizio della comunità: moderno, accogliente, capace di rispondere alle esigenze di ogni cliente con qualità e attenzione. Un luogo che valorizzi le eccellenze del nostro territorio, che racconti attraverso i suoi scaffali la ricchezza della tradizione pugliese e salentina, e che sia ogni giorno un riferimento affidabile per le famiglie di Sannicola e dei comuni vicini". La ristrutturazione ha integrato importanti soluzioni in ottica di sostenibilità ambientale : i banchi frigo sono dotati di sportelli per ridurre le dispersioni di freddo e contenere i consumi, l'illuminazione è interamente realizzata con tecnologia LED e i sistemi di refrigerazione sono stati scelti per il loro basso impatto ambientale Il Conad Superstore di Sannicola si estende su una superficie di vendita di 1.260 mq , dispone di 5 casse tradizionali e 4 casse self-service ed è aperto dal lunedì alla domenica dalle ore 8:00 alle ore 21:00 . Per informazioni: tel. 0833/1930689 . Tra i servizi disponibili: accettazione buoni pasto, punto informazioni, ampio parcheggio, carrelli attrezzati per il trasporto di cani di piccola taglia e sconto dedicato agli anziani ogni martedì e domenica Condividi L'Articolo L'Autore.

Il Cittadino

Concorrenza GDO

LA GIUNTA IN TOUR/1 Alle Fanfani sindaco e assessori hanno incontrato i residenti del quartiere

Scaduti i permessi per Esselunga

L'operatore ha deciso di prendere tempo a causa dell'aumento dei costi delle materie prime. Si attende un nuovo progetto

ROSSELLA MUNGIELLO


LA GIUNTA IN TOUR/1 Alle Fanfani sindaco e assessori hanno incontrato i residenti del quartiere

Scaduti i permessi per Esselunga

LA GIUNTA IN TOUR/2 Diverse le segnalazioni su strade e sosta selvaggia

Sicurezza e manutenzioni, le richieste dei cittadini

Scaduti i permessi a costruire e previsioni sulla realizzazione che guardano ora ai prossimi due anni.

È tutto da ripensare intorno al nuovo supermercato a marchio Esselunga previsto sul sito dimesso ex Consorzio Agrario. È la "doccia fredda" sul futuro dell'area arrivata nel corso dell'assemblea pubblica della giunta con i cittadini alle Fanfani, a pochi passi dal sito. A fornire un quadro aggiornato sulla partita che coinvolge la storica area dismessa del capoluogo è stato l'assessore all'urbanistica Simone Piacentini. Se sul fronte delle opere pubbliche sono state completate le nuove rotatorie ai Giardini Barbarossa e in via Sforza - si è in attesa dei collaudi , le difficoltà, come ha spiegato Piacentini, sono sul fronte privato, intorno alla realizzazione del nuovo supermercato. «L'operatore ha fermato lo sviluppo del punto vendita fisico in seguito ad una serie di circostanze avvenute dal 2022 in poi, che hanno portato anche ad un aumento consistente dei prezzi delle materie prime - ha sottolineato - : come Comune ci siamo messi a disposizione per rivedere alcune scelte viabilistiche, evitando ad esempio lo spostamento della rampa di uscita dal parcheggio di via Polenghi, che avrebbe inciso in maniera considerevole sui costi. L'operatore però ha deciso di far scadere i permessi a costruire che già aveva in mano per realizzare il punto vendita, per non doverli continuamente aggiornarli». L'operatore avrebbe quindi già potuto avviare la costruzione del supermercato, ma ha deciso di prendere tempo. Potrà ripresentare poi i permessi a costruire per il nuovo supermercato e le opere viabilistiche, come le rotatorie di accesso al comparto, una volta rivista la progettazione. «Siamo in attesa di capire come vuole procedere Esselunga nel suo percorso di realizzazione del punto vendita aggiunge Piacentini - : quello che a noi come Comune forse premeva di più era procedere alla sistemazione dell'incrocio tra via Anelli, via San Bassiano e via Polenghi e stiamo cercando di anticiparla nelle more di quelle che saranno poi le loro decisioni». Rimane però confermata al momento la volontà di investire a Lodi. «Anche oggi mi è stata confermata l'intenzione di realizzare il punto vendita nell'arco dei prossimi due anni - ha aggiunto l'assessore - : la stima è di ripresentare il permesso a costruire per un supermercato più piccolo entro la fine dell'anno». Tra i nodi aperti c'è anche il destino dell'area verde di via Marconi, negli accordi iniziali destinata ad area cani e oasi felina. I lavori erano iniziati e sono stati poi congelati, con il parco che risulta chiuso da allora. «Con lo spostamento del terminal bus a sud, oltre la stazione ferroviaria, viene meno il progetto di realizzare l'ampliamento del terminal nord e rimarrà quindi un'area libera che sarà ceduta al comune - chiude Piacentini : l'area cani sarà realizzata qui,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

mentre l'oasi felina in via Marconi». L'incognita è però il quando. ©RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Stampa (ed. Alessandria)

Concorrenza GDO

Ad Alessandria sì della commissione. Abonante: "Una priorità"

Caso Pam, ok alla variante Nasce nuova area logistica

PIERO BOTTINO


Caso Pam, ok alla variante
Nasce nuova area logistica

piero bottino alessandria «Questa delibera per me vale quasi tutti gli anni di consiliatura: era in cima alla lista delle priorità con la mensa scolastica». Così il sindaco Giorgio Abonante dopo l'approvazione in commissione del progetto preliminare di «variante parziale del piano regolatore» che, sostanzialmente, mette fine al caso Logistica Pam. Una vicenda, partita durante il periodo con sindaco Gianfranco Cuttica, che secondo alcuni ebbe anche notevoli risvolti alle successive elezioni. In sostanza Pam, cioè Panorama, aveva progettato un centro logistico di grandi dimensioni (almeno per tutto il Nord Ovest) nell'area tra l'omonimo supermercato e la centrale di Telenergia. Insorse all'epoca buona parte del quartiere Europista, ci fu un lungo tira-e-molla, alla fine lo stop al progetto fu una delle prime decisioni prese dalla neogiunta Abonante, anche perché nel frattempo il nuovo Pai, piano d'assetto idrogeologico, stabilito dall'Autorità di bacino poneva nuovi e importanti vincoli sull'area stessa.

Partì da qui l'iter verso la soluzione, riallacciandosi a un'altra iniziativa, anch'essa portata avanti dalla giunta Cuttica: lo sviluppo dell'area D8, a fianco di D5 e D6.

La Val Tidone, società piacentina, rilevò i terreni che ha poi frazionato: una parte al centro smistamento Amazon, un'altra agli irlandesi di Primark. Ora si aggiunge un'altra area di dimensione pari a quella ex Pam. «La proposta di variante - hanno spiegato gli architetti Marco Della Valle e Francesca Manzoni della Blossom Avenue Partners che ha curato il progetto - introduce l'espansione dell'attuale area produttiva in località Spinetta per 180 mila metri quadrati e la conversione dell'attuale area artigianale e di deposito, di uguale dimensione, a spazi pubblici destinati a parco per il gioco e per lo sport». Lì fra l'altro è previsto un «parco agricolo urbano». Resta il problema viabilità in zona, sollevato dal consigliere Giuseppe Bianchini. «Ci stiamo relazionando con la Provincia, titolare delle strade - ha spiegato il dirigente Claudio Delponte -, ma le risorse sono minime, si possono fare interventi una tantum, ci vorrebbero invece investimenti continui. L'obiettivo a questo punto è arrivare a un consorzio di operatori delle aree logistiche che si faccia carico dei lavori». - © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere Fiorentino

Concorrenza GDO

L'ex vivaio di Varlungo e il supermercato mai nato «Abbandonato da anni»

In quell'area sarebbe dovuto sorgere un piccolo centro commerciale, ma il Comune non ha più contatti con la proprietà. L'interesse di Conad

Lorenzo Sarra


Firenze

Buco nero Pierguidi: «Va finito il cantiere per evitare il degrado»

L'ex vivaio di Varlungo e il supermercato mai nato «Abbandonato da anni»

In quell'area sarebbe dovuto sorgere un piccolo centro commerciale, ma il Comune non ha più contatti con la proprietà. L'interesse di Conad

RICUCIRE LA MOBILITÀ FIORENTINA

Viadotto all'Indiano, viveva a Dicomano il giovane travolto

L'ex vivaio di via Dalla Chiesa - nel rione di Varlungo - resta un'incognita. Nello spazio privato, 2.600 mq, doveva sorgere «un centro commerciale di piccole dimensioni», spiega il presidente di Q2 Michele Pierguidi. Il cantiere però è fermo e l'area resta un buco nero.

Il consigliere comunale di Spc, Dmitrij Palagi, ha chiesto chiarimenti sullo stato dell'intervento, denunciando il rischio di un'area lasciata in abbandono dopo lo stop ai lavori nella primavera del 2024.

Nella risposta dell'assessora all'urbanistica Caterina Biti si ricostruisce l'iter del progetto: il permesso di costruire per la nuova struttura commerciale, previa demolizione di immobili esistenti, è del 2021, con successive varianti approvate dagli uffici comunali. Palazzo Vecchio conferma inoltre che nel maggio 2024 è stato comunicato il cambio del direttore dei lavori dopo il decesso del precedente incaricato e che, tra il 2024 e il 2025, i tecnici della proprietà hanno preso contatti con gli uffici per valutare la ripresa del cantiere. Lo scorso luglio è stata infine depositata una nuova richiesta di autorizzazione paesaggistica, ancora pendente in attesa di integrazioni richieste dalla commissione per il paesaggio. L'amministrazione non ha più contatti con la proprietà dall'agosto 2025.

Una vicenda lunga e complessa. Secondo il consigliere di Q2 in quota FdI, Simone Sollazzo, nel 1993 le imprese vivaistiche presenti avrebbero realizzato strutture abusive.

Negli anni Duemila sarebbe poi arrivato un condono, accompagnato dal cambio di destinazione d'uso da agricolo a commerciale. Un passaggio che ha sollevato contestazioni: Sollazzo ricorda le osservazioni avanzate da Italia Nostra, secondo cui il rilascio delle concessioni in sanatoria non sarebbe stato compatibile con il Testo unico dell'edilizia, dal momento che il piano regolatore prevedeva di mantenere libere da edificazioni le rive dell'Arno, in relazione a un possibile rischio idraulico.

La proprietà dell'area, secondo gli accessi agli atti, risulterebbe di Lo.cla.im spa, che si occupa di costruzione, ristrutturazione e manutenzione di immobili. Tra i nomi circolati per il supermercato c'era quello di Conad. L'azienda frena: «Ci sono trattative in corso, è prematuro fare considerazioni». Tra il 2017 e il 2018 il Corriere Fiorentino aveva raccontato il degrado attorno all'ex vivaio e all'ex deposito tram di via De André, acquistato all'asta dieci anni fa da un concessionario di auto e anch'esso mai recuperato.

L'ex vivaio era finito al centro della cronaca per due violenze sessuali nei pressi di ponte di Varlungo, attribuite a un senzatetto, che lo usava come rifugio. Dopo gli episodi, nel 2019, il Comune intervenne

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

con una nuova illuminazione in via della Funga: «Ma il completamento del cantiere eliminerebbe diversi problemi», chiude Pierguidi.

Il Tirreno

Concorrenza GDO

Conad dona una tonnellata di prodotti alimentari


Emergenza abitativa e lavoro «Noi aiutiamo 400 persone»

Conad dona una tonnellata di prodotti alimentari

Generosa donazione da parte di Conad Piombino alla San Vincenzo de' Paoli. Parliamo addirittura di una tonnellata di prodotti tra latte a lunga conservazione, biscotti (entrambi richiestissimi poiché vengono donati ai bambini per la prima colazione) e pomodori pelati, che l'associazione destinerà alle persone bisognose. Il Banco alimentare da tempo ha diminuito la quantità di approvvigionamenti da elargire alle singole sedi; perciò, mai come in questo momento è indispensabile poter contare sulle donazioni di singoli cittadini e realtà del territorio. «Il Banco alimentare continua a sostenerci - spiega Cristina Guerra, presidente del Consiglio Centrale Interprovinciale di Livorno e Grosseto della San Vincenzo de' Paoli -. Il problema è che i prodotti che ci vengono fatti recapitare risultano insufficienti a soddisfare il numero delle persone che stiamo seguendo». «Dobbiamo riconoscere - prosegue - che Conad ci dimostra la sua vicinanza in ogni momento dell'anno, e in particolare questa volta avendoci donato questo considerevole quantitativo di beni che per noi sono importantissimi; perciò, mi sento in dovere di ringraziare il direttore per questo atto di grande generosità». Da sottolineare la sempre ottima risposta della cittadinanza, pronta ad intervenire con aiuti anche materiali ogni qual volta se ne presenti l'occasione. «È capitato di scrivere sui nostri canali social di aver bisogno di un elettrodomestico che si era improvvisamente rotto - sottolinea Guerra -. Ebbene, nel giro di poco tempo si è sempre presentato qualcuno a donarcene uno che aveva in casa, magari vecchio ma ancora funzionante. Insomma, dobbiamo riconoscere ancora una volta che lo spirito solidale dei piombinesi è davvero ammirevole».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nuova Sardegna

Concorrenza GDO

La strada delle imprese sarde «Competitività e infrastrutture per vincere le sfide di domani»

Le testimonianze di Saras, Cantine Argiolas, Imi Remosa e Conad


La strada delle imprese sarde «Competitività e infrastrutture per vincere le sfide di domani»
Le testimonianze di Saras, Cantine Argiolas, Imi Remosa e Conad

Cagliari «Servono energia e trasporti competitivi, bisogna restituire fiducia ai giovani che vogliono fare impresa, investire nell'innovazione e continuare a valorizzare le eccellenze del territorio». È il filo rosso che ha unito gli interventi dei rappresentanti di alcune tra le più importanti realtà produttive della Sardegna durante l'incontro "Top 1000" organizzato ieri a Cagliari dalla Nuova Sardegna. Dall'industria energetica all'agroalimentare, dalla manifattura avanzata alla grande distribuzione, emerge una fotografia dell'isola fatta di opportunità e criticità, ma soprattutto di imprese che continuano a investire e a guardare al futuro.

Tra i protagonisti del dibattito, il Gruppo Saras, rappresentato da Enrico Giglioli, responsabile delle Nuove iniziative e delle Energie rinnovabili. Un intervento che ha ribadito il ruolo centrale dell'azienda nell'economia sarda. «Siamo consapevoli del nostro ruolo e della nostra responsabilità nei confronti del territorio» ha spiegato, sottolineando come il comparto energetico stia attraversando una fase particolarmente complessa a causa delle tensioni geopolitiche e delle incertezze sui mercati internazionali. In questo contesto Giglioli ha confermato l'impegno di Saras per garantire sicurezza energetica e continuità degli approvvigionamenti, affiancando agli investimenti tradizionali quelli destinati alla transizione energetica e alle fonti rinnovabili.

Dal settore energetico a quello vitivinicolo, Francesca Argiolas ha invece portato all'attenzione del pubblico il valore economico, culturale e identitario prodotto dalle cantine sarde. Il vino, ha ricordato, non rappresenta soltanto un prodotto agricolo, ma uno strumento capace di raccontare l'isola nel mondo e di promuoverne l'immagine.

Argiolas ha inoltre evidenziato le difficoltà legate all'evoluzione dei mercati internazionali e ai cambiamenti nei consumi, sottolineando come il comparto debba essere sempre più dinamico e capace di interpretare le nuove esigenze dei consumatori. Ma il principale ostacolo resta quello storico dell'insularità. «La distanza dai mercati, il caro energia, l'aumento dei costi dei trasporti e l'introduzione dell'Ets incidono pesantemente sulla nostra competitività», ha spiegato, richiamando l'attenzione sui costi aggiuntivi che gravano sulle imprese sarde.

Uno sguardo al futuro dell'industria è arrivato invece da Buscemi, presidente di Imi Remosa, azienda nata in Sardegna nel 1955 e oggi leader internazionale in diversi comparti ad alta specializzazione. Dalla petrolchimica all'idrogeno, fino alle tecnologie per la produzione energetica, la società rappresenta uno dei casi di successo dell'industria isolana. Dal 2012 l'azienda fa parte di una multinazionale quotata alla Borsa di Londra, mantenendo però il proprio radicamento i Sardegna.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nuova Sardegna

Concorrenza GDO

A chiudere il quadro è stato Michele Orlandi, direttore della rete Conad Nord Ovest, che ha illustrato il peso del sistema cooperativo nel tessuto economico regionale. Pur non comparendo direttamente nella classifica delle Top 1000, molti dei soci Conad figurano tra le maggiori aziende dell'isola. (an.mass.
).

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Oggi

Economia, consumi e società

Barilla accelera sulla sostenibilità Recupero idrico: +196% rispetto al 2022


Pamaf cerca un nuovo polo retail

Barilla accelera sulla sostenibilità Recupero idrico: +196% rispetto al 2022

Prosegue l'impegno di Barilla per l'ambiente e la sostenibilità. Il ridimensionamento del packaging delle tagliatelle, che ha portato a un risparmio di 150 tonnellate di cartone e una riduzione del 20% delle emissioni di anidride carbonica, e l'utilizzo di vasetti per i sughi pronti contenenti circa il 65% di vetro riciclato sono solo due delle numerose iniziative intraprese dal gruppo, presentate oggi in occasione della Giornata mondiale dell'ambiente. «Il futuro del pianeta sarà sempre più legato alla capacità di diffondere cultura ed educazione», spiega Paolo Barilla, vicepresidente del gruppo.

«Per Barilla questo significa prendersi cura delle comunità, promuovere buoni valori e investire in tecnologie e produzioni orientate alla protezione dell'ambiente e attente alla salute delle persone».

Il colosso alimentare, che ha chiuso il 2025 con un fatturato di 4,837 miliardi di euro (+1% al netto dell'effetto cambio), nel corso dell'anno ha investito 47 milioni di euro in ricerca, sviluppo e qualità, anche attraverso il Bite (Barilla innovation & technology experience), il polo globale di innovazione sorto a Parma accanto allo storico pastificio. Sul fronte energetico, nel 2025 sono stati investiti 30 milioni di euro per nuovi impianti fotovoltaici: i 5 nuovi impianti attivati a Foggia, Melfi, Ascoli Piceno, Cremona e Thiva, in Grecia, hanno portato la capacità fotovoltaica installata negli stabilimenti a superare gli 8 mw, più del quadruplo rispetto al 2022. Significativi anche i risultati ottenuti nel risparmio idrico: negli stabilimenti situati in aree soggette a stress idrico, il volume di acqua riciclata e riutilizzata è aumentato del 196% rispetto al 2022, avvicinando l'azienda all'obiettivo del +250% entro il 2030.

Nel 2025 Barilla ha acquistato 4.160 tonnellate di grano tenero proveniente da agricoltura rigenerativa: l'obiettivo, al 2030, è di 250.000 tonnellate. È da qui che è arrivato a scaffale nel 2025 il biscotto Mulino Bianco Buongrano, il primo prodotto realizzato con il 100% di farina di grano tenero proveniente da agricoltura rigenerativa e certificata, parte del programma «Carta del Mulino» che oggi coinvolge quasi 2.000 agricoltori di grano tenero e ha consentito una riduzione annua delle emissioni pari a circa 9.000 tonnellate (l'equivalente di oltre 2.000 voli andata e ritorno tra Milano e Los Angeles).

La presenza di Barilla, che oggi conta 30 comprensori produttivi nel mondo (di cui 15 in Italia), si concretizza nelle comunità anche attraverso iniziative legate ai territori in cui opera e progetti che utilizzano il cibo come strumento di inclusione sociale. È il caso di PastAut, la collaborazione sviluppata con PizzAut che ha portato la pasta Barilla nei menù dei ristoranti gestiti da ragazzi autistici a Cassina de' Pecchi e Monza, grazie anche al supporto formativo degli chef di Academia Barilla. Nel corso del

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

2025, infine, il gruppo ha donato 4.000 tonnellate di prodotti a organizzazioni non profit e destinato 2 milioni di euro a iniziative di carattere sociale.

Italia Oggi

Economia, consumi e società

Al via una limited edition tra il brand di snack e i biscotti Gocciole di Pavesi (gruppo Barilla)

Ringo, il gusto delle partnership

Strumento strategico per generare rilevanza e conversazione

ELENA GALLI


Marketing

Al via una limited edition tra il brand di snack e i biscotti Gocciole di Pavesi (gruppo Barilla)

Ringo, il gusto delle partnership

Strumento strategico per generare rilevanza e conversazione

Come recitava lo slogan di una celebre campagna, Ringo «è la merenda che unisce», proprio come i due biscotti, tenuti insieme dalla crema al latte, lanciati alla fine degli anni sessanta da Mario Pavesi, «e questa verità di prodotto», ha spiegato a ItaliaOggi Francesco Maria Agnoli, senior equity manager Ringo, Pavesini e Gran Pavesi, «diventa il cuore di tutto il racconto di marca, dal posizionamento alle attivazioni sul territorio». E anche il cuore di un nuovo lancio: quello di Ringo feat Gocciole, un prodotto che unisce, anche nella forma delle cialde di pastafrolla, due dei biscotti di maggiore successo di Pavesi (gruppo Barilla) e due diversi momenti di consumo: la colazione e la merenda. «Le partnership rappresentano per Ringo uno strumento strategico per generare rilevanza, conversazione e per entrare in modo credibile nei mondi che contano per il nostro target. Negli anni il brand ha costruito collaborazioni capaci di parlare il linguaggio dei ragazzi, rafforzando la percezione di modernità e vicinanza ai loro interessi. Con Ringo feat Gocciole facciamo un passo ulteriore: qui la partnership non è solo comunicazione, ma diventa un'esperienza di gusto concreta, oltre che un vero "featuring" che trasforma una rivalità pop in una combinazione vincente. Questa collaborazione ci permette di ampliare la rilevanza del brand, di parlare a un pubblico più trasversale e di rafforzare il posizionamento di Ringo come brand della condivisione e delle combinazioni sorprendenti. È un modello che guardiamo con grande interesse anche per il futuro, perché dimostra come le partnership possano creare valore sia in termini di immaginario sia di esperienza di prodotto». Se il target core di Ringo resta quello dei tweens, tra i 7 e i 14 anni, con i genitori come acquirenti, il brand «si muove già in una logica di doppio target», ha sottolineato Agnoli, «da un lato i tweens, dall'altro i giovani adolescenti, che rappresentano un ampliamento naturale soprattutto grazie alle innovazioni di prodotto e alle collaborazioni. Le limited edition, come Ringo feat Gocciole (prodotta all'interno dello storico stabilimento di Ascoli del gruppo Barilla, ndr), sono pensate proprio per ampliare la rilevanza del brand a un pubblico leggermente più adulto, senza perdere autenticità. La capacità di essere trasversali, pur mantenendo un'identità chiara, è uno dei punti di forza di Ringo: il brand continua a presidiare il proprio core target, ma costruisce anche ponti verso pubblici contigui». Il focus sui giovanissimi era evidente fin dal lancio dei biscotti, che Mario Pavesi decise di chiamare con il nome del batterista (Ringo Starr) dei Beatles, gli idoli del momento. La rilevanza culturale per i tweens è, ancora oggi, una delle direttrici, accanto alla centralità del prodotto, della strategia di marketing del brand. «Ringo interpreta i momenti quotidiani in cui i ragazzi si ritrovano tra pari, lontano da giudizi e aspettative: l'intervallo, il dopo scuola, il campetto, la chat con gli amici. Sono i "terzi spazi" fisici e digitali in cui si costruiscono identità e relazioni, e Ringo vuole

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

essere presente proprio lì, con un linguaggio vicino, autentico e non giudicante», ha aggiunto Agnoli. Lo scorso settembre il marchio, con la campagna «Tra di noi c'è più gusto», ha lanciato un nuovo posizionamento, che «sta generando risultati molto positivi. Stiamo osservando una crescita significativa della percezione di Ringo come marca innovativa e rilevante, capace di rinnovarsi senza perdere la propria identità. Il nuovo posizionamento ha inoltre contribuito a riportare Ringo in una posizione di forza nella categoria: oggi il brand è leader nel mercato degli snack in Italia ed è scelto da oltre 7,7 milioni di famiglie, confermando la sua capacità di parlare a più generazioni», ha precisato il senior equity manager. Un elemento chiave di questa strategia è la comunicazione. Grazie a un ecosistema a 360°, «comunicazione, Pr, retail, digital e attivazioni speciali lavorano in modo integrato per generare awareness, engagement e prova prodotto. La limited edition Ringo feat Gocciole ne è un esempio concreto: nasce con una conversazione pop tra community, si sviluppa in comunicazione e si traduce in un'esperienza di gusto reale a scaffale». Senza dimenticare l'innovazione, che passa anche «attraverso collaborazioni capaci di generare buzz e di intercettare i linguaggi dei ragazzi ed esperienze di marca fuori dalla comunicazione tradizionale, come attivazioni, contenuti social, momenti di engagement». Al centro di tutto, ha concluso Agnoli, c'è il prodotto: che «racconta il brand, non è un semplice elemento a sé».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Oggi

Economia, consumi e società

Se la torta è buona, se ne può fregare dei dazi Usa

CORRADO SAPEGNO


Firenze, aziende di stranieri

Se la torta è buona, se ne può fregare dei dazi Usa

Il dolce italiano non teme i dazi Usa: ne sa qualcosa Dolcefreddo Moralberti che, da Candelù di Maserada sul Piave (Tv) esporta 22 mila torte l'anno negli States dove tra l'altro gode della certificazione Fda, la Food and drug administration, l'agenzia che valuta la qualità degli alimenti ingurgitati dagli americani.

Una certificazione che prevede valutazioni prima della messa sul mercato e monitoraggi continui post commercializzazione per garantire che sulle tavole stellestrisce arrivino cibi sicuri, salubri, igienici e correttamente etichettati.

Fondata nel 1994, l'azienda offre semifreddi, torte da forno, da buffet, maxi, cheesecake, pretagliate, bavaresi, monoporzioni, take away, in stile americano e senza glutine.

E dispone inoltre di una linea halal, perché i suoi prodotti arrivano anche in Azerbaijian, più tutte le certificazioni per la vendita in Corea del Sud.

Le torte trevigiane, oltre che in Europa e alle Antille, arrivano anche in Cina e Giappone. E Tesco, grande catena di supermercati inglese, dall'ottobre scorso vende i prodotti della Moralberti (si va forte anche sul mercato canadese).

Il futuro? Per adesso ci sono 60 dipendenti e 12 milioni annui di fatturato per una produzione di 7.500 torte al giorno; domani (cioè nel 2028) però si arriverà ad almeno 10mila. E da ultimo è stata inglobata anche la Biscotteria Bettina, per allargare ulteriormente l'offerta. Punto forte di Moralberti è quello di usare ingredienti esclusivamente made in Italy e di qualità, per portare il prodotto italiano in tutto il mondo.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Oggi

Economia, consumi e società

Consorzi Dop e Igp, sostenibilità ambientale per ampliare i mercati

ERMANNO COMEGNA


Diritto

Consorzi Dop e Igp, sostenibilità ambientale per ampliare i mercati

I consorzi di tutela dei prodotti agroalimentari italiani che si fregiano del riconoscimento della DOP e della IGP possono adottare iniziative finalizzate a migliorare le prestazioni in materia di sostenibilità ambientale, sociale ed economica della produzione tutelata e percorrere così nuove strade per la valorizzazione di mercato e per soddisfare le esigenze dei consumatori. Lo prevede il decreto Masaf n. 264637 del 3 giugno 2026 che introduce le disposizioni generali in materia di costituzione e riconoscimento dei consorzi di tutela delle indicazione geografica e recepisce le nuove disposizioni comunitarie in materia (Regolamento 2024/1143).

Le iniziative di sostenibilità devono essere adottate facendo in modo di coinvolgere i produttori, con particolare riferimento agli agricoltori fornitori della materia prima. È necessario includere tali attività nei programmi annuali e pluriennali del consorzio ed assicurare che non ci siano divergenze rispetto al disciplinare di produzione. Le iniziative di sostenibilità possono comprendere, ad esempio, la diffusione di pratiche produttive rispettose dell'ambiente, come l'utilizzo di tecniche agronomiche sostenibili, in grado di assicurare il risparmio idrico, tali da tutelare le risorse naturali e la biodiversità, con effetti positivi sull'efficienza energetica e sulle riduzioni degli sprechi e delle emissioni. Turismo delle DOP Un secondo nuovo ambito di azione sul quale i consorzi di tutela si potranno esercitare in futuro riguarda l'adozione di linee di indirizzo per lo sviluppo del turismo gastronomico all'interno dell'area geografica di pertinenza del prodotto tutelato. Tale attività mira alla promozione della conoscenza della DOP e della IGP, delle relative caratteristiche qualitative, enfatizzando il legame con l'ambiente e con il territorio. In tale contesto il consorzio può stipulare accordi di collaborazione con le istituzioni locali, gli istituti scolastici e le università per la promozione del turismo gastronomico sostenibile.

Un solo consorzio per più indicazioni geografiche Per favorire la formazione di consorzi che abbiano una massa critica sufficiente ad esercitare le complesse attività di tutela, promozione, valorizzazione, informazione, vigilanza e programmazione di iniziative in accordo con gli attori del territorio, è consentita la possibilità di costituire un unico consorzio di tutela per la gestione di una molteplicità di indicazioni geografiche. In questo modo anche produzioni di piccola e media scala possono svolgere le attività complesse attraverso un organismo di aggregazione di più produzioni riconosciute. Il decreto prevede che ciascuna indicazione geografica abbia una propria autonomia decisionale e rispetti i criteri per il riconoscimento in termini di rappresentatività degli operatori della filiera.

Programmazione produttiva I consorzi di tutela dei prodotti agricoli ed alimentare riconosciuti possono

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

predisporre un piano contenente misure temporanee di regolazione dell'offerta da sottoporre all'approvazione del Masaf. I piani di regolazione dell'offerta hanno una durata di tre anni e possono essere rinnovati. Finora lo strumento della programmazione è stato diffusamente utilizzato solamente dalle indicazioni geografiche dei formaggi e dei prosciutti.

Utilizzo delle DOP e IGP sui prodotti trasformati Il decreto stabilisce che è il consorzio di tutela ad autorizzare l'impiego della denominazione sulle etichette o nella pubblicità dei prodotti composti, elaborati o trasformati e predispone un elenco dove sono annotate le autorizzazioni rilasciate.

Italia Oggi

Economia, consumi e società

La Corte di cassazione nella relazione dell'ufficio del massimario sulla legge 75 del 2026

Frodi alimentari, mano pesante

Oltre alla chiusura temporanea pure revoca della licenza

DARIO FERRARA


La Corte di cassazione nella relazione dell'ufficio del massimario sulla legge 75 del 2026

Frodi alimentari, mano pesante

Oltre alla chiusura temporanea pure revoca della licenza

L'azienda rischia la chiusura temporanea per i nuovi reati di frode alimentare e commercio di prodotti mendaci, mentre nei casi più gravi c'è la revoca della licenza. Così la Cassazione nella relazione su novità normativa dell'1/06/2026, n. 43 realizzata dall'ufficio del massimario sulla legge 75/2026. Per i fatti commessi prima del 29 maggio 2026, data di entrata in vigore dei nuovi reati agroalimentari, i giudici dovranno quasi sempre applicare la vecchia disciplina, ritenuta più favorevole.

Pene accessorie. La chiusura dello stabilimento da 5 giorni a 3 mesi è disposta dal giudice per i reati di frode e segni mendaci se il fatto è di particolare gravità o in caso di recidiva specifica. Per agropirateria o reati associativi scattano misure da a 1 mese a 5 anni: interdizione dall'esercizio di una professione e divieto di ottenere iscrizioni, autorizzazioni, concessioni o licenze per attività imprenditoriali e di accedere a contributi, finanziamenti, mutui agevolati o erogazioni pubbliche. Chiusura temporanea da 1 a 12 mesi in caso di agropirateria o reati associativi, se il fatto è di particolare gravità o c'è recidiva specifica; chiusura definitiva se coesistono i due presupposti. Suscita dubbi tra i giuristi il fatto che siano colpiti soggetti estranei al reato in primis i dipendenti, ma anche fornitori, creditori e soci non coinvolti nell'illecito.

Sanzioni pecuniarie. Scarsa invece la deterrenza per le grandi imprese con le sole sanzioni pecuniarie "231" fino a 500 quote. I nuovi reati di frode alimentare e commercio con segni mendaci sono fonte di responsabilità amministrativa per l'ente solo se commessi in forma organizzata, continuativa e sistematica. Secondo alcuni commentatori, dunque, s'indebolisce «l'efficacia special-preventiva» della norma: stavolta non si colpisce l'ente nella sua capacità operativa, bloccando l'attività d'impresa o l'accesso ai fondi.

Bilanciamento a rischio.

L'aggravante dell'agropirateria aumenta la pena da un terzo alla metà. Ma la dottrina è perplessa sulla scelta di prevederla come circostanza a effetto speciale e non come reato autonomo, come aveva proposto la commissione Caselli nel 2015. Grazie al bilanciamento con le attenuanti, compresa quella nuova della "cooperazione", si rischia di vanificare la deterrenza verso la criminalità organizzata e le pene accessorie più severe come la chiusura definitiva per le frodi alimentari organizzate.

Formulazione generica.

Troppo generica, poi, l'attenuante speciale che riduce la pena dalla metà a due terzi a chi per chi collabora con le autorità nel contrasto dei reati, a differenza di altre norme sui collaboratori di giustizia che richiedono che richiedono elementi "decisivi" per ottenere sconti di pena.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Gazzetta del Mezzogiorno

Economia, consumi e società

DIFFERENZE Nel nostro Paese le regole sono stringenti i produttori non possono usare farmaci o sostanze chimiche ma in Europa è diverso GUSTO «Può essere che al palato del consumatore risulti buono un hamburger fatto con le schifezze rispetto ad uno con carne sana»

Carne a prezzi bassi, l'ombra del lucro

Prosegue la denuncia degli allevatori: attenti ai prodotti in arrivo dall'estero


LA NOSTRA INCHIESTA

CONCORRENZA SLEALE

Carne a prezzi bassi, l'ombra del lucro

Prosegue la denuncia degli allevatori: attenti ai prodotti in arrivo dall'estero

INon è semplice accedere ai retroscena di questo settore. Bisogna vincere diffidenze, timori. Tuttavia, nel mondo della produzione e commercializzazione della carne si sta muovendo qualcosa di importante. Sono gli imprenditori come Gianluca Gigante di Putignano o come Piero Caponio di Cassano a parlare apertamente della situazione. I due gestiscono aziende in cui ormai allevano, trasformano, producono e vendono, tutto in autonomia.

Incontriamo Gigante nella sua azienda tra Putignano a Gioia de Colle. «La carne dall'estero arriva come è sempre stato. È chiaro che sul mercato puoi trovare carne a prezzi più bassi ma non è carne fresca perché la carne, dopo averla macellata, la devi gestire in una o due settimane. Invece qualcuno che sta speculando, la gestisce con l'uso del freddo e magari falsa le scadenze». Ricorda: «La trasmissione Report ha dimostrato proprio questo, si falsano le scadenze e si recupera la carne ormai avariata e da buttare e poi c'è l'industria che fa le trasformazioni più accentuate ma poi vendono davvero schifezze».

Entriamo nel vivo del problema. «Quando macini, mescoli e inserisci polverine magiche fai quello che vuoi». Cosa sono le polverine magiche? «C'è di tutto: conservanti, coloranti, additivi. Report ha dimostrato che si importa carne già scaduta per risparmiare sui costi.

Non conosco bene questa materia perché noi non facciamo certe cose». In Italia le regole sono stringenti, non possiamo usare farmaci o sostanze chimiche ma in Europa è diverso, l'animale pare venga fatto ingrassare per immetterlo sui mercati già a 6 od 8 mesi di vita. «L'Italia non può obbligare gli altri Paesi a fare cose che noi facciamo da sempre. Gli altri usano farmaci di ogni tipo, a noi è vietato ma siamo gli unici. L'Europa dovrebbe fare una cosa. Imporre di indicare a caratteri grandi in etichetta tutto». Cosa vuol dire tutto? «Il consumatore deve sapere ciò che mangia. Con l'informazione del consumatore si risolve il problema. Tutto il resto sono chiacchiere. Bisogna informare ed educare a mangiare sano non tutto ciò che capita e che sia buono alla vista e al palato. Da bambini, nelle scuole bisognerebbe fare educazione alimentare».

Facciamo degli esempi. «L'hamburger schiacciato che spesso vediamo e da cui trasuda un liquido rossastro non fa bene alla nostra salute. Dipende da quello che lei trova scritto in etichetta. Chi ha il dovere di controllare controlla bene? Può essere che al palato del consumatore risulti buono un hamburger fatto con le schifezze, fatto male, rispetto ad un hamburger con carne sana. Ci sono delle sostanze che fanno

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

trattenere all'hamburger il liquido perché così pesa di più. Alla cottura, l'hamburger si appiattisce e diventa magro rilasciando liquido con sostanze forse nocive. Non credo siano sostanze nemmeno vietate anche perché difficili da controllare e far emergere».

L'Italia è uno dei Paesi più attenti ai controlli. Più di tutti gli altri. Dunque l'ipo tesi è legittima: c'è carne che arriva dall'este ro? «Certo. Il problema è che arriva merce da fuori dove non è stato controllato nulla. E qui c'è un doppio problema. Il primo: una concorrenza economica non proprio leale. Il secondo problema è che potrebbero giungere schifezze a nostra insaputa». Ma se si trasporta carne dall'estero, una volta superato il valico del Brennero, si può ipotizzare un cambio di etichetta con lo stemma tricolore?

«Non si può fare ma lo fanno. Eccome se lo fanno - risponde Gigante - sa quanti prosciutti diventano per miracolo italiani? Coldiretti ha fatto una battaglia, ha bloccato i camion al Brennero, ha reso pubbliche le notizie».

Il tema è enorme. sebbene stia passando nel silenzio più totale. I nostri allevatori suggeriscono di andare a leggere con molta attenzione cosa è scritto sulle etichette di confezioni di carne venduta in grandi centri commerciali. Dove sono macellati gli animali? E dove sono allevati? E com'è possibile che un chilo di carne di vitello, ad esempio, possa costare tra i 15 e i 35 euro (a seconda del taglio) nei supermercati e tra i 20 e i 49 nelle macellerie?

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Gazzetta del Mezzogiorno

Economia, consumi e società

Se il cibo diventa scienza il laboratorio del futuro alla Masseria Pietrasole


Aspettando Costa Sud un lungomare delirio

Se il cibo diventa scienza il laboratorio del futuro alla Masseria Pietrasole

lBARI. Alla masseria Pietrasole, location situata nella frangia urbana barese, il progetto «Dal seme al piatto» si presenta come un modello di collaborazione tra università, istituzioni pubbliche, privati e territorio, con l'obiettivo di trasformare la ricerca sulla nutraceutica in un'esperienza educativa, sociale e produttiva aperta alla cittadinanza.

Una catena virtuosa che ha coinvolto associazioni e realtà del territorio, dando vita a una comunità degli orti e trasformando un'area periurbana della città in un laboratorio en plein air di educazione, scienza e biodiversità.

Il piano operativo si sviluppa come una sperimentazione di partenariato pubblico-privato che punta a strutturare in modo stabile la rete degli orti urbani e periurbani, con l'obiettivo di coniugare ricerca scientifica, formazione e valorizzazione del territorio. «È importante la comunione di intenti tra pubblico e privato - ha spiegato il professor Dante Mazzitelli, componente del Comitato scientifico del Centro interdipartimentale dell'Università - questo può essere un esempio da replicare in altri territori della nostra regione». Il progetto, infatti, si sviluppa in un'area di cintura urbana messa a disposizione da una struttura privata e destinata a diventare spazio didattico e di ricerca. «È un progetto nel quale pubblico e privato collaborano su un unico obiettivo: da una parte la didattica sul campo per le nuove generazioni, dall'altra la ricerca sulle piante officinali e sui loro estratti», ha aggiunto Mazzitelli. Dopo anni di lavoro preparatorio, il progetto entra ora nella fase operativa, con la produzione agricola destinata direttamente ai cittadini. L'obiettivo è anche quello di accorciare la filiera e rendere questi prodotti più accessibili. Sono già in corso contatti con la grande distribuzione organizzata per la creazione di corner dedicati nei supermercati cittadini, con un'at tenzione particolare alla logica del chilometro zero e a condizioni economiche vantaggiose per la popolazione. «L'orto urbano sarà a disposizione dei cittadini con prodotti a chilometro zero monitorati dall'univer sità, con garanzia della loro qualità e genuinità», ha spiegato ancora il professore.

L'iniziativa, finanziata dalla Regione, coinvolge il Centro interdipartimentale dell'Ateneo barese «Cibo in salute» e un'am pia rete di associazioni, scuole e imprese agricole. Il valore aggiunto del progetto è anche nella sua struttura economica e organizzativa, finanziamento al netto delle spese, sostenuto da fondi regionali. Un aspetto, quello economico e amministrativo, che la docente Filomena Corbo, ordinario di Chimica degli alimenti UniBA e coordinatrice di «Cibo in salute», chiarisce subito: «I fondi verranno utilizzati interamente per la realizzazione delle attività». Nei progetti tradizionali, spiega, è previsto un cofinanziamento da parte delle università attraverso il personale, mentre in

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

questo caso «non era contemplato alcun cofinanziamento e l'uni versità ha messo a disposizione le proprie strutture senza costi riconosciuti. È un valore per i cittadini, perché i soldi pubblici vengono spesi esclusivamente per realizzare interventi destinati alla comunità», sottolinea la Docente. Al centro dell'iniziativa anche la valorizzazione del patrimonio agroalimentare pugliese. «La Puglia è la regione italiana più ricca di alimenti funzionali, cioè alimenti con componenti bioattivi che hanno effetti antiossidanti e antinfiammatori», afferma. E gli esempi non mancano: dalla carota di Polignano, «con un contenuto di vitamina E tre volte superiore rispetto alle varietà comuni», alle ciliegie di Turi ricche di antociani, fino all'olio extravergine locale ad alto contenuto di polifenoli.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Mercosur, l'accordo vale quasi 1 miliardo

Commercio estero. In vigore in via provvisoria dal 1° maggio. Nel 2025 il Centro ha già esportato nell'area 2,3 miliardi (+1,4%), che ora potrebbero crescere quasi del 40% entro il 2040 creando 25mila nuovi posti di lavoro. Al top Emilia-Romagna e Toscana

Andrea Marini


Mercosur, l'accordo vale quasi 1 miliardo

«Un aiuto alla diversificazione dei mercati»

«Area con potenziale inespresso incredibile»

«Dal Brasile arrivano ora nuove richieste»

L'accordo commerciale tra Mercosur (che comprende Argentina, Brasile, Uruguay e Paraguay) e Unione europea, entrato in vigore in modalità provvisoria poco più di un mese fa, il 1° maggio, in prospettiva potrebbe garantire una spinta all'export delle regioni del Centro Italia (Emilia-Romagna, Toscana, Lazio, Marche, Umbria e Abruzzo).

L'accordo Ue-Mercosur coinvolge 720 milioni di persone (270 milioni nei paesi Mercosur), il 20% del Pil globale (dati 2025), 340 indicazioni geografiche alimentari europee, di cui 57 italiane ed è articolato così: la progressiva eliminazione dei dazi sul 91% delle esportazioni della Ue verso il Mercosur e sul 95% delle esportazioni del Mercosur verso la Ue.

Secondo la Commissione Ue, le esportazioni Ue verso il Mercosur nel 2040 potrebbero crescere del 39% rispetto all'ultimo dato annuo. Una previsione che se riportata all'Italia significherebbe 3 miliardi di export in più e fino a 84mila posti di lavoro in più. E, per il Centro Italia, quasi un miliardo ulteriore di export e fino a 25mila posti di lavoro aggiuntivi.

Ma la crescita per il Centro potrebbe anche essere superiore: l'accordo, nel dettaglio, interviene sui dazi su automobili (precedentemente fino al 35%), macchinari (precedentemente tra il 14% e il 20%), prodotti farmaceutici (precedentemente fino al 14%). Inoltre, agisce sui dazi precedentemente elevati sui principali prodotti agroalimentari dell'Ue, come il vino e gli alcolici (fino al 35%), il cioccolato (20%) e l'olio d'oliva (fino al 31,5%). Insomma, quasi tutte produzioni in cui le regioni del Centro Italia primeggiano. Intanto, nel 2025, le vendite delle regioni del Centro in Argentina, Brasile, Uruguay e Paraguay hanno quasi raggiunto nel complesso i 2,3 miliardi di euro (+1,4% sul 2024), più o meno un terzo dei 7,5 miliardi esportati dall'Italia (+1,1%). Al primo posto c'è l'Emilia-Romagna (1 miliardo), in calo però del 9,1% sul 2024. A soffrire sono stati soprattutto i macchinari (-7,6%). Al secondo posto c'è la Toscana (704 milioni), con un aumento del 26,3 per cento, trainato dal boom della farmaceutica (+59,8%). Al terzo posto l'Abruzzo (208 milioni), con un +26,2 per cento, grazie in primis al +30,9% dei mezzi di trasporto. Il Lazio, invece, con i suoi 146 milioni esportati, è scivolato al quarto posto, a causa di un crollo del 25,5 per cento. Qui a pesare sono state le difficoltà dello stabilimento Stellantis di Cassino, visto che le vendite di mezzi di trasporto verso questa area sono crollate del 42,9 per cento. Le Marche, di seguito, hanno venduto nell'area 136 milioni, con un calo del 4,7 per cento. Mentre l'Umbria, con 56 milioni, ha segnato un +2,5 per cento. Nel complesso dalle regioni del Centro, l'anno

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

scorso, sono stati esportati verso il Mercosur quasi 800 milioni in valore di macchinari (-3,2%), 417 milioni di euro di prodotti farmaceutici (+42,1%) e 305 milioni di euro di mezzi di trasporto (+1,8%). Non trascurabili anche le vendite di prodotti alimentari e bevande (142 milioni, -5,3%). Tra i Paesi del Mercosur, sicuramente il mercato più importante per il Centro Italia è il Brasile (1,7 miliardi esportati, +2,5% nel 2025 sul 2024), seguito dall'Argentina (332 milioni, -10%), Uruguay (158 milioni, +20,6%) e Paraguay (29,6 milioni, -3,1%). © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Giornale

Economia, consumi e società

TUTTI I FINANZIAMENTI

Il commercio come presidio sociale La strategia della Lombardia

Con un budget di 63 milioni si rifarà il look alle aree urbane, creando servizi utili a cittadini e imprese

ELVIRA SCONTI


TUTTI I FINANZIAMENTI
Il commercio come presidio sociale
La strategia della Lombardia
Con un budget di 63 milioni si rifarà il look alle aree urbane, creando servizi utili a cittadini e imprese
4.450

Le attività commerciali sono i pilastri della coesione sociale e della vivibilità di una città. È grazie alle piccole attività locali se i territori riescono a brulicare di rapporti e servizi creando una comunità.

Per questo motivo la Regione Lombardia ha approvato una serie di iniziative a sostegno delle attività commerciali del territorio. Le decisioni sono state prese sulla base della legge regionale numero 6 del 2010, che traccia le linee guida per la crescita equilibrata dei diversi modelli distributivi.

Il primo grande pilastro è il bando del 19 marzo dedicato proprio ai Distretti del commercio.

Con un budget di 63 milioni di euro, l'obiettivo è rifare il look alle aree urbane, creare servizi utili a cittadini e imprese e promuovere il territorio. È una formula che funziona: in Lombardia si contano già 237 distretti - divisi tra 75 urbani e 162 che uniscono più comuni -, capaci di fare rete in ben 993 comuni. Il successo è confermato dai numeri passati, visto che il bando del 2022 aveva già distribuito 57 milioni di euro a 149 progetti.

C'è poi un'attenzione speciale per l'anima del territorio: le attività storiche e di tradizione. Parliamo di negozi, locali e botteghe artigiane che portano avanti da generazioni la stessa insegna, gestione o categoria merceologica.

Oggi questo albo d'oro conta più di 4.450 realtà.

Per aiutarle a non mollare e a rinnovarsi, la Regione mette sul piatto tra gli 8 e i 10 milioni di euro l'anno.

Tra il 2022 e il 2025 un bando specifico ha stanziato 25 milioni di euro per 1.412 attività storiche, muovendo così investimenti sul territorio per altri 50 milioni.

Ma l'occhio è attento anche al futuro, grazie ai sostegni di chi parte da zero.

Il bando "Nuova Impresa" Negozi, locali e botteghe artigiane sul territorio che portano avanti da generazioni la stessa insegna offre contributi a fondo perduto fino al 50% delle spese - fino a un massimo di 10 mila euro - a chi apre una nuova attività e autonomi. C'è anche una misura dedicata alle aree più piccole e isolate col bando "Nuova Impresa Piccoli Comuni e Frazioni": nei piccoli comuni o nelle frazioni rimaste senza negozi da almeno sei mesi, chi decide di aprire un'attività di alimentari o di prima necessità può contare su un aiuto a fondo perduto che arriva fino a 40 mila euro. A questo si aggiungono i fondi europei, usati per finanziare tre capitoli chiave: l'ammodernamento delle strutture, l'efficientamento

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

energetico e la digitalizzazione delle piccole e medie imprese.

Infine, c'è il capitolo delicato dell'accesso al credito. La misura "Confidiamo nella ripresa" propone un finanziamento a medio termine tramite i Confidi fino a 20 mila euro, alleggerito da una garanzia regionale gratuita e da un contributo a fondo perduto pari al 10% della somma, la cui erogazione è subordinata alla restituzione del finanziamento ricevuto. C'è anche il "Microcredito per piccole imprese e autonomi", che funziona con un gioco di squadra: la Regione copre il 40% delle spese con un prestito a tasso zero, mentre il restante 60% arriva da un soggetto finanziatore (operatore di microcredito o Confidi). Il vero vantaggio? Una volta restituito il primo 20% del totale e rendicontato l'investimento, la Regione abbuona e cancella la metà del suo prestito.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Giornale

Economia, consumi e società

DOSSIER AMBIENTE IL PARADOSSO DEI GIOVANI

La contraddizione della Gen Z, eco-guerrieri drogati di fast fashion

Sono in ansia per l'ambiente e appassionati di vintage (ma solo per il look) e continuano ad acquistare capi usa e getta

SERENA COPPETTI


IL PARADOSSO DEI GIOVANI

La contraddizione della Gen Z, eco-guerrieri drogati di fast fashion

Sono in ansia per l'ambiente e appassionati di vintage (ma solo per il look) e continuano ad acquistare capi usa e getta

Parlano di ambientalismo, ma poi acquistano venti capi per 40 euro, consegnati in tre giorni da un magazzino in Cina. Scendono in piazza con slogan eco-roboanti, ma poi rivelano che sotto sotto (e anche sopra-sopra) si vestono con capi vintage - facendo ormai impennare il mercato del second hand - perché questo è il modo che hanno scovato per soddisfare il loro bisogno di differenziarsi, di costruire un'identità personale attraverso capi unici (come svela una ricerca pubblicata sul Journal of Consumer Behaviour firmata dalle Università Bocconi e del Sannio). Screenshottano gli acquisti su Shein o Temu e poi postano reel in cui spiegano come boicottare il fast fashion per salvare il pianeta. Sarebbe incredibilmente facile puntare il dito sulle contraddizioni della Gen Z, ragazzi che hanno tra i 14 e i 29 anni: ipocriti consapevoli o ingenui compulsivi? Pare nessuno dei due, invece. È una contraddizione innata di una generazione che vive l'emergenza ambientale non come ipotesi futura ma come sfondo permanente della loro vita, tanto da diventare la prima generazione che sperimenta (come se non bastassero tutte le altre) anche l'eco-ansia. Secondo il Deloitte Gen Z & Millennial Survey, uno studio condotto su oltre 22.800 intervistati in 44 Paesi, il 62 per cento di giovani di quella fascia di età dichiara di aver provato ansia per il cambiamento climatico nell'ultimo mese, il 77% giura di scartare brand che non dimostrano in concreto una sensibilità ambientale. Dalle parole ai fatti però la narrazione cambia, e i consumi raccontano un'altra storia. Quella della scelta dei capi vintage è solo una. Dietro la riscoperta dei capi d'altri tempi tra mercatini vintage e gli armadi dei nonni, si nascondono quelle che chi se ne intende definisce «motivazioni edoniche», legate al piacere di sentirsi speciali, motore d'acquisto del pre-loved, molto più delle ragioni ambientali o ideologiche. Tanto che anche le considerazioni economiche, come la disponibilità di budget, hanno un peso, ma restano secondarie. Gli studiosi li hanno già incasellati in un fenomeno definito «attitude-behaviour gap», ovvero la distanza tra i valori dichiarati e i comportamenti reali. Qualche anno fa negli Stati Uniti, maestri nel rendere fenomeno qualcuno cosa, era stata istituita addirittura una Fast Fashion Confessional Hotline. Una linea telefonica per aiutare le giovani generazioni a disintossicarsi dal fast fashion. L'iniziativa era firmata ThredUp, specialista del second hand in collaborazione con una delle star della serie Stranger Things, Priah Ferguson.

Non era una scelta casuale o, tantomeno, provocatoria. Infatti, ThredUp, in collaborazione con GlobalData, aveva condotto un sondaggio secondo cui il 33% degli acquirenti della Gen Z si descriveva come un «drogato di fast fashion», che poi, se gliel'avessero chiesto, magari anche un eco-guerriero.

I capi intanto vengono indossati sempre meno, appena 7/10 volte prima di essere buttati, venduti su

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Giornale

Economia, consumi e società

Vinted con l'illusione di essere parte di un riciclo virtuoso.

Salveranno il pianeta? A parole senz'altro sì, nei fatti scopriremo se i seppur positivi segnali si tradurranno in cambiamento concreto.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Logistica, in Emilia-Romagna accelera la transizione verde

Sistemi produttivi. Oltre 13.700 aziende e 87mila addetti, con un valore generato di 13 miliardi, il 3,8% del Pil regionale. La Regione ha creato una rete di operatori dedicata al trasporto merci sostenibile

Alessandro Cicognani


Centro
Imprese che innovano

Dai farmaci alla moda, premiate nel Centro 30 imprese vincenti

Logistica, in Emilia-Romagna accelera la transizione verde

Riciclo di bottiglie in pet, CIER investe altri 4 milioni per aprirsi a nuovi mercati

La transizione verde della logistica non è più un capitolo laterale dei piani industriali, ma una partita di competitività. Secondo la World Bank, trasporto merci e supply chain valgono oggi il 10-11% delle emissioni globali di CO2. L'83% delle imprese ha aumentato nell'ultimo anno gli investimenti in sostenibilità, ma l'Unep (Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente) avverte che il mondo viaggia verso un aumento delle temperature fino a 2,8 gradi entro fine secolo. Per un settore nato per muovere merci, la sfida è dunque muoverle meglio: meno chilometri a vuoto, più ferrovia, più dati. In Emilia-Romagna questa trasformazione ha un terreno naturale. La regione è un corridoio produttivo dove manifattura, agroalimentare, biomedicale, packaging, e-commerce e distribuzione si tengono insieme. Attualmente il comparto logistico conta oltre 13.700 aziende e circa 87mila addetti, con un valore generato di 13 miliardi, pari al 3,8% del Pil regionale. Una filiera che ha nei due interporti di Bologna e Parma, nel nodo piacentino e nel porto di Ravenna alcuni dei suoi baricentri.

È in questo contesto che matura un cambio di passo. Perché se è vero che i consumatori considerano sempre più i criteri ambientali un fattore decisivo nelle scelte d'acquisto, è altrettanto vero che le aziende devono adattarsi. La Regione Emilia-Romagna ha risposto con la creazione poche settimane fa di una rete di operatori logistici dedicata al trasporto merci sostenibile. Un accordo strategico triennale firmato da alcune delle principali realtà del settore logistico e ferroviario del territorio: Dinazzano Po, Interporto Bologna, Rail Traction e Sapir. Il presidente Michele de Pascale l'ha definito «un modello di collaborazione pubblico-privato per rendere il sistema logistico regionale più competitivo e a basso impatto».

Dentro questo ecosistema si inserisce anche Due Torri, società bolognese nata nel 1974 come costola di Franceschelli Group. Opera come lead logistic provider: gestisce processi di magazzino, flussi distributivi e servizi su misura per biomedicale, farmaceutico, alimentare secco, fashion, elettronica e industria. Nel 2025 ha superato i 24 milioni di euro di ricavi, in crescita attorno al 14%, e ha avviato un nuovo hub da 15mila metri nell'Interporto di Bologna, portando a 85mila metri la superficie gestita. Nel suo primo report di sostenibilità, pubblicato quest'anno, Due Torri ha fotografato consumi energetici per 1.333,97 megawattora, con il 4,9% proveniente da fonti rinnovabili, mentre la produzione di energia fotovoltaica ha raggiunto i 259,5 megawattora. Le emissioni complessive si sono invece attestate a 8.547 tonnellate di CO2. In questo contesto, l'amministratore delegato Andrea Francschelli ribadisce l'impegno

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

verso una logistica sempre più sostenibile e a basso impatto ambientale. «Il report nasce per rendere visibile un percorso fatto di scelte quotidiane, attenzione alle persone, rispetto per l'ambiente e responsabilità verso il territorio. Non è un punto di arrivo, ma l'inizio di un cammino da costruire con metodo, trasparenza e visione». La direzione è la stessa che sta prendendo il sistema regionale. L'Interporto di Bologna si estende su oltre 4 milioni di metri quadrati, con 665mila metri di aree ferroviarie e intermodali e 800mila di magazzini. A Parma, il Cepim occupa oltre 2,5 milioni di metri quadrati e ospita circa cento aziende e 1.600 addetti. Ravenna ha movimentato oltre 28 milioni di tonnellate nel 2025, mentre la Zls emiliano-romagnola interessa oltre 1.160 unità produttive, 11 miliardi di fatturato e un export del 25%. Attorno a questi nodi si muovono colossi e operatori specializzati: da Amazon, con il campus di Castel San Giovanni da 86.800 metri quadrati e otto siti regionali, a Dhl, Brt, Gls, Sda, Tnt-FedEx. Un bacino enorme, che con l'accordo "Rete di operatori logistici dell'Emilia-Romagna" vuole cercare di rendersi più competitivo e sostenibile. È la transizione che prova a smettere di essere solo slogan, per diventare vera e propria infrastruttura. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Monitoraggio Excelsior

Lavoro, le aziende faticano a reperire un giovane under 30 su due

Indagine di Unioncamere e ministero del Lavoro sul periodo fra 2021 e 2025

Vera Viola


Lavoro, le aziende faticano a reperire un giovane under 30 su due

Reperire personale da assumere diventa sempre più difficile, specie se si cercano giovani under 30. In cinque anni, infatti, la difficoltà di reperimento in Italia è cresciuta enormemente: dal 33,4% del 2021 al 48% del 2025. In altre parole, nel 2025, si trovava quasi un solo giovane da assumere su due.

Un dato che sintetizza una lunga serie di problemi del Paese che vanno dalla denatalità alla desertificazione, dalla fuga all'estero al deficit di competenze. Emerge dallo studio di Unioncamere, ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, Excelsior, sistema di monitoraggio sul lavoro e sulla formazione, che sarà presentato domani in occasione della Conferenza nazionale delle Camere di commercio, giunta alla quinta edizione, che si tiene oggi e domani a Paestum. Titolo dell'evento: «L'Europa e i giovani, le nostre sfide per il futuro».

L'indagine Excelsior prende le mosse dal post Covid (anno 2021) e mette a confronto cinque anni di trend del mercato del lavoro, evidenziando un acuirsi delle difficoltà delle imprese nel reperire giovani da assumere.

«All'indomani del Covid temevamo che, sbloccando la possibilità di licenziamento, si dovesse fare i conti con una crescita della disoccupazione - commenta il presidente di Unioncamere Andrea Prete -. Ma accadde il contrario: le imprese non riuscivano a trovare candidati con i profili giusti».

Il numero di candidati si era fortemente ridotto, la carenza era passata dal 16,6% del 2021 al 31,1 del 2025. E in più c'era da fare i conti con un problema di inadeguatezza della formazione (che però rimaneva stabile intorno al 13,5% del 2021 e al 13,1% del 2025). In sintesi, sono più numerosi i giovani che non si candidano, ma le loro competenze restano stabili. «L'esperienza degli Its è stata senza dubbio positiva - aggiunge Prete -. Questi forniscono una preparazione post diploma, fatta sulla base delle esigenze delle imprese: un modello che garantisce un placement interessante». Ma, conviene Prete, si tratta di un meccanismo che coinvolge un numero limitato di giovani. Così sono ancora pochi gli studenti, sia uomini che donne, che scelgono le lauree stem. «Solo uno su quattro - sottolinea il presidente di Unioncamere - e l'Italia è al di sotto della media europea, specie se si guarda al lavoro femminile, che pure è bassa rispetto ad altri Paesi». Tra i profili riservati ai giovani e di più difficile reperimento il sistema Excelsior annovera matematici, statistici, analisti dei dati, seguiti da progettisti e amministratori di sistemi, e poi da meccanici artigianali e manutentori di automobili. A seguire agenti immobiliari, disegnatori industriali, stampatori offset. E per finire, a sorpresa, anche animatori turistici, acconciatori, estetisti e truccatori. Quindi, non solo giovani addestrati all'uso delle tecnologie, ma anche con

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

mestieri tradizionali. Purché ben formati. «Le imprese che assumono giovani riescono ad avere performance migliori: perché continuare a perderli?», si domanda Prete. Un fenomeno che assume dimensioni allarmanti soprattutto al Sud: con emigrazioni intellettuali sia verso il Centro Nord che verso l'estero. «Non si può ignorare la questione salariale - ammette Prete -. I giovani under 30 sono della generazione Erasmus, abituati a considerare l'Europa una casa comune. Ebbene, se per lo stesso lavoro in Germania riescono a percepire uno stipendio più alto del 75% e sanno di poter avere possibilità di far carriera più rapidamente, non ci pensano due volte a fare bagagli». La risposta immediata è nel favorire l'immigrazione, per Unioncamere. Prete giudica positivamente le esperienze di formazione nei Paesi di origine avviate nell'ambito del Piano Mattei. Ottima soluzione, ma per ora poche gocce nel mare. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Repubblica

Economia, consumi e società

Nucleare, ok alla legge delega Pichetto: passo importante sinistra all'attacco sulle scorie

La Camera approva il ritorno all'atomo con i voti della maggioranza e di Azione Iv si astiene, le altre opposizioni dicono no. C'è la cornice, entro l'anno i decreti La ricerca per i piccoli reattori di terza generazione è ancora in fase sperimentale e sarà disponibile in Europa dal 2030. Le prime versioni in Russia, Cina e Stati Uniti

GIUSEPPE COLOMBO


Primo piano

Nucleare, ok alla legge delega Pichetto: passo importante sinistra all'attacco sulle scorie

La Camera approva il ritorno all'atomo con i voti della maggioranza e di Azione Iv si astiene, le altre opposizioni dicono no. C'è la cornice, entro l'anno i decreti

Cingolani "Scelta necessaria così siamo meno dipendenti"

Bonelli "Scommessa assurda soldi spesi per prototipi"

Ritorno al nucleare. A distanza di molti anni dai due referendum (1987 e 2011) che hanno chiuso la porta all'atomo, il governo Meloni prova a rilanciare la produzione di energia da reattori. Piccoli e di ultima generazione, come sottolinea più volte il ministro dell'Ambiente Gilberto Pichetto Fratin quando dopo il sì della Camera al disegno di legge delega si precipita negli uffici del gruppo di Forza Italia per festeggiare davanti alla stampa. La ripetizione non è casuale: è il tentativo di allontanare lo spettro del vecchio nucleare pericoloso. Non solo. Il ministro prova a rassicurare sull'uso civile, nonostante lo stop a un emendamento di Avs che chiedeva di escludere l'ambito militare.

Le precisazioni provano a tutelare l'avvio ufficiale dell'iter normativo. Si parte dal via libera dell'aula di Montecitorio (155 sì, 86 no e 8 astenuti). Insieme alla maggioranza vota anche Azione, mentre Italia Viva si astiene.

Le opposizioni, compatte, si schierano contro. L'esito del voto è accompagnato dalle proteste dei deputati di Avs, che nell'emiciclo espongono cartelli con la scritta «Le centrali nucleari dove potrebbero essere in Italia?», accompagnata da una cartina dell'Italia che indica i possibili siti degli impianti. Anche i 5 stelle incalzano l'esecutivo sullo stesso tema: «Ci potete dire dove intendete realizzare il deposito nazionale delle scorie radioattive?», chiosa il vicepresidente Stefano Patuanelli. Il Pd, invece, denuncia tempi lunghi per la realizzazione dei nuovi impianti e quindi per la produzione di energia. «Ci impongono una legge delega sul nucleare spacciando tecnologie inesistenti sul mercato e soluzioni a 15-20 anni, mentre ogni giorno i cittadini si chiedono quanto ancora aumenterà un litro di benzina», dice la capogruppo dei dem alla Camera Chiara Braga.

Il governo, con Pichetto, deve ammettere che i primi reattori di terza generazione avanzata, quelli su cui punta la legge, arriveranno «tra la fine di questo decennio e l'inizio del prossimo», mentre la produzione da fissione ci sarà solo a partire dal 2034-2035. Ma nonostante le lungaggini e le incognite, l'esecutivo tira dritto. «Compiamo un passo importante per il futuro energetico dell'Italia: il nucleare sostenibile - rivendica il titolare dell'Ambiente - significa più sicurezza, più decarbonizzazione e più indipendenza». Si fa sentire anche Matteo Salvini, che invita gli alleati a non perdere tempo: «Il nucleare - sottolinea il leader della Lega - è la cosa più urgente e importante per abbassare, in prospettiva, le bollette per le famiglie e le imprese, ma dobbiamo partire con i progetti entro la fine della legislatura».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Repubblica

Economia, consumi e società

La direzione è stata già abbozzata: una volta incassato l'ok definitivo alla delega da parte del Senato prima della pausa estiva, si punta a emanare i decreti attuativi entro Natale. Non si esclude il referendum come passaggio finale. Per ora c'è la cornice. Definisce i campi di intervento: la costruzione e l'esercizio degli impianti, la produzione di idrogeno tramite energia nucleare, la gestione del combustibile esaurito e la sicurezza nucleare, la riorganizzazione della governance, con il riordino delle funzioni degli enti competenti. ©RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Espresso

Economia, consumi e società

Terra di rapina Il Made in Israel delle colonie

Vino, avocado, datteri, olive, olio provenienti dai Territori occupati marchiati e commercializzati in Ue come propri, senza dazi. E anche l'export è sottratto ai palestinesi

MATILDE MORO


MONDO INCHIESTA / CISGIORDANIA: L'ESPROPRIO

Terra di rapina
Il Made in Israel
delle colonie

Se ci si reca in qualsiasi villaggio palestinese in Cisgiordania, specie in area C, e ci si guarda attorno, la prima sensazione sarà di soffocamento. Dalla valle del Giordano alle colline a Sud di Hebron, le comunità palestinesi sono sempre più chiuse, circondate da colonie (illegali secondo il diritto internazionale) e avamposti (illegali anche secondo la legge israeliana). Quello che si scopre solo dopo un po' di tempo è che molti degli insediamenti sono in realtà settler o outpost farms: colonie o avamposti agricoli, dove si coltivano frutta e verdura o si alleva bestiame. I prodotti entrano poi in Unione europea, spesso aggirando il sistema, etichettati come Made in Israel. Gli stessi coloni che seminano i campi e pascolano le pecore sono però quelli che, M15 a tracolla, bastoni o coltelli in mano, minacciano, picchiano, derubano e sempre più spesso (in almeno 13 casi dall'inizio del 2026 e circa 60 dal 7 ottobre 2023, secondo i dati Ocha) uccidono i palestinesi. In quello che, secondo Cecilia Strada, parlamentare Europea e parte della Delegazione per i rapporti con la Palestina, è «un sistema strutturalmente violento». Come spiega Yonatan Misrachi, co-direttore del progetto Settlement watch di Peace now, che da anni si occupa di monitorare proprio lo stato e le attività degli insediamenti israeliani in terra palestinese, colonie e avamposti agricoli sono il cuore della crescente espansione israeliana in Cisgiordania, e della violenza che la caratterizza: «Ogni mese appaiono decine di nuovi avamposti agricoli». Secondo l'organizzazione ci sono attualmente almeno 137 farms vere e proprie documentate in Cisgiordania, ma aggiungendo tutti i nuovi avamposti agricoli il numero diventa molto più alto. Mentre i palestinesi non hanno accesso all'acqua, alla terra e alle risorse di loro diritto, gli insediamenti agricoli si espandono sempre di più, producendo, vendendo ed esportando a ritmi serratissimi, generando una vera e propria economia della pulizia etnica. Vino, avocado, datteri, olive e olio sono solo alcuni dei prodotti coltivati qui che finiscono poi sulle tavole dei consumatori europei, alimentando il ciclo di violenza ed espansione. Così l'Europa, che resta il principale partner commerciale di Israele pesando per il 32% di tutto il commercio globale israeliano contribuisce significativamente al progetto agricolo-coloniale. Secondo Dorien Vanden Boer, responsabile Cidse (Coopération internationale pour le développement et la solidarité) delle politiche sui territori palestinesi occupati e Israele, «si stima che il 63% di tutto l'export israeliano di frutta e verdura coltivata negli insediamenti illegali arrivi nella Ue» in un meccanismo commerciale che «contribuisce significativamente alla sostenibilità economica degli insediamenti». Solo per citare un dato, «l'80% degli avocado che vengono coltivati nei Territori occupati finisce sul mercato europeo». Il problema è che non solo l'Europa continua a importare beni provenienti

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

da insediamenti che considera illegali conformemente al diritto internazionale ma che le modalità con cui lo fa sono quantomeno opache. Dal 2019, l'Unione ha implementato un sistema basato su codici postali, che dovrebbe garantire la distinzione dei prodotti Made in Israel (che secondo l'Accordo di Associazione Ue-Israele hanno un trattamento economico preferenziale) da quelli prodotti nei Territori occupati (soggetti a una politica di differenziazione che li esclude dall'Accordo). Spesso questo impianto, basato di fatto sui dati forniti dagli esportatori, si rivela fallace e i prodotti delle colonie arrivano in Ue come Made in Israel, quindi con l'esenzione totale dai dazi doganali all'importazione. Sempre secondo Vanden Boer, che cita un report di Oxfam del 2025, «si sa che gli esportatori israeliani danno informazioni false sulla provenienza dei prodotti, oppure mischiano i prodotti degli insediamenti con quelli Made in Israel, rendendo la distinzione estremamente complessa ». Così, nonostante un framework legale che dovrebbe evitarlo, in Ue vengono importati e consumati beni provenienti dalle colonie per un totale di circa 250 milioni di euro, spesso a dazi zero, arrivando a rappresentare una competizione sleale per gli stessi produttori europei. È questo il caso, per esempio, dei vini della cantina Jerusalem, importanti come Made in Israel ma prodotti nella colonia di Kiryat Arba. Non solo: anche nei casi in cui i prodotti vengono effettivamente etichettati nella maniera corretta, con diciture come «prodotto delle alture del Golan (insediamento israeliano)» o «prodotto della Cisgiordania (insediamento israeliano) », in Israele è presente un meccanismo di compensazione fornito dal governo per mitigare l'effetto della tassazione sull'export. Si tratta, spiega Vanden Boer, di uno schema da circa tre milioni di dollari destinati a siti di produzione agricoli e industriali nei Territori occupati. In questo modo, anche quando la tassazione corretta è effettivamente applicata, non esiste nessun reale effetto sulle colonie e il ciclo di soprusi, violazioni dei diritti umani ed espansione può continuare. Le colonie e gli avamposti agricoli, spiega Misrachi, sono un vero e proprio agente di violenza: «Il punto non sono tanto i beni che producono (gli insediamenti richiedono sempre a Israele più fondi e risorse di quanto non siano in grado di generare) ma il danno che causano ai palestinesi e il fatto che impediscono loro di accedere alla terra». Concorda Yair Dvir, portavoce di B'Tselem: «Gli avamposti agricoli favoriscono violente occupazioni di terreni, costringono la popolazione palestinese a concentrarsi nelle aree urbane e costituiscono la premessa per estendere questa pulizia etnica a comunità più grandi e di lunga data». La logica è semplice: le farms sono un mezzo per un fine. E nel frattempo i cittadini europei continuano a mangiare avocado, datteri e fragole delle colonie, senza nemmeno la possibilità di sapere da dove vengano, sostenendo così il sistema di occupazione, mentre dal 1967 a oggi Israele si è impadronito di oltre 2.000 chilometri quadrati di terra palestinese nelle stesse zone. Per fermare questo sistema, garantire l'etichettatura non basta. Anzi, Secondo Shatha Abdulamad, ricercatrice e attivista palestinese (ex Al Haq) le etichette fornirebbero di fatto il framework legale per continuare a commerciare con le colonie: «L'unica via che rispetti il diritto internazionale è un ban totale al commercio ».

L'Espresso

Economia, consumi e società

L'intervista

Quelli sono bottino di un furto l'Europa li bandisca

colloquio con Cecilia Strada di Matilde Moro


L'intervista

colloquio con Cecilia Strada di Matilde Moro

Quelli sono bottino di un furto l'Europa li bandisca

A maggio 2026 è stata presentata al Parlamento Europeo un'interrogazione parlamentare firmata da 72 membri in cui si chiede al Parlamento se esistano strumenti sufficienti per monitorare i prodotti che arrivano dagli insediamenti illegali nei casi in cui sonno erroneamente etichettati come Made in Israel. Cecilia Strada, prima firmataria del documento, ha spiegato a L'Espresso perché l'interrogazione potrebbe mettere in discussione l'accordo Ue-Israele.

Come nasce l'interrogazione? Come delegazione dei rapporti con la Palestina affrontiamo il tema dei rapporti con Israele da ogni punto di vista. Siamo un ufficio di romantici che credono ancora nel diritto internazionale. Lo scorso anno ci trovavamo in Palestina ed è venuto fuori il tema del commercio con le colonie illegali. La mia posizione personale è che dovrebbe essere interamente bandito il commercio con dei territori che sono fatti interamente di terre rubate. Sul punto specifico però esiste un problema, perché il regolamento 1169 del 2011 dell'Unione europea è chiaro sul fatto che il consumatore ha il diritto di essere informato sui prodotti che acquista e di fare le sue scelte anche su base etica, mentre i prodotti che vengono dagli insediamenti, da terre rubate appunto, vengono segnalati come Made in Israel. I consumatori italiani ed europei vogliono sapere che cosa man

giano. Cosa chiedete al Parla

mento? Ci sono due temi principali: uno è il diritto del consumatore a essere informato, il secondo è che se i prodotti sono segnalati come Made in Israel, in virtù dell'accordo di Associazione che abbiamo con Israele entrano in Ue a dazi zero. Prodotti che sono fatti non in Israele ma in Palestina, in Territori occupati, costituendo quindi una potenziale frode alle casse degli Stati membri. Quindi vogliamo sapere dalla Commis sione che strumenti hanno gli Stati per verificare la provenienza delle merci, perché attualmente non si sa nemmeno per certo di che volumi parliamo. E poi vogliamo sapere se accertare questo meccanismo metterebbe in discussione l'Accordo di Associa

zione. Che sistema alimenta la Ue continuando a commerciare con le co

lonie? Quello delle colonie è un sistema strutturalmente violento e le violenze avvengono con uno s chema. Prima attaccano il bestiame, poi lo rubano, poi lo ammazzano, poi tagliano l'acqua, poi danno fuoco a una casa e piano piano le persone sono terorrizzate e costrette ad andarsene. In una comunità dove sono stata, in un anno avevano perso più della metà del bestiame, è chiaro che non ci sono più i mezzi per la sussistenza. E noi stiamo tenendo in piedi un accordo di associazione che dovrebbe basarsi sul rispetto dei diritti umani. Ma di cosa stiamo parl

ando?.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

AI, aziende pronte ma serve riorganizzare le competenze

La ricerca condotta su 621 imprese sarà presentata oggi al Convegno di Rapallo Truzzolillo (ad Lenovo): «L'intelligenza artificiale è un acceleratore di business»

Luca De Biase


Imprese & Territori

AI, aziende pronte ma serve riorganizzare le competenze

Anche le tecnologie più meravigliose non cambiano un'azienda fino a che non sono adottate per modificare un processo o creare nuovi prodotti o servizi. L'intelligenza artificiale non fa eccezione, anzi: l'adozione è una parte integrante del processo creativo.

Non è una tecnologia che si compra e si usa: va compresa a fondo, progettata, sperimentata, per potersene fidare.

«Con l'intelligenza artificiale si innova e si accelera il business, non ci si limita a limare qualche costo» dice Enza Truzzolillo, ad di Lenovo Italia. «I progetti di valore sono pensati in relazione alle caratteristiche di ogni singola azienda». Ne consegue che l'adozione non è un processo immediato.

Una finestra su questa realtà si trova nei risultati della ricerca realizzata da un comitato Giovani Imprenditori della Confindustria in collaborazione con Lenovo. Alla survey hanno partecipato 621 imprenditori. La metà di queste aziende è in crescita e il 23 per cento ha una quota di export sul fatturato superiore al 30 per cento. Un quarto di queste aziende ha un fatturato superiore ai 10 milioni di euro: tutte le altre sono più piccole. Ebbene: tra queste aziende solo il 18,7 per cento usa l'intelligenza in modo strutturato, due terzi sono in fase di studio o test.

Il 71 per cento ritiene che sia un'opportunità. L'81 per cento valuta che le aziende italiane siano in ritardo rispetto a quelle europee. Il problema centrale è visto nella preparazione del personale.

Ma dietro a questi numeri Truzzolillo vede la varietà delle vicende delle aziende. «L'intelligenza artificiale è un acceleratore di risultati. Serve a valorizzare i dati e i valori delle aziende per creare una conoscenza condivisa sulla base della quale far partire processi innovativi». È prima di tutto una questione organizzativa. «Il primo passo è definire il know how distintivo dell'azienda e separarlo dagli altri dati. Ciò che alimenta il core business va usato con intelligenze artificiali che stanno in casa, con progetti "su misura". Ciò che invece non costituisce il core business può essere trattato in cloud con modelli industriali. È un problema organizzativo». E la ricerca lo conferma: il 58 per cento degli intervistati ritiene che le competenze più urgenti da sviluppare riguardino il management del cambiamento. Una minoranza cita le competenze tecniche. «Ma poiché l'intelligenza artificiale è costosa, in termini di energia e tecnologia, occorre definire le priorità. Lenovo opera con un approccio ibrido, per cui offre le tecnologie e il supporto per i progetti che in parte riguardano i dati che

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

non devono uscire dall'azienda e in parte possono usare cloud e grandi modelli. I casi esemplari? All'Istituto Europeo di Oncologia, dove i dati sono molto sensibili, il progetto è stato orientato a sviluppare modelli predittivi diagnostici sofisticati in casa dell'utente per realizzare servizi personalizzati. Alla Vhit di Corrado La Forgia, che opera nella componentistica auto, l'intelligenza artificiale è entrata nel processo produttivo per ridurre drasticamente gli errori nei prodotti. E alla The Edge Company, che si occupa di sicurezza negli aeroporti, è stato sviluppato un modello di physical AI che consente di analizzare in tempo reale tutti i dati che servono per prevedere i movimenti degli stormi di uccelli che potrebbero rendere difficili le fasi di decollo degli aerei. Sono esempi di progetti con sistemi protetti dalle fughe di know how, adatti a realizzare servizi e prodotti nuovi o a migliorare la qualità. Niente a che fare con le semplici riduzioni di costi. «L'intellingenza artificiale non è uguale per tutti. Come l'innovazione, della quale diventa una componente essenziale» conclude Truzzolill o. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Stampa

Innovazione e mondo digitale

La polemica per il nuovo data center di Pavia

La fabbrica dell'Ai Quando il digitale consuma come una città

FRANCESCA SANTOLINI


CRONACHE

La polemica per il nuovo data center di Pavia

La fabbrica dell'Ai Quando il digitale consuma come una città

GIANNI OLIVA

1946: IL 2 GIUGNO IN PIEMONTE

IL CASO Per anni abbiamo pensato che il digitale fosse il regno dell'immateriale, con le email che sostituivano la carta e il cloud che evocava addirittura la leggerezza delle nuvole. La rivoluzione tecnologica sembrava promettere una modernità fatta di bit, anziché di acciaio, carbone e cemento.

Poi è arrivata l'intelligenza artificiale e la grande illusione si è incrinata.

Dietro ogni ricerca online, ogni risposta generata dai sistemi di intelligenza artificiale, si nasconde una gigantesca infrastruttura fisica: i data center, edifici che ospitano migliaia di server collegati in rete, con impianti di raffreddamento continuo e un consumo energetico paragonabile a quello di una città di medie dimensioni. Una rete che cresce a velocità impressionante e che sta iniziando a incontrare le prime resistenze.

In effetti il nuovo fronte dell'ambientalismo passa da qui e una delle battaglie più simboliche si combatte a pochi chilometri da Milano, nella campagna che circonda la Certosa di Pavia.

Qui è prevista la realizzazione di un data center di circa 55 mila metri quadrati, per intenderci parliamo di una superficie pari a circa otto campi da calcio, a ridosso di uno dei complessi monumentali più visitati della Lombardia, immerso in un paesaggio rurale che rappresenta parte dell'identità storica del territorio.

Il progetto si inserisce nella corsa italiana all'infrastruttura digitale, ma ha già acceso un conflitto locale, con la nascita del Comitato per la tutela del territorio certosino.

«Ci rendiamo conto dell'importanza strategica di queste infrastrutture, ma è un fenomeno che va governato», spiega Chiara Brocchetti, tra i promotori del comitato. Il vero problema, aggiunge, riguarda l'opacità dei dati: «Le emissioni inquinanti e i consumi energetici rimangono parzialmente secretati. E non è possibile pensare di costruire cementificando suolo vergine all'interno di un corridoio ecologico primario» - ovvero una fascia di territorio che garantisce la connessione tra habitat naturali diversi - «e parlare di progetti sostenibili».

L'Unione Europea in effetti ha accettato clausole di segretezza commerciale che tutelano i colossi del tech, permettendo loro di non divulgare interamente i dati sugli impatti ambientali reali.

In Italia i data center sono in costante crescita. L'Osservatorio Data Center del Politecnico di Milano, nel suo ultimo rapporto, censisce 234 strutture tra operative, in costruzione e pianificate, e stima nei prossimi anni un potenziale di almeno 15 miliardi di investimenti e circa 100.000 posti di lavoro.

Del resto, la geografia di questa espansione è già visibile: l'area metropolitana di Milano si conferma

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

il principale hub nazionale, ma nuovi poli stanno emergendo attorno a Roma e nel Mezzogiorno.

La corsa è alimentata soprattutto dall'intelligenza artificiale. Ogni nuovo modello richiede una potenza di calcolo crescente e, di conseguenza, nuovi data center. Il problema è che questi impianti consumano enormi quantità di elettricità e, in molti casi, anche di acqua, e non è solo un problema di scala, è anche il conflitto d'uso (attuale e futuro) delle risorse con altri bisogni essenziali: elettricità per l'elettrificazione dell'industria, acqua sottratta all'agricoltura, territori trasformati in infrastrutture energivore.

L'Irlanda è diventata il laboratorio più avanzato di questa trasformazione. Nel 2024 queste strutture hanno assorbito circa il 22 per cento dell'intera domanda elettrica nazionale, una quota superiore a quella consumata da tutte le abitazioni urbane del Paese.

Secondo uno studio commissionato da Friends of the Earth Ireland e Beyond Fossil Fuels, l'espansione dei data center avrebbe già comportato un aggravio complessivo di circa 715 milioni di euro per il sistema economico irlandese, traducendosi in un aumento medio stimato di circa 360 euro sulle bollette elettriche delle famiglie. La crescita del digitale che si scarica, almeno in parte, sui bilanci domestici. Il rapporto è stato contestato dagli operatori del settore, che ne mettono in dubbio la metodologia. La disputa sui numeri esatti non cambia però la sostanza della domanda: chi paga davvero la rivoluzione dell'intelligenza artificiale?

E in effetti le cifre colpiscono non soltanto per le dimensioni, ma per il valore simbolico che racchiudono. Per la prima volta la società digitale appare come una grande infrastruttura energetica, non diversa per impatto dalle industrie pesanti del Novecento.

La questione non è soltanto economica, ma anche culturale e politica. Da oltre vent'anni l'Occidente celebra la smaterializzazione come sinonimo di progresso. Abbiamo imparato a misurare il valore delle piattaforme in termini di innovazione, produttività e velocità, ma molto meno attenzione è stata dedicata al loro metabolismo energetico. È chiaro che nessuna società contemporanea può rinunciare alle infrastrutture che sostengono l'economia della conoscenza, ma proprio per questo il nodo diventa più delicato. Oltre all'energia, c'è però un'altra risorsa sotto pressione: l'acqua. I sistemi di raffreddamento dei data center richiedono prelievi idrici consistenti, spesso da falde o corsi d'acqua locali, con effetti che iniziano a farsi sentire nelle comunità vicine agli impianti. Anche negli Stati Uniti la questione sta assumendo dimensioni politiche. Nelle scorse settimane è diventato virale un intervento della deputata democratica Alexandria Ocasio-Cortez che mostrava un barattolo pieno di acqua torbida, proveniente da una comunità della Georgia vicina a un nuovo data center di Meta. I residenti denunciano da tempo problemi ai pozzi e temono che l'aumento dei prelievi possa compromettere la qualità delle risorse idriche. È il paradosso della transizione digitale: da una parte nessuna economia avanzata può fare a meno dei data center, dall'altra cresce la domanda di regole, trasparenza e pianificazione territoriale. A Certosa di Pavia, come in Irlanda o in Virginia, la domanda non è se vogliamo i data center - non ne possiamo

fare a meno -, ma a quali condizioni siamo disposti ad accettarli: con quale trasparenza, con quale pianificazione e, soprattutto, con quale distribuzione dei costi. - © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Italia Oggi

Innovazione e mondo digitale

L'impatto dell'Intelligenza artificiale sulle relazioni industriali e la necessità di una svolta

IA e sindacati, ora o mai più

Sigle in ritardo, ma c'è ancora tempo per recuperare


L'impatto dell'Intelligenza artificiale sulle relazioni industriali e la necessità di una svolta

IA e sindacati, ora o mai più

Sigle in ritardo, ma c'è ancora tempo per recuperare

C'è un paradosso al cuore della rivoluzione digitale in corso: più le macchine diventano capaci, meno gli esseri umani sembrano necessari. L'Intelligenza Artificiale non automatizza solo le catene di montaggio, automatizza: analisi, valutazioni, testi e decisioni. L'impiegato è esposto quanto l'operaio se non di più. E in questo scenario, il sindacato, quella struttura che è nata precisamente per difendere chi lavora dalle asimmetrie del potere economico, rischia di arrivare tardi, impreparato, o peggio: irrilevante.

È un'opportunità mancata, ma siamo ancora in tempo per coglierla.

La storia insegna che ogni grande trasformazione tecnologica ha ridisegnato i rapporti tra capitale e lavoro. E che ogni volta, la tutela dei lavoratori non è arrivata spontaneamente dall'alto, ma è stata conquistata. L'AI non fa eccezione: può essere uno strumento di liberazione dal lavoro ripetitivo e logorante, oppure un'arma silenziosa per tagliare costi, eliminare posti, sorvegliare dipendenti con precisione algoritmica. La differenza tra questi due scenari non la fa la tecnologia. La fanno le scelte politiche, contrattuali e sindacali.

Il punto su cui il sindacato deve battere con forza è semplice: chi sta guadagnando dalla produttività generata dall'AI? Se un sistema automatizzato rendesse un lavoratore tre volte più produttivo, quel margine di guadagno dovrebbe tradursi in condizioni migliori e non in due colleghi in più da licenziare. I dati prodotti ogni giorno dai lavoratori: comportamenti, tempi, performance, conoscenza di procedure interne, esperienza maturata in anni di servizio, non sono un sottoprodotto aziendale che può essere monetizzato liberamente: appartengono anche e soprattutto a chi li ha generati e nessuna decisione che riguardi l'assunzione, la valutazione o il licenziamento di una persona può essere delegata interamente a un algoritmo, senza la supervisione di un essere umano responsabile che ne risponda direttamente. Questi non sono principi astratti. Sono clausole contrattuali da negoziare adesso, prima che le prassi si consolidino rischiando di diventare norme silenziose che potrebbero stritolare quella forza lavoro che ha attivamente contribuito alla crescita e alla prosperità delle società e delle aziende in cui hanno lavorato ogni giorno.

Come Cisal, sentiamo questo impegno in modo diretto: aggiornarsi su questi temi non è un'opzione per un sindacato, è parte integrante del mandato che abbiamo verso i nostri iscritti. Il sindacato che saprà aggiornarsi, che formerà i propri delegati a capire cosa c'è dentro un sistema di valutazione automatizzata, che chiederà trasparenza sulle scelte tecnologiche aziendali, che porterà questi temi al tavolo della contrattazione collettiva, tornerà a essere quello che nei momenti migliori della sua storia è sempre

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

stato ossia la voce di chi, da solo, non verrebbe ascoltato. In un mondo in cui l'informazione è alla portata di tutti la capacità non è possederla, ma interpretarla nel modo corretto.

Il momento è adesso. Questa transizione tecnologica va governata ora, mentre accade, non dopo.

L'Espresso

Innovazione e mondo digitale

VIAGGIO NELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Licenziamenti tech Così l'automazione diventa un alibi

Le grandi aziende scaricano migliaia di lavoratori annunciando profitti record. La giustificazione è sempre la stessa: l'intelligenza artificiale cambia tutto. Una narrazione che sembra costruita a tavolino

MARCO MONTEMAGNO


VIAGGIO NELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Licenziamenti tech Così l'automazione diventa un alibi

MARCO MONTEMAGNO

Le grandi aziende scaricano migliaia di lavoratori annunciando profitti record. La giustificazione è sempre la stessa: l'intelligenza artificiale cambia tutto. Una narrazione che sembra costruita a tavolino

Provate a leggere tre lettere di licenziamento di tre aziende tech diverse, una dopo l'altra, e cancellate i loghi: scoprirete che potrebbero averle scritte la stessa persona, magari nello stesso pomeriggio, copiando e incollando lo stesso identico schema. È il dettaglio più surreale di questa primavera del 2026, e racconta moltissimo su cosa sta succedendo davvero al lavoro. La scaletta è sempre questa: Oggi è un giorno difficile, ma l'azienda non è mai stata così forte, e comunque l'intelligenza artificiale cambia tutto. Tradotto: stiamo benissimo, quindi vi mandiamo a casa. È un cortocircuito logico che fino a due anni fa avrebbe fatto ridere e che oggi è diventato un genere letterario aziendale a sé, con tanto di formule ricorrenti e quel tono da discorso motivazionale che stride con il fatto che mentre lo leggi stai perdendo lo stipendio.

Partiamo dai numeri, perché sono il vero pugno nello stomaco. Secondo una ricerca di Goldman Sachs, negli Stati Uniti l'Ia sta già cancellando circa 16mila posti di lavoro netti al mese: la sostituzione ne brucia circa 25mila, l'augmentation ne recupera circa 9mila, e il saldo resta pesantemente in rosso. Ma il dato che dovrebbe farci alzare un sopracciglio è un altro: a pagare per prima non è la fabbrica, è la scrivania. Sono i lavori d'ingresso dei colletti bianchi, le mansioni con cui un ventitreenne metteva piede in azienda e imparava il mestiere. Nelle professioni più esposte all'Ia, il divario di disoccupazione tra gli under 30 e i colleghi più esperti si è allargato in modo netto, e per la Gen Z significa una porta che si chiude proprio mentre stavano per entrare. Il paradosso è crudele: l'Ia è bravissima esattamente nelle cose che prima si facevano fare ai giovani per "farsi le ossa", e senza quei primi anni di gavetta non si capi sce bene come dovrebbero formarsi i manager di domani.

Poi è arrivata Meta, a dare al fenomeno la sua scena madre. Il 20 maggio Mark Zuckerberg ha annunciato il licenziamento di circa 8mila persone, il 10% della forza lavoro, in una ristrutturazione esplicitamente orientata all'Ia. La regia è stata persino teatrale: le notifiche sono partite alle quattro del mattino in Asia, poi a cascata Europa e Americhe, fuso orario dopo fuso orario, come un'onda. Nel memo Zuckerberg ha spiegato che il successo non è scontato, che serve velocità di esecuzione senza compromessi e che l'intelligenza artificiale è la tecnologia più importante della nostra epoca. Nel frattempo l'azienda taglia 6mila posizioni aperte ma ne sposta altre 7mila su team dedicati all'Ia: un organigramma riscritto da capo, con la promessa che per il resto del 2026 non ci saranno altri tagli generalizzati. E qui torniamo allo schema fotocopia, perché Meta non è un caso isolato, è la regola. Cloudflare ha

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

mandato a casa 1.100 persone, circa il 20% dei dipendenti, scrivendo nero su bianco che non è un'operazione di taglio dei costi ma una questione di definire come opera un'azienda di livello mondiale nell'era dell'Ia agenti ca. Questo subito dopo aver registrato ricavi record. Avete letto bene: numeri da sogno e licenziamenti nello stesso respiro. Il ceo Matthew Prince ha pure teorizzato che esistono tre tipi di lavoratori, builder, seller e measurer, e che gli ultimi sono i primi a saltare. Non tutti però abboccano. Sam Altman, che di Ia se ne intende parecchio, ha messo in guardia contro l'AI washing: l'abitudine di addossare all'intelligenza artificiale licenziamenti decisi in realtà per problemi di budget, perché incolpare un algoritmo suona meglio che ammettere di aver speso troppo o assunto male. Il ceo di Box, Aaron Levie, è stato ancora più tranchant, parlando apertamente di psicosi tra i dirigenti della Silicon Val ley, tutti convinti di dover tagliare adesso per non sembrare in ritardo. Ed è proprio questo il punto che dovrebbe interessarci come pubblico: quanta di questa ondata è trasformazione reale e quanta è narrazione costruita a tavolino? Perché un conto è un'azienda che automatizza davvero e libera persone da compiti ripetitivi, un altro è una dirigenza che usa l'Ia come parola magica per giustificare scelte che avrebbe fatto comunque, scaricando l'ansia sui dipendenti più giovani e me

no tutelati. La verità, probabilmente, sta nel mezzo, ma una cosa è certa: quando migliaia di lettere di licenziamento iniziano a sembrare scritte tutte dallo stesso ghostwriter, il problema non è più solo tecnologico, è culturale. E forse il modo più onesto di raccontare il 2026 2 del lavoro non è chiedersi se l'Ia ci ruberà il w posto, ma chi sta decidendo come raccontarci che ce lo sta rubando, e perché tutti usano esattamente le stesse parol

e per dirlo.

La Stampa

Politica

La tassa sui ricchi torna al centro del dibattito dopo l'invito dell'Ue Economisti e politici propongono l'imposta per chi ha più di 2 milioni Lo Stato incasserebbe 26 miliardi l'anno, quanto una manovra

Il peso della patrimoniale

ANNA MARIA,ANNA MARIA ANGELONE


Il peso della patrimoniale

La tassa sui ricchi torna al centro del dibattito dopo l'invito dell'Ue. Economisti e politici propongono l'imposta per chi ha più di 2 milioni Lo Stato incasserebbe 26 miliardi l'anno, quanto una manovra

Schlein: "Colpire i miliardari non è tabù Discutiamo in Europa e con gli alleati"

Anna Maria Angelone Roma Patrimoniale si o no?

La tassa sui grandi capitali torna al centro del dibattito nostrano. Destinata a riaprire, inevitabilmente, la tenzone fra chi la considera una "rapina" e chi una misura di equità. A innescare la miccia, stavolta, la Commissione europea. Come pubblicato da questo giornale ieri, nelle raccomandazioni all'Italia, Bruxelles indica un possibile spostamento del carico fiscale dal lavoro ad altre fonti, come patrimoni e successioni. Apriti cielo.

Non è la prima volta, in realtà, che le organizzazioni internazionali "suggeriscono" una riforma della composizione della tassazione, ritenuta sbilanciata sui redditi dei dipendenti. Ma il tema, complice il caro carburante e l'affanno delle retribuzioni, era già caldo.

A metà maggio, il comitato "1% equo" ha depositato una proposta di legge di iniziativa popolare in Cassazione, lanciando una raccolta firme (traguardo: 50 mila entro il 15 novembre). Nel comitato promotore, più di trenta economisti, docenti universitari e politici di area Rifondazione comunista.

Obiettivo: una tassa annuale sui patrimoni dei super ricchi e una riforma della tassa di successione.

Per la patrimoniale l'asticella è fissata a due milioni di euro, ferma restando l'esclusione della prima casa.

In pratica, chi possiede un patrimonio fino a questo valore e un'abitazione principale non verserebbe più di oggi. L'imposta si applicherebbe alla ricchezza solo sulla parte eccedente la soglia dei due milioni di euro, secondo cinque aliquote: 1% sulla quota di patrimonio tra due e cinque milioni, 1,7% fra cinque e 8 milioni, 2,1% fra otto e 20 milioni. Oltre questo tetto, il prelievo sarebbe del 3,5%. Ma di quanti Paperoni parliamo? Stando alle stime, la platea interessata oscilla fra 215 mila e 505 mila cittadini per un gettito annuo, in uno scenario prudenziale, di 26 miliardi di euro extra che salirebbe a 65 miliardi, se più esteso.

Sulla tassazione dell'eredità, si punta a recuperare altri cinque miliardi di euro con un'aliquota dell'8% fino a 500 mila euro per salire a 15% oltre un milione di valore di lascito a parenti in linea retta, fatte salve le franchigie di un milione di euro per ogni beneficiario. Abrogate, invece, le agevolazioni per il trasferimento di aziende e partecipazioni familiari oggi in vigore: il vero "tesoretto". «Abbiamo misurato quando un'eredità trasferita aumenta disuguaglianze e riduce opportunità» spiega Salvatore

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Morelli, docente di Economia pubblica all'Università di Roma Tre e fra i coordinatori del Forum Disuguaglianze e Diversità. «Ebbene, la soglia stimata è un lascito dai 400-500 mila euro in su. Senza considerare altre distorsioni: le imposte sugli immobili sono sul valore catastale e non su quello di mercato ma non tengono conto neppure dell'indebitamento ovvero se ho un mutuo». Di patrimoniale si parla da tempo. Venti anni fa, il partito di Fausto Bertinotti ideò la storica campagna ispirata alla telenovela messicana Los ricos también lloran ("Anche i ricchi piangano"). Poi, ci fu la "caccia al ricco" in Costa Smeralda, con il presidente della Regione Sardegna Renato Soru che impose misure fiscali su yacht e seconde case. I contrari si puntellano sul fatto che i beni sono già tassati. Un'analisi dell'Osservatorio sui conti pubblici italiani dell'università Cattolica ha rilevato che il gettito delle imposte patrimoniali nel 2020 era di 40,1 miliardi di euro su un totale di 711 miliardi (il 6% del gettito). Oltre la metà arriva da imposte ricorrenti sugli immobili. Il restante da balzelli vari (imposte bollo, di registro, ipotecaria, catastale, successione). All'inizio degli anni Novanta, una dozzina di paesi Ocse imponevano patrimoniali ma ora sono in pochi a resistere. La Germania ha un livello di tassazione patrimoniale più basso. In Spagna, la Impuesto sobre el Patrimonio, la tassa annuale sul patrimonio netto, prevede l'esenzione fino a un milione di euro fra reddito e abitazione principale, poi scatta lo 0,2%. Dal 2022, l'Impuesto Temporal de Solidaridad de las Grandes Fortunas colpisce patrimoni oltre i 3 milioni di euro con aliquote progressive fino al 3,5%. La Impôt de solidarité sur la fortune francese partiva da 1,3 milioni di euro di patrimonio netto, con aliquote da 0,5% a 1,5%. La "tassa dei ricchi" provocò la rivolta dei ricchi in fuga dal paese, fra cui l'attore Gerard Depardieu. Dal 2017 è rimasta solo sui patrimoni immobiliari. Quanto alla Norvegia, l'inasprimento dell'imposta sul patrimonio (1% sul patrimonio netto fra 140 mila e 1,75 milioni di euro) ha spinto i milionari alla fuga (circa 150 nell'ultimo anno). Ma la tagliola scatta anche sul trasferimento dei capitali all'estero. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Gazzetta di Modena

Politica

Sicurezza, Coop, sanità locale Le "due città" a confronto

Vignola Faccia a faccia in Gazzetta per i candidati a sindaco Pasini e Muratori «Ipermercato, progetto da cambiare». «Chi lo fa se ne assume le responsabilità»

Luca Gardinale


VIGNOLA TERRE DI CASTELLI

Sicurezza, Coop, sanità locale
Le "due città" a confronto

Vignola Faccia a faccia in Gazzetta per i candidati a sindaco Pasini e Muratori «Ipermercato, progetto da cambiare». «Chi lo fa se ne assume le responsabilità»

Vignola Dalla sicurezza alla nuova Coop, passando per la sanità locale. In vista del ballottaggio di domenica e lunedì prossimi per eleggere il nuovo sindaco di Vignola, ieri i candidati Emilia Muratori (centrosinistra) e Angelo Pasini (centrodestra) si sono confrontati nell'ultimo faccia a faccia, nella redazione della Gazzetta. Ecco una sintesi delle loro risposte.

Sicurezza: quali strumenti metterete in campo se sarete eletti?

Muratori: «Partendo da quello che abbiamo fatto, in questi cinque anni il tema della sicurezza, soprattutto nel post-Covid, si è presentato in maniera importante un po' ovunque, e anche Vignola ne ha risentito, con persone che bivaccano e creano senso di degrado e insicurezza, episodi di delinquenza e furti. Così, in raccordo stretto con la Prefettura, abbiamo lavorato sul fronte del contrasto di questi fenomeni, e allo stesso tempo abbiamo chiesto a più riprese un rafforzamento delle forze dell'ordine sul territorio. E poi c'è la questione degli spazi, con il progetto della nuova caserma, alla quale è stato destinato un terreno vicino al comando della polizia locale e alla protezione civile, per un luogo che diventerà il polo della sicurezza. E poi c'è la polizia locale: un nuovo agente è già arrivato in questi giorni, mentre per i prossimi cinque anni lavoreremo insieme agli altri sindaci dell'Unione per aumentare il contingente. Infine, la questione stazione delle corriere, un punto particolarmente sensibile che abbiamo dotato di videosorveglianza e impianto antintrusione: un luogo che resterà al centro dell'attenzione, anche perché di lì passano circa 3.200 ragazzi, tra il Levi e il Paradisi. E c'è il tema della prevenzione, per noi di primaria importanza: su questo lavoriamo con le scuole, e andremo nei luoghi di aggregazione come i locali e i pub. E utilizzeremo ancora i tutor, che hanno lavorato con successo nei luoghi della movida».

Pasini: «In questi anni abbiamo fatto diverse proposte in Consiglio, chiedendo anche una seduta aperta per ascoltare il parere dei cittadini. Nel nostro programma abbiamo una priorità: quella di intensificare i controlli sul territorio, che per noi in questi anni sono stati insufficienti. Oggi c'è un grande bisogno di riprendere il controllo del territorio.

Per questo, faremo un nuovo accordo con il personale della polizia locale, per dare subito un segnale alla cittadinanza: vedere persone in divisa è importante, soprattutto in certi orari, come quello della chiusura dei negozi. Abbiamo proposto un bando per incaricare un'agenzia privata per coprire il territorio negli orari notturni, ma anche questa richiesta è caduta nel vuoto. Del resto, anche Muratori ha riconosciuto

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

che servono interventi urgenti sulla sicurezza, annunciando 5 agenti entro fine anno: su questo tema serve una convergenza importante nel prossimo mandato, al di là di chi sarà il sindaco».

Tra i temi più divisivi c'è stato quello della nuova Coop che nascerà in via Circonvallazione: opportunità o problema per il territorio?

Pasini: «Il progetto per la Coop è stato depositato a luglio 2022, poi più volte aggiornato, per una pratica molto complessa. Visto che si tratta di una struttura importante - 3900 metri quadri - abbiamo chiesto il rispetto delle norme e di capire quale sia l'interesse pubblico dell'operazione. Insomma, si tratta di un intervento impattante sul territorio, che ha portato più di una preoccupazione tra gli esercenti vignolesi, mentre dal punto di vista idraulico si tratta di una zona soggetta ad allagamenti. Ora siamo nella fase delle osservazioni: noi le presenteremo, perché per quanto ci riguarda il progetto deve essere profondamente modificato, tornando in conferenza dei servizi, anche perché impatterà su una zona già fortemente congestionata».

Muratori: «In questi anni abbiamo ascoltato un'azienda storica e radicata nel territorio che ha chiesto di trasferirsi in un terreno di sua proprietà ampliandosi, in un contesto in cui sono nati altri esercizi commerciali di medie dimensioni, tra cui l'ultimo è Aldi. La vicenda Coop nasce da lontano: si parte dal mandato di Smeraldi, poi Pelloni, poi il percorso fu bloccato, tanto che Coop fece ricorso chiedendo un risarcimento da un milione e 600mila euro. A me l'azienda ha detto questo: "Abbiamo bisogno di riqualificarci e di diventare più moderni, spostandoci da un'area molto congestionata". Quindi c'è stata una conferenza dei servizi che ha lavorato, in maniera esigente e scrupolosa, dando esito favorevole solo quando Coop si è adeguata a tutte le richieste. Un progetto che per il privato comporta oneri di costruzione per circa un milione, che andranno alla riqualificazione del centro e dei parchi, mentre gli extra oneri, per 2,2 milioni, serviranno al completamento delle opere idrauliche nel fosso Prada, quindi opere di urbanizzazione del polo sanitario e interventi di riqualificazione nella parte storica del cimitero del capoluogo. A tutto questo si aggiunge la concessione al Comune del primo piano del centro "I Ciliegi", dove oggi si trova la Coop che si trasferirà, dove al momento si trova l'Asp, che è in affitto. Senza dubbio la nuova amministrazione dovrà fare una scelta: o si va avanti o si blocca il percorso per il nuovo supermercato, assumendosi la responsabilità delle sue scelte».

Sanità: quale futuro per ospedale, pronto soccorso e automedica?

Muratori: «Abbiamo avuto diverse garanzie, sancite in un documento approvato in Conferenza sociosanitaria: il pronto soccorso non chiuderà, mentre sull'ospedale ci sarà un potenziamento, soprattutto per la parte della chirurgia. Per quanto riguarda l'emergenza-urgenza, eravamo partiti male, con la proposta Ausl di spostare h24 l'automedica di Vignola a Pozza. Una proposta contestata dai sindaci del distretto,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

portando poi alla decisione di lasciare l'automedica a Vignola nelle ore diurne, mentre in quelle notturne si sposterà a Pozza. Detto questo, sarà la centrale operativa, al momento del bisogno, a inviare il mezzo più vicino, indipendentemente dal luogo in cui si trova».

Pasini: «Per quanto riguarda l'automedica, la realtà è che il mezzo avanzato si allontana di 17-18 chilometri, andando a coprire un'utenza raddoppiata, con il rischio di una sovrapposizione di interventi. Noi siamo molto preoccupati: io ho fatto per 39 anni il vigile del fuoco, e conosco bene l'importanza di avere l'automedica sul posto negli incidenti gravi, in cui il paziente deve essere stabilizzato. Una preoccupazione doppia: se le cose dovessero funzionare con il servizio notturno a Pozza, magari cambierà anche il servizio diurno...».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023