Alleanza 3.0

Rassegna stampa, web e video Coop Alleanza 3.0

mercoledì, 30 settembre 2026

Rassegna stampa, web e video Coop Alleanza 3.0

mercoledì, 30 settembre 2026

Coop Alleanza 3.0

29/09/2026 **Ansa.it** 6
Anche Coop Alleanza aderisce a Too Good to Go contro lo spreco alimentare

29/09/2026 **Blasting News** 7
Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go uniti contro lo spreco alimentare

29/09/2026 **Blasting News** 8
Nelle Coop Alleanza 3.0 arrivano le 'Surprise Bag' contro lo spreco

29/09/2026 **Food Affairs** 9
Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go contro lo spreco alimentare

30/09/2026 **Italia Fruit** 10
Coop Alleanza 3.0, 70 negozi contro lo spreco con Too Good To Go

29/09/2026 **My Fruit** 11
Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go dicono no allo spreco

29/09/2026 **Engage** 12
"Inizia tutto dalla spesa": Blossom firma il nuovo posizionamento di Coop Alleanza 3.0

29/09/2026 **Italia Economy** 13
Imprenditoria al femminile: incontri a Bologna

29/09/2026 **Ecoitaliano.com.ar** 15
Eredità delle Donne, il festival di Serena Dandini torna dal 20 al 25 novembre e sarà dedicato a Emma Bonino. Annunciate le prime ospiti

Area Emilia Romagna

30/09/2026 **Corriere Romagna** Pagina 5 18
Nei supermercati di Coop Alleanza 3.0 l'app contro gli sprechi

30/09/2026 **Gazzetta di Reggio** Pagina 9 19
To Good To Go in due Coop reggiane

30/09/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Reggio Emilia)** Pagina 64 20
Maratona, la novità: c'è il tetto dei 2.000 iscritti Meno di 80 giorni alla trentesima edizione

29/09/2026 **Cesenanotizie** 21
Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna

29/09/2026 **Chiamami Citta** 22
Coop Alleanza 3.0 e Too Good to Go insieme contro lo spreco alimentare

29/09/2026 **Estense** 24
Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go insieme contro lo spreco alimentare

29/09/2026 **Forlinotizie.net** 25
Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna

29/09/2026 **RavennaNotizie.it** 26
Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna

29/09/2026 **Reggionline** 27
Too Good To Go nei supermercati Coop per ridurre lo spreco alimentare

29/09/2026 **Rimininotizie.net** 28
Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna

29/09/2026 **Romagnanotizie** 29
Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le surprise bag in 5 negozi della Romagna

29/09/2026 **Tempo News** 30
Carpi, il cibo non si spreca: Too Good To Go arriva alla Coop Sigonio

29/09/2026 **Bologna Today** 31
Gattinoni punta su Bologna: inaugura il nuovo hub con 100 addetti

29/09/2026 **Bologna2000** 33
ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read Zine

29/09/2026 **Modena2000** 36
ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read Zine

29/09/2026 **Parma 2000** 39
ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read Zine

29/09/2026 **Sesto Potere** 42
12^ edizione del Cantiere Poetico per Santarcangelo, al via prenotazione agli incontri

29/09/2026 **Sesto Potere** 45
L'Eredità delle Donne, la IX edizione del festival ideato da Serena Dandini debutta a Bologna, Reggio e Ravenna

29/09/2026 **TRC BO** 48
Coop, arriva Too Good To Go (TG delle 19:20)

29/09/2026 **TRC** 49
Coop, arriva Too Good To Go (TG delle 19:40)

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

30/09/2026 **La Voce di Mantova** Pagina 11 50
Anche alla Coop arriva "To good to go"

30/09/2026 **Corriere delle Alpi** Pagina 12 *FILIPPO TOSATTO* 51
A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

30/09/2026 **Il Mattino di Padova** Pagina 14 *FILIPPO TOSATTO* 53
A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

30/09/2026 **La Nuova di Venezia e Mestre** Pagina 24 *-C.FRA.* 55
"To good to go" Coop aderisce al progetto contro lo spreco

30/09/2026 **La Nuova di Venezia e Mestre** Pagina 12 *FILIPPO TOSATTO* 56
A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

30/09/2026 **La Tribuna di Treviso** Pagina 14 *FILIPPO TOSATTO* 58
A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

30/09/2026 **Messaggero Veneto** Pagina 10 *FILIPPO TOSATTO* 60
A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

30/09/2026 **Il Piccolo** Pagina 12 *FILIPPO TOSATTO* 62
A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

30/09/2026 **Il Piccolo** Pagina 30 64
Al via il progetto contro lo spreco alimentare

30/09/2026 **Il Piccolo (ed. Gorizia)** Pagina 28 65
La lucciolata degli alpini per sostenere la Via di Natale

30/09/2026 **La Tribuna di Treviso** Pagina 37 66
A Collina tornano i cavoli nostri La festa è domenica

30/09/2026 **La Voce di Rovigo** Pagina 7 67
Dentro le Torri brucia un divanetto

Area Sud e Isole

30/09/2026 **Quotidiano del Sud (ed. Basilicata)** Pagina 16 68
Un app per ridurre lo spreco alimentare

29/09/2026 **Sassi Live** 69
Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go insieme contro lo spreco alimentare: da ottobre 2026 le surprise bag anche all'Ipercoop di Venusio (Matera)

Controllate e partecipate

30/09/2026 **MF** Pagina 14 *ANDREA DEUGENI E LUCA GUALTIERI* 70
In Mediobanca vertice con Cimbri sullo Ieo

30/09/2026 **Corriere Fiorentino** Pagina 7 *Aldo Tani* 71
Opas Intesa su Mps, dalla Toscana una lettera all'Ue con dieci richieste

30/09/2026 **Corriere di Bologna** Pagina 7 *Marco Madonia Fernando Pellerano* 73
Fiera, avanti con lo stadio dopo il vertice con il Bfc

30/09/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Rimini)** Pagina 53 75
Cronache da uno scorcio di millennio Come capire il nostro tempo

Coop e Cooperazione

30/09/2026 **La Stampa (ed. Vercelli)** Pagina 33 76
Anche Enercoop ha la benzina sotto i due euro

30/09/2026 **Corriere Romagna** Pagina 7 77
Confindustria, Legacoop e Confcommercio «Fondamentale l'ampliamento della Fiera»

Concorrenza GDO

30/09/2026 **Il Gazzettino (ed. Udine)** Pagina 5 *SARA CARNELOS* 79
Agricoltori strozzati dai costi, supermercati senza verdura

30/09/2026 **Il Messaggero (ed. Umbria)** Pagina 35 81
Lotta allo spreco alimentare, il Gruppo Unicomm ha donato ben tre milioni di prodotti

30/09/2026 **Italia Oggi** Pagina 16 82
Il cornetto Lidl diventa un cuscino da viaggio

30/09/2026 **Il Gazzettino (ed. Padova)** Pagina 9 83
"Alì per il sociale": raccolti 85mila euro da donare alla città

30/09/2026 **Corriere di Siena** Pagina 4 *CLAUDIO COLI* 84
Esselunga caso senza fine: oggi in arrivo un altro rinvio

30/09/2026 **Giornale di Brescia** Pagina 15 *BARBARA FENOTTI* 85
Al via il recupero dell'ex Fenotti e Comini: resta area produttiva

30/09/2026 **Il Cittadino** Pagina 7 87
"Risiko" all'ex Marzagalli. in campo la grande finanza

30/09/2026 **Il Gazzettino** Pagina 12 88
Un altro supermercato nell'ex Pam Iniziati i lavori per l'arrivo di MD

30/09/2026 **La Prealpina** Pagina 34 89
Arriva Tigros, traffico domato

30/09/2026 **La Provincia di Sondrio** Pagina 15 91
Iperal, supermercato a Monza Riqualificata un'intera area

30/09/2026 **La Provincia Pavese** Pagina 21 *GIOVANNI SCARPA* 93
Vellezzo Il sindaco ferma i supermarket davanti al Naviglio

30/09/2026 **Corriere Romagna (ed. Forlì-Cesena)** Pagina 11 94
Rinnovato e moderno Riapre il Conad City

30/09/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Forlì)** Pagina 45 95
Riapre il Conad dopo i lavori: «Esperienza d'acquisto rinnovata»

30/09/2026 **Gazzetta di Modena** Pagina 15 96
«No al progetto Conad Siamo con i cittadini»

30/09/2026 **Libertà** Pagina 14 *_g.fara* 97
Supermarket, sale la protesta «La sicurezza non si vende»

30/09/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Reggio Emilia)** Pagina 39 98
Ospizio, 400 firme pro-intervento I residenti le consegnano al sindaco

30/09/2026 **Il Resto del Carlino (ed. Ascoli-Fermo)** Pagina 42 99
«Né supermercato né bancomat Noi di viale Colombo senza servizi»

30/09/2026 **Il Gazzettino** Pagina 15 100
"Buchi" sui pacchi di pasta Scattano i controlli da Lando

30/09/2026 **Gazzetta di Modena** Pagina 27 101
Pavullo «Il garantismo sul caso market è anche rispetto per le vittime»

29/09/2026 **GdoWeek** 103
Spreco alimentare: quali le strategie dei retailer?

Economia, consumi e società

30/09/2026 **Avvenire** Pagina 13 105
L'autunno rigido dei consumi: in difficoltà il 71% degli italiani

30/09/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 14 *Luca Orlando* 107
Volano i prezzi alla produzione Fiammata del 10,9% con l'energia

30/09/2026 **Italia Oggi** Pagina 20 *EMANUELE SCARCI* 109
Rush dei vini piemontesi

30/09/2026 **Italia Oggi** Pagina 21 *EMANUELE SCARCI* 111
Il caro energia scuoce la pasta

30/09/2026 **Italia Oggi** Pagina 22 *ANDREA SETTEFONTI* 113
Ortofrutta sempre più costosa

30/09/2026 **Panorama** Pagina 28 *di Carlo Cambi* 114
ORTI DIGUERRA

30/09/2026 **La Repubblica (ed. Bologna)** Pagina 2 *MARCO BETTAZZI* 117
Salari più alti in Emilia, ma l'inflazione si mangia il potere d'acquisto

30/09/2026 **La Stampa** Pagina 2 *luca monticelli* 119
Eni taglia anche le bollette Enel: "Scontiamo già il 50%" Carburanti, Q8 dice sì al tetto

30/09/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 41 *Paola Ficco* 121
Greenwashing, etichette e claim vanno avvalorati con prove certe

30/09/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 6 *Pagina a cura di Marco Mobili, Giovanni Parente* 123
Pos e scontrini, dati incrociati: dal Fisco alert sulle anomalie

Innovazione e mondo digitale

30/09/2026 **La Repubblica** Pagina 8 *PAOLO MASTROLILLI* 125
Trump firma il patto con i leader dell'IA "No a nuovi paletti"

30/09/2026 **La Repubblica** Pagina 8 *GIUDITTA MOSCA* 127
Tecnologia intelligente fuori controllo Anthropic e OpenAI ammettono le falle

30/09/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 4 *Pagina a cura di Carmine Fotina, Lorenzo Pace* 129
Nel piano del governo un fondo per la filiera degli umanoidi

30/09/2026 **Il Sole 24 Ore** Pagina 21 *Pagina a cura di Cristina Casadei* 131
Il riscatto degli over 55: con l'AI serve loro prontezza mentale

Politica

30/09/2026 **La Stampa** Pagina 3 *ALESSANDRO BARBERA* 134
Meloni, l'asse con Descalzi Così i colossi dell'energia hanno rotto gli indugi

Ansa.it

Coop Alleanza 3.0

Anche Coop Alleanza aderisce a Too Good to Go contro lo spreco alimentare

Borse sorpresa con prodotti in scadenza a prezzi scontatissimi: arriva anche in 70 punti vendita di Coop Alleanza 3.0 il servizio di Too Good to Go, app che permette appunto di acquistare a prezzi bassissimi confezioni sorpresa con prodotti che così vengono 'salvati' dalla spreco. Lo fanno ristoranti, bar, fornai, gastronomie e dopo la sperimentazione in tre punti vendita fra Modena e la provincia di Bologna da ottobre lo faranno anche settanta supermercati di Coop Alleanza. Nelle box si potranno trovare produzioni interne, prodotti freschi che arrivano dalla gastronomia, dalla pasticceria, ma anche pizze farcite e insalate. Per ordinare basta scaricare l'app, scegliere la box e pagare direttamente dal telefono per poi passare a ritirare la merce nel punto vendita e all'orario indicato. Too Good to Go si aggiunge a Buon Fine, il progetto con cui Coop Alleanza 3.0 recupera le eccedenze alimentari destinandole ad associazioni ed enti del territorio. Riproduzione riservata © Copyright ANSA.


Ansa.it

Anche Coop Alleanza aderisce a Too Good to Go contro lo spreco alimentare

09/29/2026 12:59

Borse sorpresa con prodotti in scadenza a prezzi scontatissimi: arriva anche in 70 punti vendita di Coop Alleanza 3.0 il servizio di Too Good to Go, app che permette appunto di acquistare a prezzi bassissimi confezioni sorpresa con prodotti che così vengono 'salvati' dalla spreco. Lo fanno ristoranti, bar, fornai, gastronomie e dopo la sperimentazione in tre punti vendita fra Modena e la provincia di Bologna da ottobre lo faranno anche settanta supermercati di Coop Alleanza. Nelle box si potranno trovare produzioni interne, prodotti freschi che arrivano dalla gastronomia, dalla pasticceria, ma anche pizze farcite e insalate. Per ordinare basta scaricare l'app, scegliere la box e pagare direttamente dal telefono per poi passare a ritirare la merce nel punto vendita e all'orario indicato. Too Good to Go si aggiunge a Buon Fine, il progetto con cui Coop Alleanza 3.0 recupera le eccedenze alimentari destinandole ad associazioni ed enti del territorio. Riproduzione riservata © Copyright ANSA.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Blasting News

Coop Alleanza 3.0

Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go uniti contro lo spreco alimentare


Blasting News

Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go uniti contro lo spreco alimentare

09/29/2026 13:17 Chiara Valentini

Coop Alleanza 3.0 estende a 70 punti vendita il servizio Too Good To Go contro lo spreco alimentare Coop Alleanza 3.0 ha ufficialmente aderito a Too Good To Go , introducendo il servizio di ritiro delle borse sorpresa in ben 70 punti vendita della cooperativa. L'annuncio, diffuso il 29 settembre 2026, segna un passo significativo nella lotta allo spreco alimentare . Questa iniziativa consente ai clienti di acquistare, tramite l' app dedicata, confezioni contenenti prodotti prossimi alla scadenza o eccedenze alimentari , per poi ritirarle nel negozio prescelto. L'estensione del servizio, pienamente operativo da ottobre, segue una fase di sperimentazione di successo in tre punti vendita situati tra Modena e la provincia di Bologna. Le borse sorpresa di Coop Alleanza 3.0 valorizzano le produzioni interne e i prodotti freschi di giornata, come gastronomia, pasticceria, pizze farcite e insalate. Si tratta di alimenti perfettamente consumabili che rischiano di rimanere invenduti. Il processo di acquisto è semplice: il cliente scarica l' app di Too Good To Go , seleziona la "box" disponibile, effettua il pagamento tramite telefono e ritira la merce nella fascia oraria e nel punto vendita indicati. L' app connette consumatori ed esercizi con eccedenze alimentari , promuovendo un virtuoso recupero. Dalla sperimentazione all'estensione: il funzionamento L'importante estensione a 70 punti vendita è il risultato positivo della prova iniziale, che ha coinvolto i negozi Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese. Nei punti vendita aderenti, l' app mostra le disponibilità in tempo reale, permettendo l'acquisto di una confezione sorpresa dalla composizione ignota, un elemento di novità. Questa formula include alimenti con tempi di consumo brevi o eccedenze della giornata , per assicurarne il recupero. Il ritiro avviene nel supermercato selezionato e nell'orario comunicato, dopo il pagamento via telefono. Il servizio di ritiro si concentra sui reparti che generano con maggiore frequenza produzioni interne e freschi di giornata , come gastronomia, pasticceria, pizze farcite e insalate, da consumare in tempi ravvicinati. Too Good To Go , già diffusa tra ristoranti, bar, fornai e gastronomie per contrastare lo spreco alimentare , rafforza la sua missione grazie alla collaborazione con Coop Alleanza 3.0 . L'arrivo delle borse sorpresa si affianca a Buon Fine , un progetto già in essere di Coop Alleanza 3.0 © RIPRODUZIONE VIETATA.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Blasting News

Coop Alleanza 3.0

Nelle Coop Alleanza 3.0 arrivano le 'Surprise Bag' contro lo spreco


Blasting News

Nelle Coop Alleanza 3.0 arrivano le 'Surprise Bag' contro lo spreco

09/29/2026 13:27 Chiara Valentini

Coop Alleanza 3.0 estende a 70 negozi il servizio Too Good To Go contro lo spreco alimentare Coop Alleanza 3.0 aderisce a Too Good To Go , un'iniziativa contro lo spreco alimentare . Da ottobre, il servizio sarà attivo in 70 punti vendita della Cooperativa, permettendo ai clienti di acquistare tramite app borse sorpresa con prodotti a prezzo ridotto. L'annuncio, del 29 settembre 2026, segue una sperimentazione in tre negozi tra Modena e Bologna. Il servizio consente l'acquisto a costo vantaggioso di Surprise Bag o box con prodotti prossimi alla scadenza o invenduti. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 , queste borse includeranno produzioni interne e articoli freschi: gastronomia, pasticceria, pizze farcite e insalate. L'acquisto avviene tramite l'app: il cliente seleziona la box , paga e ritira la merce nel punto vendita e nella fascia oraria indicata. Estensione del servizio dopo la fase pilota La fase pilota ha coinvolto Cialdini (Modena), Granarolo e Centro Nova (Bolognese). Il successo ha portato all'espansione in 70 negozi, con 67 nuove attivazioni tra fine settembre e inizio ottobre. La copertura si estende a Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia e Basilicata. In Friuli Venezia Giulia , aderiranno gli ipercoop Conè e Torri d'Europa, più altri negozi Coop. Per il Veneto , il servizio sarà attivo in diverse città tra cui Mestre, Padova, Venezia e Vicenza. In Lombardia , figurano l'ipercoop Suzzara e Coop Mantova Belfiore. L' Emilia-Romagna vedrà un'ampia partecipazione, con diversi centri e negozi Coop in varie città della regione. Funzionamento di Too Good To Go Too Good To Go connette persone con supermercati, bar, ristoranti e altri esercizi che dispongono di prodotti ancora buoni ma invenduti. L'app permette di cercare i punti vendita aderenti, verificare la disponibilità delle Surprise Bag e procedere all'acquisto, contribuendo alla riduzione dello spreco alimentare e a un risparmio. © RIPRODUZIONE VIETATA.

Coop Alleanza 3.0 estende a 70 negozi il servizio Too Good To Go contro lo spreco alimentare Coop Alleanza 3.0 aderisce a Too Good To Go , un'iniziativa contro lo spreco alimentare . Da ottobre, il servizio sarà attivo in 70 punti vendita della Cooperativa, permettendo ai clienti di acquistare tramite app borse sorpresa con prodotti a prezzo ridotto. L'annuncio, del 29 settembre 2026, segue una sperimentazione in tre negozi tra Modena e Bologna. Il servizio consente l'acquisto a costo vantaggioso di Surprise Bag o box con prodotti prossimi alla scadenza o invenduti. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 , queste borse includeranno produzioni interne e articoli freschi: gastronomia, pasticceria, pizze farcite e insalate. L'acquisto avviene tramite l'app: il cliente seleziona la box , paga e ritira la merce nel punto vendita e nella fascia oraria indicata. Estensione del servizio dopo la fase pilota La fase pilota ha coinvolto Cialdini (Modena), Granarolo e Centro Nova (Bolognese). Il successo ha portato all'espansione in 70 negozi, con 67 nuove attivazioni tra fine settembre e inizio ottobre. La copertura si estende a Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia e Basilicata. In Friuli Venezia Giulia , aderiranno gli ipercoop Conè e Torri d'Europa, più altri negozi Coop. Per il Veneto , il servizio sarà attivo in diverse città tra cui Mestre, Padova, Venezia e Vicenza. In Lombardia , figurano l'ipercoop Suzzara e Coop Mantova Belfiore. L' Emilia-Romagna vedrà un'ampia partecipazione, con diversi centri e negozi Coop in varie città della regione. Funzionamento di Too Good To Go Too Good To Go connette persone con supermercati, bar, ristoranti e altri esercizi che dispongono di prodotti ancora buoni ma invenduti. L'app permette di cercare i punti vendita aderenti, verificare la disponibilità delle Surprise Bag e procedere all'acquisto, contribuendo alla riduzione dello spreco alimentare e a un risparmio. © RIPRODUZIONE VIETATA.

Food Affairs

Coop Alleanza 3.0

Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go contro lo spreco alimentare

Da ottobre arriva nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che permette di recuperare il cibo invenduto a fine giornata acquistandolo a prezzo ridotto. Dopo la sperimentazione in tre punti vendita, il servizio sarà esteso a 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. I clienti potranno utilizzare l'app per individuare i negozi aderenti e prenotare una Surprise Bag, composta da prodotti ancora perfettamente consumabili e rimasti invenduti, con un risparmio fino a due terzi rispetto al prezzo originale. Nei punti vendita Coop Alleanza 3.0 saranno coinvolti soprattutto prodotti freschi e preparazioni interne, come gastronomia, pasticceria, pizze e insalate. L'iniziativa si affianca a Buon Fine, il progetto di Coop dedicato al recupero delle eccedenze alimentari attraverso la collaborazione con associazioni ed enti del territorio. L'obiettivo è ampliare le possibilità di recupero del cibo e offrire ai consumatori un'opportunità in più per ridurre lo spreco, unendo convenienza e attenzione all'ambiente. Grazie per aver letto questo articolo. Se vuoi restare aggiornato ti invitiamo a iscriverti alla newsletter cliccando qui.


Food Affairs

Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go contro lo spreco alimentare

09/29/2026 13:01

Da ottobre arriva nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che permette di recuperare il cibo invenduto a fine giornata acquistandolo a prezzo ridotto. Dopo la sperimentazione in tre punti vendita, il servizio sarà esteso a 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. I clienti potranno utilizzare l'app per individuare i negozi aderenti e prenotare una Surprise Bag, composta da prodotti ancora perfettamente consumabili e rimasti invenduti, con un risparmio fino a due terzi rispetto al prezzo originale. Nei punti vendita Coop Alleanza 3.0 saranno coinvolti soprattutto prodotti freschi e preparazioni interne, come gastronomia, pasticceria, pizze e insalate. L'iniziativa si affianca a Buon Fine, il progetto di Coop dedicato al recupero delle eccedenze alimentari attraverso la collaborazione con associazioni ed enti del territorio. L'obiettivo è ampliare le possibilità di recupero del cibo e offrire ai consumatori un'opportunità in più per ridurre lo spreco, unendo convenienza e attenzione all'ambiente. Grazie per aver letto questo articolo. Se vuoi restare aggiornato ti invitiamo a iscriverti alla newsletter cliccando qui.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Fruit

Coop Alleanza 3.0

Coop Alleanza 3.0, 70 negozi contro lo spreco con Too Good To Go



Italia Fruit

Coop Alleanza 3.0, 70 negozi contro lo spreco con Too Good To Go

09/30/2026 05:06

Il servizio permette di acquistare a prezzo ridotto le eccedenze di giornata, soprattutto gastronomia, pasticceria fresca, pizze e insalate Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa . Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita - Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Una sorpresa che fa bene Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. . Un'opportunità in più, aperta a tutti, per contrastare lo spreco alimentare, coniugando qualità, convenienza, con un impatto positivo per il Pianeta., (ga) Fonte: Ufficio stampa Coop Alleanza 3.0.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

My Fruit

Coop Alleanza 3.0

Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go dicono no allo spreco


My Fruit

Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go dicono no allo spreco

09/29/2026 16:56

Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go , l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti di vendita - Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel Bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa , con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Una sorpresa che fa bene Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati Nei negozi Coop Alleanza 3.0 Il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata , come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Buon Fine e Too Good To Go: due strade contro lo spreco Too Good To Go si inserisce accanto a Buon Fine , il progetto con cui Coop recupera le eccedenze alimentari destinandole ad associazioni ed enti del territorio. La nuova collaborazione amplia le possibilità di recupero, contribuendo a ottimizzare tempi e modalità di conservazione delle eccedenze e coinvolgendo

Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go , l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti di vendita - Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel Bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa , con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Una sorpresa che fa bene Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata , come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Buon Fine e Too Good To Go: due strade contro lo spreco Too Good To Go si inserisce accanto a Buon Fine , il progetto con cui Coop recupera le eccedenze alimentari destinandole ad associazioni ed enti del territorio. La nuova collaborazione amplia le possibilità di recupero, contribuendo a ottimizzare tempi e modalità di conservazione delle eccedenze e coinvolgendo anche clienti che non frequentano abitualmente i negozi di Coop Alleanza 3.0 Un'opportunità in più, aperta a tutti, per contrastare lo spreco alimentare, coniugando qualità, convenienza, con un impatto positivo per il pianeta. Fonte: Coop Alleanza 3.0 Redazione.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Engage

Coop Alleanza 3.0

"Inizia tutto dalla spesa": Blossom firma il nuovo posizionamento di Coop Alleanza 3.0


Engage

"Inizia tutto dalla spesa": Blossom firma il nuovo posizionamento di Coop Alleanza 3.0

09/29/2026 16:15 Emilia Minzoni

La campagna, che porta in luce il valore mutualistico della Cooperativa, prende vita con uno spot prodotto in collaborazione con Pongofilms Coop Alleanza 3.0 , la più grande cooperativa di consumatori d'Italia, presenta il nuovo posizionamento sviluppato insieme a Blossom , attraverso un percorso strategico e creativo che ha preso vita nei mesi scorsi. Il riposizionamento nasce dall'esigenza di rendere più riconoscibile e distintivo il principio mutualistico alla base dell'identità di Coop Alleanza 3.0. La spesa diventa così il punto di partenza di una catena di scelte individuali capaci di produrre effetti condivisi. Leggi anche: PUBBLICITÀ, I NUOVI SPOT IN PARTENZA Da qui, dunque, la nuova tagline – "Inizia tutto dalla spesa" – che sintetizza il ruolo della spesa nel modello Coop Alleanza 3.0: un gesto quotidiano da cui prendono forma valore e vantaggi condivisi, per i soci e per l'intera comunità. Una direzione strategica pensata per accompagnare la Cooperativa nel tempo, che si traduce in un sistema visivo e verbale proprietario, riconoscibile e flessibile, progettato per evolvere attraverso contenuti e forme di comunicazione diverse. La campagna prende vita con uno spot prodotto in collaborazione con Pongofilms , primo asset di una creatività che racconta il valore che la spesa genera per le persone, i territori e le comunità. Il film mostra come ogni gesto compiuto durante la spesa possa attivarne altri fuori dal supermercato, in una catena di effetti che riflette il principio mutualistico di Coop Alleanza 3.0. A collegare i diversi momenti è il nastro rosso della nuova identità visiva, che si compone nel simbolo dell'infinito e rappresenta lo scambio continuo tra Coop Alleanza 3.0 e le persone, come racconta Michela Vado , Creative Lead del progetto: «Tutto nasce dall'abbraccio tra le due O di Coop, simbolo dello scambio continuo con la comunità. Questo segno è uno degli elementi principali di un sistema visivo e verbale identitario, costruito insieme a Coop Alleanza 3.0, e capace di dare forma al nuovo posizionamento». Accompagnato dal brand anthem del compositore Alessandro Baldessari , lo spot sarà diffuso sui canali social di Coop Alleanza 3.0, sull'ecosistema digital di Mediamond , sulla CTV e su Spotify La campagna è solo l'ultimo tassello di un percorso di consulenza e collaborazione iniziato un anno fa e che ha già dato vita a molteplici progetti di comunicazione. «Lavorare con Coop Alleanza 3.0 significa costruire insieme una direzione e darle forma giorno dopo giorno - afferma Giacomo Frigerio , Ceo di Blossom -. Siamo al fianco della cooperativa come partner strategici, con un rapporto di fiducia e consulenza che sostiene la sua evoluzione».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Economy

Coop Alleanza 3.0

Imprenditoria al femminile: incontri a Bologna


Italia Economy

Imprenditoria al femminile: incontri a Bologna

09/29/2026 09:52

I mprenditoria al femminile, al via un percorso di incontri per supportare il progetto di business Cinque appuntamenti gratuiti negli spazi di Bologna Innovation Square in programma 1, 5, 14, 20 e 29 ottobre, a cura di RE.A.DI, Rete per l'Autoimpresa e le Donne Imprenditrici A ottobre si torna a esclamare Essere donne, che impresa! . Sotto questo motto nasce un nuovo percorso orientativo ideato da RE.A.DI, Rete per l'Autoimpresa e le Donne Imprenditrici, dedicato all'imprenditoria femminile, per confrontarsi su mercato, delega, nuovi modelli d'impresa, passaggi generazionali e continuità aziendale. Per tutto il mese di ottobre, gli spazi di Bologna Innovation Square, in Piazza Liber Paradisus 11-14 , ospiteranno cinque appuntamenti gratuiti tra approfondimento, testimonianze, confronto e networking, dedicati alle donne, ma aperti a tutti. Il primo sarà giovedì 1 ottobre, dalle 16 alle 19 , con Autoaffermazione e visione strategica: farsi riconoscere dal mercato . Con la digital strategist Monica Liverani , di Rete al Femminile Bologna, si lavorerà sul modo in cui un'impresa può leggere il proprio mercato, interpretare i dati e riconoscere con maggiore chiarezza il proprio posizionamento. Lunedì 5 ottobre, dalle 16 alle 19 , si parlerà di Economia sociale per nuovi modelli d'impresa , con Giulia Sateriale , co-founder di Social Seed , ed Eleonora Bedeschi , service designer. L'incontro esplorerà forme e possibilità dell'imprenditoria sociale e il rapporto tra sostenibilità economica, impatto e innovazione. Mercoledì 14 ottobre, dalle 17 alle 20 , il tema sarà La ricerca dell'equilibrio: come delegare mantenendo il controllo . Interverranno Domenico Arato di Manageritalia, e Marisa Pecere , manager e responsabile etica di Coop Alleanza 3.0 . Al centro, uno dei passaggi che accompagnano la crescita di ogni organizzazione: costruire un gruppo di lavoro, distribuire responsabilità e rendere l'attività meno dipendente dalla presenza costante di chi la guida. Martedì 20 ottobre, dalle 17 alle 20 Passaggi generazionali: ereditare un'impresa affronterà il rapporto tra continuità e cambiamento nelle aziende familiari. Ne parleranno

I mprenditoria al femminile, al via un percorso di incontri per supportare il progetto di business Cinque appuntamenti gratuiti negli spazi di Bologna Innovation Square in programma 1, 5, 14, 20 e 29 ottobre, a cura di RE.A.DI, Rete per l'Autoimpresa e le Donne Imprenditrici A ottobre si torna a esclamare Essere donne, che impresa! . Sotto questo motto nasce un nuovo percorso orientativo ideato da RE.A.DI, Rete per l'Autoimpresa e le Donne Imprenditrici, dedicato all'imprenditoria femminile, per confrontarsi su mercato, delega, nuovi modelli d'impresa, passaggi generazionali e continuità aziendale. Per tutto il mese di ottobre, gli spazi di Bologna Innovation Square, in Piazza Liber Paradisus 11-14 , ospiteranno cinque appuntamenti gratuiti tra approfondimento, testimonianze, confronto e networking, dedicati alle donne, ma aperti a tutti. Il primo sarà giovedì 1 ottobre, dalle 16 alle 19 , con Autoaffermazione e visione strategica: farsi riconoscere dal mercato . Con la digital strategist Monica Liverani , di Rete al Femminile Bologna, si lavorerà sul modo in cui un'impresa può leggere il proprio mercato, interpretare i dati e riconoscere con maggiore chiarezza il proprio posizionamento. Lunedì 5 ottobre, dalle 16 alle 19 , si parlerà di Economia sociale per nuovi modelli d'impresa , con Giulia Sateriale , co-founder di Social Seed , ed Eleonora Bedeschi , service designer. L'incontro esplorerà forme e possibilità dell'imprenditoria sociale e il rapporto tra sostenibilità economica, impatto e innovazione. Mercoledì 14 ottobre, dalle 17 alle 20 , il tema sarà La ricerca dell'equilibrio: come delegare mantenendo il controllo . Interverranno Domenico Arato di Manageritalia, e Marisa Pecere , manager e responsabile etica di Coop Alleanza 3.0 . Al centro, uno dei passaggi che accompagnano la crescita di ogni organizzazione: costruire un gruppo di lavoro, distribuire responsabilità e rendere l'attività meno dipendente dalla presenza costante di chi la guida. Martedì 20 ottobre, dalle 17 alle 20 Passaggi generazionali: ereditare un'impresa affronterà il rapporto tra continuità e cambiamento nelle aziende familiari. Ne parleranno Marisa Raffa, Maria Luisa Rubbi e Adela Trioli di CNA Impresa Donna , mettendo a confronto strumenti, relazioni e scelte che accompagnano il passaggio da una generazione alla successiva. L'ultimo appuntamento sarà giovedì 29 ottobre, dalle 17 alle 20 , con Longevità di un'impresa oltre la resilienza Tiziano Tassoni e Tommaso Malpensa , di Legacoop , accompagneranno una riflessione sulla capacità dell'impresa di durare nel tempo, evolvere e costruire condizioni di continuità che vadano oltre la risposta alle singole fasi di crisi. Spazio anche a due testimonianze del territorio: Ilaria Avoni , presidente della cooperativa sociale Piazza Grande, e Alessandra Boschi , presidente di Gazzotti 18, con due esperienze molto diverse di continuità, crescita e trasformazione dell'impresa. Il percorso è stato progettato per imprenditrici e aspiranti imprenditrici, libere professioniste e donne che ricoprono ruoli di responsabilità , ma

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

anche per chi sta valutando un cambiamento professionale, sta costruendo un progetto d'impresa o si trova ad affrontare una fase di trasformazione della propria attività. Ogni appuntamento dura circa tre ore e prevede momenti di inquadramento, testimonianze e attività di confronto o laboratorio, lasciando spazio anche alla costruzione di relazioni e all'ampliamento della propria rete professionale : un'occasione per mettere in comune esperienze e contatti, utile per chi fa impresa e spesso affronta scelte e passaggi molto diversi da quelli di un percorso lavorativo più canonico. La partecipazione è gratuita , con iscrizione tramite form. Non è necessario partecipare all'intero percorso: ci si può iscrivere anche ai singoli incontri. Le disuguaglianze di genere persistono anche nelle opportunità di produrre reddito e autonomia. Per questo il Piano metropolitano per l'Uguaglianza ha tra i temi portanti proprio il lavoro. Sostenere l'imprenditorialità femminile significa creare condizioni concrete perché più donne possano scegliere, avviare e far crescere un proprio progetto professionale. Questi cinque appuntamenti mettono in pratica il metodo del Piano: istituzioni, competenze ed esperienze messe in rete, perché dal confronto nascano strumenti, relazioni e opportunità che possano durare nel tempo, commenta Emily Clancy , vicesindaca del Comune di Bologna e responsabile del Piano per l'Uguaglianza metropolitano. «Questi appuntamenti aiutano a mettere a fuoco passaggi concreti del fare impresa, dalla lettura del mercato alla capacità di organizzarsi, innovare e crescere nel tempo. Come istituzioni, il nostro compito è creare le condizioni perché competenze, relazioni e opportunità possano incontrarsi e produrre effetti sul territorio. È anche il fine di Bologna Innovation Square: mettere in rete attori diversi dell'ecosistema e rafforzare la capacità di fare impresa e innovazione», sottolinea Rosa Grimaldi , delegata alla Promozione economica, attrattività e innovazione del Comune e della Città metropolitana di Bologna. Questo ciclo è proposto da RE.A.DI, Rete per l'Autoimpresa e le Donne Imprenditrici nell'ambito di Bologna Innovation Square la piattaforma di innovazione di Città metropolitana e Comune di Bologna -, costruito in coprogettazione con le realtà partner della rete e con il supporto della Regione Emilia-Romagna. RE.A.DI è un progetto attivato dalla Città metropolitana di Bologna e dal Comune di Bologna nell'ambito del Tavolo metropolitano per la Ripresa Economica e del Piano metropolitano per l'Uguaglianza. Nasce per promuovere la cultura dell'imprenditoria femminile, far conoscere opportunità e strumenti disponibili e rafforzare sul territorio metropolitano la rete di soggetti che lavorano sull'autoimpresa. Dopo due cicli di podcast dedicati alle imprenditrici del territorio metropolitano, ancora disponibili online, e l'incontro dello scorso gennaio, Essere donne, che impresa! prosegue con un percorso pensato anche per favorire il networking e rafforzare la comunità imprenditoriale femminile, mettendo insieme competenze ed esperienze diverse: professioniste, manager, studiose e studiosi, rappresentanti delle associazioni d'impresa e persone che hanno già affrontato nella propria esperienza alcuni dei temi proposti. condividi su: La Redazione.

Ecoitaliano.com.ar

Coop Alleanza 3.0

Eredità delle Donne, il festival di Serena Dandini torna dal 20 al 25 novembre e sarà dedicato a Emma Bonino. Annunciate le prime ospiti


Ecoitaliano.com.ar

Eredità delle Donne, il festival di Serena Dandini torna dal 20 al 25 novembre e sarà dedicato a Emma Bonino. Annunciate le prime ospiti

09/29/2026 17:29

L'Eredità delle Donne 2026 è dedicata a Emma Bonino. Annunciate le prime ospiti della nuova edizione Dal 20 al 25 novembre 2026, la IX edizione del festival ideato da Serena Dandini torna a Firenze e debutta a Bologna, Reggio Emilia e Ravenna, con tante ospiti italiane e internazionali. Prorogata fino al 31 ottobre la call per il Cartellone OFF, il programma diffuso della manifestazione La IX edizione dell'Eredità delle Donne, il festival sull'empowerment femminile diretto da Serena Dandini, quest'anno sarà dedicata a Emma Bonino. Politica, attivista e femminista, Bonino è stata amica e ospite della manifestazione, è stata una delle voci di "Ferite a morte" lo spettacolo teatrale sul femminicidio scritto da Serena Dandini con Maura Misiti, che sarà riproposto quest'anno come serata di chiusura del festival, il 25 novembre, in occasione della Giornata Mondiale contro la violenza di genere. "Paura non avremo" il titolo dell'edizione di quest'anno, volta a celebrare il valore, la necessità e l'indomabilità del coraggio femminile. La nuova edizione si apre anche con una grande novità: grazie alla collaborazione con la Regione Emilia-Romagna , che ha scelto il festival come manifestazione simbolo del proprio impegno per le pari opportunità e contro la violenza di genere, il programma si arricchisce di nuove tappe a Bologna Reggio Emilia e Ravenna . L'obiettivo è fare del festival, ricco come sempre di ospiti italiane e internazionali, un punto di convergenza per le energie, le esperienze e le progettualità di un territorio da sempre particolarmente attivo sui temi dei diritti delle donne, coinvolgendo istituzioni, associazioni e realtà che da anni operano in Emilia-Romagna su questi fronti. Le nuove città si uniscono a Firenze , luogo dove la manifestazione è nata e che continuerà a ospitare una parte della programmazione anche quest'anno. L'edizione 2026 dell'Eredità delle Donne, con la sua diffusione in quattro città diverse, segna una svolta nel mondo dei festival letterari italiani: con oltre 40 presentazioni di saggi e romanzi, EDD diventa uno degli appuntamenti più ampi e prestigiosi di tutto il panorama editoriale. Una grande festa del libro che si porta dietro il tratto distintivo - e inconfondibile - di ascoltare la voce delle scrittrici. IL DEBUTTO DELL'EMILIA-ROMAGNA Bologna, Reggio Emilia e Ravenna saranno i luoghi della conversazione, dove L'Eredità delle Donne porterà nel dibattito pubblico una prospettiva femminista, inclusiva e radicale attraverso il pensiero di donne di scienza, cultura e letteratura che se ne fanno portavoce in tanti modi diversi. Prospettive femminili sul presente. Come la scrittrice Lidia Ravera autrice di "Porci con le ali" , che porterà al festival una riflessione sull'evoluzione dei comportamenti relazionali e sessuali cinquant'anni dopo l'uscita del romanzo che rivoluzionò il racconto del sesso e dei giovani. Isabella Pierantoni , esperta di studi generazionali e consulente di leadership, parlerà di demografia e futuro, mentre l'artista visiva che ha dedicato la sua intera opera allo studio dei flussi migratori,

Lucy Orta, affronterà il tema del diritto delle persone a spostarsi. Al festival anche la giornalista israeliana Amira Hass con una testimonianza della guerra in Medio Oriente e la scrittrice italo palestinese Widad Tamimi che affronterà i temi legati al conflitto. Non poteva mancare un momento di riflessione sul cambiamento climatico con Ida Caracciolo, giurista e giudice del Tribunale internazionale per il diritto del mare di Amburgo dal 2020 e Stefania Divertito , giornalista d'inchiesta, scrittrice e attivista ambientale. Al centro della manifestazione anche lo sport, si parlerà di leadership con Novella Calligaris , ex nuotatrice, prima fra le atlete e gli atleti italiani a vincere una medaglia olimpica nel nuoto, e presidente dell'Associazione Nazionale Atleti Olimpici e Azzurri d'Italia. Medicina di genere e salute. Uno dei temi cruciali per la salute femminile è la medicina che tiene conto delle differenze di genere: ne parlerà Antonella Santuccione Chadha , neuroscienziata di fama internazionale nella ricerca sull'Alzheimer e cofondatrice del Women's Brain Project, organizzazione internazionale non profit che porta al centro della ricerca medica le differenze di sesso e genere nella salute del cervello e nella salute mentale. Con lei, Alberta Basaglia , psicologa e attivista impegnata nel contrasto della violenza contro le donne e nella tutela dei diritti umani. Non mancheranno voci maschili importanti per arricchire il dialogo da una prospettiva inclusiva e intersezionale. Le voci maschili fuori dal coro. Tra le prime confermate, quella di Damiano Rizzi , psicoterapeuta e fondatore di Soleterre - Strategie di Pace , l'organizzazione non governativa italiana che realizza progetti di cooperazione internazionale, tutela dei diritti e assistenza sanitaria e sociale e quella del filosofo Lorenzo Gasparrini , autore tra le varie pubblicazioni del saggio «Perché il femminismo serve anche agli uomini» (Eris, 2020). I libri. Tante le novità letterarie che saranno presentate nell'edizione emiliano-romagnola. A Reggio Emilia la giornalista e scrittrice Serena Bortone presenterà il suo ultimo romanzo «Le dirimpettaie» (Rizzoli, 2026), la storia di tre donne imprigionate nel matrimonio che sognano la felicità. A Bologna, Claudia De Lillo , in arte «Elasti», presenterà il libro «Diario di una famiglia quasi normale» e Andrea Delogu racconterà la sua esperienza all'interno della comunità di San Patrignano, raccolta nel suo romanzo «La collina dei ciliegi» scritto insieme ad Andrea Cedrola. Fumettibrutti , pseudonimo della fumettista e attivista catanese transgender Josephine Yole Signorelli , presenterà a Reggio Emilia «Cigni selvaggi» , edito da Feltrinelli. A EDD anche lo scrittore transgender Francesco Cicconetti che presenterà il suo prossimo libro. FIRENZE TRA LIBRI E DOCUMENTARI Nella città dove il Festival è nato, la programmazione si concentra alla libreria Giunti Odeon, partner della manifestazione. L'apertura. La programmazione fiorentina si apre venerdì 20 novembre con il rilancio di Astrea , la rivoluzionaria collana sul mondo narrato dalle donne, nata nel 1986 con la direzione di Roberta Mazzanti, che sarà presente assieme ad alcune autrici. A condurre la serata, Serena Dandini. A quarant'anni dal suo debutto, la collana è stata rilanciata da Giunti a settembre di quest'anno con la pubblicazione di due importanti titoli: «Lady Oracolo» di Margaret Atwood , terzo romanzo della scrittrice icona di fama mondiale, a lungo introvabile in Italia, e «Male d'amore» della giornalista messicana Ángeles Mastretta , che diventerà una serie su Netflix. A seguire la proiezione

del documentario "Se domani non torno" sul femminicidio di Giulia Cecchettin e l'eredità culturale e spirituale del movimento che ne è derivato, anche grazie all'attivismo del padre Gino. I documentari . Nei giorni della manifestazione saranno inoltre proiettati «Witches» di Elizabeth Sankey e «A Dark Place» sulle minacce rivolte alle giornaliste, tra odio e molestie digitali. I libri. Essere donna tra identità e sfide sociali, il pendolo tra cui le donne oscillano da sempre, tra dovere e ambivalenza, è l'oggetto di conversazione ricorrente in molti libri usciti quest'anno e che saranno presentati dalle autrici durante i giorni del festival. Paola Mastrocola presenterà a Firenze la sua raccolta di poesie «Per l'infinito occorrerebbe uscire» , edita da Guanda nel 2020, che esplora il desiderio di superare i confini del proprio io, per raggiungere l'infinito. Attesa anche la scrittrice, già Premio Campiello, Simona Vinci che porterà a EDD il suo libro «Madonna di rabbia» (edito da Einaudi). LA CALL PER IL FESTIVAL DIFFUSO Prorogata al 31 ottobre la call per il Cartellone OFF. Continua lo scouting di progetti da tutta Italia da inserire nel Cartellone OFF della manifestazione. Prorogata la fine della call: c'è tempo fino al 31 ottobre per candidare la propria idea attraverso l'apposito form di partecipazione che si trova sul sito della manifestazione. Associazioni, cittadini, imprese e istituzioni possono concorrere a popolare il programma diffuso su tutto il territorio italiano dell'Eredità delle Donne. L'ANTEPRIMA L'anteprima del festival è affidata a "I Monologhi della vagina" di Eve Ensler , in programma lunedì 16 novembre al Teatro Duse di Bologna in collaborazione con Mismaonda. A trent'anni dal debutto, Lella Costa torna in scena con un testo che ha cambiato il modo di parlare del corpo, del desiderio e dell'esperienza femminile, accompagnata da Angela Finocchiaro Beatrice Schiros e Viola Marietti . Lo spettacolo apre idealmente il percorso del festival inaugurandone simbolicamente temi e sguardo: il coraggio delle donne, la libertà di parola e la voce femminile come strumento di consapevolezza e cambiamento. L'Eredità delle Donne è un progetto di Elastica , realizzato in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e con il supporto dei main partner Gucci Gruppo Hera e Fondazione CR Firenze; con la partnership di Coop Alleanza 3.0 e il contributo di Fondazione del Monte di Bologna e R avenna Fondazione Manodori di Reggio Emilia SYNLAB Nespresso, Granlatte Azienda di Promozione Turistica dell'Emilia-Romagna e Giunti Odeon . Con la collaborazione dei Comuni di Bologna Reggio Emilia Ravenna e Firenze Scopri di più Risorse linguistiche Popoli dell'Europa occidentale Noticias Deja una respuesta.

Corriere Romagna

Area Emilia Romagna

Nei supermercati di Coop Alleanza 3.0 l'app contro gli sprechi

Cibo invenduto a prezzi ridotti, i consumatori possono prenotare via smartphone


ECONOMIA

Trevi, la Borsa supera le offerte: Piazza Affari scommette sul rilancio

Con le quotazioni schizzate oltre i 5 euro, sia i contanti di Webuild sia la carta di Icop risultano a sconto rispetto ai valori di listino. Decisivo il giudizio del CdA atteso nei prossimi giorni

Nei supermercati di Coop Alleanza 3.0 l'app contro gli sprechi

Festa del Latte

DOMENICA 11 OTTOBRE

ROMAGNA Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e risparmiare sulla spesa quotidiana. Da ottobre prende il via nei negozi di Coop Alleanza 3.0 la collaborazione con Too Good To Go, l'applicazione per smartphone che consente di acquistare a prezzi vantaggiosi i prodotti alimentari invenduti a fine giornata.

Dopo la prima sperimentazione condotta in tre punti vendita tra Modena e Bologna, il servizio viene attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Il funzionamento dell'app è semplice e intuitivo: attiva la geolocalizzazione, ossia l'individuazione della propria posizione sul telefono, per consultare i negozi aderenti e prenotare la propria Surprise Bag. La busta racchiude una selezione a sorpresa di generi alimentari rimasti invenduti ma perfettamente consumabili, proposta a un prezzo che fa risparmiare fino a due terzi sul costo di listino. Effettuato l'acquisto, basta recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata per il ritiro.

Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni di gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate.

Too Good To Go si inserisce accanto a Buon Fine, il progetto con cui Coop recupera le eccedenze alimentari destinandole alle associazioni del territorio. La collaborazione amplia le possibilità di recupero, ottimizzando tempi e conservazione, e coinvolgendo anche chi non frequenta abitualmente i negozi della cooperativa.

In Romagna i punti vendita interessati sono l'Ipercoop Lungo Savio e la Coop Forlì Repubblica nella provincia di Forlì-Cesena, la Coop Cervia Mazzotti e la Coop Cervia viale Roma per il ravennate, e la Coop Rimini Piazza Ferrari nel riminese.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Gazzetta di Reggio

Area Emilia Romagna

To Good To Go in due Coop reggiane

"Surprise bag" antispreco nei negozi di piazza Diaz e corso Garibaldi


To Good To Go in due Coop reggiane
"Surprise bag" antispreco nei negozi di piazza Diaz e corso Garibaldi

Reggio Emilia Anche due negozi Coop della provincia di Reggio Emilia entrano nella rete di Too Good To Go, l'app che permette di acquistare a prezzo ridotto prodotti alimentari rimasti invenduti a fine giornata, evitando che finiscano sprecati. Si tratta della Coop di piazza Diaz a Reggio Emilia e della Coop Uno di corso Garibaldi. Da ottobre il servizio sarà infatti esteso a 70 negozi di Coop Alleanza 3.0, dopo una prima sperimentazione condotta nei punti vendita Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel Bolognese.

Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre sono previste complessivamente 67 nuove attivazioni.

Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa. Too Good To Go mette infatti in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora consumabili.

Utilizzare l'app è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, è possibile consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito e scegliere quello da cui prenotare la propria "Surprise Bag", una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti. Il prezzo consente, secondo quanto comunicato, di risparmiare fino a due terzi rispetto a quello originale di vendita.

Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine per ritirare la propria bag. Il contenuto varia di giorno in giorno: la caratteristica delle "Surprise Bag" è infatti proprio quella di non sapere in anticipo quali prodotti si troveranno al loro interno. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto le produzioni interne e i prodotti freschi di giornata, tra cui preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Secondo i dati riportati dalla Cooperativa, salvare attraverso Too Good To Go una Surprise Bag, considerata equivalente a un pasto e a un chilo di cibo, permette di evitare l'emissione di 2,7 chili di CO2 equivalente, il consumo non necessario di 810 litri d'acqua e l'utilizzo di 2,8 metri quadrati di suolo. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Resto del Carlino (ed. Reggio Emilia)

Area Emilia Romagna

Maratona, la novità: c'è il tetto dei 2.000 iscritti Meno di 80 giorni alla trentesima edizione


Maratona, la novità: c'è il tetto dei 2.000 iscritti
Meno di 80 giorni alla trentesima edizione

Non si è mai fermata la macchina organizzativa della Maratona di Reggio Emilia-Città del Tricolore-Trofeo Parmigiano Reggiano organizzata dalla Tricolore Sport Marathon, ma ora a meno di 80 giorni dal via (domenica 13 dicembre) s'inizia a entrare nel vivo.

La gara, che giunge alla 30ª edizione, sarà accompagnata dalla 3ª Mezza Maratona del Tricolore-Gran Premio Riunite (competitiva) e dalla tradizionale Run4Charity-Coop Alleanza 3.0 (non competitiva).

La prima novità è il numero chiuso. Per questioni logistiche e per poter offrire un servizio di qualità ai runner e di minor disagio possibile ai residenti interessati dal tracciato, le iscrizioni sono a numero chiuso: per la Maratona il numero massimo è di 2.000, per la Mezza sono 1.200.

Ovviamente libera la non competitiva.

Così i primi rilevamenti parlano di un incremento delle iscrizioni rispetto allo stesso periodo di un anno fa, con molti podisti che non vogliono giocarsi l'ultima possibilità di disputare una gara di livello internazionale.

Un compleanno importante, il 30°, per gli organizzatori della Tricolore Sport Marathon; in cantiere ci sono diverse sorprese, mostre fotografiche e appuntamenti che verranno svelati nelle tappe di avvicinamento alla manifestazione. Un piccolo assaggio è il «pacchetto foto» (un minimo di 8/10 fino a 15/20 immagini di Racephoto) riservato ai partecipanti della Maratona, al costo di soli 10 euro.

Rispetto al 2025, invariati i percorsi di maratona e mezza; per la Maratona reggiana partenza (ore 9) e arrivo in corso Garibaldi, all'altezza del palazzo della Provincia; per la mezza dei tradizionali km 21,097, partenza (ore 10) davanti alla palestra comunale di Montecavolo, col percorso che dopo 150 metri andrà a congiungersi con quello della maratona per rientrare in città.

La non competitiva di km 4,1 parte alle 9,45 da corso Garibaldi.Le quote: maratona 50 fino al 31 ottobre, 60 dal primo al 24 novembre, 70 dal 25/11 al 4 dicembre. Mezza maratona, 30 fino al 31 ottobre, 35 dall'1 al 24 novembre, 40 dal 25/11 al 4 dicembre.

Info e iscrizioni su: www.maratonadireggioemilia.it.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Cesenanotizie

Area Emilia Romagna

Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna


Cesenanotizie

Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna

09/29/2026 13:13

La collaborazione di Coop Alleanza 3.0 con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita – Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese – il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Provincia di Ravenna, 2 negozi Coop Cervia Mazzotti Coop Cervia viale Roma Provincia di Forlì-Cesena, 2 negozi Ipercoop Lungo Savio Coop Forlì Repubblica Provincia di Rimini, 1 negozio

La collaborazione di Coop Alleanza 3.0 con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita - Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Provincia di Ravenna, 2 negozi Coop Cervia Mazzotti Coop Cervia viale Roma Provincia di Forlì-Cesena, 2 negozi Ipercoop Lungo Savio Coop Forlì Repubblica Provincia di Rimini, 1 negozio Coop Rimini Piazza Ferrari Comment i.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Chiamami Citta

Area Emilia Romagna

Coop Alleanza 3.0 e Too Good to Go insieme contro lo spreco alimentare


Chiamami Citta

Coop Alleanza 3.0 e Too Good to Go insieme contro lo spreco alimentare

09/29/2026 12:38

Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita – Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese – il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa , con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata , come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Too Good To Go si inserisce accanto a Buon Fine , il progetto con cui Coop recupera le eccedenze alimentari destinandole ad associazioni ed enti del territorio. La nuova collaborazione amplia le possibilità di recupero, contribuendo a ottimizzare tempi e modalità di conservazione delle eccedenze e coinvolgendo anche clienti che non frequentano abitualmente i negozi di Coop Alleanza 3.0 . Un'opportunità in più, aperta a tutti, per contrastare lo spreco alimentare, coniugando qualità, convenienza, con un impatto positivo per il Pianeta. Provincia di Bologna, 12 negozi Extracoop Centro Nova Ipercoop Centro Borgo Ipercoop Centro Leonardo Coop Bologna San Donato Coop Calderara Coop Castel Maggiore Le Piazze Coop Castel San Pietro Terme Coop Granarolo Coop Pianoro Coop San Lazzaro via Martiri delle Foibe Coop Sasso Marconi Coop Zola Predosa Provincia di Modena, 8 negozi Ipercoop Sassuolo Coop Carpi Sigonio Coop Castelfranco Emilia Coop Modena Cialdini Coop Modena Sigonio Coop Modena Trento Trieste Coop Nonantola Coop Vignola Provincia di Ferrara, 3 negozi Ipercoop Il Castello Coop Ferrara via degli

Chiamami Citta

Area Emilia Romagna

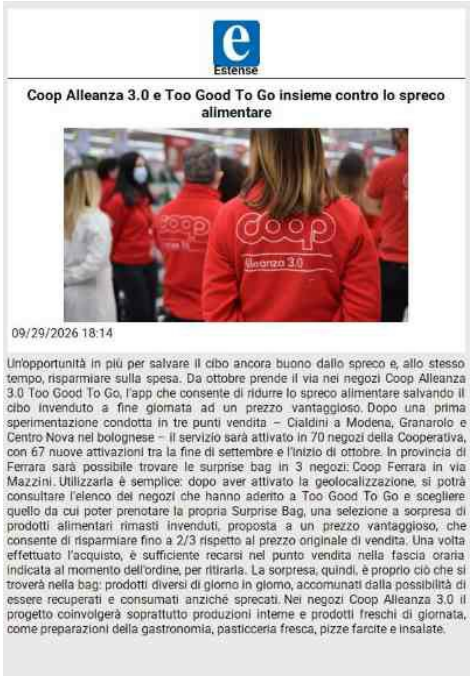
Spadari Coop Ferrara Mazzini Provincia di Forlì-Cesena, 2 negozi Ipercoop Lungo Savio Coop Forlì Repubblica Provincia di Parma, 2 negozi Coop Montanara Coop Parma Gramsci Provincia di Piacenza, 2 negozi Coop Galleana Coop Piacenza via Poggi Provincia di Ravenna, 2 negozi Coop Cervia Mazzotti Coop Cervia viale Roma Provincia di Reggio Emilia, 2 negozi Coop Reggio Emilia Piazza Diaz Coop Uno Provincia di Rimini, 1 negozio Coop Rimini Piazza Ferrari.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Estense

Area Emilia Romagna

Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go insieme contro lo spreco alimentare


Estense

Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go insieme contro lo spreco alimentare

09/29/2026 18:14

Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita – Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese – il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. In provincia di Ferrara sarà possibile trovare le surprise bag in 3 negozi: Coop Ferrara in via Mazzini. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate.

Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita - Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. In provincia di Ferrara sarà possibile trovare le surprise bag in 3 negozi: Coop Ferrara in via Mazzini. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Forlinotizie.net

Area Emilia Romagna

Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna


Forlinotizie.net

Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna

09/29/2026 12:52

La collaborazione di Coop Alleanza 3.0 con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita – Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese – il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Provincia di Ravenna, 2 negozi Coop Cervia Mazzotti Coop Cervia viale Roma Provincia di Forlì-Cesena, 2 negozi Ipercoop Lungo Savio Coop Forlì Repubblica Provincia di Rimini, 1 negozio

La collaborazione di Coop Alleanza 3.0 con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita - Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Provincia di Ravenna, 2 negozi Coop Cervia Mazzotti Coop Cervia viale Roma Provincia di Forlì-Cesena, 2 negozi Ipercoop Lungo Savio Coop Forlì Repubblica Provincia di Rimini, 1 negozio Coop Rimini Piazza Ferrari Comment i.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

RavennaNotizie.it

Area Emilia Romagna

Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna


RavennaNotizie.it

Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna

09/29/2026 12:53

La collaborazione di Coop Alleanza 3.0 con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita – Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese – il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. ADV ADV Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. ADV La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. ADV Provincia di Ravenna, 2 negozi Coop Cervia Mazzotti Coop Cervia viale Roma ADV Provincia di Forlì-Cesena, 2 negozi Ipercoop Lungo Savio Coop Forlì Repubblica ADV ADV Provincia di Rimini, 1 negozio Coop Rimini Piazza Ferrari ADV ADV Comment i.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Reggionline

Area Emilia Romagna

Too Good To Go nei supermercati Coop per ridurre lo spreco alimentare

REGGIO EMILIA - Da ottobre anche nei negozi Coop Alleanza 3.0 sarà possibile acquistare, tramite l'app Too Good To Go, prodotti alimentari invenduti a fine giornata a prezzi vantaggiosi, contribuendo così a ridurre lo spreco. Dopo la sperimentazione nei punti vendita Cialdini di Modena, Granarolo e Centro Nova nel Bolognese, il servizio sarà esteso a 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra fine settembre e inizio ottobre. Due i punti vendita a Reggio: il supermercato di piazza Diaz e la Coop Uno di corso Garibaldi, entrambi in città. Attraverso l'app i clienti potranno individuare i punti vendita aderenti, prenotare una Surprise Bag e ritirarla nella fascia oraria indicata. Il contenuto varia di giorno in giorno e può consentire un risparmio fino a due terzi del prezzo originale. Nei negozi Coop saranno coinvolti soprattutto prodotti freschi e produzioni interne, tra cui gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. La collaborazione con Too Good To Go si affianca a Buon Fine, il progetto con cui Coop recupera le eccedenze alimentari destinandole ad associazioni ed enti del territorio. L'obiettivo è ampliare le possibilità di recupero del cibo ancora consumabile, coinvolgendo anche i clienti nella lotta allo spreco alimentare.



Reggionline

Too Good To Go nei supermercati Coop per ridurre lo spreco alimentare

09/29/2026 12:43

REGGIO EMILIA – Da ottobre anche nei negozi Coop Alleanza 3.0 sarà possibile acquistare, tramite l'app Too Good To Go, prodotti alimentari invenduti a fine giornata a prezzi vantaggiosi, contribuendo così a ridurre lo spreco. Dopo la sperimentazione nei punti vendita Cialdini di Modena, Granarolo e Centro Nova nel Bolognese, il servizio sarà esteso a 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra fine settembre e inizio ottobre. Due i punti vendita a Reggio: il supermercato di piazza Diaz e la Coop Uno di corso Garibaldi, entrambi in città. Attraverso l'app i clienti potranno individuare i punti vendita aderenti, prenotare una Surprise Bag e ritirarla nella fascia oraria indicata. Il contenuto varia di giorno in giorno e può consentire un risparmio fino a due terzi del prezzo originale. Nei negozi Coop saranno coinvolti soprattutto prodotti freschi e produzioni interne, tra cui gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. La collaborazione con Too Good To Go si affianca a Buon Fine, il progetto con cui Coop recupera le eccedenze alimentari destinandole ad associazioni ed enti del territorio. L'obiettivo è ampliare le possibilità di recupero del cibo ancora consumabile, coinvolgendo anche i clienti nella lotta allo spreco alimentare.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Rimininotizie.net

Area Emilia Romagna

Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna


Rimininotizie.net

Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna

09/29/2026 12:52

La collaborazione di Coop Alleanza 3.0 con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita – Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese – il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Provincia di Ravenna, 2 negozi Coop Cervia Mazzotti Coop Cervia viale Roma Provincia di Forlì-Cesena, 2 negozi Ipercoop Lungo Savio Coop Forlì Repubblica Provincia di Rimini, 1 negozio

La collaborazione di Coop Alleanza 3.0 con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita - Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Provincia di Ravenna, 2 negozi Coop Cervia Mazzotti Coop Cervia viale Roma Provincia di Forlì-Cesena, 2 negozi Ipercoop Lungo Savio Coop Forlì Repubblica Provincia di Rimini, 1 negozio Coop Rimini Piazza Ferrari Comment i.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Romagnanotizie

Area Emilia Romagna

Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le surprise bag in 5 negozi della Romagna


Romagnanotizie

Coop Alleanza 3.0 contro lo spreco alimentare: da ottobre le "surprise bag" in 5 negozi della Romagna

09/29/2026 13:04

La collaborazione di Coop Alleanza 3.0 con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita – Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese – il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. ADV ADV Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. A D V Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. ADV La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. ADV ADV Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. ADV ADV Provincia di Ravenna, 2 negozi ADV ADV Coop Cervia Mazzotti Coop Cervia viale Roma Provincia di Forlì-Cesena, 2 negozi Ipercoop Lungo Savio Coop Forlì Repubblica Provincia di Rimini, 1 negozio Coop Rimini Piazza

La collaborazione di Coop Alleanza 3.0 con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. ADV ADV Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. ADV Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. ADV La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. ADV ADV Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. ADV ADV Provincia di Ravenna, 2 negozi ADV ADV Coop Cervia Mazzotti Coop Cervia viale Roma Provincia di Forlì-Cesena, 2 negozi Ipercoop Lungo Savio Coop Forlì Repubblica Provincia di Rimini, 1 negozio Coop Rimini Piazza Ferrari Comment i I commenti esprimono il pensiero dell'autore e non rappresentano la linea editoriale della testata. La redazione si riserva di moderare tutti i commenti, negando la pubblicazione a quelli ritenuti offensivi, volgari, illeciti o che includano link a siti esterni.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Tempo News

Area Emilia Romagna

Carpi, il cibo non si spreca: Too Good To Go arriva alla Coop Sigonio

Da ottobre anche il punto vendita carpigiano aderisce a Too Good To Go: i prodotti freschi invenduti a fine giornata saranno raccolti in confezioni a sorpresa, con un risparmio fino a due terzi sul prezzo originale. Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e risparmiare sulla spesa. Da ottobre arriva nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che permette di acquistare a prezzo vantaggioso i prodotti invenduti a fine giornata. Dopo una prima sperimentazione nei punti vendita Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese, il servizio sarà esteso a 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Tra questi c'è anche la Coop Sigonio di Carpi . Il funzionamento è semplice: attraverso l'app si individua il negozio aderente, si prenota una Surprise Bag e la si ritira nella fascia oraria indicata. Il contenuto è una sorpresa e può cambiare di giorno in giorno, ma il prezzo consente di risparmiare fino a due terzi rispetto a quello originale.



Tempo News

Carpi, il cibo non si spreca: Too Good To Go arriva alla Coop Sigonio

09/29/2026 13:25

Da ottobre anche il punto vendita carpigiano aderisce a Too Good To Go: i prodotti freschi invenduti a fine giornata saranno raccolti in confezioni a sorpresa, con un risparmio fino a due terzi sul prezzo originale. Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e risparmiare sulla spesa. Da ottobre arriva nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che permette di acquistare a prezzo vantaggioso i prodotti invenduti a fine giornata. Dopo una prima sperimentazione nei punti vendita Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese, il servizio sarà esteso a 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Tra questi c'è anche la Coop Sigonio di Carpi . Il funzionamento è semplice: attraverso l'app si individua il negozio aderente, si prenota una Surprise Bag e la si ritira nella fascia oraria indicata. Il contenuto è una sorpresa e può cambiare di giorno in giorno, ma il prezzo consente di risparmiare fino a due terzi rispetto a quello originale.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Bologna Today

Area Emilia Romagna

Gattinoni punta su Bologna: inaugura il nuovo hub con 100 addetti


Bologna Today

Gattinoni punta su Bologna: inaugura il nuovo hub con 100 addetti

09/29/2026 19:23

Il gruppo rafforza la presenza sotto le Due Torri e scommette sul settore degli eventi. Il presidente Franco Gattinoni: "Bologna non ha ancora gli standard di Milano". Calzolari: "Le fiere portano due milioni di persone l'anno" Bologna diventa sempre più strategica per Gattinoni, uno dei principali gruppi italiani del turismo organizzato. L'azienda ha inaugurato un nuovo hub in via Carracci, dove lavoreranno circa 100 persone e che diventerà il punto di riferimento per le attività del gruppo in Emilia-Romagna. Ma l'obiettivo guarda oltre: sviluppare sotto le Due Torri anche il mercato dei grandi eventi, un settore in forte crescita per l'azienda. Una scommessa che, secondo il presidente Franco Gattinoni, richiede però un salto di qualità della città soprattutto sul fronte della logistica, della mobilità e dell'offerta alberghiera. "Bologna deve migliorare su logistica e alberghi" "Non siamo ancora così attivi sulla zona di Bologna, perché probabilmente non ha gli stessi standard che oggi ha Milano", spiega Gattinoni. Per ospitare e organizzare grandi eventi, sottolinea, "bisogna investire in tutto quello che è la logistica e negli alberghi". Un ruolo importante potrebbe essere giocato dalle nuove infrastrutture. "Abbiamo l'alta velocità e il tram può aiutare per gli spostamenti a Bologna, perché non è facile muoversi in città", osserva il presidente. La prospettiva resta comunque positiva. Proprio il settore degli eventi, infatti, rappresenta oggi una delle aree più dinamiche per il gruppo. "Sul mondo degli eventi siamo molto in crescita", sottolinea Gattinoni. Calzolari: "Le fiere portano a Bologna due milioni di persone all'anno" A confermare il peso del turismo legato agli eventi è anche Gianpiero Calzolari, presidente di Bologna... Per

Il gruppo rafforza la presenza sotto le Due Torri e scommette sul settore degli eventi. Il presidente Franco Gattinoni: "Bologna non ha ancora gli standard di Milano". Calzolari: "Le fiere portano due milioni di persone l'anno" Bologna diventa sempre più strategica per Gattinoni, uno dei principali gruppi italiani del turismo organizzato. L'azienda ha inaugurato un nuovo hub in via Carracci, dove lavoreranno circa 100 persone e che diventerà il punto di riferimento per le attività del gruppo in Emilia-Romagna. Ma l'obiettivo guarda oltre: sviluppare sotto le Due Torri anche il mercato dei grandi eventi, un settore in forte crescita per l'azienda. Una scommessa che, secondo il presidente Franco Gattinoni, richiede però un salto di qualità della città soprattutto sul fronte della logistica, della mobilità e dell'offerta alberghiera. "Bologna deve migliorare su logistica e alberghi" "Non siamo ancora così attivi sulla zona di Bologna, perché probabilmente non ha gli stessi standard che oggi ha Milano", spiega Gattinoni. Per ospitare e organizzare grandi eventi, sottolinea, "bisogna investire in tutto quello che è la logistica e negli alberghi". Un ruolo importante potrebbe essere giocato dalle nuove infrastrutture. "Abbiamo l'alta velocità e il tram può aiutare per gli spostamenti a Bologna, perché non è facile muoversi in città", osserva il presidente. La prospettiva resta comunque positiva. Proprio il settore degli eventi, infatti, rappresenta oggi una delle aree più dinamiche per il gruppo. "Sul mondo degli eventi siamo molto in crescita", sottolinea Gattinoni. Calzolari: "Le fiere portano a Bologna due milioni di persone all'anno" A confermare il peso del turismo legato agli eventi è anche Gianpiero Calzolari, presidente di BolognaFiere. "Fare fiere è un'opportunità per il territorio, a patto che il territorio risponda. A Bologna portiamo due milioni di persone all'anno", afferma Calzolari. Un flusso che ha ricadute dirette anche sul sistema alberghiero: "Gli hotel ci dicono che il 65% dell'occupazione delle camere è legata ai frequentatori delle fiere". Per questo, aggiunge il presidente di BolognaFiere, "Bologna vuole crescere e abbiamo bisogno di un territorio che ci segua e ci anticipi". Il nuovo hub Gattinoni di Bologna All'inaugurazione della nuova sede di via Carracci erano presenti, oltre a Gattinoni e Calzolari, il sindaco di Bologna Matteo Lepore, il presidente dell'Aeroporto Marconi Enrico Postacchini e il direttore di Ascom Giancarlo Tonelli. L'apertura consolida un percorso iniziato quattro anni fa, quando Gattinoni acquisì da Coop Alleanza 3.0 la rete di agenzie Robintur, assumendosi l'impegno di non delocalizzare e di continuare a investire sul territorio. "Abbiamo mantenuto la promessa", rivendica Gattinoni. "Abbiamo il 30% in più di collaboratori rispetto a due anni fa. Stiamo crescendo e questa nuova sede funzionerà come cabina di regia anche per tutte le altre attività che abbiamo in Emilia-Romagna". "Con la nuova sede di Bologna rafforziamo la nostra presenza in un territorio strategico per il Paese e confermiamo

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

la volontà di continuare a investire nel futuro del gruppo e delle nostre persone", aggiunge. In Emilia-Romagna una rete di oltre 140 agenzie La presenza di Gattinoni in Emilia-Romagna è già significativa. Il gruppo conta 32 Gattinoni Travel Store di proprietà, ai quali si aggiunge una rete di 112 agenzie tra Travel Point e affiliate Mondo di Vacanze e MyNetwork. Il nuovo hub bolognese punta a favorire una maggiore integrazione tra competenze, tecnologie e modelli di servizio delle tre business unit del gruppo, con particolare attenzione al Business Travel e agli Events. La crescita deve però fare i conti con un mercato turistico condizionato dall'instabilità internazionale e dall'aumento dei costi. "Viaggiare è diventato di per sé un po' caro, quindi sul segmento leisure siamo un pochettino più sofferenti, soprattutto nei mesi estivi", spiega Gattinoni. Anche il business travel ha risentito delle tensioni internazionali, mentre proprio gli eventi stanno mostrando una maggiore capacità di crescita. Intelligenza artificiale e agenzie di viaggio: "La persona fa la differenza" Nel futuro del turismo c'è inevitabilmente anche l'intelligenza artificiale, destinata a modificare servizi e modalità di organizzazione dei viaggi. Per Gattinoni, però, la tecnologia non cancellerà il ruolo delle agenzie e dei professionisti del settore. "L'assistenza la può fornire solo la persona fisica, che fa la differenza", sostiene. "Spesso si banalizza il nostro lavoro, come se l'agenzia appartenesse al Giurassico, ma è una realtà che si è molto evoluta". Una trasformazione sulla quale il gruppo punta anche con il nuovo hub bolognese, mentre Bologna prova a rafforzare il proprio ruolo nel mercato nazionale di fiere, congressi e grandi eventi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Bologna2000

Area Emilia Romagna

ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read Zine


Bologna2000

ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read Zine

09/29/2026 17:18

Si è chiuso con grande successo il weekend inaugurale della 17ª edizione di ColornoPhotoLife, il festival di fotografia e cultura visiva diretto da Gigi Montali che fino all'8 novembre proporrà 15 progetti espositivi dedicati al tema L'infinito viaggiare, geografie dell'alterità tra gli spazi dell'Aranciaia (sede del MUPAC) e le sontuose sale della Reggia di Colorno. Già dal mattino di sabato le mostre hanno registrato un'ottima affluenza, convisitatori provenienti dalle province limitrofe e da diverse parti d'Italiae una grande partecipazione registrata anche perle visite guidate. Molto positiva anche per le letture portfolio e fanzine – lo spazio di lettura e confronto con gli esperti del settore – che hanno visto oltre 100 autori presentare i propri progetti ai tavoli, a conferma della crescita costante del festival come punto di riferimento per la community fotografica italiana. "Vedere le sale dell'Aranciaia e della Reggia gremite fin dall'apertura di sabato è la conferma più bella del lavoro svolto in tutti questi anni — ha sottolineato Gigi Montali, direttore artistico e presidente del Gruppo Fotografico Color's Light di Colorno –. Edizione dopo edizione abbiamo cercato di far crescere il festival non solo nei numeri, ma nella qualità delle proposte e nel legame con la comunità e le istituzioni. Quest'anno il pubblico ha colto appieno il valore di mostre di ricerca internazionale e l'importanza culturale del ritorno in Reggia. Un ringraziamento sentito va a tutte le istituzioni, ai partner e soprattutto ai volontari del Gruppo Fotografico Color's Light: senza la loro passione e il loro impegno insostituibile tutto questo non sarebbe possibile." Le mostre che hanno conquistato il pubblico: un viaggio tra grandi maestri e sguardi sul mondo Alpiano terra dell'Aranciaia, tra i percorsi espositivi più partecipati spicca "Mosaico Europa" della fotoreporter polacca naturalizzata italiana Monika Bulaj: 90 fotografie di grande formato, alcune delle quali inedite, che compongono un'imponente indagine visiva e antropologica sui confini europei, i rituali condivisi e le minoranze etniche e religiose a rischio di scomparsa. Prodotta daFujifilm Italia e sostenuta dal Ministero della Cultura nell'ambito di Strategia Fotografia 2025, in collaborazione con l'Istituto Polacco di Roma, la mostra ha emozionato il pubblico durante la serata inaugurale di venerdì con unvideomessaggio di saluto dell'autrice dall'Asia Centrale, dove sta concludendo il suo imponente progetto di ricerca "Broken Songlines". La fotografa ha dato appuntamento al pubblico di Colorno per il30 ottobre, quando sarà presente per lo spettacolo teatrale e performing reportage"Mosaico Europa". Ottimo riscontro ha avuto anche l'omaggio aFolco Quilici con la mostra "Testimone del mondo" (in collaborazione con Fondazione 3M): una raffinata retrospettiva dedicata al grande documentarista e scrittore che ha saputo coniugare il rigore dell'indagine ambientale alla poesia dell'immagine, raccontando il rapporto ancestrale tra l'uomo, il mare e la terra. Di profonda intensità

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

emotiva la riflessione a sei mani "Armenia, Alfabeto Umano" di Silvia Camporesi, Antonella Monzoni e Gigi Montali (curata da Laura Manione, con il patrocinio del Console Onorario della Repubblica d'Armenia di Milano): un itinerario fotografico che intreccia memoria storica, identità e spiritualità di un popolo millenario. Accanto ad essa,"Hope Amid Destruction" di Italo Rondinella (a cura di Ascanio Kurkumelis) offre uno sguardo diretto e di toccante umanità sulla Siriaall'indomani della caduta del regime, ponendo l'accento sulla quotidiana dignità della sua popolazione. Completano il piano terra"Il viaggio dentro" di Ivano Bolondi e "Crossing in the Road" di Silvano Bicocchi (che cura entrambe le esposizioni) e la collettiva "Winners" con le opere vincitrici del Travel Tales Award. Al primo piano dell'Aranciaia, negli spazi delMUPAC,altre sette esposizioni accendono i riflettori sui vincitori dei maggiori premi fotografici italiani 2025, tra cui Luciana Trappolino, Fabio Domenicali, Daniele Ferrini e Nicola Vinciguerra, e su sguardi contemporanei sulla Cina, l'Iran e il mondo. Nelle sale dell'Appartamento del Principe della Reggia di Colorno straordinario riscontro ha avuto"L'Ombra e la Memoria", mostra curata da Antonella Balestrazzi e Gigi Montali: 30 fotografie stampate con antiche tecniche artigianali dal Gruppo Rodolfo Namias, a partire dalle lastre originali di Glauco Lombardi (Colorno, 1881-1970), storico e fotografo fondatore della rivista "Aurea Parma" , in collaborazione conAntea Progetti e il Museo Glauco Lombardi di Parma. Un weekend ricco di appuntamenti e il successo del passaporto Il fine settimana inaugurale ha affiancato alle quindici mostre un denso programma di attività. Il sabato ha visto l'avvio delle esposizioni diffuse sul territorio, la maratona fotografica stenopeica e l'apertura dei tavoli del 16° Premio "Portfolio Maria Luigia" (8ª tappa di Portfolio Italia - FIAF) e della 5ª edizione diRead Zine, rassegna per fanzine fotografiche indipendenti con il Premio Leica Akademie Italy. La mattinata si è completata con l'inaugurazione della mostra "L'Ombra e la Memoria"in Reggia e il laboratorio AV LAB in biblioteca. La domenica si è svolta la seconda sessione di letture portfolio, affiancata dapresentazioni editoriali e talk con gli autori. In entrambe le giornate si sono tenute le visite guidate in Aranciaia, oltre alle partecipazioni per il contest Instagram sul tema del viaggio in Emilia, promosso con Antea Progetti e l'Ufficio Turistico. Grande successo anche per l'iniziativa del passaporto, accolta con entusiasmo da visitatori e commercianti, per scoprire le mostre nei negozi di Colorno. Collezionando tutti i bollini e riconsegnando il passaporto all'infopoint del festival, i partecipanti hanno potuto ritirare unomaggio esclusivo targato ColornoPhotoLife 2026. I premi del weekend A coronamento della domenica si sono svolte lecerimonie di premiazione. Per il "Premio Maria Luigia", la giuria ha decretato vincitore all'unanimità Giancarlo Borgioli(di Colverde, in provincia di Como) con "Cronofotografia del ricordo", mentre il secondo posto è andato aRoberto Pers (di Massa) con "Come un alito di vento". A Borgioli è andato anche il Premio in memoria di Giovanni Calori,istituito dalCSU (sezione fotografia) dell'Università di Parma per ricordare il fotografo, grafico e collaboratore del festival recentemente scomparso, assegnato in questa edizione al lavoro di maggior spessore e qualità emerso dai tavoli. Per la rassegna Read Zine, il riconoscimento Leica Akademie Italy è stato attribuito a Giuliano Reggiani,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

seguito al secondo posto da Paolo Ferrari(entrambi di Modena). Il programma prosegue fino all'8 novembre Le 15 mostre rimarranno visitabili fino all'8 novembre. Il programma di ottobresi apriràal MUPAC con la proiezione di due docufilm d'autore (2 e 9 ottobre), seguite da incontri con fotografi e autori, tra cui storie di reportage conMassimo Sciacca(16 ottobre) e la presentazione del libro "Dintorni, Genova" diRoberto Savio (25 ottobre). Il 30 ottobre Monika Bulaj sarà a Colorno per il suo spettacolo teatrale e performing reportage "Mosaico Europa", mentre l'8 novembre il concerto di musica etnica di Flavio Spotti segnerà il finissage ufficiale della manifestazione. A conclusione del weekend,il sindaco di Colorno Christian Stocchi ha espresso grande soddisfazione per la risposta del pubblico: "Sono stati tre giorni di festa nel segno della fotografia, tre giorni che hanno consentito di apprezzare mostre di alta qualità. Tanti gli appassionati che sono venuti a Colorno e per la nostra comunità il ColornoPhotoLife è sempre un grande momento di partecipazione collettiva. Grazie agli organizzatori, grazie a tutti coloro che hanno partecipato perché si è trattato di un grande momento culturale e di socialità." Per informazioni e programma completo si consiglia di visitare il sitowww.colornophotolife.it e i relativi social. Orari e informazioni: Aranciaia / MUPAC: sabato e festivi 10-12.30/15.00-18.30, feriali su prenotazione. Ingresso piano terra: 10 euro, ridotto 8 euro (soci Coop Alleanza 3.0, FIAF, residenti Colorno, over 65), gratuito under 14. Ingresso MUPAC primo piano: libero. Reggia: sabato e festivi 10-13/15.00-18.00, feriali su prenotazione. Ingresso incluso nel biglietto di visita della Reggia. Organizzazione e sostegni ColornoPhotoLife 2026 èorganizzatodal Gruppo Fotografico Color's Light APS - BFI con ladirezione artistica di Gigi Montali, con il contributo di Regione Emilia-Romagna, Fondazione Cariparma e Comune di Colorno. Patrocini: FIAF, Ministero della Cultura - Strategia Fotografia 2025, Istituto Polacco di Roma, Console Onorario della Repubblica d'Armenia di Milano, Provincia di Parma, Comuni di Colorno, Sorbolo Mezzani e Torrile. In collaborazione con: Fondazione 3M, Leica Akademie Italy, Antea Progetti, Museo Glauco Lombardi, CSU Università di Parma, Gruppo Rodolfo Namias, Premio Musa, Premio Umane Tracce, Travel Tales Award, Pro Loco Colorno e Visit Emilia.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Modena2000

Area Emilia Romagna

ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read Zine


Modena2000

ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read Zine

09/29/2026 17:19

Si è chiuso con grande successo il weekend inaugurale della 17ª edizione di ColornoPhotoLife, il festival di fotografia e cultura visiva diretto da Gigi Montali che fino all'8 novembre proporrà 15 progetti espositivi dedicati al tema L'infinito viaggiare, geografie dell'alterità tra gli spazi dell'Aranciaia (sede del MUPAC) e le sontuose sale della Reggia di Colorno. Già dal mattino di sabato le mostre hanno registrato un'ottima affluenza, convisitatori provenienti dalle province limitrofe e da diverse parti d'Italiae una grande partecipazione registrata anche perle visite guidate. Molto positiva anche per le letture portfolio e fanzine – lo spazio di lettura e confronto con gli esperti del settore – che hanno visto oltre 100 autori presentare i propri progetti ai tavoli, a conferma della crescita costante del festival come punto di riferimento per la community fotografica italiana. "Vedere le sale dell'Aranciaia e della Reggia gremite fin dall'apertura di sabato è la conferma più bella del lavoro svolto in tutti questi anni — ha sottolineato Gigi Montali, direttore artistico e presidente del Gruppo Fotografico Color's Light di Colorno –. Edizione dopo edizione abbiamo cercato di far crescere il festival non solo nei numeri, ma nella qualità delle proposte e nel legame con la comunità e le istituzioni. Quest'anno il pubblico ha colto appieno il valore di mostre di ricerca internazionale e l'importanza culturale del ritorno in Reggia. Un ringraziamento sentito va a tutte le istituzioni, ai partner e soprattutto ai volontari del Gruppo Fotografico Color's Light: senza la loro passione e il loro impegno insostituibile tutto questo non sarebbe possibile." Le mostre che hanno conquistato il pubblico: un viaggio tra grandi maestri e sguardi sul mondo Alpiano terra dell'Aranciaia, tra i percorsi espositivi più partecipati spicca "Mosaico Europa" della fotoreporter polacca naturalizzata italiana Monika Bulaj: 90 fotografie di grande formato, alcune delle quali inedite, che compongono un'imponente indagine visiva e antropologica sui confini europei, i rituali condivisi e le minoranze etniche e religiose a rischio di scomparsa. Prodotta daFujifilm Italia e sostenuta dal Ministero della Cultura nell'ambito di Strategia Fotografia 2025, in collaborazione con l'Istituto Polacco di Roma, la mostra ha emozionato il pubblico durante la serata inaugurale di venerdì con unvideomessaggio di saluto dell'autrice dall'Asia Centrale, dove sta concludendo il suo imponente progetto di ricerca "Broken Songlines". La fotografa ha dato appuntamento al pubblico di Colorno per il30 ottobre, quando sarà presente per lo spettacolo teatrale e performing reportage"Mosaico Europa". Ottimo riscontro ha avuto anche l'omaggio aFolco Quilici con la mostra "Testimone del mondo" (in collaborazione con Fondazione 3M): una raffinata retrospettiva dedicata al grande documentarista e scrittore che ha saputo coniugare il rigore dell'indagine ambientale alla poesia dell'immagine, raccontando il rapporto ancestrale tra l'uomo, il mare e la terra. Di profonda intensità

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

emotiva la riflessione a sei mani "Armenia, Alfabeto Umano" di Silvia Camporesi, Antonella Monzoni e Gigi Montali (curata da Laura Manione, con il patrocinio del Console Onorario della Repubblica d'Armenia di Milano): un itinerario fotografico che intreccia memoria storica, identità e spiritualità di un popolo millenario. Accanto ad essa,"Hope Amid Destruction" di Italo Rondinella (a cura di Ascanio Kurkumelis) offre uno sguardo diretto e di toccante umanità sulla Siriaall'indomani della caduta del regime, ponendo l'accento sulla quotidiana dignità della sua popolazione. Completano il piano terra"Il viaggio dentro" di Ivano Bolondi e "Crossing in the Road" di Silvano Bicocchi (che cura entrambe le esposizioni) e la collettiva "Winners" con le opere vincitrici del Travel Tales Award. Al primo piano dell'Aranciaia, negli spazi delMUPAC,altre sette esposizioni accendono i riflettori sui vincitori dei maggiori premi fotografici italiani 2025, tra cui Luciana Trappolino, Fabio Domenicali, Daniele Ferrini e Nicola Vinciguerra, e su sguardi contemporanei sulla Cina, l'Iran e il mondo. Nelle sale dell'Appartamento del Principe della Reggia di Colorno straordinario riscontro ha avuto"L'Ombra e la Memoria", mostra curata da Antonella Balestrazzi e Gigi Montali: 30 fotografie stampate con antiche tecniche artigianali dal Gruppo Rodolfo Namias, a partire dalle lastre originali di Glauco Lombardi (Colorno, 1881-1970), storico e fotografo fondatore della rivista "Aurea Parma" , in collaborazione conAntea Progetti e il Museo Glauco Lombardi di Parma. Un weekend ricco di appuntamenti e il successo del passaporto Il fine settimana inaugurale ha affiancato alle quindici mostre un denso programma di attività. Il sabato ha visto l'avvio delle esposizioni diffuse sul territorio, la maratona fotografica stenopeica e l'apertura dei tavoli del 16° Premio "Portfolio Maria Luigia" (8ª tappa di Portfolio Italia - FIAF) e della 5ª edizione diRead Zine, rassegna per fanzine fotografiche indipendenti con il Premio Leica Akademie Italy. La mattinata si è completata con l'inaugurazione della mostra "L'Ombra e la Memoria"in Reggia e il laboratorio AV LAB in biblioteca. La domenica si è svolta la seconda sessione di letture portfolio, affiancata dapresentazioni editoriali e talk con gli autori. In entrambe le giornate si sono tenute le visite guidate in Aranciaia, oltre alle partecipazioni per il contest Instagram sul tema del viaggio in Emilia, promosso con Antea Progetti e l'Ufficio Turistico. Grande successo anche per l'iniziativa del passaporto, accolta con entusiasmo da visitatori e commercianti, per scoprire le mostre nei negozi di Colorno. Collezionando tutti i bollini e riconsegnando il passaporto all'infopoint del festival, i partecipanti hanno potuto ritirare unomaggio esclusivo targato ColornoPhotoLife 2026. I premi del weekend A coronamento della domenica si sono svolte lecerimonie di premiazione. Per il "Premio Maria Luigia", la giuria ha decretato vincitore all'unanimità Giancarlo Borgioli(di Colverde, in provincia di Como) con "Cronofotografia del ricordo", mentre il secondo posto è andato aRoberto Pers (di Massa) con "Come un alito di vento". A Borgioli è andato anche il Premio in memoria di Giovanni Calori,istituito dalCSU (sezione fotografia) dell'Università di Parma per ricordare il fotografo, grafico e collaboratore del festival recentemente scomparso, assegnato in questa edizione al lavoro di maggior spessore e qualità emerso dai tavoli. Per la rassegna Read Zine, il riconoscimento Leica Akademie Italy è stato attribuito a Giuliano Reggiani,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

seguito al secondo posto da Paolo Ferrari(entrambi di Modena). Il programma prosegue fino all'8 novembre Le 15 mostre rimarranno visitabili fino all'8 novembre. Il programma di ottobresi apriràal MUPAC con la proiezione di due docufilm d'autore (2 e 9 ottobre), seguite da incontri con fotografi e autori, tra cui storie di reportage conMassimo Sciacca(16 ottobre) e la presentazione del libro "Dintorni, Genova" diRoberto Savio (25 ottobre). Il 30 ottobre Monika Bulaj sarà a Colorno per il suo spettacolo teatrale e performing reportage "Mosaico Europa", mentre l'8 novembre il concerto di musica etnica di Flavio Spotti segnerà il finissage ufficiale della manifestazione. A conclusione del weekend,il sindaco di Colorno Christian Stocchi ha espresso grande soddisfazione per la risposta del pubblico: "Sono stati tre giorni di festa nel segno della fotografia, tre giorni che hanno consentito di apprezzare mostre di alta qualità. Tanti gli appassionati che sono venuti a Colorno e per la nostra comunità il ColornoPhotoLife è sempre un grande momento di partecipazione collettiva. Grazie agli organizzatori, grazie a tutti coloro che hanno partecipato perché si è trattato di un grande momento culturale e di socialità." Per informazioni e programma completo si consiglia di visitare il sitowww.colornophotolife.it e i relativi social. Orari e informazioni: Aranciaia / MUPAC: sabato e festivi 10-12.30/15.00-18.30, feriali su prenotazione. Ingresso piano terra: 10 euro, ridotto 8 euro (soci Coop Alleanza 3.0, FIAF, residenti Colorno, over 65), gratuito under 14. Ingresso MUPAC primo piano: libero. Reggia: sabato e festivi 10-13/15.00-18.00, feriali su prenotazione. Ingresso incluso nel biglietto di visita della Reggia. Organizzazione e sostegni ColornoPhotoLife 2026 èorganizzatodal Gruppo Fotografico Color's Light APS - BFI con ladirezione artistica di Gigi Montali, con il contributo di Regione Emilia-Romagna, Fondazione Cariparma e Comune di Colorno. Patrocini: FIAF, Ministero della Cultura - Strategia Fotografia 2025, Istituto Polacco di Roma, Console Onorario della Repubblica d'Armenia di Milano, Provincia di Parma, Comuni di Colorno, Sorbolo Mezzani e Torrile. In collaborazione con: Fondazione 3M, Leica Akademie Italy, Antea Progetti, Museo Glauco Lombardi, CSU Università di Parma, Gruppo Rodolfo Namias, Premio Musa, Premio Umane Tracce, Travel Tales Award, Pro Loco Colorno e Visit Emilia.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Parma 2000

Area Emilia Romagna

ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read Zine


Parma 2000

ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read Zine

09/29/2026 20:06

Home Cultura ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read... Cultura Modena Parma ColornoPhotoLife, doppietta modenese: Giuliano Reggiani e Paolo Ferrari sul podio di Read Zine 29 Settembre 2026 Facebook Twitter WhatsApp Linkedin Email Telegram Si è chiuso con grande successo il weekend inaugurale della 17ª edizione di ColornoPhotoLife, il festival di fotografia e cultura visiva diretto da Gigi Montali che fino all'8 novembre proporrà 15 progetti espositivi dedicati al tema L'infinito viaggiare, geografie dell'alterità tra gli spazi dell'Aranciaia (sede del MUPAC) e le sontuose sale della Reggia di Colorno. Già dal mattino di sabato le mostre hanno registrato un'ottima affluenza, convisitatori provenienti dalle province limitrofe e da diverse parti d'Italiae una grande partecipazione registrata anche perle visite guidate. Molto positiva anche per le letture portfolio e fanzine – lo spazio di lettura e confronto con gli esperti del settore – che hanno visto oltre 100 autori presentare i propri progetti ai tavoli, a conferma della crescita costante del festival come punto di riferimento per la community fotografica italiana. "Vedere le sale dell'Aranciaia e della Reggia gremite fin dall'apertura di sabato è la conferma più bella del lavoro svolto in tutti questi anni – ha sottolineato Gigi Montali, direttore artistico e presidente del Gruppo Fotografico Color's Light di Colorno –. Edizione dopo edizione abbiamo cercato di far crescere il festival non solo nei numeri, ma nella qualità delle proposte e nel legame con la comunità e le istituzioni. Quest'anno il pubblico ha colto appieno il valore di mostre di ricerca internazionale e l'importanza culturale del ritorno in Reggia. Un ringraziamento sentito va a tutte le istituzioni, ai partner e soprattutto ai volontari del Gruppo Fotografico Color's Light: senza la loro passione e il loro impegno insostituibile tutto questo non sarebbe possibile." Le mostre che hanno conquistato il pubblico: un viaggio tra grandi maestri e sguardi sul mondo Alpiano terra dell'Aranciaia, tra i percorsi espositivi più partecipati spicca "Mosaico Europa" della fotoreporter polacca naturalizzata italiana Monika Bulaj: 90 fotografie di grande formato, alcune delle quali inedite, che compongono un'imponente indagine visiva e antropologica sui confini europei, i rituali condivisi e le minoranze etniche e religiose a rischio di scomparsa. Prodotta daFujifilm Italia e sostenuta dal Ministero della Cultura nell'ambito di Strategia Fotografia 2025, in collaborazione con l'Istituto Polacco di Roma, la mostra ha emozionato il pubblico durante la serata inaugurale di venerdì con unvideomessaggio di saluto dell'autrice dall'Asia Centrale, dove sta concludendo il suo imponente progetto di ricerca "Broken Songlines". La fotografa ha dato appuntamento al pubblico di Colorno per il30 ottobre, quando sarà presente per lo spettacolo teatrale e performing reportage"Mosaico Europa". Ottimo riscontro ha avuto anche l'omaggio aFolco Quilici con la mostra

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Parma 2000

Area Emilia Romagna

"Testimone del mondo" (in collaborazione con Fondazione 3M): una raffinata retrospettiva dedicata al grande documentarista e scrittore che ha saputo coniugare il rigore dell'indagine ambientale alla poesia dell'immagine, raccontando il rapporto ancestrale tra l'uomo, il mare e la terra. Di profonda intensità emotiva la riflessione a sei mani "Armenia, Alfabeto Umano" di Silvia Camporesi, Antonella Monzoni e Gigi Montali (curata da Laura Manione, con il patrocinio del Console Onorario della Repubblica d'Armenia di Milano): un itinerario fotografico che intreccia memoria storica, identità e spiritualità di un popolo millenario. Accanto ad essa,"Hope Amid Destruction" di Italo Rondinella (a cura di Ascanio Kurkumelis) offre uno sguardo diretto e di toccante umanità sulla Siriaall'indomani della caduta del regime, ponendo l'accento sulla quotidiana dignità della sua popolazione. Completano il piano terra"Il viaggio dentro" di Ivano Bolondi e "Crossing in the Road" di Silvano Bicocchi (che cura entrambe le esposizioni) e la collettiva "Winners" con le opere vincitrici del Travel Tales Award. Al primo piano dell'Aranciaia, negli spazi delMUPAC,altre sette esposizioni accendono i riflettori sui vincitori dei maggiori premi fotografici italiani 2025, tra cui Luciana Trappolino, Fabio Domenicali, Daniele Ferrini e Nicola Vinciguerra, e su sguardi contemporanei sulla Cina, l'Iran e il mondo. Nelle sale dell'Appartamento del Principe della Reggia di Colorno straordinario riscontro ha avuto"L'Ombra e la Memoria", mostra curata da Antonella Balestrazzi e Gigi Montali: 30 fotografie stampate con antiche tecniche artigianali dal Gruppo Rodolfo Namias, a partire dalle lastre originali di Glauco Lombardi (Colorno, 1881-1970), storico e fotografo fondatore della rivista "Aurea Parma" , in collaborazione conAntea Progetti e il Museo Glauco Lombardi di Parma. Un weekend ricco di appuntamenti e il successo del passaporto Il fine settimana inaugurale ha affiancato alle quindici mostre un denso programma di attività. Il sabato ha visto l'avvio delle esposizioni diffuse sul territorio, la maratona fotografica stenopeica e l'apertura dei tavoli del 16° Premio "Portfolio Maria Luigia" (8ª tappa di Portfolio Italia - FIAF) e della 5ª edizione diRead Zine, rassegna per fanzine fotografiche indipendenti con il Premio Leica Akademie Italy. La mattinata si è completata con l'inaugurazione della mostra "L'Ombra e la Memoria"in Reggia e il laboratorio AV LAB in biblioteca. La domenica si è svolta la seconda sessione di letture portfolio, affiancata dapresentazioni editoriali e talk con gli autori. In entrambe le giornate si sono tenute le visite guidate in Aranciaia, oltre alle partecipazioni per il contest Instagram sul tema del viaggio in Emilia, promosso con Antea Progetti e l'Ufficio Turistico. Grande successo anche per l'iniziativa del passaporto, accolta con entusiasmo da visitatori e commercianti, per scoprire le mostre nei negozi di Colorno. Collezionando tutti i bollini e riconsegnando il passaporto all'infopoint del festival, i partecipanti hanno potuto ritirare unomaggio esclusivo targato ColornoPhotoLife 2026. I premi del weekend A coronamento della domenica si sono svolte lecerimonie di premiazione. Per il "Premio Maria Luigia", la giuria ha decretato vincitore all'unanimità Giancarlo Borgioli(di Colverde, in provincia di Como) con "Cronofotografia del ricordo", mentre il secondo posto è andato aRoberto Pers (di Massa) con "Come un alito di vento". A Borgioli è andato anche il Premio in memoria di Giovanni Calori,istituito dalCSU (sezione fotografia)

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

dell'Università di Parma per ricordare il fotografo, grafico e collaboratore del festival recentemente scomparso, assegnato in questa edizione al lavoro di maggior spessore e qualità emerso dai tavoli. Per la rassegna Read Zine, il riconoscimento Leica Akademie Italy è stato attribuito a Giuliano Reggiani, seguito al secondo posto da Paolo Ferrari(entrambi di Modena). Il programma prosegue fino all'8 novembre Le 15 mostre rimarranno visitabili fino all'8 novembre. Il programma di ottobresi apriràal MUPAC con la proiezione di due docufilm d'autore (2 e 9 ottobre), seguite da incontri con fotografi e autori, tra cui storie di reportage conMassimo Sciacca(16 ottobre) e la presentazione del libro "Dintorni, Genova" diRoberto Savio (25 ottobre). Il 30 ottobre Monika Bulaj sarà a Colorno per il suo spettacolo teatrale e performing reportage "Mosaico Europa", mentre l'8 novembre il concerto di musica etnica di Flavio Spotti segnerà il finissage ufficiale della manifestazione. A conclusione del weekend,il sindaco di Colorno Christian Stocchi ha espresso grande soddisfazione per la risposta del pubblico: "Sono stati tre giorni di festa nel segno della fotografia, tre giorni che hanno consentito di apprezzare mostre di alta qualità. Tanti gli appassionati che sono venuti a Colorno e per la nostra comunità il ColornoPhotoLife è sempre un grande momento di partecipazione collettiva. Grazie agli organizzatori, grazie a tutti coloro che hanno partecipato perché si è trattato di un grande momento culturale e di socialità." Per informazioni e programma completo si consiglia di visitare il sitowww.colornophotolife.it e i relativi social. Orari e informazioni: Aranciaia / MUPAC: sabato e festivi 10-12.30/15.00-18.30, feriali su prenotazione. Ingresso piano terra: 10 euro, ridotto 8 euro (soci Coop Alleanza 3.0, FIAF, residenti Colorno, over 65), gratuito under 14. Ingresso MUPAC primo piano: libero. Reggia: sabato e festivi 10-13/15.00-18.00, feriali su prenotazione. Ingresso incluso nel biglietto di visita della Reggia. Organizzazione e sostegni ColornoPhotoLife 2026 èorganizzatodal Gruppo Fotografico Color's Light APS - BFI con ladirezione artistica di Gigi Montali, con il contributo di Regione Emilia-Romagna, Fondazione Cariparma e Comune di Colorno. Patrocini: FIAF, Ministero della Cultura - Strategia Fotografia 2025, Istituto Polacco di Roma, Console Onorario della Repubblica d'Armenia di Milano, Provincia di Parma, Comuni di Colorno, Sorbolo Mezzani e Torrile. In collaborazione con: Fondazione 3M, Leica Akademie Italy, Antea Progetti, Museo Glauco Lombardi, CSU Università di Parma, Gruppo Rodolfo Namias, Premio Musa, Premio Umane Tracce, Travel Tales Award, Pro Loco Colorno e Visit Emilia. Facebook Twitter WhatsApp Linkedin Email Telegram redazione.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Sesto Potere

Area Emilia Romagna

12^ edizione del Cantiere Poetico per Santarcangelo, al via prenotazione agli incontri


Sesto Potere

12^ edizione del Cantiere Poetico per Santarcangelo, al via prenotazione agli incontri

09/29/2026 18:19

(Sesto Potere) – Santarcangelo – 29 settembre 2026 – Si svolgerà dal 18 al 25 ottobre 2026 la dodicesima edizione del Cantiere Poetico per Santarcangelo, intitolata Il corpo delle poesie. Su www.cantirepoetico.org è possibile consultare il programma completo e dettagliato della manifestazione. Gli spettacoli hanno posti limitati quindi è consigliata la prenotazione a partire da lunedì 5 ottobre 2026 scrivendo a iscrizioneprenotazioni@cantierepoetico.org, chiamando il 333.3474242 o compilando il modulo online disponibile a questo link >> https://bit.ly/3SDq7Bl. Anche quest'anno, poeti, scrittori, artisti e giornalisti, adulti e ragazzi, attraverseranno la comunità di Santarcangelo per cercare di comprendere le profonde relazioni e le corrispondenze fra le parole pronunciate e i volumi dei corpi. Ci disporremo ai bordi delle strade per osservare da vicino l'evoluzione dei linguaggi che s'intrecciano con le estensioni dei corpi. Corpi che si portano addosso le crescite delle parole e parole che si sono situate attorno alle fisionomie dei corpi, dentro i mutamenti, in mezzo ai silenzi, i rumori, le pacificazioni e le guerre. Questa edizione del Cantiere Poetico si connette con l'inizio di un nuovo progetto speciale che riflette attorno alla cultura del dialetto e alle lingue regionali, dal titolo DIALETTI, DI NUOVO. Le lingue delle dichiarazioni d'amore e degli atti creativi a cura di Fabio Biondi e Rita Giannini. Durante il Cantiere Poetico 2026 faranno parte del progetto DIALETTI, DI NUOVO: – la presentazione del libro di Franco Brevini IN PAROLE POVERE. I dialetti italiani tra memoria e futuro, domenica 18 ottobre alle 11:00 presso la Biblioteca A. Baldini; – le presentazioni dei libri OPPURE IL DIAVOLO di Luca Tosi e COME TI DIFENDI di Francesco Zani, domenica 18 ottobre alle 16:00

(Sesto Potere) - Santarcangelo - 29 settembre 2026 - Si svolgerà dal 18 al 25 ottobre 2026 la dodicesima edizione del Cantiere Poetico per Santarcangelo, intitolata Il corpo delle poesie. Su www.cantirepoetico.org è possibile consultare il programma completo e dettagliato della manifestazione. Gli spettacoli hanno posti limitati quindi è consigliata la prenotazione a partire da lunedì 5 ottobre 2026 scrivendo a iscrizioneprenotazioni@cantierepoetico.org, chiamando il 333.3474242 o compilando il modulo online disponibile a questo link >> https://bit.ly/3SDq7Bl. Anche quest'anno, poeti, scrittori, artisti e giornalisti, attraverseranno la comunità di Santarcangelo per cercare di comprendere le profonde relazioni e le corrispondenze fra le parole pronunciate e i volumi dei corpi. Ci disporremo ai bordi delle strade per osservare da vicino l'evoluzione dei linguaggi che s'intrecciano con le estensioni dei corpi. Corpi che si portano addosso le crescite delle parole e parole che si sono situate attorno alle fisionomie dei corpi, dentro i mutamenti, in mezzo ai silenzi, i rumori, le pacificazioni e le guerre. Questa edizione del Cantiere Poetico si connette con l'inizio di un nuovo progetto speciale che riflette attorno alla cultura del dialetto e alle lingue regionali, dal titolo DIALETTI, DI NUOVO. Le lingue delle dichiarazioni d'amore e degli atti creativi a cura di Fabio Biondi e Rita Giannini. Durante il Cantiere Poetico 2026 faranno parte del progetto DIALETTI, DI NUOVO: - la presentazione del libro di Franco Brevini IN PAROLE POVERE. I dialetti italiani tra memoria e futuro, domenica 18 ottobre alle 11:00 presso la Biblioteca A. Baldini; - le presentazioni dei libri OPPURE IL DIAVOLO di Luca Tosi e COME TI DIFENDI di Francesco Zani, domenica 18 ottobre alle 16:00 presso la Biblioteca A. Baldini; - la lettura scenica NATA PER DISPETTO. Giuliana Rocchi: la vita di una donna fra poesia e lavoro con la drammaturgia di Nicoletta Fabbri e Rita Giannini e l'interpretazione di Nicoletta Fabbri, martedì 20 ottobre alle 18:00 presso la Biblioteca A. Baldini; - la presentazione del libro LÀSA ANDÈ. Insurrezione poetica per lasciare andare, con testi di Annalisa Teodorani, musiche di Chiara Raggi, disegni di Massimo Modula, mercoledì 21 ottobre alle 18:00 presso la Biblioteca A. Baldini e lo spettacolo / concerto LÀSA ANDÈ. Insurrezione poetica per lasciare andare alle 21:30 presso il Teatro Il Lavatoio; - lo spettacolo LU di Teatro delle Albe, domenica 25 ottobre alle 21:30 al Teatro Il Lavatoio: un testo di straordinaria forza espressiva che ci spinge a perderci nei campi sterminati del silenzio, a sfregarci gli occhi con la guazza del mattino per non diventare ciechi del tutto; un lavoro dedicato a Bêlda, insultata e messa ai margini di giorno perché considerata una strega, ma che di notte riceve uomini che confidano nelle sue arti magiche. Ad aprire la rassegna domenica 18 ottobre alle 18:00, dopo le presentazioni dei libri parte del progetto DIALETTI, DI NUOVO, sarà l'inaugurazione della mostra

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

seguita dalla proiezione del cortometraggio SOGNI AL CAMPO a cura di Mara Cerri e Magda Guidi presso la Biblioteca A. Baldini. La mostra resterà aperta tutti i giorni fino a domenica 15 novembre, nei giorni e negli orari di apertura della biblioteca. La giornata di lunedì 19 ottobre vedrà protagonista il progetto STUPENDI. SELVATICI SAPIENTI. Laboratori di didattica delle arti per l'infanzia e l'adolescenza con il laboratorio sulla poesia e sulla sua invenzione ATLANTE DEI CORPI POETICI a cura di Cristiano Sormani Valli presso la Scuola Primaria di Santarcangelo (plessi Maria Pascucci e Marino della Pasqua). Il laboratorio proseguirà anche martedì 20, mercoledì 21 e giovedì 22 ottobre. Sarà dedicata al progetto STUPENDI. SELVATICI SAPIENTI anche la mattinata di giovedì 22 ottobre quando alle 11:00 presso la Biblioteca A. Baldini si terrà l'incontro pubblico della CET - Comunità Educante Territoriale in cui Silvia Bottani e Lorenza Ghinelli presenteranno il Diario di bordo delle attività realizzate nei mesi di aprile e maggio nella Scuola Secondaria di primo grado di Santarcangelo e nelle Scuole Primarie di Santarcangelo, Verucchio e Poggio Torriana. Tra le proposte laboratoriali aperte alla comunità ci sono: - sabato 24 ottobre dalle 10:30 alle 13:30 presso la Biblioteca A. Baldini il laboratorio di scrittura ALTRI LIBERTINI. Parole che dragano la provincia a cura di Luca Tosi; - domenica 25 ottobre dalle 10:00 alle 13:00 a Mutonia il laboratorio di poesia tra gesto e parola SILLABE E OSSA a cura di Cristiano Sormani Valli che terminerà con la partecipazione alla Ligàza Poetica: un pasto condiviso per mangiare assieme e sussurrare poesie ai vicini di posto. La partecipazione ai laboratori è gratuita con sottoscrizione della tessera Arboreto (15). È necessario iscriversi alla mail iscrizioneprenotazioni@cantierepoetico.org. a partire da lunedì 7 settembre. Tra le più attese, la partecipazione di Murubutu con LETTERATURAP. Scoprire i romanzi attraverso il rap. Un percorso che connette musica e letteratura, in programma venerdì 23 ottobre alle 21:30 presso il Teatro Il Lavatoio. Alessio Mariani, in arte Murubutu, docente di filosofia e storia nonché rapper affermato, propone una riflessione sul legame tra musica e letteratura, approfondendo i nodi che uniscono il rap alla poesia e alla narrativa in dialogo con Marco Molari di Associazione Artai. Due le prime nazionali in programma al Teatro Il Lavatoio (nella foto in alto): - BIGLIETTO PER NINO PEDRETTI. Ispirato a una storia di vita vera, un progetto di Lucia Leonardi Pedretti con Lucia Leonardi Pedretti e Christine Robert, martedì 20 ottobre alle 21:30: un viaggio poetico tra memoria e immaginazione, dove la ricerca di una figura familiare si intreccia con il desiderio di dare corpo alla poesia e di tradurla in un linguaggio universale, capace di parlare oltre le parole; - ULTIMO CONCERTO. Lettura-concerto liberamente ispirata a Quanto mi dai se mi sparo? di Sergio Endrigo di e con Nicoletta Fabbri e Dany Greggio, giovedì 22 ottobre alle 21:30: un viaggio sulla canzone d'autore, con lo sguardo rivolto a un artista colto e raffinato, Sergio Endrigo, compositore elegante e popolare che, come altri padri nobili della canzone italiana, ha conosciuto anni di oblio dall'industria discografica. Da non perdere da martedì 20 a domenica 25 ottobre presso il Bar Clementino e il Ristorante Zaghini la rassegna video CORPO POETICO. La danza in un minuto: una selezione speciale curata da COORPI per il Cantiere Poetico per Santarcangelo a partire dai materiali raccolti per la tredicesima edizione del

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

famoso contest di film di danza La danza in un minuto. I video si potranno vedere nei giorni e negli orari di apertura dei due locali, dove sarà possibile trovare il programma delle proiezioni. Tra le presentazioni di libri presso C'ENTRO Supercinema giovedì 22 ottobre alle 18:00 Chiara Gamberale presenterà il suo ultimo libro LIBERI TUTTI in dialogo con Gigi Riva; venerdì 23 ottobre alle 18:00 Marianna Aprile presenterà LA PROMESSA. Dal suffragio femminile alla prima donna a Palazzo Chigi, storia di una rivoluzione incompleta in dialogo con Gigi Riva: un viaggio necessario per capire se le donne pensano ancora al voto come a "una cosa stupenda", come lo definì l'elettrice Lula Tonini nel 1946. Sabato 24 ottobre alle 16:00 presso la Biblioteca A. Baldini Azzurra D'agostino e Francesca Matteoni racconteranno le loro ultime raccolte poetiche, Cosmic Latte e Ciò che il mondo separa; domenica 25 ottobre alle 16:00 Daniele Mencarelli dialogherà con Silvia Bottani e Lorenza Ghinelli su I CORPI FERITI DELLE PAROLE; alle 18:00 Maurizio Maggiani presenterà ALMANACCO DEI VIVENTI. L'incontro con Mencarelli sarà preceduto dalla presentazione dell'attività dell'Associazione Antigone a cura di un rappresentante della sezione Emilia-Romagna. La giornata di domenica 25 ottobre sarà interamente dedicata ad Antigone, associazione che dal 1991 si occupa di garantire diritti nel sistema penale e penitenziario, promuovendo una pena che sia in linea con il dettato della Costituzione. Un progetto speciale in programma al Teatro Il Lavatoio è sabato 24 ottobre alle 18:00 CORPUS POETICO. Nuove forme dell'opera a cura di Isabella Leardini: giovani voci della poesia contemporanea discuteranno di come la forma libro resista trovando forme nuove, ibride, o ristabilendo un legame con la tradizione novecentesca, e di come la poesia si apra a inventare nuove forme per farsi opera. Alle 21:30 gli stessi protagonisti daranno vita a CORPUS POETICO. Nuove forme dell'opera, una lettura scenica corale: nella diversità delle voci che si alterneranno sarà possibile intravedere il futuro della poesia, inesauribile corpo in metamorfosi della parola. Dal 2015, la Città di Santarcangelo ha scelto di costruire un progetto culturale per riflettere sulla cultura della poesia che da molti decenni ne caratterizza la vita artistica e quotidiana. Cantiere Poetico per Santarcangelo / Dodicesima edizione è un progetto di Comune di Santarcangelo di Romagna promosso e sostenuto da Fo Cu S - Fondazione Culture Santarcangelo, Associazione culturale l'arboreto, Regione Emilia-Romagna con la collaborazione di Santarcangelo Festival, Sogliano Ambiente, C'ENTRO, Pro Loco, Città Viva, Comunità Educante Territoriale, Visit Santarcangelo, Gruppo Maggioli, Vallecchi Firenze partner solidali Coop Alleanza 3.0, Vetreria La Nuova Cesari, Navacchi Infissi, Elettro Star, Acess media partner Corriere Romagna L'edizione 2026 è curata da Fabio Biondi / L'arboreto - Teatro Dimora di Mondaino. Tutte le novità e gli aggiornamenti saranno pubblicati sul sito www.cantierepoetico.org, sulla pagina Facebook Cantiere poetico per Santarcangelo e sul profilo Instagram Cantiere_poetico_santarcangelo.

Sesto Potere

Area Emilia Romagna

L'Eredità delle Donne, la IX edizione del festival ideato da Serena Dandini debutta a Bologna, Reggio e Ravenna


Sesto Potere

L'Eredità delle Donne, la IX edizione del festival ideato da Serena Dandini debutta a Bologna, Reggio e Ravenna

09/29/2026 18:01

(Sesto Potere) – Bologna – 29 settembre 2026 – La IX edizione de l'Eredità delle Donne, il festival sull'empowerment femminile diretto da Serena Dandini, quest'anno sarà dedicata a Emma Bonino, la politica, attivista e femminista che è stata amica e ospite della manifestazione. "Paura non avremo" il titolo dell'edizione di quest'anno, volta a celebrare il valore, la necessità e l'indomabilità del coraggio femminile. La nuova edizione si apre anche con una grande novità: grazie alla collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, che ha scelto il festival come manifestazione simbolo del proprio impegno per le pari opportunità e contro la violenza di genere, il programma si arricchisce di nuove tappe a Bologna, Reggio Emilia e Ravenna. L'obiettivo è fare del festival, ricco come sempre di ospiti italiane e internazionali, un punto di convergenza per le energie, le esperienze e le progettualità di un territorio da sempre particolarmente attivo sui temi dei diritti delle donne, coinvolgendo istituzioni, associazioni e realtà che da anni operano in Emilia-Romagna su questi fronti. Le nuove città si uniscono a Firenze, luogo dove la manifestazione è nata e che continuerà a ospitare una parte della programmazione anche quest'anno. L'edizione 2026 dell'Eredità delle Donne, con la sua diffusione in quattro città diverse, segna una svolta nel mondo dei festival letterari italiani: con oltre 40 presentazioni di saggi e romanzi, EDD diventa uno degli appuntamenti più ampi e prestigiosi di tutto il panorama editoriale. Una grande festa del libro che si porta dietro il tratto distintivo – e inconfondibile – di ascoltare la voce delle scrittrici. Prospettive femminili sul presente. Come la scrittrice Lidia Ravera autrice di "Porci con le ali", che porterà al festival una riflessione sull'evoluzione dei comportamenti relazionali e sessuali cinquant'anni dopo l'uscita del romanzo che rivoluzionò il racconto del sesso e dei giovani. Isabella Pierantoni, esperta di studi generazionali e consulente di leadership, parlerà di demografia e futuro, mentre l'artista visiva che ha dedicato la sua intera opera allo studio dei flussi migratori, Lucy Orta, affronterà il tema del diritto delle persone a spostarsi. Al festival anche la giornalista israeliana Amira Hass con una testimonianza della guerra in Medio Oriente e la scrittrice italo palestinese Widad Tamimi che affronterà i temi legati al conflitto. Non poteva mancare un momento di riflessione sul cambiamento climatico con Ida Caracciolo, giurista e giudice del Tribunale internazionale per il diritto del mare di Amburgo dal 2020 e Stefania Divertito, giornalista d'inchiesta, scrittrice e attivista ambientale. Al centro della manifestazione anche lo sport, si parlerà di leadership con Novella Calligaris, ex nuotatrice, prima fra le atlete e gli atleti italiani a vincere una medaglia olimpica nel nuoto, e presidente dell'Associazione Nazionale Atleti Olimpici e Azzurri d'Italia. Medicina di genere e salute. Uno dei temi cruciali per la salute femminile è la medicina che tiene conto delle differenze

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

di genere: ne parlerà Antonella Santuccione Chadha, neuroscienziata di fama internazionale nella ricerca sull'Alzheimer e cofondatrice del Women's Brain Project, organizzazione internazionale non profit che porta al centro della ricerca medica le differenze di sesso e genere nella salute del cervello e nella salute mentale. Con lei, Alberta Basaglia, psicologa e attivista impegnata nel contrasto della violenza contro le donne e nella tutela dei diritti umani. Non mancheranno voci maschili importanti per arricchire il dialogo da una prospettiva inclusiva e intersezionale. Le voci maschili fuori dal coro. Tra le prime confermate, quella di Damiano Rizzi, psicoterapeuta e fondatore di Soleterre - Strategie di Pace, l'organizzazione non governativa italiana che realizza progetti di cooperazione internazionale, tutela dei diritti e assistenza sanitaria e sociale e quella del filosofo Lorenzo Gasparrini, autore tra le varie pubblicazioni del saggio "Perché il femminismo serve anche agli uomini" (Eris, 2020). I libri. Tante le novità letterarie che saranno presentate nell'edizione emiliano-romagnola. A Reggio Emilia la giornalista e scrittrice Serena Bortone presenterà il suo ultimo romanzo "Le dirimpettaie" (Rizzoli, 2026), la storia di tre donne imprigionate nel matrimonio che sognano la felicità. A Bologna, Claudia De Lillo, in arte "Elasti", presenterà il libro "Diario di una famiglia quasi normale" e Andrea Delogu racconterà la sua esperienza all'interno della comunità di San Patrignano, raccolta nel suo romanzo "La collina dei ciliegi" scritto insieme ad Andrea Cedrola. Fumettibrutti, pseudonimo della fumettista e attivista catanese transgender Josephine Yole Signorelli, presenterà a Reggio Emilia "Cigni selvaggi", edito da Feltrinelli. A EDD anche lo scrittore transgender Francesco Cicconetti che presenterà il suo prossimo libro. L'apertura. La programmazione fiorentina si apre venerdì 20 novembre con il rilancio di Astrea, la rivoluzionaria collana sul mondo narrato dalle donne, nata nel 1986 con la direzione di Roberta Mazzanti, che sarà presente assieme ad alcune autrici. A condurre la serata, Serena Dandini. A quarant'anni dal suo debutto, la collana è stata rilanciata da Giunti a settembre di quest'anno con la pubblicazione di due importanti titoli: "Lady Oracolo" di Margaret Atwood, terzo romanzo della scrittrice icona di fama mondiale, a lungo introvabile in Italia, e "Male d'amore" della giornalista messicana Ángeles Mastretta, che diventerà una serie su Netflix. A seguire la proiezione del documentario "Se domani non torno" sul femminicidio di Giulia Cecchettin e l'eredità culturale e spirituale del movimento che ne è derivato, anche grazie all'attivismo del padre Gino. I documentari. Nei giorni della manifestazione saranno inoltre proiettati "Witches" di Elizabeth Sankey e "A Dark Place" sulle minacce rivolte alle giornaliste, tra odio e molestie digitali. I libri. Essere donna tra identità e sfide sociali, il pendolo tra cui le donne oscillano da sempre, tra dovere e ambivalenza, è l'oggetto di conversazione ricorrente in molti libri usciti quest'anno e che saranno presentati dalle autrici durante i giorni del festival. Paola Mastrocola presenterà a Firenze la sua raccolta di poesie "Per l'infinito occorrerebbe uscire", edita da Guanda nel 2020, che esplora il desiderio di superare i confini del proprio io, per raggiungere l'infinito. Attesa anche la scrittrice, già Premio Campiello, Simona Vinci che porterà a EDD il suo libro "Madonna di rabbia" (edito da Einaudi). L'Eredità delle Donne è un progetto

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

di Elastica, realizzato in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e con il supporto dei main partner Gucci, Gruppo Hera e Fondazione CR Firenze; con la partnership di Coop Alleanza 3.0 e il contributo di Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna, Fondazione Manodori di Reggio Emilia, SYNLAB, Nespresso, Granlatte, Azienda di Promozione Turistica dell'Emilia-Romagna e Giunti Odeon. Con la collaborazione dei Comuni di Bologna, Reggio Emilia, Ravenna e Firenze. L'Eredità delle Donne - dal 20 al 25 novembre 2026, a Firenze, Bologna, Reggio Emilia e Ravenna.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

TRC BO

Area Emilia Romagna

Coop, arriva Too Good To Go (TG delle 19:20)



[CLICCARE SULL'IMMAGINE PER LA RIPRODUZIONE DEL VIDEO] la Giornata Internazionale contro gli sprechi alimentari, promossa dall'Onu. Coop Alleanza Tre Zero rafforza l'impegno contro lo spreco alimentare, affiancando alle consuete iniziative di recupero. Come buon fine anche la collaborazione con la piattaforma Too Good to Go, dopo la sperimentazione condotta in tre punti vendita. Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova, nel Bolognese del servizio, si estende ora a settanta negozi della cooperativa. Scaricando l'App Too Good to Go si potrà acquistare fare una sorpresa beghe. Una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti a prezzi offerti a prezzo ridotto di circa due terzi dei negozi. Coop Alleanza Tre Zero. Il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne, prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite insalata.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

TRC

Area Emilia Romagna

Coop, arriva Too Good To Go (TG delle 19:40)



[CLICCARE SULL'IMMAGINE PER LA RIPRODUZIONE DEL VIDEO] È anche un grande player della distribuzione. Come Coop Alleanza Tre Zero rafforza l'impegno contro lo spreco alimentare, affiancando le consuete iniziative di recupero. Come buon fine anche la collaborazione con la piattaforma su Good to Go, dopo la sperimentazione condotta in tre punti vendita. Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova, nel Bolognese. il servizio si estende ora a settanta negozi della cooperativa. Scaricando l'App Too Good To Go, si potrà acquistare una sorpresa Beghe. Una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, offerti a un prezzo ridotto di circa due terzi nei negozi di Coop. Alleanza Tre Zero. Il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Voce di Mantova

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

IN PIAZZA MARTIRI E A SUZZARA

Anche alla Coop arriva "To good to go"


MANTOVA

Empori solidali, numeri in crescita e la rete amplia il sostegno alle famiglie

Volteggio equestre alla Cavallerizza: la rassegna del Ducale chiude in grande stile

MANTOVA Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso.

Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

A Mantova e provincia sono coinvolti: Ipercoop Suzzara e Coop Mantova Belfiore.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere delle Alpi

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO


Attualità

Giornata contro lo spreco alimentare

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

La forza seduttiva dell'intelligenza artificiale

Filippo Tosatto VENEZIA Stili di vita Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'11, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507,9. «In particolare», segnala Segré «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere delle Alpi

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Emisfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Malcostume social In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili.

In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa. © RIPRODUZIONE RISERVATA L'OSSERVATORIO «Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano» A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Mattino di Padova

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO


Attualità

Giornata contro lo spreco alimentare

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

La forza seduttiva dell'intelligenza artificiale

Filippo Tosatto VENEZIA Stili di vita Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'11, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507,9. «In particolare», segnala Segré «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Mattino di Padova

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Emisfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Malcostume social In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili.

In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa. © RIPRODUZIONE RISERVATA L'OSSERVATORIO «Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano» A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nuova di Venezia e Mestre

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

i punti vendita coinvolti

"To good to go" Coop aderisce al progetto contro lo spreco

-C.FRA.


Mestre

Domeniche ecologiche la prima l'11 ottobre Limitazioni da giovedì

A MESTRE LA NUOVA CLINICA CENTRO DI MEDICINA

"To good to go" Coop aderisce al progetto contro lo spreco

Sette punti vendita Coop Allenza 3.0 in provincia di Venezia - i negozi Carpenedo, Mestre Campo Grande, Garibaldi, Mondo Novo, Piazzale Roma, Rialtoe San Felice - da domani adottano Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso.

Strumento antispreco, rafforza l'impegno della Cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente.

Il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla.

La sorpresa è ciò che si troverà nella bag.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Nuova di Venezia e Mestre

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO


Attualità

Giornata contro lo spreco alimentare

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

La forza seduttiva dell'intelligenza artificiale

Filippo Tosatto VENEZIA Stili di vita Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'11, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507,9. «In particolare», segnala Segré «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Emisfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Malcostume social In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili.

In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa. © RIPRODUZIONE RISERVATA L'OSSERVATORIO «Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano» A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff.

La Tribuna di Treviso

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO


Attualità

Giornata contro lo spreco alimentare

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

La forza seduttiva dell'intelligenza artificiale

Filippo Tosatto VENEZIA Stili di vita Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'11, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507,9. «In particolare», segnala Segré «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Tribuna di Treviso

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Emisfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Malcostume social In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili.

In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa. © RIPRODUZIONE RISERVATA L'OSSERVATORIO «Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano» A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff.

Messaggero Veneto

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO


Attualità

Giornata contro lo spreco alimentare

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

La forza seduttiva dell'intelligenza artificiale

Filippo Tosatto VENEZIA Stili di vita Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'11, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507,9. «In particolare», segnala Segré «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Messaggero Veneto

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Emisfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Malcostume social In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili.

In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa. © RIPRODUZIONE RISERVATA L'OSSERVATORIO «Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano» A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Piccolo

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO


Attualità

Giornata contro lo spreco alimentare

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

La forza seduttiva dell'intelligenza artificiale

Filippo Tosatto VENEZIA Stili di vita Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'11, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507,9. «In particolare», segnala Segré «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Piccolo

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Emisfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Malcostume social In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili.

In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa. © RIPRODUZIONE RISERVATA L'OSSERVATORIO «Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano» A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Piccolo

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Coop Alleanza e Too Good To Go

Al via il progetto contro lo spreco alimentare



L'iniziativa Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata a un prezzo vantaggioso.

Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita - Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili.

Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a due terzi rispetto al prezzo originale di vendita.

Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla.

La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati.

Nei negozi Coop Alleanza 3. 0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalata. Too Good To Go si inserisce accanto a Buon Fine, il progetto con cui Coop recupera le eccedenze alimentari destinandole ad associazioni ed enti del territorio. La nuova collaborazione amplia le possibilità di recupero, contribuendo a ottimizzare tempi e modalità di conservazione delle eccedenze e coinvolgendo anche clienti che non frequentano abitualmente i negozi di Coop Alleanza 3.0. Un'opportunità in più, aperta a tutti, per contrastare lo spreco alimentare, coniugando qualità, convenienza, con un impatto positivo per il Pianeta. Nel territorio provinciale di Trieste saranno 6 i negozi coinvolti nel progetto: Ipercoop Torri d'Europa, Coop Sgonico, Coop Trieste Largo Barriera, Coop Trieste Cattinara, Coop Trieste Essepiù e Coop Trieste San Giacomo. Nel resto della regione saranno coinvolti anche Coop Gemona e Coop Udine via Bassi. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Piccolo (ed. Gorizia)

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

l'iniziativa di sabato

La lucciolata degli alpini per sostenere la Via di Natale


Ronchi dei Legionari

Altre ruspe in azione per una nuova scuola: tocca alla Brumati

Tutto è pronto. Come sempre organizzata e curata in ogni minimo dettaglio dal gruppo di Ronchi dei Legionari dell'Associazione nazionale alpini, con il patrocinio dell'amministrazione comunale, torna sabato una nuova edizione della Lucciolata benefica. L'iniziativa è a favore dell'associazione pordenonese "Via di Natale", che opera all'interno del Centro di riferimento oncologico di Aviano. Il via verrà dato alle 18.30 da piazzale Alpini. Da qui il corteo, con in testa la banda della Società filarmonica Giuseppe Verdi, guidata dalla Maestra Fulvia Antoniali, percorrerà un tragitto di circa un chilometro, lungo via delle Loare, via dei Raparoni, via Mazzini, via della Santissima Trinità, via Roma, piazza Oberdan, largo Petrarca, ancora via Mazzini, via De Gasperi e via Soleschiano. Facendo ritorno, quindi, alla baita alpina. Nella stessa occasione, poi, la Filarmonica Giuseppe Verdi, com'è ormai tradizione negli ultimi anni, confezionerà dei sacchetti di mele "I pomi della solidarietà", messi a disposizione dal punto vendita di piazzale Furlan di Coop Alleanza 3.0, la cui vendita, ad offerta libera, servirà per incrementare il ricavato della manifestazione. A garantire la viabilità ci saranno polizia locale e carabinieri. Collaborano protezione civile e Pedale Ronchese. Quello di sabato con la Lucciolata sarà l'esordio, in questa sempre attesa iniziativa, per il nuovo capogruppo Marco Danielis. (LU.PE.) © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Tribuna di Treviso

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

A Collina tornano i cavoli nostri La festa è domenica

A Collina i cavoli sono una cosa seria. Domenica 4 ottobre la frazione di Forni Avoltri, in Carnia, dedica la Festa dei Cavoli Nostri al suo cavolo cappuccio, che con lo spopolamento aveva rischiato di scomparire. Il cjapût cresce sui terrazzamenti a 1.200 metri, ai piedi del Coglians: foglie sottili, gusto più piccante degli altri cappucci, buono fresco e per i crauti. I semi li ha conservati la famiglia Toch, rinnovandoli anno dopo anno; nel 2018 alcuni giovani sono ritornati in paese e hanno fondato la cooperativa CoopMont per riprendere a coltivarlo. Oggi è Presidio Slow Food.


Cultura e Spettacoli

Sapori & territori

Ode al tartufo bianco il gioiello di Muzzana

La Voce di Rovigo

Area FVG, Veneto, Mantova, Brescia

Principio d'incendio nell'ex centro commerciale, intervengono i vigili del fuoco

Dentro le Torri brucia un divanetto

Ennesima conferma del degrado in cui versa la grande struttura abbandonata, "nuovo ex Maddalena"


ROVIGO
Dentro le Torri brucia un divanetto
Ennesima conferma del degrado in cui versa la grande struttura abbandonata, "nuovo ex Maddalena"
INQUINAMENTO L'ordinanza
Centrali termiche, biomasse e sette domeniche ecologiche

ROVIGO - L'ex centro commerciale Le Torri di nuovo al centro delle cronache. Nel primo pomeriggio di ieri, infatti, sono dovuti intervenire i vigili del fuoco dopo che è stato dato l'allarme di un denso fumo nero che usciva dalla struttura abbandonata ormai da anni. Si trattava, secondo una prima ricostruzione, di un divanetto che aveva preso fuoco e, fortunatamente i vigili del fuoco hanno risolto in pochi minuti la situazione. Solo dal punto di vista del principio d'incendio di loro competenza, però. Perché, purtroppo, la situazione del centro commerciale è tutt'altro che risolta. Con buona pace dei residenti della zona, nonché degli investitori privati che assistono inermi al deperimento della struttura.

Appena tre giorni fa, proprio sulle nostre pagine, avevamo evidenziato lo stato di degrado in cui versa quello che un tempo era l'unico e il primo centro commerciale nel pieno centro storico di un capoluogo di provincia. Un "centro in centro", si diceva. Una buona idea, che però, non ha avuto fortuna. Divenuto un rifugio e un bivacco per sbandati e in teatro di incomprensibili atti vandalici, una sorta di "nuovo ex Maddalena". In tempi non lontani, c'è stato anche un blitz di carabinieri e polizia locale per "sfrattare" due occupanti abusivi.

Le immagini scattate all'interno descrivono un degrado che sembra inarrestabile. Senza contare i continui problemi di allagamento del parcheggio, tanto che in appena tre anni sono state ben cinque le ordinanze "per la rimozione di acqua stagnante a tutela della salute pubblica e per il mantenimento di adeguate condizioni ambientali ed igienico-sanitarie dell'area".

L'ultimo atto dell'abbandono del Centro commerciale le Torri, con la chiusura del supermercato di Coop Adriatica, risale ormai a quasi quattro anni fa, all'8 marzo 2023.

Da allora nulla si è mosso e la ferita urbanistica e commerciale in centro si è "infettata". Era chiaro che senza la Coop sarebbe caduta anche l'ultima speranza di rilancio di un centro commerciale che ha avuto una storia sfortunata fin da quando ha aperto i battenti, nell'aprile del 1999, nell'area dell'ex Consorzio agrario, quando gli allora 39 titolari dei fondi che già da mesi avevano iniziato a pagare affitti, utenze e personale, al tempo circa 150 persone, il giorno della "grande apertura" si trovarono con i sigilli alle porte, perché il Comune non aveva ancora concesso le licenze di vendita. Poi il fallimento della Norton, la gestione finita nella mani di Unicredit e, infine, il colpo definitivo del Covid. Ora l'ex centro commerciale è una ferita aperta nel tessuto urbano. E anche l'idea di rimettere in funzione il parcheggio sotterraneo da 260 posti, che vista la penuria di spazi di sosta potrebbe essere una manna per l'intero centro storico, è tramontata per costi e difficoltà burocratiche. Ma una soluzione, qualcuno, la dovrà trovare.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Quotidiano del Sud (ed. Basilicata)

Area Sud e Isole

COOP A VENUSIO

Un app per ridurre lo spreco alimentare


MATERA

«Si può fare il Quartiere degli artieri»

«Su beni comuni bisogna stare insieme»

Un app per ridurre lo spreco alimentare

Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso.

Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita - Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. In Basilicata è coinvolto l'ipercoop di Coop Alleanza 3.0 di Borgo Venusio, a Matera.

Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Sassi Live

Area Sud e Isole

Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go insieme contro lo spreco alimentare: da ottobre 2026 le surprise bag anche all'Ipercoop di Venusio (Matera)


Sassi Live

Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go insieme contro lo spreco alimentare: da ottobre 2026 le surprise bag anche all'Ipercoop di Venusio (Matera)

09/29/2026 12:39

Scopri di più Eventi ed elenchi Materiale di consultazione geografica Basket Matera Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go insieme contro lo spreco alimentare: da ottobre 2026 le surprise bag anche all'Ipercoop di Venusio (Matera) La collaborazione con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della Cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita – Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese – il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Una sorpresa che fa bene Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere

Scopri di più Eventi ed elenchi Materiale di consultazione geografica Basket Matera Coop Alleanza 3.0 e Too Good To Go insieme contro lo spreco alimentare: da ottobre 2026 le surprise bag anche all'Ipercoop di Venusio (Matera) La collaborazione con la nota APP antispreco rafforza l'impegno della Cooperativa nell'economia circolare e nella tutela dell'ambiente, affiancandosi alle storiche iniziative di recupero delle eccedenze Un'opportunità in più per salvare il cibo ancora buono dallo spreco e, allo stesso tempo, risparmiare sulla spesa. Da ottobre prende il via nei negozi Coop Alleanza 3.0 Too Good To Go, l'app che consente di ridurre lo spreco alimentare salvando il cibo invenduto a fine giornata ad un prezzo vantaggioso. Dopo una prima sperimentazione condotta in tre punti vendita - Cialdini a Modena, Granarolo e Centro Nova nel bolognese - il servizio sarà attivato in 70 negozi della Cooperativa, con 67 nuove attivazioni tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Una sorpresa che fa bene Too Good To Go è l'app che aiuta a dare una seconda possibilità al cibo ancora buono, mettendo in contatto le persone con supermercati, negozi alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. Utilizzarla è semplice: dopo aver attivato la geolocalizzazione, si potrà consultare l'elenco dei negozi che hanno aderito a Too Good To Go e scegliere quello da cui poter prenotare la propria Surprise Bag, una selezione a sorpresa di prodotti alimentari rimasti invenduti, proposta a un prezzo vantaggioso, che consente di risparmiare fino a 2/3 rispetto al prezzo originale di vendita. Una volta effettuato l'acquisto, è sufficiente recarsi nel punto vendita nella fascia oraria indicata al momento dell'ordine, per ritirarla. La sorpresa, quindi, è proprio ciò che si troverà nella bag: prodotti diversi di giorno in giorno, accomunati dalla possibilità di essere recuperati e consumati anziché sprecati. Nei negozi Coop Alleanza 3.0 il progetto coinvolgerà soprattutto produzioni interne e prodotti freschi di giornata, come preparazioni della gastronomia, pasticceria fresca, pizze farcite e insalate. Buon Fine e Too Good To Go: due strade contro lo spreco Too Good To Go si inserisce accanto a Buon Fine, il progetto con cui Coop recupera le eccedenze alimentari destinandole ad associazioni ed enti del territorio. La nuova collaborazione amplia le possibilità di recupero, contribuendo a ottimizzare tempi e modalità di conservazione delle eccedenze e coinvolgendo anche clienti che non frequentano abitualmente i negozi di Coop Alleanza 3.0. Un'opportunità in più, aperta a tutti, per contrastare lo spreco alimentare, coniugando qualità, convenienza, con un impatto positivo per il Pianeta[1]. Scopri di più Calcio Matera Turismo Matera Sport Matera.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

MF

Controllate e partecipate

In Mediobanca vertice con Cimbri sullo Ieo

ANDREA DEUGENI E LUCA GUALTIERI


Laura.it vara l'assicurazione AI

In Mediobanca vertice con Cimbri sullo Ieo

Mentre la seconda fase del risiko bancario potrebbe cambiare ancora una volta l'assetto del mercato del credito, sullo sfondo resta la partita dello Ieo, il complesso ospedaliero Ieo-Monzino di cui Mediobanca ha il 25%, seguita dalla Fondazione Leonardo Del Vecchio con in portafoglio il 18,5%.

Secondo quanto risulta a MF-Milano Finanza, ieri si è tenuto un consiglio di amministrazione del polo guidato da Mauro Melis e presieduto da Carlo Cimbi. Il presidente del gruppo Unipol è stato avvistato nel primo pomeriggio in Mediobanca, dove si è tenuto il board dello Ieo. Con il 14,3% la compagnia assicurativa bolognese è la terza azionista e nella compagine sociale ci sono anche Intesa Sanpaolo sopra il 7% e Pirelli, Generali, Allianz e Banco Bpm con quote tra il 5 e il 6%. Si è trattato di un consiglio di ordinaria amministrazione. Nei prossimi mesi però l'esito della battaglia di offerte bancarie che passa per Mps riaprirà anche il dibattito sul futuro del polo ospedaliero nato per volontà di Umberto Veronesi e che Leonardo Del Vecchio voleva trasformare in un campus medico-scientifico capace di integrare cure, ricerca e alta formazione e di competere con i grandi centri internazionali. A fine 2025, dopo la presa di Mediobanca da parte del Montepaschi, erano tornate a circolare le ipotesi di riassetto dello Ieo attraverso la trasformazione del polo in fondazione e il coinvolgimento delle fondazioni milanesi e di realtà non profit internazionali per sostenere investimenti stimati anche oltre il miliardo di euro. Il cambio di controllo di Piazzetta Cuccia aveva alimentato le attese di un superamento delle divergenze sulla governance fra la merchant e la Fondazione Del Vecchio che nel 2019 avevano frenato il piano originario di Mister Luxottica. Se Mps-Mediobanca ora finirà nella galassia Intesa Sanpaolo nella City milanese sono in molti pronti a scommettere che il dossier Ieo possa imboccare una corsia preferenziale. (riproduzione riservata).

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere Fiorentino

Controllate e partecipate

Opas Intesa su Mps, dalla Toscana una lettera all'Ue con dieci richieste

Giani, Carletti e Fabio alla Commissione europea: «Valutate le conseguenze»

Aldo Tani


CRONACHE

Siena
Le istituzioni locali in difesa del patrimonio della banca

AUMENTI PER QUALE SERVIZIO?

Opas Intesa su Mps, dalla Toscana una lettera all'Ue con dieci richieste

Giani, Carletti e Fabio alla Commissione europea: «Valutate le conseguenze»

Dall'Europa via libera all'acquisto di Augusta da parte di Trasteel

Chiusa in casa e picchiata dopo il matrimonio in Pakistan

Pisa, una segnalazione e il racconto della donna sulle continue violenze da parte del marito arrestato

«A Marciana perditi di ragazzini in mare»

siena Siena e la Toscana alzano l'asticella su Mps, puntando all'Europa come appiglio per difendere l'accesso al credito, la pluralità bancaria e la garanzia di concorrenza. In una lettera inviata alla direzione generale della concorrenza della Commissione Europea il governatore regionale Eugenio Giani, la presidente della Provincia Agnese Carletti e la sindaca Nicoletta Fabio chiedono all'autorità di vigilare sull'operazione che vede Rocca Salimbeni nel mirino di Intesa Sanpaolo.

«La nostra non è una richiesta di interferire nelle dinamiche di mercato - affermano all'unisono le istituzioni locali - ma di verificare fino in fondo gli effetti che potrebbero prodursi sulla concorrenza, sulla pluralità dell'offerta bancaria, assicurativa e, soprattutto, sulla capacità del sistema creditizio di continuare a sostenere adeguatamente famiglie e imprese». A voler guardare oltre la lettera potrebbe rappresentare anche un invito a valutare la possibilità dell'applicazione del Golden Power: strumento che oggi ricade sotto l'egida della Bce e più volte evocato a livello locale come baluardo a difesa dell'integrità del Monte.

Un elemento dirimente per le tre istituzioni, sebbene la natura dell'operazione messa in piedi da Intesa Sanpaolo preveda una spartizione degli sportelli con Unipol per non incappare nelle maglie dell'Antitrust. Partendo da questa premessa, Giani, Carletti e Fabio individuano altri dieci punti che in sede europea dovrebbero essere approfonditi.

Si va dal valutare gli eventuali profili rilevanti per il funzionamento del mercato interno e per la disciplina europea delle concentrazioni al considerare gli effetti sui mercati bancari anche nella loro dimensione territoriale; dal prestare particolare attenzione all'accesso al credito di Pmi, microimprese e famiglie al tenere conto di indicatori concreti, tempi di accettazione del credito e autonomia decisionale delle strutture territoriali.

Premessa a un concetto già espresso all'indomani dell'incontro con il ministro Giancarlo Giorgetti e più volte affermato anche dall'ad del Monte Luigi Lovaglio. «Una rete bancaria non è soltanto un insieme di punti fisici: è una piattaforma industriale e distributiva fatta di persone, competenze, processi e strumenti commerciali al servizio di famiglie e imprese, come testimoniano ogni giorno molti imprenditori», sottolineano i tre amministratori, prima di centrare l'aspetto più sentito dalla comunità senese: «La rete Mps è un asset importante dell'economia nazionale: un suo significativo ridimensionamento potrebbe avere sulla concorrenza effetti che la sola misurazione delle sovrapposizioni non fa emergere, riducendo di fatto la capacità del mercato di offrire prodotti e servizi a famiglie e imprese». Il passaggio che precede le conclusioni: «Non intendiamo anticipare valutazioni che spettano alle autorità competenti

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

ma chiediamo che nessun elemento venga trascurato». Nel frattempo Intesa Sanpaolo procede spedita sull'Opas verso Siena. Al momento, il gruppo guidato da Carlo Messina ha incassato il via libera per oltre il 75% delle 46 richieste avanzate verso autorità estere.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere di Bologna

Controllate e partecipate

Fiera, avanti con lo stadio dopo il vertice con il Bfc

Lettera del Comune alla Figc. Struttura coperta e campo retrattile

Marco Madonia Fernando Pellerano


Il progetto

Fiera, avanti con lo stadio dopo il vertice con il Bfc

Lettera del Comune alla Figc. Struttura coperta e campo retrattile

La prima dead line fissata per oggi verrà onorata. Bologna calcio e BolognaFiere hanno dato il via libera e quindi oggi il Comune spedirà la lettera alla Federazione italiana giuoco calcio per comunicare la volontà di andare avanti sul nuovo stadio.

L'obiettivo è entrare nel gruppo dei sette impianti che ospiteranno gli Europei 2032 e che quindi potranno accedere ai 25-30 milioni di fondi stanziati dal governo.

La comunicazione inviata alla Figc sarà inevitabilmente scarna ma chiarirà i contorni del progetto: il nuovo stadio dovrebbe nascere in Fiera (nei terreni dove sarebbe dovuto nascere il nuovo impianto polifunzionale che ospiterà la Davis), avrà la possibilità di una copertura totale e il terreno di gioco sarà retrattile e sparirà sotto le tribune in modo da preservarlo in caso di altri eventi. Del resto, la Fiera punta a trasformare il nuovo stadio nella più grande arena coperta d'Italia in grado di ospitare, oltre al calcio, concerti, congressi oltre che le fiere di grandi dimensioni.

L'utilizzo a tempo pieno dell'impianto è la condizione per rendere sostenibile l'investimento.

Le due caratteristiche progettuali (copertura totale e terreno) dovrebbero fare salire il preventivo da 280 fino a 300 milioni. Al lavoro sul primo progetto tecnico c'è lo studio dell'ingegnere Massimo Majowiecki e lo studio Shesa, specializzato in impiantistica sportiva, guidato dall'architetto Eloy Suárez, che ha collaborato con Majowiecki in diverse occasioni, come nel caso dello Juventus Stadium.

Chiuso il passaggio in Federazione e recepite le eventuali osservazioni, si entrerà nel vivo. Sulla questione delle autorizzazioni si parte avanti perché l'area ha già gli indici di edificabilità.

Altra questione, invece, sono i soldi. Detto dei finanziamenti a fondo perduto dello Stato, ci sono i 50 milioni promessi dalla Fiera e altri 50 che il patron del Bologna, Joey Saputo, investirà anche se non è chiaro come: se attraverso il club o con un veicolo ad hoc.

La società di scopo che guiderà il progetto poi andrà alla ricerca di altri investitori. Il primo potrebbe essere la Galotti del costruttore Marchesini, poi potrebbe esserci il coinvolgimento di un promoter musicale del livello di Live Nation. Sul dossier ci sarebbero anche altri imprenditori bolognesi. E poi i promotori sperano anche in un intervento di Unipol che potrebbe finanziare il «naming» dell'impianto. Ci sarà il contributo delle istituzioni, a partire da Comune e Camera di commercio. Una quota dell'investimento verrà realizzata a debito, grazie ai tassi molto agevolati del Credito sportivo Intanto, ieri in Fiera si è tenuta l'assemblea dei soci che ha dato il via libera al «doppio» aumento di capitale: gli azionisti hanno detto sì alla ricapitalizzazione in denaro, per un importo massimo di 20 milioni, ma anche al

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

conferimento della delega al cda a gestire un aumento di capitale in natura riservato al Comune che potrà conferire immobili, terreni o concessioni per un valore che non superi i 4 milioni. La proposta del cda è stata approvata all'unanimità dagli azionisti. L'obiettivo è «continuare a crescere, rafforzare la nostra presenza internazionale e realizzare investimenti capaci di accrescere la competitività di BolognaFiere e, insieme, l'attrattività di Bologna e del territorio».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Rimini)

Controllate e partecipate

Cronache da uno scorcio di millennio Come capire il nostro tempo

Oggi alle 18 alla Libreria Coop Ambasciatori si presenta il libro 'Cronache da uno scorcio di millennio. Cultura, scienza e filosofia per leggere il nostro tempo' (Mimesis), a cura di Simonetta Bianchini e Alessia Vignali.


Cultura

Amato e il futuro delle democrazie
«È affidato a ciascuno di noi»

Un Mei da 30 e lode festeggia con Cisco

La Stampa (ed. Vercelli)

Coop e Cooperazione

da ieri è come eni

Anche Enercoop ha la benzina sotto i due euro



Nova Coop interviene sul caro carburanti e, a partire da ieri, ha allineato i prezzi delle stazione di servizio Enercoop a 1,99 euro al litro per la benzina, e 2,19 euro per il gasolio. Tra le le stazioni di riferimento coinvolte in questa operazione c'è anche quella di Vercelli, a Larizzate. Con questa scelta, spiegano dalla società, «intendiamo contribuire a contenere l'impatto dell'aumento dei costi dei carburanti sulle famiglie e sulle imprese, in una fase caratterizzata da forti tensioni sui mercati energetici e da un generale aumento dei costi».r.mag. - È allarme caro benzina.

Corriere Romagna

Coop e Cooperazione

ECONOMIA E SVILUPPO

Confindustria, Legacoop e Confcommercio «Fondamentale l'ampliamento della Fiera»

Le tre associazioni si schierano a favore del nuovo cupolone che deve essere costruito nel quartiere fieristico: «Opportunità di attrarre nuove e grandi manifestazioni internazionali»


RIMINI

ECONOMIA E SVILUPPO

Confindustria, Legacoop e Confcommercio «Fondamentale l'ampliamento della Fiera»

Le tre associazioni si schierano a favore del nuovo cupolone che deve essere costruito nel quartiere fieristico: «Opportunità di attrarre nuove e grandi manifestazioni internazionali»

RIMINI Allargamento della Fiera, Confindustria, Legacoop e Confcommercio si schierano a favore. Confindustria Romagna ritiene che «l'ampliamento del quartiere fieristico di Rimini, rappresenti un intervento importante per lo sviluppo dell'economia di tutta la Romagna. La Fiera è una delle infrastrutture fondamentali del nostro territorio e il suo potenziamento è importante per creare l'opportunità di attrarre nuove e grandi manifestazioni internazionali, in grado di generare un indotto economico significativo anche in un'ottica di destagionalizzazione in tema di ospitalità». Il sostegno alla crescita della Fiera, proseguono da Confindustira, «è strettamente legato a vari aspetti in tema di attrattività del territorio per diversi settori, favorendo anche la creazione di nuovi posti di lavoro. In particolare, sul fronte turistico, l'estensione del calendario fieristico è lo strumento principale per creare una nuova offerta in grado di permettere una nuova proposta di respiro internazionale. Trasformare Rimini in un hub attrattivo, in tutti i mesi dell'anno, garantisce stabilità alle attività economiche valorizzando l'offerta complessiva. Con questa idea, investire nel potenziamento della Fiera significa promuovere una visione moderna e integrata dello sviluppo territoriale, capace di coniugare innovazione, accoglienza e sostenibilità, consolidando la leadership di Rimini e della Romagna nel panorama fieristico e turistico europeo». La posizione di rilievo Dello stesso parere anche Legacoop: «A crescita del quartiere fieristico di Rimini rappresenta un investimento sulla competitività dell'intera Romagna e sulla capacità di continuare a ospitare e attrarre grandi manifestazioni internazionali. È questo l'assunto di fondo da cui riteniamo debba partire ogni valutazione sul progetto di ampliamento della Fiera, con il nuovo "cupolone". Come sistema cooperativo siamo interessati ad un territorio capace di creare opportunità per le imprese, il lavoro e le comunità. Rimini ha costruito negli anni una posizione di rilievo nel sistema fieristico nazionale e internazionale e oggi ha davanti a sé una nuova opportunità di crescita, che in realtà coinvolge l'intera Romagna, visti gli accordi stretti negli anni con le Fiere di Cesena (per MacFrut) e Forlì (per Fieravicola)». Legacoop quindi aggiunge: «Il nuovo padiglione e l'arena polifunzionale possono consentire alla Fiera di 44 aumentare la propria capacità, diversificare l'offerta e rafforzare ulteriormente la presenza di manifestazioni che producono ricadute sull'intera economia. Certo, le criticità legate alla mobilità sono reali e non vanno minimizzate. Ma proprio per questo riteniamo sbagliato mettere in contrapposizione l'ampliamento della Fiera e le infrastrutture. Al contrario, il nuovo investimento deve rappresentare anche una spinta alla realizzazione delle infrastrutture già indicate nel "Patto" promosso da Legacoop Romagna, come il terzo casello della A14, il completamento del Metromare,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

l'adeguamento della SS16 e l'alta velocità sulla dorsale adriatica. Assieme, dobbiamo perciò chiedere con forza che alla crescita della Fiera corrisponda una crescita della qualità delle infrastrutture, senza rinviare gli investimenti privati e industriali. Anzi, è proprio la capacità di attrarre nuovi eventi e nuove attività che può rafforzare il peso del nostro territorio nelle scelte infrastrutturali regionali e nazionali».

Anche Confcommercio si schiera a favore del Cupolone: «La Fiera è un patrimonio di tutta Rimini. Portando presenze, lavoro e fatturato, contribuisce in maniera decisiva anche alla destagionalizzazione turistica, generando ricchezza per tutti. Per questo crediamo che debba poter continuare a crescere e a competere sui mercati nazionali e internazionali. Siamo quindi favorevoli alla realizzazione del nuovo 'cupolone'». Da Confcommercio aggiungono: «Sul tavolo restano le criticità sollevate dal comitato dei cittadini, in particolare sul fronte della viabilità, della sostenibilità e della vivibilità dell'area. Sono temi reali, che non devono essere minimizzati. I residenti non vanno ignorati, né tantomeno snobbati. Vivono ogni giorno quel territorio e hanno tutto il diritto di esprimere preoccupazioni e richieste. Bisogna ascoltarli, trovare un punto di caduta condiviso, una compensazione. Perché no, anche a livello economico, che consenta di portare avanti un investimento così importante senza lasciare proprio loro come unici scontenti di quella che può essere una grande opportunità per tutto il territorio. Il confronto franco, anche aspro, è sempre positivo se resta propositivo e non va evitato: è proprio dal confronto tra posizioni diverse che possono nascere le soluzioni migliori.

L'obiettivo deve essere quello di trovare risposte condivise, capaci di contemperare lo sviluppo della Fiera con le esigenze di chi abita nella zona».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Gazzettino (ed. Udine)

Concorrenza GDO

Agricoltori strozzati dai costi, supermercati senza verdura

SARA CARNELOS


Primo Piano

Il caro carburante

In Friuli i ribassi più marcati alle pompe

L'app gratuita realizzata da uno studente per risparmiare sul pieno

Agricoltori strozzati dai costi, supermercati senza verdura

GLI AUMENTI Scaffali semivuoti e rincari record. Le corsie dei supermercati sono prive dei prodotti freschi più comuni e un'ondata di aumenti sta mettendo in ginocchio l'intera filiera agroalimentare.

La protesta silenziosa e le riunioni d'urgenza degli agricoltori rischiano di trasformarsi in una mobilitazione. «Ci stiamo trovando per discutere cosa fare - dichiara Denny Cattaruzza (nella foto) dell'Associazione Agricoltori di Pordenone - il carburante è aumentato, siamo arrivati ad 1,60 euro al litro, più del doppio dello scorso anno». Il malcontento ha toccato l'apice e non c'è tempo da perdere. In questo momento, tuttavia, la priorità assoluta per gli agricoltori è riuscire a portare a casa il raccolto prima che le condizioni meteorologiche cambino.

L'ALLERTA Chi fa la spesa avrà di certo notato che i banchi verdura e frutta sono meno carichi, proprio perché c'è stato uno sconquasso a causa di una serie di rincari che alla fine pesano sul consumatore. La situazione è critica. «Manca verdura perché piuttosto che raccoglierla i contadini la buttano via - dichiara Cattaruzza - infatti in certuni casi costa di più predisporla alla vendita. Non solo, molti di noi sono ridotti a non piantare, infatti, i commercianti, i grossisti, lo Stato ci mangiano sopra». Contadini allo stremo per portare a casa la pagnotta.

Soffre il primo ingranaggio della filiera alimentare, ma le ripercussioni coinvolgono l'intero sistema economico e commerciale.

«La materia prima viene pagata pochissimo, perché tutti devono guadagnare», spiega Cattaruzza.

Prendiamo il comparto lattiero-caseario, il latte all'agricoltore viene pagato 46 centesimi al litro, mentre al supermercato arriva a costare circa 1,60 euro di media, toccando punte di 2,50 euro.

A questo si aggiunge un meccanismo punitivo come il limite imposto sulla produzione, calcolato sulla media degli anni precedenti. «Se l'animale potrebbe produrre di più, perché è tenuto con cura e in una condizione buona di salute, il fuori quota viene pagato soltanto 21 centesimi al litro.

Per questa situazione gli allevatori sono disperati», chiarisce l'agricoltore. Anche guardando ai seminativi, il divario tra il compenso nei campi e il prezzo al dettaglio è abissale. Il borsino dimostra come il mais ibrido giallo ad uso zootecnico venga venduto a 26,20 euro al quintale, e il frumento a 22,70 euro al quintale.

Eppure, se il consumatore si reca in un panificio sul territorio, raramente trova il pane a una cifra inferiore a 5-6 euro al chilo, nonostante un chilo di farina costi appena 25 centesimi alla produzione.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Gazzettino (ed. Udine)

Concorrenza GDO

MACIGNO I costi vertiginosi di carburante ed energia pesano come un macigno, aggravati da fattori climatici senza precedenti. «Il caldo - riferisce Cattaruzza - ha limitato la resa in agricoltura, così la sofferenza delle piante è evidentissima, non è una questione di irrigazione, ma di alta temperatura. La pianta quest'estate non riusciva a resistere sei giorni (il termine consentito per bagnare) senza acqua ed è andata in stress». A completare il quadro di sconforto ci sono misure statali giudicate inadeguate. «Il credito d'imposta per tendere una mano, recuperando il 20% della spesa effettuata tra gennaio e maggio che per assurdo è meno cara di ora (pensiamo solo ai carburanti, ndr), è quasi nullo. Non solo, c'è chi non può usufruire di questa misura, come i conto terzisti. Questi per sopravvivere sono costretti ad incrementare i costi di lavorazione, visto che non ricevono aiuti da parte dello Stato. Un contributo pensato male, in base alle domande che vengono effettuate fino alla cifra messa a disposizione», afferma il referente degli Agricoltori di Pordenone. Come far fronte a rincari così insostenibili? «Sicuramente tanti non semineranno frumento, orzo e nemmeno mais il prossimo anno, perché improponibili i costi dei fertilizzanti - spiega Cattaruzza - Non sappiamo più cosa seminare con i costi saliti alle stelle». Considerando che il prodotto viene pagato a cifre irrisorie, se si dovessero contabilizzare le ore di manodopera e il lavoro degli stessi agricoltori, i bilanci chiuderebbero in una netta perdita. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Messaggero (ed. Umbria)

Concorrenza GDO

Lotta allo spreco alimentare, il Gruppo Unicomm ha donato ben tre milioni di prodotti


Primo Piano

La sanità

Arriva l'influenza, pronte 200mila dosi di vaccino: da lunedì medici al lavoro

Pace (FdI): «Nei reparti manca ancora il personale, assunzioni in ritardo»

Lotta allo spreco alimentare, il Gruppo Unicomm ha donato ben tre milioni di prodotti

L'INIZIATIVA PERUGIA Lo spreco alimentare degli italiani diminuisce, ma continua a pesare sui bilanci familiari e sull'intero sistema economico. Nel 2026 ogni cittadino getta in media 493,7 grammi di cibo alla settimana, pari a 25,74 chili all'anno, l'11 per cento in meno rispetto al 2025. A fotografare il fenomeno è il nuovo Rapporto Waste Watcher International, realizzato con il Distal dell'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero, secondo cui il solo spreco domestico vale ancora circa 6,6 miliardi di euro ogni anno. Un tema sul quale il Gruppo Unicomm interviene da anni attraverso iniziative che uniscono riduzione degli sprechi e sostegno delle famiglie e delle persone in difficoltà economica. Un impegno che l'azienda ribadisce in occasione della "Giornata internazionale contro lo spreco alimentare".

Solo nel 2025 il Gruppo Unicomm ha destinato alle associazioni impegnate nel supporto ai nuclei più fragili prodotti provenienti dai propri magazzini per un valore complessivo di circa 3 milioni di euro. Si tratta di merce prossima alla scadenza o di prodotti che, ad esempio per confezioni ammaccate, non possono più essere messi in vendita pur rimanendo perfettamente commestibili e sicuri. Alimenti che, invece di diventare uno spreco, vengono così recuperati e rimessi a disposizione della comunità.

"Meglio un grande sconto che un grande spreco". È questa la filosofia che da sempre distingue il Gruppo Unicomm. Infatti, alla redistribuzione delle eccedenze si affianca l'attività quotidiana nei punti vendita Emisfero, Mega, Famila e Emi.

Durante l'ultima ora di apertura vengono proposti con uno sconto del 50% tutti i prodotti cotti dei banchi serviti e una selezione di prodotti freschi o prossimi alla scadenza. Nel 2025 questa politica ha rappresentato per il Gruppo un impegno economico di circa 4 milioni di euro. Un impegno che assume ancora più valore alla luce dei dati Waste Watcher: frutta, pane e verdura sono ancora fra gli alimenti più sprecati e proprio le persone con minori disponibilità economiche registrano livelli di spreco superiori alla media. Per Unicomm ridurre queste quantità significa quindi agire contemporaneamente sul piano ambientale, economico e sociale.

Il Gruppo Unicomm è una delle più importanti aziende della grande distribuzione italiana che si caratterizza per una forte multicanalità determinata da oltre 230 punti di vendita e oltre 500 punti vendita associati distribuiti in 8 regioni italiane con le insegne A&O, Famila, MEGA, Emisfero, Emi, Hurrà, C+C Cash and Carry. L'azienda, associata fin dalla nascita al Gruppo Commerciale Selex, accoglie oltre 8.800 collaboratori. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Italia Oggi

Concorrenza GDO

Il cornetto Lidl diventa un cuscino da viaggio


Miart, l'arte nel nome di Milano

Il cornetto Lidl diventa un cuscino da viaggio

Era stato trasformato in una vera e propria it-bag, realizzata in limited edition in collaborazione con il designer Nik Bentel Studio. Ora il famoso cornetto di Lidl, prodotto di punta dell'area bakery dei negozi dell'insegna, diventa un cuscino da viaggio.

Lanciato in occasione della Paris Fashion Week, in programma nella capitale francese fino a martedì 6 ottobre, il «NeckCroissant» sarà disponibile in edizione limitata in 25 Paesi europei, in una tiratura di soli 5.000 esemplari.

I clienti di Lidl Italia non potranno acquistare il «NeckCroissant» negli store, ma avranno l'opportunità di aggiudicarselo a partire da lunedì 12 ottobre, grazie a un'iniziativa speciale prevista sul profilo Instagram ufficiale @lidlitalia.

Il cornetto è anche protagonista della nuova campagna internazionale di Lidl.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Gazzettino (ed. Padova)

Concorrenza GDO

"Alì per il sociale": raccolti 85mila euro da donare alla città


Torri di San Lazzaro quasi "sold-out"

"Alì per il sociale": raccolti 85mila euro da donare alla città

IL PROGETTO PADOVA Dalla spesa quotidiana a un aiuto concreto per chi ne ha bisogno, questo il principio che anima da anni "Alì per il Sociale: dal buono nasce il bene".

Il progetto con cui Alì supermercati e i suoi clienti sostengono sei importanti realtà impegnate ogni giorno nella ricerca, nella salute, nella lotta alla povertà, nella cooperazione internazionale e nella tutela degli animali. La cifra di quest'anno è particolarmente rilevante, dato che ammonta a 84.859 euro, destinati all'istituto oncologico Veneto (IOV), all'Istituto oncologico Romagnolo (IOR), alla fondazione per la ricerca biomedica avanzata VIMM, ai medici con l'Africa CUAMM, al banco alimentare del Veneto e all'Ente nazionale per la protezione degli animali (ENPA).

Un risultato che si è riusciti a raggiungere grazie al concorso PremiAlì 2025-2026, con un meccanismo semplice: con 100 punti della carta fedeltà, i clienti Alì possono scegliere di donare 1 euro a una delle organizzazioni coinvolte, e successivamente Alì raddoppia il valore della donazione. Nel caso del banco alimentare del Veneto, invece, i punti raccolti vengono trasformati direttamente da Alì in generi alimentari di prima necessità. A ogni associazione è dunque arrivata una donazione, 19.538 euro a medici con l'Africa CUAMM, 20.346 euro all'istituto oncologico Veneto, 2.716 euro alla fondazione per la ricerca biomedica avanzata VIMM, 25.322 euro all'ENPA, 1.406 kit alimentari (equivalenti a 14.060 pasti) al banco alimentare del Veneto e infine 2.324 euro all'istituto oncologico Romagnolo.

«Il valore di questo progetto sta nella partecipazione dei nostri clienti. Ogni anno migliaia di persone scelgono di destinare una parte dei propri punti a una causa sociale e Alì raddoppia il loro contributo. È un meccanismo capace di generare risultati importanti - racconta Marco Canella, direttore finanziario di Alì S.p.A. - Guardando agli ultimi sei anni, ci avviciniamo a una donazione complessiva di 1,7 milioni di euro». «Padova ha una lunga tradizione di attenzione al sociale, al volontariato, alla ricerca e alla cultura e vedere queste diverse dimensioni dialogare all'interno di un luogo come il Museo della Natura e dell'Uomo è un segnale importante - conclude l'assessore Bisato - La solidarietà è una risorsa per tutti». © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Corriere di Siena

Concorrenza GDO

Esselunga caso senza fine: oggi in arrivo un altro rinvio

CLAUDIO COLI


Smontata dai due consulenti l'ipotesi suicidio di David Rossi

Esselunga caso senza fine: oggi in arrivo un altro rinvio

Caso Esselunga, la storia infinita. Con ogni probabilità non sarà oggi il giorno chiave per il procedimento in fase preliminare legato al sequestro del supermercato in strada Massetana Romana, quello della decisione del gup su rinvii a giudizio o non luogo a procedere.

È previsto infatti un ulteriore rinvio, la cui data verrà definita in tarda mattinata in udienza, dal momento che il pm Siro De Flammineis ha depositato una corposa memoria che contiene una consulenza tecnica. Per la necessità delle difese di avere contezza di quanto portato in dote dalla Procura, è quasi certo il rinvio.

Prosegue dunque senza esclusioni di colpi la partita a scacchi iniziata nel settembre 2024, quando vennero messi i sigilli all'immobile in fase di completamento. Già nel precedente appuntamento in aula ci furono alcuni piccoli colpi di scena: le difese chiesero e ottennero l'acquisizione di una relazione tecnica di parte e il giudice disse di no all'istanza di incidente probatorio. Da qui la nuova mossa dei magistrati con il deposito di un'altra consulenza tecnica.

Sono otto gli indagati in relazione alla delicata questione: a giugno si tenne la discussione davanti al giudice Eleonora Pezzoli, nel corso della quale la Procura chiese per tutti il rinvio a giudizio. Le accuse a vario titolo sono di lottizzazione abusiva, abuso edilizio in zona vincolata, reato paesaggistico, false attestazioni e falso ideologico in atto pubblico. L'inchiesta si concentra sulla nuova costruzione che determinerebbe, per gli inquirenti, una "trasformazione edilizia" della zona in contrasto con plurime norme di pianificazione urbanistica e in assenza di un necessario piano di lottizzazione o atto equipollente.

L'allungamento dei tempi aumenta inevitabilmente il perdurante stallo legato al sequestro: solo una decisione favorevole agli indagati potrebbe sbloccare l'impasse.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Giornale di Brescia

Concorrenza GDO

Al via il recupero dell'ex Fenotti e Comini: resta area produttiva

Sì del Consiglio comunale alla rigenerazione di 80mila metri quadrati dismessi da 45 anni

BARBARA FENOTTI


Al via il recupero dell'ex Fenotti e Comini: resta area produttiva

Sì del Consiglio comunale alla rigenerazione di 80mila metri quadrati dismessi da 45 anni

NAVE - Un supermercato fino a 2mila metri quadrati, un polo logistico che non potrà superare i 6mila e la possibilità di insediare attività di pressofusione entro confini ben definiti. Passano dal Consiglio comunale le deroghe che aprono la strada al recupero della ex Fenotti e Comini, 80mila metri quadrati dismessi da 45 anni.

In aula. Con un'apposita delibera l'Amministrazione Franzoni ha inserito l'area tra quelle da rigenerare, rendendo così applicabili le semplificazioni previste dalla normativa regionale per il recupero dei comparti dismessi. Cambieranno soprattutto i volumi: dagli attuali 61mila metri quadrati coperti si scenderà a un massimo di 40mila. Restano escluse acciaierie e fonderie, mentre la pressofusione sarà ammessa entro l'8% della superficie, compresi gli impianti collegati, e dovrà essere concentrata nella parte sud-est. Verso l'abitato di via Pederzani la fascia di mitigazione potrà invece essere ridotta dagli attuali 20 a 10 metri. Il via libera è però legato alla realizzazione del nuovo collegamento viario previsto per alleggerire il traffico. «Con queste delibere diciamo che non vogliamo più acciaierie, fonderie o altre produzioni inquinanti, né grossi centri commerciali o grandi poli logistici» sottolinea il sindaco Matteo Franzoni.

Nel frattempo nell'ex sito industriale è già cominciata la rimozione dei rifiuti. Comune e proprietà stanno effettuando prelievi in parallelo: per ogni campione una parte viene analizzata dal laboratorio incaricato dal Comune, una da quello della proprietà e una terza viene conservata. «Entro l'anno ci aspettiamo che gli edifici fatiscenti vengano abbattuti» aggiunge.

La scelta. A spiegare la scelta di mantenere una destinazione produttiva è l'assessore all'Urbanistica Carlo Ramazzini.

L'intervento di rimozione dei rifiuti comporta costi nell'ordine degli 8-9 milioni di euro, mentre una trasformazione residenziale avrebbe richiesto costi almeno doppi. «L'intento è fare qualcosa di migliorativo ha aggiunto -. A noi sembra di aver fatto un buon lavoro».

Di segno opposto il voto di «Fare Nave»: Nicola Pedrali ha sostenuto che, proprio per la posizione centrale del comparto, sarebbe stata preferibile una destinazione prevalentemente commerciale e residenziale, capace di ricucire l'area con il resto dell'abitato. Marco Bassolini ha concentrato le critiche sulla viabilità: «Non dobbiamo pensare soltanto al futuro dell'area, ma al futuro del paese».

«Fare Nave» osserva che il collegamento non risolve da solo l'accessibilità al comparto eche per completare l'asse servirebbero ulteriori interventi, anche nell'area ex Afim. Ramazzini replica sul residenziale, sostenendo che una grande operazione basata sugli appartamenti non risponderebbe alla domanda: «Chi

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

viene ad abitare qui cerca una casa con un pezzo di giardino, non l'appartamento».

Il Cittadino

Concorrenza GDO

IMMOBILIARE Entra in gioco Héra Partecipazioni One

"Risiko" all'ex Marzagalli. in campo la grande finanza


IMMOBILIARE Entra in gioco Héra Partecipazioni One
"Risiko" all'ex Marzagalli, in campo la grande finanza

La grande finanza fa il suo ingresso nelle dinamiche urbanistiche lodigiane, aprendo un nuovo capitolo per lo sviluppo dell'area ex Marzagalli. È questo il tassello cittadino di una maxioperazione di cartolarizzazione condotta in questi giorni da Héra Partecipazioni One (Hp1), società finanziaria specializzata nel mercato dei crediti deteriorati. Il valore complessivo dell'operazione è di 43,2 milioni di euro e coinvolge posizioni creditizie a Palermo, Cosenza e Lodi. Per il capoluogo lodigiano, Hpl parla della rigenerazione di un'area industriale dismessa di 9.000 metri quadrati, interessata da un progetto commerciale a servizio di un importante quartiere residenziale: l'identikit perfetto dell'ex Marzagalli, come è stato possibile confermare nel pomeriggio. Attenzione ai tecnicismi: il fondo di investimento non ha acquistato la proprietà fisica del terreno (che rimane inalterata), ma ne ha rilevato il credito in sofferenza. Una mossa finanziaria che si innesta sul progetto di riqualificazione già sul tavolo della Giunta Furegato. Il piano, proposto dalla società piacentina Nea Sr13, prevede una media struttura di vendita da 1.750 metri quadrati, un nuovo parcheggio e un ridisegno viabilistico: una rotatoria su viale Milano, il collegamento con via Ciseri e la bonifica di alcuni terreni comunali. Un'operazione che porterebbe al Broletto circa 650mi1a euro tra oneri e urbanizzazioni, aprendo valutazioni anche sull'ampliamento del vicino parco Spina Verde o su un nuovo parcheggio utile a tribunale e centro storico. Cosa comporterà, dunque, l'ingresso di Hp1? Il passaggio del credito potrebbe rimescolare le carte sul tavolo. Su Lodi la società milanese ha spiegato che «l'acquisizione della posizione creditizia offre a HP1 la possibilità di partecipare alla rinascita di un'area da tempo in attesa di sviluppo. Attraverso la gestione del credito, HP1 contribuirà al percorso di valorizzazione dell'area, restituendo alla comunità locale uno spazio riqualificato, con nuovi servizi in grado di rispondere alle esigenze quotidiane dei residenti». Il destino dell'area ex Marzagalli e le tempistiche del nuovo supermercato dipenderanno ora dall'esito delle delicate trattative tra il fondo (che punta a far fruttare il credito appena acquisito), la proprietà e la grande distribuzione pronta a insediarsi. Un risiko immobiliare da cui passerà il futuro di un pezzo nevralgico di viale Milano. ©RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Gazzettino

Concorrenza GDO

Un altro supermercato nell'ex Pam Iniziati i lavori per l'arrivo di MD


Mestre

Fallito il brezel "mestrino", ma arrivano i tirolesi

Si barrica anche il Dopolavoro Fs

Un altro supermercato nell'ex Pam
Iniziati i lavori per l'arrivo di MD

CORSO DEL POPOLO MESTRE Dal Pam a MD. La voce, lungo Corso del Popolo, circolava da un pezzo, ma ora, con l'avvio dei lavori, è arrivata la conferma: al posto dello storico supermercato che ha chiuso i battenti a metà marzo scorso dopo 55 anni di attività, arriverà presto la catena MD, un altro marchio della grande distribuzione un po' più orientato verso il genere "discount". Perché, come sostenevano i dipendenti della Pam finiti purtroppo in cassa integrazione, il punto vendita lungo il Corso aveva la sua clientela e possibilità anche di sviluppo.

Gli operai hanno iniziato a smantellare in questi giorni le poche cose rimaste all'interno dell'ex Pam, dai controsoffitti all'illuminazione che, per evitare "l'effetto abbandono", veniva almeno lasciata accesa per illuminare lo spazio e il portico sotto l'hotel Delfino, anche questo chiuso e in attesa di una corposa ristrutturazione. Per ora non vengono annunciate tempistiche precise, ma l'azienda avrebbe intenzione di fare presto per sbarcare anche a Mestre (gli arredi, del resto, sono preconfezionati) dopo le filiali aperte in provincia a Scorzè, Cavallino-Treporti, Musile di Piave e Chioggia, più gli oltre 800 punti vendita sparsi in tutta Italia, con il primato dei 168 supermercati aperti in Lombardia, seguita dai 118 discount presenti in Campania, dove ha la sede principale a Gricignano di Aversa, in provincia di Caserta.

Fondata nel 1994 da Patrizio Podini, MD nel 2024 ha fatturato 3,7 miliardi di euro e conta oggi circa 9mila dipendenti e, nella futura sede di Mestre, potrebbe essere prevista una ventina di posti di lavoro, ovviamente con orari diversificati.

La chiusura del Pam, durante lo scorso inverno, aveva preso tutti alla sprovvista. Annunciata solo a metà febbraio dalla direzione dell'azienda per abbassare le saracinesche alla fine dello stesso mese, le trattative avviate con i sindacati non sono riuscite a salvare il punto vendita che ha quindi definitivamente abbandonato Corso del Popolo il 14 marzo. Inizialmente l'accordo con i sindacati prevedeva che almeno otto dei 13 dipendenti sarebbero stati ricollocati in altri punti vendita di Venezia, mentre gli altri sarebbero stati spostati in provincia di Treviso e in quella di Padova. «Invece - interviene Caterina Boato di Filcams Cgil Pam ha poi messo sul piatto trasferimenti a 50 chilometri di distanza, e perfino a Trieste». Tutti gli ex dipendenti del supermercato di Corso del Popolo 209 sono stati dunque collocati in cassa integrazione. «Entro fine anno avremo un nuovo incontro in Regione per il rifinanziamento della cassa anche nel 2027» conclude Caterina Boato. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Prealpina

Concorrenza GDO

Il sindaco Clerici replica agli oppositori dell'insediamento: «Si tratta di 1.500 metri quadrati, ridotti dai 6.000 iniziali» Fra viale 4 Novembre e la strada verso la piattaforma ecologica ora c'è una rotonda allestita a metà: i lavori Enel sono in ritardo

Arriva Tigros, traffico domato

Modifiche viabilistiche sulla Saronnese e oggi a Uboldo apre il supermarket


Arriva Tigros, traffico domato
Modifiche viabilistiche sulla Saronnese e oggi a Uboldo apre il supermarket
Il primato di Origgio che sta per finire

UBOLDO - Sta cambiando volto la Saronnese, nel tratto fra l'incrocio semaforico con le vie Tognoni e Risorgimento e il confine con Rescaldina: mentre sono in corso le opere di modifica viabilistica, che includono una rotonda, sarà inaugurato oggi - alla presenza delle istituzioni comunali - il nuovo Tigros. Di fronte all'ex Barzago, è il primo supermercato del paese, il cui Piano attuativo ha fatto discutere parecchio il mondo politico nell'ultimo anno. Insediamento commerciale a parte, le modifiche stradali sono novità importanti sul fronte della sicurezza.

Mezza rotonda «Per un po' di tempo, all'incrocio fra il viale 4 Novembre e la traversa che conduce alla piattaforma ecologica, ci sarà una rotonda allestita a metà», annuncia il sindaco Luigi Clerici: «Purtroppo Enel, che ha tempi lunghissimi, non ha ultimato la demolizione della cabina elettrica posizionata in quel punto. Non conosciamo esattamente la tempistica di quest'opera, incredibilmente cominciata a maggio: mi risulta che al momento stiano staccando tutti i cavi per trasferire l'impianto altrove». Fatto sta che, fino a quando lo spostamento non sarà eseguito, i veicoli dovranno percorrere la rotonda seguendo la curva, in entrambe le direzioni, solo per metà. Poi il rondò sarà completato.

Le polemiche Il sindaco tiene a precisare agli oppositori del progetto del nuovo Tigros che «si tratta di 1.500 metri quadrati, ridotti dai 6mila del progetto originario. Per la Legge Quadro in questo caso compensazioni non devono essercene, eppure ci siamo fatti dare 200mila euro di oneri e stanno realizzando una rotonda da 417mila euro: quindi la compensazione c'è».

Benché le opposizioni ritengano che la rotatoria sarà utile solo al centro commerciale, che a loro dire avrebbe dovuto pagarla di tasca sua, la giunta è convinta che servirà a risolvere i grossi problemi di traffico, con connessi rischi d'incidente, su quel tratto di strada molto trafficato: dalla traversa passano ogni giorno i camion della Cava Fusi e l'intersezione è pericolosa per chi esce sulla Saronnese. Un altro rondò Altra novità è l'arrivo di una seconda rotatoria all'incrocio fra la via 4 Novembre e la via San Clemente di Cerro Maggiore. Due anni fa si erano rassegnati tutti: non c'era modo di realizzare il progetto promesso come opera compensativa per l'ampliamento dell'ex Auchan di Rescaldina. Non se n'era saputo più nulla, salvo poi apprendere che in Regione si stava valutando di chiedere la rotonda come compensazione delle opere accessorie di Pedemontana. Oggi, invece, la novità: «Tornando all'ipotesi originaria, il rondò sarà realizzato proprio come compensazione dell'ampliamento del centro commerciale», fa sapere il sindaco: «In pratica senza quella l'operatore non potrà fare l'intervento commerciale,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

per cui siamo veramente soddisfatti». Siccome la carreggiata in quel punto è troppo stretta, il rondò verrà costruito poco prima, all'altezza del distributore di benzina, dove sarà allargato il ponte del Bozzente e verrà creata un'arteria collegata alla via San Clemente. Stefano Di Maria © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Provincia di Sondrio

Concorrenza GDO

Iperal, supermercato a Monza Riqualificata un'intera area

Inaugurazione Nel nuovo punto vendita lavoreranno 127 persone 2500 metri quadrati e 400 posti auto per i clienti


Iperal, supermercato a Monza
Riqualificata un'intera area

Non solo un supermercato moderno, sostenibile e attento alle esigenze della clientela; ma un progetto di più ampio respiro, che ha puntato a riqualificare e riconsegnare alla città un'area rimasta dismessa per anni come quella della ex Colombo, affacciata su piazzale Virgilio, a pochi passi dalla Villa Reale.

Apre ufficialmente i battenti il nuovo Iperal realizzato a Monza: il primo nel capoluogo della provincia brianzola, in cui il gruppo valtellinese ha però già aperto 12 punti, a conferma del peso del territorio brianzolo nella rete commerciale.

Gli orari Il supermercato, aperto tutti i giorni dalle 8 alle 20, si sviluppa su una superficie commerciale di circa 2.500 metri quadrati ed è dotato di un parcheggio su due livelli con oltre 400 posti auto, a servizio dei clienti. Una struttura realizzata secondo il "modello Iperal", con ambienti luminosi, materiali ecocompatibili e soluzioni tecnologiche orientate alla sostenibilità e al risparmio energetico. Sarà disponibile anche il servizio di spesa online con consegna a domicilio, attraverso il sito e l'applicazione Iperal.

Completerà l'offerta il Bar Bistrò, dedicato alla pausa e alla ristorazione quotidiana all'insegna di qualità, gusto e convenienza. Sul fronte occupazionale, nel nuovo punto vendita lavoreranno 127 persone: 64 sono donne e 30 risiedono a Monza.

Nel nuovo supermercato di Monza, Iperal porta tutta l'esperienza maturata in oltre quarant'anni di attività, proponendo ai clienti un'offerta completa, conveniente e attenta alla qualità. A valorizzare l'assortimento anche i prodotti "Fatto da noi", preparati ogni giorno nei laboratori del Centro del fresco di Giussano/Arosio e consegnate quotidianamente nei supermercati della rete.

Progetto Poi la riqualificazione dell'area, che presenta oggi un nuovo parco pubblico da 8000 metri quadrati, in attuazione del programma integrato di intervento stipulato tra il Comune e Iperal. Qui, dove per anni si è trovata un'area inaccessibile e degradata, si trova ora il "Villoresi Park", curato dallo studio di architetti di fama internazionale Parcnouveau: messi a dimora 150 alberi, 2000 arbusti e 8000 piante fiorite; al centro un biolago di 600 metri cubi che, oltre a riprodurre i processi di depurazione naturale delle zone umide, funge da bacino di laminazione in caso di piogge intense. E poi, ancora: una piazza alberata, un anfiteatro naturale, un'area giochi e un'area sportiva con campo da basket e spazio calisthenics, fino al waterfront sul biolago rialzato di 2,5 metri rispetto al canale. Un parco, completo di videosorveglianza (38 le telecamere installate) e impianto di irrigazione. F.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Provincia di Sondrio

Concorrenza GDO

Mor.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Provincia Pavese

Concorrenza GDO

Vellezzo Il sindaco ferma i supermarket davanti al Naviglio

La variante Pgt sarà revocata: «Rivediamo tutto»

GIOVANNI SCARPA


PAVESE

Vellezzo Il sindaco ferma i supermarket davanti al Naviglio

La variante Pgt sarà revocata: «Rivediamo tutto»

Casorate Mostra in aula consiliare

Trovo In arrivo il nuovo scuolabus

LA PRIMA CASA FUNERARIA A PAVIA

Vellezzo Stop alla realizzazione di supermercati su tutto il territorio comunale, in particolare nella zona del Naviglio. Ad invertire la linea della precedente amministrazione è il nuovo sindaco, Andrea Macchioni, poco convinto della possibilità di dare il via libera a punti vendita di media struttura (max 1500 metri quadrati, ndr).

Una scelta che, in particolare, potrebbe riguardare un supermercato Tigros che aveva chiesto la possibilità di realizzare un insediamento nella zona di Camussone.

Variante al Pgt Ma la variante al Pgt che sarà discussa questa sera in consiglio comunale, sarà revocata. «Abbiamo deciso di non procedere all'approvazione definitiva della variante al Piano di governo del territorio adottata dalla precedente gestione, disponendone la revoca dell'efficacia.

- spiega Andrea Macchioni -.

Si tratta di una scelta presa nel pieno rispetto dell'impegno e del lavoro tecnico svolto da chi ci ha preceduto, ma dettata dalla necessità di esprimere una visione del territorio e dello sviluppo locale che rispecchi fedelmente le linee programmatiche scelte dai cittadini con il voto. Ogni scelta urbanistica incide profondamente sulla vita quotidiana delle famiglie, delle imprese e delle attività: per questo riteniamo fondamentale che il piano sia espressione diretta del nostro programma di mandato».

Con la delibera che sarà presentata in Consiglio Comunale, si dichiarerà quindi l'improcedibilità dell'iter precedente e si aprirà contestualmente la fase di indirizzo per la redazione del nuovo strumento urbanistico.

«L'obiettivo non è semplicemente modificare un testo, ma cogliere l'opportunità di valutare a fondo, con un nuovo sguardo, il futuro del paese, mettendo al centro la sostenibilità ambientale, la valorizzazione del nostro patrimonio identitario e il potenziamento dei servizi di prossimità - conclude Macchioni -. Prima di qualsiasi decisione, dialogheremo con tutte le parti, dalle associazioni ai cittadini fino al mondo produttivo, per avere idee e suggerimenti».

.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere Romagna (ed. Forlì-Cesena)

Concorrenza GDO

ROCCA SAN CASCIANO

Rinnovato e moderno Riapre il Conad City

Domani taglio del nastro in via Marconi dopo i lavori di ristrutturazione: novità per il banco caldo e reparti ampliati


Provincia Forlì

ROCCA SAN CASCIANO

Rinnovato e moderno Riapre il Conad City

Domani taglio del nastro in via Marconi dopo i lavori di ristrutturazione: novità per il banco caldo e reparti ampliati

Castrocaro, Billi: «Piazza Mazzini Incontriamoci»

L'Appennino si scopre su due ruote: al via il RabBidente Tour

"ORIANI", GLI EX STUDENTI

ROCCA SAN CASCIANO Un presidio commerciale sempre più moderno e vicino alle esigenze dei cittadini. Riapre domani, dopo un importante intervento di ristrutturazione, il Conad City di via Guglielmo Marconi, 11 a Rocca San Casciano. t appuntamento con il taglio del nastro è fissato poco prima delle 8.30, orario di apertura ufficiale al pubblico.

Alla cerimonia d'inaugurazione prenderanno parte il sindaco Marco Valenti e l'amministratore delegato di Cia-Conad, Luca Panzavolta. A impartire la benedizione ai locali rinnovati sarà il parroco, don Giovanni Amati.

I cambiamenti La novità principale dell'intervento riguarda la gastronomia, ora dotata di un banco caldo pronto a offrire ogni giorno specialità fresche da gustare.

Nei circa 350 metri quadrati di superficie, il punto vendita garantisce il classico assortimento di un negozio di prossimità focalizzato su qualità, convenienza e freschezza: dai reparti di panetteria, pasticceria, salumi e formaggi, fino all'ortofrutta, ai surgelati e alla drogheria, senza dimenticare i prodotti dedicati alla cura della persona, della casa e degli animali domestici. A gestire la struttura è la società "Supermercato Rocca snc" di Davide e Alessio Collini, che occupa 16 dipendenti. Tra i servizi a disposizione della clientela vi sono un comodo parcheggio scoperto e la possibilità di pagamento con Carta Insieme Più Gonad Card e Prepagata Gonad. Gli orari prevedono un orario continuato dal lunedì al sabato (7-19.30) e l'apertura domenicale (8.30-12.30).

Il valore «Il Conad City di Rocca San Casciano rappresenta un punto di riferimento fondamentale perla comunità e per la vallata del Montone - sottolinea Luca Panzavolta -. Questo investimento offre un'esperienza .944i con i tempi, mantenendo fermi i nostri principi: convenienza, prezzi bassi ogni giorno e massima qualità dei prodotti». Un intervento che si inserisce nel solco di Commercianti Indipendenti Associati (Cia-Conad), rete multicanale che conta oltre 250 punti vendita e un fatturato di vendita 2025 pari a 3,2 miliardi di euro.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Forlì)

Concorrenza GDO

Rocca San Casciano

Riapre il Conad dopo i lavori: «Esperienza d'acquisto rinnovata»

La gastronomia sarà dotata anche di un banco 'caldi', panetteria, pasticceria, e spazio salumi e formaggi



Il Conad City di Rocca San Casciano, situato in via Guglielmo Marconi 11, si rinnova per offrire un'esperienza di spesa ancora più ricca e funzionale. Il taglio del nastro, dopo i lavori di ristrutturazione, si terrà domattina, subito prima della riapertura ufficiale al pubblico prevista per le 8.30. Alla breve cerimonia saranno presenti il sindaco Marco Valenti e l'amministratore delegato della cooperativa Cia-Conad, Luca Panzavolta. Il parroco, don Giovanni Amati, impartirà la benedizione.

Gli aggiornamenti più importanti riguardano la gastronomia dotata di banco caldo, che ogni giorno prepara tante specialità pronte da gustare. In una superficie di circa 350 metri quadri, il Conad City offre l'assortimento tipico di un negozio di prossimità che punta su qualità, convenienza e freschezza: panetteria e pasticceria, salumi, formaggi e prodotti di gastronomia pronta, ortofrutta, surgelati, drogheria alimentare e una selezione di prodotti per la pulizia della casa, la cura della persona e il 'pet care'. La compagine che gestisce il Conad City di Rocca San Casciano è la Supermercato Rocca snc di Davide e Alessio Collini, per la quale lavorano 16 dipendenti. Il negozio è dotato di parcheggio scoperto e mette a disposizione il pagamento con Carta Insieme Più Conad Card e Prepagata Conad. L'orario di apertura continuato va dal lunedì al sabato, dalle 7 alle 19.30, e la domenica dalle 8.

30 alle 12.30. «Il Conad City di Rocca - commenta Panzavolta - è un punto di riferimento per Rocca e la vallata del Montone. Questo investimento lo arricchisce di un'esperienza d'acquisto più aggiornata e al passo con i tempi.

Il nostro obiettivo è di offrire a tutti i nostri clienti negozi sempre più funzionali, moderni e piacevoli, continuando a mettere in pratica i principi fondamentali di Conad: convenienza, prezzi bassi ogni giorno, massima qualità dei prodotti e attenzione costante alle esigenze dei consumatori».

Quinto Cappelli.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Gazzetta di Modena

Concorrenza GDO

«No al progetto Conad Siamo con i cittadini»

Le associazioni "Aria" sul Villaggio Europa


MODENA

«Modena è in mano agli egiziani»
Vannacci rilancia, ma è tutto finto

Futuro Nazionale pubblica sui social una foto fatta con AI della città "sotto assedio"

QUESTA È ZONA EGIZIANA

Corteo degli avvocati al Sant'Anna
«Sovraffollamento ormai costante»

«No al progetto Conad
Siamo con i cittadini»

Continua la protesta contro l'ampliamento del polo logistico Conad Nord Ovest al Villaggio Europa portata avanti da anni dai comitati "Villaggio Europa" e "Quartiere Sacca".

La rete di associazioni per l'inclusione e l'ambiente Aria esprime «netta contrarietà al progetto, sostenendo con forza le istanze e le 23 osservazioni presentate dal Comitato dei cittadini del Quartiere Sacca».

«Il Comitato dei residenti ha elaborato un lavoro rigoroso e puntuale per tutelare la vivibilità del quartiere», afferma Aria, secondo cui la valutazione del progetto dovrebbe tenere conto anche della transizione ecologica e dell'adattamento climatico.

«Bloccare questo ulteriore ampliamento logistico è l'unica scelta coerente per l'interesse pubblico», sostiene la rete. Uno dei temi principali riguarda il traffico.

"Aria" contesta la crescita della logistica su gomma e l'impatto che l'aumento dei mezzi pesanti potrebbe avere sul quartiere. «Riteniamo insostenibile un modello di sviluppo economico che continua a puntare sul trasporto pesante su gomma, principale motore di emissioni climalteranti e congestione», si legge nel comunicato.

La rete richiama anche gli obiettivi del Pums, tra cui l'estensione delle zone 30 e la riduzione del traffico su gomma, chiedendo maggiore attenzione al commercio di prossimità e ai mercati rionali. Nel mirino c'è anche l'impatto urbanistico. Il progetto prevede, secondo Aria, nuovi magazzini con altezze fino a 15 metri nelle vicinanze delle abitazioni. «Realizzare nuovi magazzini alti fino a 15 metri a ridosso delle case significa creare una barriera cementificata che soffoca il quartiere», sostiene la rete, collegando l'intervento anche alle isole di calore e alla qualità dell'aria.

Aria chiede quindi all'amministrazione comunale una valutazione complessiva del progetto e richiama gli articoli 9 e 41 della Costituzione sulla tutela dell'ambiente e sull'iniziativa economica. Se l'iter dovesse proseguire, la rete annuncia la richiesta di misure di salvaguardia: «Pretenderemo tetti massimi ai flussi, monitoraggi pubblici trasparenti, centraline dedicate e vere barriere alberate sempreverdi», oltre a interventi di depavimentazione. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Libertà

Concorrenza GDO

Supermarket, sale la protesta «La sicurezza non si vende»

FIlcams Cgil raccoglie le preoccupazioni dei lavoratori: lasciati soli davanti ai rischi

_g.fara


Supermarket, sale la protesta «La sicurezza non si vende»

piacenza Le recenti rapine ai supermercati cittadini sono la goccia che fa traboccare il vaso. Anche se uno dei rapinatori di due dei colpi più recenti pare sia stato arrestato, lavoratori e lavoratrici dei punti vendita e degli appalti di servizi della grande distribuzione hanno fatto sentire la propria voce per avere maggiori tutele e più sicurezza.

«La sicurezza non si vende»: è il messaggio con cui la Filcams Cgil di Piacenza ha convocato un'assemblea generale che si è tradotta in una manifestazione immediata nel parcheggio del polo commerciale tra via Conciliazione e Corso Europa, di fronte al Penny Market. «Alle lavoratrici coinvolte esprimiamo tutta la nostra solidarietà - ha spiegato la Filcams guidata nel sit in dal segretario generale Marco Pascai - chi subisce una rapina porta con sé paura, conseguenze emotive e l'angoscia di ritrovarsi nella stessa situazione al turno successivo. Nessuno deve essere lasciato solo».

Per la Filcams questi episodi impongono un confronto sulle scelte delle aziende e sulle condizioni nelle quali si lavora ogni giorno nei supermercati: «Si riduce il personale, si lasciano corsie scoperte e cassiere sole, si tagliano i servizi di vigilanza i cui operatori vengono impiegati anche con contratti che non esitiamo a definire "pirata". La ricerca del risparmio finisce così per scaricare sulle lavoratrici e sui lavoratori un'esposizione maggiore al rischio. Le aziende devono assumersi la responsabilità di proteggere le persone che garantiscono ogni giorno apertura dei negozi, servizio ai clienti e incassi. La richiesta è di intervenire con organici adeguati, un'organizzazione dei turni che eviti situazioni di isolamento, particolare attenzione agli orari di chiusura, procedure chiare per le emergenze, formazione e servizi di vigilanza commisurati ai rischi. Serve inoltre un sostegno concreto, anche psicologico, per chi subisce minacce e aggressioni. Anche negli appalti della sicurezza occorrono qualità del servizio, professionalità e rispetto dei contratti: la tutela delle persone non può dipendere da una gara continua al ribasso. Il lavoro delle forze dell'ordine è essenziale, ma le aziende non possono delegare alla sicurezza pubblica ogni risposta. La prevenzione passa anche dalle decisioni che si prendono dentro i luoghi di lavoro e dalle risorse che si sceglie di investire. Chiediamo un confronto immediato con le imprese e impegni verificabili». _g.fara
La manifestazione Cgil F. Faravelli.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Reggio Emilia)

Concorrenza GDO

Ospizio, 400 firme pro-intervento I residenti le consegnano al sindaco

Petizione di chi è a favore del progetto sull'area verde denominata 'bosco urbano'


IL FUTURO DELLA CITTÀ
Reggio
Centro sociale Aq16, la delibera
«Via a un percorso partecipato»
Ospizio, 400 firme pro-intervento
I residenti le consegnano al sindaco
mercanteinfiera
Parma, 3 - 11 Ottobre 2026
greenitaly
FIERE DI PARMA
3-4 OTTOBRE 2026

I cittadini del quartiere Ospizio, riuniti attorno al circolo Sergio Stranieri, hanno raccolto e depositato oltre 400 firme a sostegno del progetto di riqualificazione previsto nell'area verde dove un tempo aveva sede la casa di riposo cittadina, oggi definito 'bosco urbano'. Dopo la dismissione dello stabile, la natura ha fatto il suo corso portando alla nascita di un'area verde spontanea, oggi presidiata dagli ambientalisti. Il sit-in prosegue dal 4 agosto scorso, contro la costruzione di un nuovo Conad e di opere pubbliche (polo territoriale, casa della salute, biblioteca).

I residenti pro-intervento hanno raccolto circa 340 sottoscrizioni tra gli abitanti del quartiere, mentre le restanti provengono dalle frazioni limitrofe. «Il risultato - sottolineano - rappresenta oltre il 5% della popolazione locale (che conta circa 6.500 abitanti)». Le firme sono state presentate ufficialmente al sindaco, al quale i cittadini hanno chiesto di «proseguire con determinazione l'iter procedurale dell'opera». I promotori precisano che l'obiettivo di questa mobilitazione è «restituire centralità e rappresentanza a quella parte di quartiere che, negli ultimi mesi, è rimasta ai margini del dibattito pubblico».

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Resto del Carlino (ed. Ascoli-Fermo)

Concorrenza GDO

Ex Ballarin, l'appello dei residenti

«Né supermercato né bancomat Noi di viale Colombo senza servizi»


San Benedetto
«Né supermercato né bancomat Noi di viale Colombo senza servizi»

«Qui non chiediamo grandi opere, ma almeno servizi minimi: un supermercato, un bancomat, qualcosa che permetta soprattutto agli anziani di non dover attraversare mezza città».

Parte da questa richiesta la segnalazione, ripetuta nel tempo, di numerosi residenti della zona di viale Colombo, nell'area dell'ex Ballarin, a est della linea ferroviaria. Un quartiere vicino al centro e al mare, ma dove, secondo chi ci vive, mancano servizi quotidiani. Il problema riguarda prima di tutto la spesa.

Nell'area non c'è un supermercato e non c'è una banca. Una filiale, in passato, era presente all'angolo di viale Colombo, affacciata sul parcheggio di piazza del Pescatore, ma ha chiuso ormai da alcuni anni. Da allora, spiegano i residenti, non è rimasto neppure un bancomat. «Per prelevare bisogna andare altrove e per una persona giovane può essere solo una seccatura, ma per chi ha una certa età diventa un ostacolo vero». «Non tutti hanno l'auto, non tutti possono usare uno scooter e non tutti hanno qualcuno che li accompagni». «Anche comprare poche cose può diventare complicato, perché bisogna organizzarsi prima». «La sensazione è che questa parte della città sia stata lasciata senza punti di riferimento», raccontano alcuni abitanti. A pesare è anche la ferrovia, che separa l'area dal resto della città. Per raggiungere altri servizi occorre passare dall'altra parte dei binari, ma gli attraversamenti disponibili sono distanti tra loro. Verso sud c'è il pontino lungo. Dall'altro lato, superata la zona dell'ex Ballarin, c'è il ponte che immette su via D'Annunzio, nel quartiere di San Filippo Neri. Tra questi due passaggi, sottolineano i residenti, non esiste un collegamento intermedio. Il risultato è che chi abita in viale Colombo e nelle strade vicine deve allungare il percorso anche per spostamenti ordinari, come fare la spesa, raggiungere uno sportello o prelevare denaro. «Non è solo una questione di comodità». «Per molte persone anziane poter fare da sole la spesa o un prelievo significa conservare un po' di autonomia». «Se ogni volta bisogna attraversare la ferrovia e camminare a lungo, molti finiscono per rinunciare». «Qui siamo dentro San Benedetto, non in una zona periferica lontana da tutto, eppure mancano servizi essenziali», aggiungono i residenti. La segnalazione non riguarda un episodio isolato, ma una condizione che secondo chi vive nell'area si trascina da tempo. La richiesta è quella di valutare soluzioni concrete, anche attraverso nuovi servizi di prossimità o punti di appoggio per la popolazione residente. Il nodo resta la vivibilità di un'area che ha perso presidi quotidiani e oggi appare penalizzata nei collegamenti. Per i residenti, intervenire significherebbe ridurre le difficoltà di chi ha meno possibilità di spostarsi.

e.l.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Gazzettino

Concorrenza GDO

"Buchi" sui pacchi di pasta Scattano i controlli da Lando


Riviera

«Vi prego datemi le ceneri di mia figlia»

"Buchi" sui pacchi di pasta
Scattano i controlli da Lando

PIANIGA Scatole di pasta e sacchetti di farina "bucati", forse rosicchiati.

Ma anche affettati dall'aspetto non più così fresco. È da una manciata di segnalazioni del genere che, lunedì mattina, nel supermercato Lando di Cazzago di Pianiga è scattata l'ispezione del Sian, il Servizio igiene alimenti e nutrizione dell'Ulss 3. Dalle 11.30 alle 16, l'équipe sanitaria ha prima "sbarrato" con alcuni bancali le corsie in cui sono esposti pasta e spezie, per poi spostarsi al banco dei freschi, nella zona in cui sono sistemati gli affettati già tagliati e confezionati dagli addetti del reparto gastronomia. Una volta impedito ai clienti di avvicinarsi ai prodotti, gli operatori hanno iniziato a raccogliere tutto ciò che si trovava sugli scaffali in dei grandi sacchi, poi portati via per le analisi. Movimenti che non sono passati inosservati ai numerosi clienti che in quelle ore avevano raggiunto il punto vendita e che hanno assistito la scena, chiedendo poi informazioni anche attraverso i social.

Ancora più stupore ha suscitato il fatto che, ieri mattina, lo stesso supermercato fosse rimasto chiuso al pubblico. Gli accertamenti di medici e tecnici sono infatti proseguiti anche ieri e, al termine delle verifiche, "l'allarme" è stato dichiarato rientrato e il negozio ha potuto riaprire già a partire dal primo pomeriggio. A far scattare gli accertamenti sarebbero state le segnalazioni di alcuni clienti che avevano trovato sugli scaffali una scatola di pasta e un sacchetto di farina non sigillati a dovere, ma con dei buchi che potevano far pensare allo "zampino" di un topo. Una confezione di affettati, invece, sembrava presentare delle tracce di muffa. A quel punto, come da prassi, l'équipe sanitaria ha avviato tutte le verifiche necessarie per accertare che nel punto vendita non fosse in corso una contaminazione. La presenza di roditori lungo la catena di stoccaggio e distribuzione dei prodotti alimentari è, del resto, un rischio contro il quale vengono predisposti periodicamente interventi di disinfestazione. Nonostante ciò, secondo quanto emerso, nei magazzini centrali non mancherebbero gruppi di roditori. In particolare, sarebbero proprio i bancali carichi di farine e pasta ad attirare maggiormente i topi che, dopo aver forato il cellophane e trovato riparo tra le confezioni, potrebbero finire per viaggiare insieme alla merce caricata sui camion e destinata alla vendita. Fortunatamente, quelli segnalati dai clienti del negozio di Cazzago sembrerebbero essere stati episodi isolati. L'allerta è infatti rientrata e il punto vendita è stato regolarmente riaperto al termine degli accertamenti. G.Zan.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Gazzetta di Modena

Concorrenza GDO

Pavullo «Il garantismo sul caso market è anche rispetto per le vittime»


PAVULLO ▸ SERRAMAZZONI ▸ APPENNINO

Con Salvatore Contarino e famiglia rivive l'antico "rito" della transumanza

Dal Cimone scende l'ultimo pastore «Grazie, qui ho trovato la pace»

Pavullo «Il garantismo sul caso market è anche rispetto per le vittime»

Parte il nuovo corso per volontari Avap

Pavullo L'ex direttore del supermarket di Pavullo è stato condannato a 3 anni per violenza sessuale non su una sola donna (la 16enne che era andata a fare le pulizie a casa sua), ma su cinque. Dal dispositivo emesso il 17 settembre dal collegio dei giudici emerge infatti la condanna per violenza anche su quattro dipendenti del market. Quindi per comportamenti a sfondo sessuale sul luogo di lavoro. Che era lo specifico della vicenda, oltre al discorso maltrattamenti (riconosciuti comunque in tre casi).

È una vicenda che continua a far discutere molto. E sulla quale si registra ora l'intervento dell'avvocato Angela Pigati, che ha tutelato le donne costituite parte civile, in risposta alle considerazioni dell'avvocato Guido Sola, difensore dell'imputato.

«Come difensore delle persone offese, insieme alla collega avvocato Sonia Bartolini, che le assiste per i profili civilistici, ritengo innanzitutto doveroso ricordare che la sentenza non è definitiva e che l'imputato ha pieno diritto di sottoporla al vaglio dei successivi gradi di giudizio. Allo stesso tempo, il rispetto delle regole del processo impone di prendere atto di ciò che, allo stato, è stato accertato» sottolinea l'avvocato Pigati.

«Il Tribunale ha disposto l'assoluzione in relazione ad alcuni fatti, mentre per altri ha ritenuto raggiunta la prova della responsabilità penale dell'imputato, condannandolo a tre anni di reclusione e riconoscendo il diritto al risarcimento del danno in favore delle persone offese costituitesi parti civili. È questo, nella sua interezza, l'esito del giudizio di primo grado, che come tale deve essere rispettato.

Da parte mia non vi è alcun interesse ad alimentare una contrapposizione con il collega che difende l'imputato, il quale svolge legittimamente e doverosamente il proprio ruolo, né credo che questa vicenda debba trasformarsi in uno scontro tra la tutela delle garanzie dell'imputato e quella delle persone offese. Si tratta, a mio avviso, di diritti che devono poter convivere all'interno del processo, e che proprio nel processo trovano le rispettive forme di tutela.

C'è però un altro dato che, come difensore delle persone offese, ritengo non debba essere dimenticato: queste donne hanno denunciato fatti che ritenevano gravissimi, affrontando anche la difficoltà di esporsi in un contesto lavorativo e nei confronti di una persona che, in quel contesto, ricopriva una posizione di responsabilità. Hanno affrontato un procedimento durato anni, hanno dovuto ripercorrere in sede processuale vicende per loro dolorose, si sono sottoposte alle domande e alle verifiche proprie di un processo penale e hanno atteso una decisione del Tribunale». «Credo sia importante - evidenzia il legale - che da vicende come questa emerga anche un messaggio: chi ritiene di avere subito un reato non dovrebbe avere timore

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

di rivolgersi alle istituzioni e di chiedere tutela, a prescindere da chi venga indicato come autore dei fatti, dal ruolo o dalla posizione che ricopre o dal contesto nel quale quei fatti sarebbero avvenuti. Denunciare significa affidarsi alle istituzioni e consentire che quanto riferito venga sottoposto agli accertamenti dell'Autorità giudiziaria. Sarà poi il processo, con le sue regole e le sue garanzie, a stabilire se e in quale misura quei fatti siano provati e a chi debbano essere attribuiti. Garantismo è rispettare la presunzione di innocenza e il diritto dell'imputato a sottoporre la sentenza al vaglio dei successivi gradi di giudizio, certo. Ma è anche non dimenticare le persone offese e non privare di significato una decisione giudiziaria per il solo fatto che essa sia ancora suscettibile di impugnazione. Per questo credo sia opportuno evitare contrapposizioni e lasciare parlare gli atti e le sentenze. È nelle aule di giustizia che questa vicenda deve trovare la propria risposta definitiva, nel rispetto del ruolo di tutti». © RIPRODUZIONE RISERVATA.

GdoWeek

Concorrenza GDO

Spreco alimentare: quali le strategie dei retailer?


GdoWeek

Spreco alimentare: quali le strategie dei retailer?

09/29/2026 08:44 Alessandra Bonaccorsi

Gli italiani sprecano meno ma le iniziative continuano a essere necessarie. Come si muove la distribuzione moderna dal Gruppo Unicomm (Selex) a Lidl Italia Il tema dello spreco alimentare è quanto mai attuale. I dati del Rapporto Waste Watcher International , realizzato dal Distal dell'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero, fotografano nel 2026 una situazione in decremento dell'11% rispetto al 2025. Pare infatti che quest'anno siano stati gettati, da ogni cittadino, 493,7 grammi di cibo alla settimana in media, pari a 25,74 chili all'anno. Frutta, pane e verdura sono ancora fra gli alimenti più sprecati e proprio le persone con minori disponibilità economiche registrano livelli di spreco superiori alla media. Quali strategie stanno adottando i retailer per contrastare gli sprechi e promuovere la consapevolezza dei consumatori? Ecco una panoramica delle iniziative più rilevanti. Il Gruppo Unicomm Solo nel 2025 il Gruppo Unicomm (Selex) ha destinato alle associazioni impegnate nel supporto ai nuclei più fragili prodotti provenienti dai propri magazzini per un valore complessivo di circa 3 milioni di euro. Si tratta di merce prossima alla scadenza o di prodotti che, ad esempio per confezioni ammaccate, non possono più essere messi in vendita pur rimanendo perfettamente commestibili e sicuri. In linea con il payoff Meglio un grande sconto che un grande spreco, il gruppo propone uno sconto del 50% dei prodotti cotti dei banchi serviti e una selezione di prodotti freschi o prossimi alla scadenza, nei punti di vendita Emisfero, Mega, Famila ed Emi, durante l'ultima ora di apertura. Un'operazione che ha rappresentato un impegno economico di circa 4 milioni di euro Lidl Italia Il discounter ha appena pubblicato il suo primo Magazine di sostenibilità , un documento di circa 50 pagine che unisce dati, interviste, volti aziendali e testimonianze dirette di filiera. " Per rispondere alle sfide ambientali e sociali, proseguiamo con determinazione lungo il nostro percorso caratterizzato da investimenti concreti e cambiamenti strutturali e operativi, al fine di essere un

Gli italiani sprecano meno ma le iniziative continuano a essere necessarie. Come si muove la distribuzione moderna dal Gruppo Unicomm (Selex) a Lidl Italia Il tema dello spreco alimentare è quanto mai attuale. I dati del Rapporto Waste Watcher International , realizzato dal Distal dell'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero, fotografano nel 2026 una situazione in decremento dell'11% rispetto al 2025. Pare infatti che quest'anno siano stati gettati, da ogni cittadino, 493,7 grammi di cibo alla settimana in media, pari a 25,74 chili all'anno. Frutta, pane e verdura sono ancora fra gli alimenti più sprecati e proprio le persone con minori disponibilità economiche registrano livelli di spreco superiori alla media. Quali strategie stanno adottando i retailer per contrastare gli sprechi e promuovere la consapevolezza dei consumatori? Ecco una panoramica delle iniziative più rilevanti. Il Gruppo Unicomm Solo nel 2025 il Gruppo Unicomm (Selex) ha destinato alle associazioni impegnate nel supporto ai nuclei più fragili prodotti provenienti dai propri magazzini per un valore complessivo di circa 3 milioni di euro. Si tratta di merce prossima alla scadenza o di prodotti che, ad esempio per confezioni ammaccate, non possono più essere messi in vendita pur rimanendo perfettamente commestibili e sicuri. In linea con il payoff Meglio un grande sconto che un grande spreco, il gruppo propone uno sconto del 50% dei prodotti cotti dei banchi serviti e una selezione di prodotti freschi o prossimi alla scadenza, nei punti di vendita Emisfero, Mega, Famila ed Emi, durante l'ultima ora di apertura. Un'operazione che ha rappresentato un impegno economico di circa 4 milioni di euro Lidl Italia Il discounter ha appena pubblicato il suo primo Magazine di sostenibilità , un documento di circa 50 pagine che unisce dati, interviste, volti aziendali e testimonianze dirette di filiera. " Per rispondere alle sfide ambientali e sociali, proseguiamo con determinazione lungo il nostro percorso caratterizzato da investimenti concreti e cambiamenti strutturali e operativi, al fine di essere un motore di cambiamento positivo per il Paese. Questo Magazine nasce proprio con lo scopo di comunicare risultati tangibili: dal consolidamento a quota 100% dei target di certificazione delle principali materie prime a rischio presenti nel nostro assortimento, come cacao e tè, fino a misure quotidiane come i Sacchetti Antispreco, che ci hanno permesso di prevenire lo spreco di oltre 5.100 tonnellate di ortofrutta " dichiara Martin Brandenburger, Ceo di Lidl Italia In termini di lotta antispreco alimentare, Lidl sottolinea i risultati ottenuti: il 79,2% dei rifiuti è stato avviato a riutilizzo, riciclo, compostaggio, fermentazione o trasformazione in mangime. Nei punti di vendita Lidl sono stati acquistati dai clienti 1,3 milioni di Sacchetti Antispreco ed è stato consolidato il recupero di oltre 9.200 tonnellate di eccedenze alimentari a favore del territorio, consentendo la distribuzione di oltre 18,5 milioni di pasti a persone in difficoltà

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

attraverso quasi 800 Organizzazioni Partner Territoriali, coordinate da Fondazione Banco Alimentare. Gli aggiornamenti sulle ultime innovazioni e trend, per gestire la trasformazione culturale in azienda e identificare nuove opportunità di business.

Avvenire

Economia, consumi e società

INFLAZIONE

L'autunno rigido dei consumi: in difficoltà il 71% degli italiani



Un'indagine di Eumetra evidenzia un cambio forzato di abitudini che colpisce spostamenti in auto e vacanze ma anche riscaldamento ed elettrodomestici CINZIA ARENA Sette italiani su dieci prevedono un autunno all'insegna dell'austerità tra caro carburante e inflazione in rialzo. Ma anche nel resto dell'Europa lo scenario è negativo con la fiducia dei consumatori in forte calo.

L'aumento dei prezzi della benzina si è già tradotto per molte famiglie in una spesa aggiuntiva sul bilancio mensile e l'arrivo della stagione invernale rischia di peggiorare il quadro complessivo. Una recente rivelazione di Eumetra, istituto di ricerca indipendente, evidenzia come il 71% degli italiani abbia in programma di comprimere alcune spese, mentre soltanto il 29% pensa che i propri consumi continueranno sostanzialmente come prima. La risalita dell'inflazione, che ad agosto ha fatto segnare un 3,3% in più a livello annuo, è una spada di Damocle che incombe sulle tenore di vita. Secondo la rilevazione, il 79% degli italiani r ispetto a circa sei mesi fa ha già visto lievitare la spesa per la benzina e il gasolio in modo significativo. Un dato superiore a quello relativo alle bollette di luce e gas, indicate in aumento dal 74% delle famiglie, e alla spesa alimentare, cresciuta per il 68%.

Se il carburante costa di più le alternative all'auto sono sempre più gettonate. Il 43% degli italiani ha ridotto gli spostamenti, mentre il 32% dichiara di aver rinunciato o ridimensionato viaggi e vacanze. Ma le conseguenze riguardano anche la gestione della casa e delle spese quotidiane: il 33% ha limitato il riscaldamento o la climatizzazione, il 28% ha ridotto la spesa alimentare e il 24% ha limitato l'uso degli elettrodomestici.

La distanza tra le entrate familiari e il costo necessario per affrontare le spese quotidiane è diventata sempre più difficile da sostenere. Una elaborazione realizzata da Feditalimprese ha messo a confronto i dati degli ultimi 15 anni, evidenziando una crescita delle retribuzioni che non ha tenuto il passo con l'aumento del costo della vita e delle principali voci di spesa che gravano sui bilanci familiari. Il risultato è una progressiva riduzione del reddito realmente disponibile, con effetti non soltanto sulle famiglie, ma anche sull'economia reale e, in particolare, sulle pmi e i negozi di vicinato.

Negli ultimi quindici anni gli sti-pendi hanno registrato aumenti nominali, ma la crescita delle retribuzioni non è stata sufficiente. Per molte famiglie, quindi, l'incremento della busta paga si è tradotto solo in parte in una maggiore disponibilità economica. L'elaborazione di Feditalimprese individua un incremento delle entrate mensili nell'ordine di circa 150 euro per le tipologie di lavoratori considerate, a fronte di un aumento significativamente maggiore, pari a 500 euro, delle principali spese dall'alimentare alla casa alla benzina. Il dato rappresenta una stima elaborata a fini comparativi e non un valore riferibile

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

a tutte le famiglie italiane. E' tuttavia proprio questa forbice a fotografare, secondo Feditalimprese, il problema centrale: quando l'aumento dello stipendio viene rapidamente assorbito dall'incremento delle spese, il reddito disponibile non cresce nella stessa misura e la capacità di consumo si riduce. Non va meglio se si allarga lo sguardo al resto dell'Europa. La Commissione Ue ieri ha diffuso i dati relativi a settembre dell'Esi l'indicatore composito che monitora la crescita del Pil a livello degli Stati membri e di quelli della zona euro. L'Esi è una media ponderata delle risposte fornite da imprese e consumatori. I settori interessati, con pesi diversi, sono l'industria, i servizi, i consumatori, il commercio al dettaglio e l'edilizia. Nell'area euro l'indicatore complessivo è calato di 0,5 punti, a 97,9, rispetto al mese di agosto interrompendo una serie positiva iniziata quattro mesi fa. A pesare soprattutto il dato sull'occupazione che ha perso 1,3 punti scendendo a 97,5. L'Esi è tarato su una media a lungo termine di 100: i valori superiori indicano un clima economico superiore alla media e viceversa quelli inferiori indicano una situazione negativa. Ancora più impattante la stima flash della fiducia dei consumatori: a settembre è diminuita di 1 punto percentuale nell'area euro, a -16,5 punti, e di 0,8 punti percentuali, a -15,8, nell'Ue. Anche in questo caso si tratta di un'inversione di tendenza dopo quattro mesi di ripresa. RIPRODUZIONE RISERVATA

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

I dati Istat di agosto

Volano i prezzi alla produzione Fiammata del 10,9% con l'energia

Per i prodotti petroliferi aumenti del 67,7% rispetto all'agosto 2025 Su base mensile la crescita è del 2,4%, +7,7% l'incremento di luglio sull'anno 2025

Luca Orlando


Imprese & Territori

Volano i prezzi alla produzione
Fiammata del 10,9% con l'energia

+2,4%

+3,3%

«Ne parlavo proprio ora con il nostro commerciale - racconta Marco Valli - perché a questo punto, visti i rincari, dobbiamo ritoccare i listini. Ammesso di riuscirci, naturalmente, visto che quando i mercati non crescono tutto diventa più difficile».

Possiamo partire da qui, dalla minuteria metallica prodotta dal Mollificio Valli, oltre 400 clienti e 3mila codici che entrano in moltissime distinte base. Punto di partenza per capire come i rincari subiti a monte, (+10-12% dall'inizio dell'anno per l'acciaio acquistato) impongano scelte conseguenti a valle, singole azioni imprenditoriali che nei dati Istat si ricompongono in un quadro non esaltante.

Nel dato di agosto, infatti, i prezzi alla produzione realizzano uno scatto del 2,4% rispetto al mese precedente , di quasi undici punti nel confronto annuo, con valori spinti verso l'alto in particolare da ciò che accade sul mercato interno. Vero è che le medie globali comprendono le componenti legate all'energia (attività estrattive, energia elettrica e gas), escludendo le quali i dati si smorzano, con crescite che rispettivamente si riducono allo 0,3 e al 3,2%. Ma il problema ad ogni modo esiste (si deve tornare a gennaio 2023 per trovare crescite su base annua superiori) e un rapido sguardo ai grafici proposti dall'Istat evidenzia come la fase attuale stia pericolosamente riproponendo, anche se con intensità minore, situazioni già vissute in passato, dopo l'invasione della Russia in Ucraina. Oggi come allora l'effetto di trasmissione che parte dall'energia per scendere a valle è evidente, con ritardi temporalmente differenziati a seconda dei settori. I componenti di base e intermedi, quelli che stanno a monte di gran parte dei processi produttivi, sono i primi a subire l'impatto dei rincari di greggio, gas ed elettricità. Così, ad agosto per la chimica gli aumenti annui sono quasi di nove punti , di cinque per la gomma-plastica, di oltre sette per la metallurgia. Con la presenza di picchi superiori per categorie specifiche (esempio alluminio), dove i rincari sfiorano il 20%. A valle l'effetto è in parte ancora mitigato (per gli alimentari su base annua c'è anzi un calo di quasi due punti nei prezzi) ma come insegna l'esperienza del passato, è solo questione di tempo: quello necessario per rinegoziare i contratti, scaricando sui clienti, per quanto possibile, i rincari acquisiti dal lato degli acquisti. Dei quasi 200 codici settoriali diversi rilevati dall'Istat nel monitoraggio dei prezzi, ad agosto solo una quarantina sono in calo mentre per tutti gli altri si registrano incrementi.

Una situazione di tensione analoga nei listini è vissuta nel settore delle costruzioni, con rincari che mettono in difficoltà le aziende, alle prese con ritardi e incertezze nel recupero degli extra-costi

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

(si veda Sole 24Ore del 25 settembre). Guardando agli indici per strade e ferrovie, ad esempio, i rincari su base annua sono nell'ordine del 6%, così come sono in tensione gli indici più analitici realizzati dall'Istat, le Tol, Tipologie Omogenee di Lavorazioni, prese come riferimento nei nuovi contratti per valutare l'entità dei ristori da parte delle stazioni appaltanti. Se si guarda al bitume, ad esempio, gli aumenti intervenuti tra la fine del 2025 e luglio (ultimo dato disponibile) sono vicini all'11%. Così come quasi a doppia cifra sono gli aumenti per i lavori di movimento terra o per l'armamento ferroviario. Spinta sui prezzi pagati dalle imprese che si sta già in effetti trasferendo a valle, come testimoniato dai dati relativi al fatturato dell'industria: +4,8% a luglio nei valori, -0,6% nei volumi, quando si scorpora l'effetto-prezzi. Tensioni ben visibili anche per le famiglie, sia in termini di bollette che di medie generali: ad agosto l'inflazione su base annua accelera al 3,3%: per trovare livelli più alti occorre tornare all'ultimo trimestre del 2023. Quando però il trend - discendente - era esattamente opposto rispetto a quello odierno. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Italia Oggi

Economia, consumi e società

Il presidente del consorzio Barolo Barbaresco, Germano: ora ottimismo

Rush dei vini piemontesi

Più imbottigliamenti nelle sei denominazioni

EMANUELE SCARCI


Il presidente del consorzio Barolo Barbaresco, Germano: ora ottimismo

Rush dei vini piemontesi

Più imbottigliamenti nelle sei denominazioni

Colpo d'acceleratore delle denominazioni piemontesi. Il consuntivo dei primi otto mesi dell'anno chiude con imbottigliamenti per 44,5 mln, in crescita di 1,4 mln (+3,3%) per le sei principali denominazioni.

In evidenza, Langhe Doc, Barolo e Barbaresco. Continuano a soffrire invece Barbera e Dolcetto d'Alba. I dati sono di Valoritalia, società accreditata dal Masaf. «I dati sono importanti perché, seppure parziali, indicano che i produttori stanno imbottigliando», sottolinea Sergio Germano, presidente del Consorzio Barolo Barbaresco, in occasione della presentazione dell'asta benefica internazionale "Barolo en primeur", il progetto di responsabilità sociale promosso insieme a Fondazione Crc. «Il trend sugli imbottigliamenti è molto positivo per Langhe e Nebbiolo. Il Consorzio sta impostando una campagna di comunicazione sulla Doc Langhe proprio per rendere più incisiva e accattivante questa denominazione, insieme al Barbaresco». In dettaglio, alla fine di agosto, Langhe cresce dell'8%, Barolo del 5,7%, Barbaresco del 3,8% e Roero dello 0,8%.

Dall'altro lato, Barbera d'Alba cede il 6,9% e il Dolcetto il 5,6%. Nell'intero 2025, Langhe aveva mantenuto il picco di 23,2 mln di bottiglie e Barolo 13,5 mln (-1,3%), 1 mln di bottiglie in più del pre-pandemia. Sul fronte delle giacenze, i dati Masaf segnalano una crescita nell'ultimo biennio del 3,7% per il Barolo e del 4,8% per il Barbaresco.

Domanda. Come interpretare questo colpo d'acceleratore in una fase di incertezza per i vini rossi e di crisi delle altre denominazioni?

Risposta. Non ho il polso delle altre denominazioni. Per le nostre posso dire che sono piccole: pensi che il Barbaresco è un terzo del Barolo. Sul trend positivo influiscono la promozione realizzata dal Consorzio nonché la qualità media raggiunta da Barolo e Barbaresco, oggi davvero elevata. Inoltre, non posso non rilevare come i prezzi dei nostri vini siano molto più accessibili di altri top wine mondiali.

D. Quali i trend delle vostre doc nel mercato nord americano?

R. Stanno lavorando bene, l'interesse è sempre vivo. Evidentemente però la crisi globale c'è e coinvolge tutti, compreso il fashion made in Italy. E' quindi inutile che la stampa italiana batta ogni giorno gli stessi chiodi: dazi, export calante e meno consumi dei giovani. Alla fine questi temi lasciano il tempo che trovano.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Oggi

Economia, consumi e società

Noi produttori sappiamo che dobbiamo reagire, investire e attrezzarci al meglio per superare questa fase.

D. In realtà, la stampa rilancia perlopiù i segnali delle associazioni dei produttori vinicoli che drammatizzano i dati congiunturali e chiedono provvedimenti governativi d'emergenza.

R. E allora cercheremo di condividere questi ragionamenti. Comunque interpretare sempre in negativo qualsiasi cosa è un autogol.

D. Secondo i dati della Cdc di Cuneo, nell'ultimo anno i prezzi dello sfuso, sono calati da 72/cent litro a 63 per il Barolo e da 54 a 50 per il Barbaresco. Eccesso di produzione?

R. Non vedo segnali preoccupanti. Mi sembrano normali fluttuazioni di mercato sull'anno.

D. A che punto è la vendemmia e quali sono i primi riscontri?

R. Questa è una grande vendemmia e un grande anno. La vendemmia è partita 20-30 giorni prima del solito: intorno al 10 di agosto. E qualcuno anche prima per le basi spumante di Alta Langa. Ora siamo alla fine di settembre e per il Nebbiolo potremmo terminare la vendemmia ai primi di ottobre. Quindi non siamo così in anticipo. Ciò significa che la natura è potente e dobbiamo solo rispettarla, ascoltarla e interpretarla.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Italia Oggi

Economia, consumi e società

La presidente dei pastai di Unionfood, Mastromauro: mercati azzoppati dalle guerre

Il caro energia scuoce la pasta

Il settore può inchiodare. Nel 2025 export su solo del 2%

EMANUELE SCARCI


La presidente dei pastai di Unionfood, Mastromauro: mercati azzoppati dalle guerre
Il caro energia scuoce la pasta
Il settore può inchiodare. Nel 2025 export su solo del 2%
RISIKO AGRICOLO

«In questo momento il problema principale è il costo dell'energia. Un ostacolo importante che rischia di frenare un comparto che già l'anno scorso ha visto calare la crescita dell'export dal 13% al 2%. Per i dazi americani invece c'è ancora una coda, ma non è preoccupante»: questo l'allarme lanciato da Margherita Mastromauro, presidente dei pastai di Unione italiana food, in occasione della presentazione del rapporto Ambrosetti su «Valore pasta - Il contributo della filiera dell'industria della pasta per il Made in Italy», realizzato per Unionfood. Mastromauro ha inoltre sottolineato che gli effetti negativi sull'export tricolore arrivano anche dalla guerra del Golfo e dal conflitto russo-ucraino. Intanto questa estate, le variabili geopolitiche hanno spinto leggermente al rialzo le quotazioni del grano duro nazionale che rimangono comunque sui livelli più bassi degli ultimi anni. A tal proposito, il presidente dei pastati ha detto di limitarsi a prendere atto delle quotazioni espresse dalla Commissione unica nazionale (Cun) «fortemente voluta dalle organizzazioni agricole e avallata anche dal Masaf. Le quotazioni rilevate dalla Cun registrano semplicemente i movimenti dei mercati. E noi non ci sentiamo assolutamente controparti del mondo agricolo». Il report Ambrosetti, per la prima volta, ha quantificato il valore dell'intera filiera della pasta che comprende la coltivazione del frumento duro, l'industria molitoria e la trasformazione della pasta. Nel 2025 il giro d'affari ha raggiunto 13,5 mld di euro, con tre mld di valore aggiunto. La produzione nazionale di pasta è stata di 4,2 mln di tonn, di cui circa il 60% destinato ai mercati internazionali. Negli ultimi dieci anni la filiera della pasta ha registrato una crescita superiore a quella dell'economia italiana, con un tasso medio annuo del 5,4%, superiore al Pil (+3,2%). Nel complesso, la filiera estesa coinvolge 143 mila imprese, sostiene 78 mila occupati e attiva 1,6 mld di investimenti. «La pasta rappresenta molto più di un alimento», ha sottolineato Mastromauro. «E' una filiera industriale strategica che contribuisce in misura significativa alla diffusione del made in Italy nel mondo». Per Fabio Divella, supervisore divisione pasta del pastificio Fratelli Divella: «La leadership internazionale della pasta italiana è il risultato di una filiera integrata che unisce agricoltura, industria, innovazione e cultura alimentare. La capacità di competere sui mercati globali, mantenendo al centro qualità, tradizione e sostenibilità, rappresenta uno dei punti di forza più importanti del sistema agroalimentare italiano».

Infine, dal terzo World durum and pasta forum, svoltosi a Roma, è emerso che il mercato globale della pasta secca vale 14,6 mld, con l'Europa ancora al centro degli equilibri mondiali. Secondo i dati rilevati in 60 paesi, nell'anno terminante il 28 giugno 2026, la crescita del mercato globale è del +0,8% a valore è +0,4% a volume. Gli analisti sottolineano che i principali brand italiani detengono circa un quarto

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

del mercato della pasta secca al di fuori dei confini nazionali. Peso che diventa ancor più significativo in alcuni mercati strategici, come gli Usa, dove la quota raggiunge circa il 42%.

Italia Oggi

Economia, consumi e società

Il presidente di Italmercati (e dg del Car), Pallottini: Spagna e Paesi Bassi ne approfittano

Ortofrutta sempre più costosa

Caldo e siccità hanno ridotto la disponibilità di prodotto

ANDREA SETTEFONTI


Il presidente di Italmercati (e dg del Car), Pallottini: Spagna e Paesi Bassi ne approfittano

Ortofrutta sempre più costosa

Caldo e siccità hanno ridotto la disponibilità di prodotto

Clima e vegetali, l'impatto studiato in quattro cupole

Pomodori, insalate e finocchi sempre più cari. È l'effetto di un'estate segnata da caldo estremo, siccità e difficoltà produttive che hanno ridotto la disponibilità di molte referenze. Al Mercato Ortofrutticolo del Centro Agroalimentare Roma (Car), la tensione resta evidente. A fotografare la situazione per ItaliaOggi è Fabio Massimo Pallottini, presidente di Italmercati e direttore generale del Car, che parla di «un'impennata di prezzi che colpisce prodotti di uso molto frequente da parte dei consumatori», a partire dal pomodoro rosso e dalle insalate. «Sono prodotti tipici di questa stagione, anche nella coda dell'estate, periodo in cui c'è massimo consumo. Una domanda importante che impatta su condizioni di prezzi difficilmente sostenibili».

Al Car il pomodoro cuore di bue verde arriva a 4,50 euro al chilo, il datterino a 6,30, il lungo verde a 2,50 e il pomodoro a grappolo nazionale a 3,50. «Le alte temperature hanno ostacolato i trapianti programmati per luglio e ridotto l'offerta successiva», commenta Pallottini. «Abbiamo dovuto attraversare un'estate pazza, particolarmente calda. Ormai il clima la fa da padrone: sempre troppo caldo, troppo freddo, piove troppo, piove poco», osserva Pallottini.

«C'è un condizionamento importante della produzione che si scarica sui prezzi». E quando l'offerta interna non basta, aumentano le importazioni. «Spagna e Paesi Bassi hanno risentito meno di noi del clima. E questo fa sì che oltre al danno ci sia anche la beffa: non solo i nostri prodotti hanno prezzi non sostenibili, ma lasciano spazio a importazioni da altre parti perché la domanda c'è». Quella del clima: «È un'emergenza che rischia di trasformare un classico pranzo italiano in un lusso e che favorisce, oltre a quelli stranieri, anche i prodotti conservati rispetto al fresco». Per fortuna «che le piogge della scorsa settimana hanno portato un primo miglioramento, ma la disponibilità potrebbe restare limitata ancora per qualche settimana», sottolinea Pallottini. «Da tempo nel settore del fresco l'elemento climatico è diventato il primo fattore che condiziona il successo o meno di una campagna di produzione», sottolinea Pallottini. A questo si aggiungono patologie legate al clima, costi dei trasporti e problemi di disponibilità dell'acqua, «elemento decisivo per l'agricoltura». Nel quadro attuale i mercati all'ingrosso mantengono un ruolo centrale: «Sono un luogo dove, se non altro, si riesce a contenere questa problematica anche se il picco raggiunto nelle scorse settimane ha reso anche i prezzi all'ingrosso difficilmente sostenibili.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Panorama

Economia, consumi e società

RESISTENZA URBANA

ORTI DIGUERRA

In Italia 1,2 milioni di cittadini crescono verdure fai -da -te su 3 milioni di ettari di terra. Una tendenza europea per lottare contro il caro prezzi. La colpa? Di Bruxelles.

di Carlo Cambi


ORTI DI GUERRA

In Italia 1,2 milioni di cittadini crescono verdure fai-da-te su 3 milioni di ettari di terra. Una tendenza europea per lottare contro il caro prezzi. La colpa? Di Bruxelles.

di Carlo Cambi

Tornano gli orti di guerra. In Europa Ursula von der Leyen e Kaya Kallas, Alta rappresentante per la politica estera, insistono nel dire che i cosacchi di Vladimir Putin sono alle porte dell'Occidente e gli europei hanno finito per crederci. Il fenomeno del fai -da -te per la verdura è ormai diffusissimo e a pensarci bene non è un gran successo.


RESISTENZA URBANA

Nell'ex Germania dell'Est, dove ora trionfa Afd, se li ricordano bene i miseri pezzi di terra che il regime comunista concedeva a chi voleva mettere in tavola cavoli e patate. Sono tornati in auge. In Polonia attorno a Varsavia come a Cracovia o a Breslavia tornano in funzione i Rod, ovvero gli orti condominiali dei tempi del comunismo e in queste tre città ci si mette in fila per avere assegnato un dziaki, che è un pezzo di terra da coltivare perché l'inflazione alimentare lì viaggia al 6%.

In Francia - sulla scorta di quanto accaduto in Gran Bretagna vent'anni fa - il movimento degli orti è diventato un (quasi) partito politico: sono gli Incroyables comestibles. Coltivano piccoli pezzi di terra, vasi sui balconi e quello che ricavano lo cedono gratis. Un esempio simile si è avuto a Macerata - piccola città piena di universitari dove nei vicoli sono spuntate iniziative del tipo: prendi, viene dal mio orto biologico, ma porta via solo il minimo indispensabile.

È un modo come un altro per difendersi dal caro frutta e verdura, sparite dai supermercati, che ha il primo colpevole a Bruxelles. Per di strarre i consumatori si è cominciato a dire che i pomodori a 8 euro, le zucchine a 5, le pesche a 9 euro al chilo sono la conseguenza tangibile del riscaldamento climatico. Siccità e caldo eccessivo hanno bruciato le piante. Verrebbe da citare il verso dantesco: vuolsi così colà dove si puote, ciò che si vuole e più non dimandare. E invece qualche domanda bi

sogna pur farsela. Non sarà che per gli agricoltori, causa Ue, non è più conveniente coltivare? Il tema si pone ora: devono decidere se seminare il grano duro che oggi è pagato 22 centesimi al chilo, un prezzo che è del 40 per cento inferiore al co

sto di produzione. Succede perché dal Canada, di recente accolto a braccia aperte da Ursula von der Leyen, arriva del frumento coltivato con erbicidi vietati in Europa e con gasolio a

gricolo esentasse. Lo stesso vale per il riso e a maggior ragione per frutta e verdura. Basta controllare la provenienza della (poca) merce nei supermercati e si scopre che di italiano non c'è quasi nulla. Due sono gli elementi: il gasolio agricolo a 1,44 euro rende sconveniente lavorare, per irrigare bisogna far girare le pompe e per raccogliere bisogna muovere i trattori; i fertilizzanti hanno prezzi fuori controllo. L'idea di aumentare le tasse sul carbonio alle frontiere, sempre per obbedire al Green deal,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

unita alla crisi di Hormuz, ha reso l'acquisto delle sostanze che aiutano le piante a crescere anti -economico. Il governo ha erogato 136,8 milioni di euro per aiutare circa 600 mila imprese schiacciate dal costo

dei fertilizzanti. La Coldiretti, col presidente Ettore Prandini e l'amministratore delegato di Filiera Italia Luigi Scordamaglia, ha protestato duramente per il voto del Parlamento europeo che di fatto aumenta il costo delle tasse sul carbonio, e che dimostra come l'Europa ancora una volta scarica sugli Stati membri la necessità di intervenire per abbassare i costi di produzione, penalizzando gli agricoltori senza dare vere alternative. E però poi si può dire che la colpa è della siccità (e in parte è vero: in Italia perdiamo dai tubi il 42% dell'acqua) e del cambiamento climatico, come sostiene il commissario agricolo europeo Christophe Hansen che sul Green deal non torna indietro e sui prezzi agricoli dice: se si riesce a importare in Europa a prezzi più vantaggiosi per i consumatori non bisogna lamentarsi. Dai supermercati così sono sparite le insalate in busta (senza acqua, senza fertilizzanti, la produzione è crollata del 40%) e ci vorrà almeno un altro mese per trovarle di nuovo. Spiegano il presidente di Confcooperative Raffele Drei e il responsabile dell'ortofrutta Davide Vernocchi: Il comparto della quarta gamma sta attraversando una delle fasi più difficili della sua storia recente ed è così in Francia, in Spagna e in Portogallo. Ora i coltivatori si sono buttati sul freschissimo per cercare rendimenti migliori, ma la crisi di produzione è conclamata. Così frutta verdura hanno prezzi alle stelle e perciò - come già ai tempi del Covid - l'orto è l'estrema ratio. Ma è anche una forma di contestazione del mercato che scarica sui cons

umatori e non retribuisce gli agricoltori. In Italia si assiste a un potente ritorno di questa attività. La stima di Coldiretti è che siano 1,2 milioni i coltivatori "urbani" che occupano circa 2,2 milioni di ettari di terreni messi a disposizione dai Comuni con Emilia-Romagna, Lombardia, Toscana, Veneto e Piemonte come regioni più "orticole". Complessivamente però, con lo sviluppo di orti anche di comunità si è arrivati nel

l'ultimo anno a oltre 3 milioni di ettari. Si fa per scelta, ma anche per necessità o come programma di socializzazione. Un esempio virtuoso - e per certi versi sorprendente - è quello di una delle più esclusive università private italiane: la Luiss che a Roma, accanto alla sede storica in via Romania, ha destinato mezzo ettaro all'orto sociale. Lo coltivano gli studenti, ma anche i cittadini. Chi zappa prende ed è un programma didattico preciso sia per includere (per esempio i ragazzi autistici) sia per sostenere (per esempio i pensionati) sia per diffondere la pratica ambientale (fa parte del progetto di sostenibilità dell'ateneo). Coevo a quello della Luiss (sono stati fondati entrambi nel 2014) è l'orto del carcere di Ancona: il Barcaglione. Si tratta di un orto sociale voluto dal garante dei detenuti - l'avvocato Giancarlo Giulianelli - che commercializza parte della produzione. Come famosissimo è l'orto dei Giardini vaticani - fu messo in piedi da Niccolò III Orsini e resiste da mezzo millennio - che è diventato totalmente biologico ed è condotto dalle suore del convento Mater Ecclesiae e rifornisce

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

la mensa papale. Ma migliaia sono le iniziative legate agli orti sociali. Per avere una dimensione c'è un dato: il fatturato dei semi da orto (quelli che la Ue voleva mettere sotto certificazione obbligatoria) vale circa 350 milioni l'anno. E per dirla con Bocca di Rosa c'è chi l'orto lo fa per necessità, c'è chi lo sceglie per professione; Michelle Obama né l'uno né l'altro, lei lo fece per passione. Ed è diventato l'orto più famoso del mondo: quello della Casa Bianca. Disse: Un giorno mi è venuta la folle idea di coltivare un orto sui prati della Casa Bianca, come punto di partenza di un dibattito sull'origine del cibo che mangiamo e sul suo impatto sulla salute dei nostri figli. Spero che anche le famiglie degli altri presidenti continueranno. Melania Trump è stata di parola e oggi l'orto del presidente sfama migliaia di persone. In Europa invece sembrano tornati i tempi dei kolchoz. RIPRODUZIONE RISERVATA

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Repubblica (ed. Bologna)

Economia, consumi e società

Salari più alti in Emilia, ma l'inflazione si mangia il potere d'acquisto

La retribuzione media in regione è di 34mila euro: i prezzi sono cresciuti a tal punto che lo stipendio adesso ha meno valore

MARCO BETTAZZI


Salari più alti in Emilia, ma l'inflazione si mangia il potere d'acquisto

Licenziato perché non vola. "Risarcitelo"

ZIMO

DETRAZIONE DEL 50%

Per il secondo anno consecutivo gli stipendi sono aumentati più dell'inflazione. Purtroppo però negli ultimi dieci anni non vale lo stesso discorso, e l'aumento dei prezzi ha eroso progressivamente il potere d'acquisto delle famiglie, in Emilia-Romagna e a Bologna più della media nazionale, nonostante le retribuzioni siano stabilimente tra le più alte d'Italia.

Lo racconta l'ultimo "Geography Index Report", presentato pochi giorni fa dall'Osservatorio JobPricing di Parma. A livello nazionale nel 2025 la Retribuzione globale annua (la Rga) media, che comprende cioè la retribuzione annua lorda (Ral) più le parti variabili come bonus e premi, a livello nazionale raggiunge 33.798 euro, con una crescita del 4,3% rispetto al 2024. E visto che l'inflazione l'anno scorso è stata pari all'1,5%, si può dire che per il secondo anno gli stipendi sono cresciuti più dei prezzi. Il problema è che la stessa Rga tra 2015 e 2025 è cresciuta del 14,2% mentre l'inflazione in Italia è aumentata del 22,6%, con un saldo negativo di 8,4 punti percentuali. L'Emilia-Romagna ha stipendi più alti, con una retribuzione globale di 34.295 euro che le vale il quinto posto dopo Lombardia (36.331), Lazio (35.222), Liguria (34.872) e Trentino Alto-Adige (34.522), con oltre 6.500 euro in più rispetto all'ultima regione, la Basilicata (27.767). Avere stipendi più alti non significa però automaticamente difendere il reddito reale, perché nel confronto retribuzioni-inflazione è l'Umbria a segnare il risultato peggiore (-15,1 punti percentuali) ma anche Lombardia (-8,9) ed Emilia-Romagna (-10,7 punti) registrano una perdita superiore alla media nazionale (come detto -8,4): in regione infatti gli stipendi nel decenni sono cresciuti dell'11,7% ma l'inflazione del 22,5%.

Scendendo a livello provinciale si conferma il buon posizionamento dell'Emilia-Romagna, visto che Bologna è al quinto posto, e supera Genova, con 35.956 euro di retribuzione media globale in una classifica ancora dominata da Milano, che supera i 40mila euro. Ma in alto figurano anche Parma (settima con 35.254 euro), Modena (decima con 34.939), Piacenza (12esima con 34.527) e Reggio Emilia (13esima con 34.383). Più indietro Ravenna (36esima con 32.846), Ferrara (40esima con 32.377), Rimini (60esima con 30.718) e Forlì-Cesena, che con 30.262 euro è al 68esimo posto e marca una differenza di oltre 5.600 euro annui con Bologna. Anche in questo caso però il quadro cambia se si analizza il potere d'acquisto, perché su un campione di 40 province analizzate per cui sono disponibili dati, solo Campobasso registra un saldo positivo nel decennio (+18,6% di Rga contro +15,2% di inflazione), mentre diversi capoluoghi del Nord mostrano perdite rilevanti. Milano è a -9,9 punti, Bologna a -10,6, Genova a -15,7 e Bolzano a -22,8. Vivere nei territori più ricchi insomma non è bastato nel lungo periodo a salvarsi dall'inflazione.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Repubblica (ed. Bologna)

Economia, consumi e società

©RIPRODUZIONE RISERVATA

La Stampa

Economia, consumi e società

Eni taglia anche le bollette Enel: "Scontiamo già il 50%" Carburanti, Q8 dice sì al tetto

Mossa del Cane a sei zampe: su luce e gas -30% ai clienti. Poi la risposta di Cattaneo L'appello della premier per calmierare i rincari: "Altri operatori aiutino le famiglie"

luca monticelli


Eni taglia anche le bollette Enel: "Scontiamo già il 50%" Carburanti, Q8 dice sì al tetto


Meloni, l'asse con Descalzi Così i colossi dell'energia hanno rotto gli indugi

roma Eni allarga il piano anti rincari: dopo il price cap sui carburanti arriva anche lo sconto sulle bollette. E mentre Q8 annuncia l'adesione al tetto su benzina e gasolio sollecitato dal governo, il Cane a sei zampe vara una nuova iniziativa per famiglie e consumatori sulle forniture di luce e gas. È il segnale più evidente della strategia scelta dall'esecutivo per contenere gli aumenti energetici senza riaprire la stagione degli aiuti pubblici generalizzati.

Dopo aver imposto un limite ai prezzi di benzina e diesel, Eni ha annunciato una nuova misura destinata ai clienti. Dal primo ottobre, attraverso Plenitude, offrirà uno sconto del 30% sui pacchetti a prezzo fisso di luce e gas con tariffe bloccate per due anni. Secondo le stime del gruppo, il beneficio vale circa 100 euro l'anno per il gas e altrettanti per l'elettricità.

La mossa va oltre il semplice profilo commerciale.

La moral suasion del governo punta infatti a replicare sul mercato delle bollette quanto sta cercando di ottenere sui carburanti: creare un effetto emulazione capace di spingere altri colossi energetici a intervenire sui prezzi per alleggerire l'impatto dei rincari. La premier Giorgia Meloni lo ha detto chiaramente: «Tutto quello che il governo fa è un appello per dare una mano alle famiglie e alle imprese.

Spero che gli attori sceglieranno di dare una mano».

L'iniziativa di Eni ha spinto Enel a ricordare che la propria offerta a prezzo fisso, disponibile già da aprile, prevede un costo della componente energia del 50% in meno rispetto ai prezzi all'ingrosso. Secondo l'azienda si tratta della proposta più conveniente tra i principali operatori nazionali e garantisce a un nucleo familiare medio un risparmio di 200 euro all'anno sulla luce.

Sul fronte dei carburanti, intanto, l'ultimo tassello è arrivato con la decisione di Q8. La compagnia ha annunciato che, «accogliendo l'invito del governo italiano», introdurrà dal primo ottobre un tetto sul prezzo di benzina e gasolio della durata di trenta giorni.

I primi effetti sui listini cominciano a vedersi. Secondo i dati del Mimit, il prezzo medio della benzina self sulla rete ordinaria è sceso per il secondo giorno consecutivo a 2,126 euro al litro, mentre il gasolio è passato a 2,335 euro. Anche sulla rete autostradale si registra una flessione, con la benzina self a 2,180 euro e il diesel a 2,383 euro al litro.

La spinta a contenere i prezzi arriva mentre tornano a salire le attese sulle bollette elettriche. Arera ha infatti annunciato che nel quarto trimestre dell'anno la tariffa dell'elettricità

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

per i tre milioni di clienti vulnerabili serviti in maggior tutela, quindi con contratti a consumo, aumenterà del 37,3% rispetto ai tre mesi precedenti. L'Autorità attribuisce il rialzo all'incremento dei costi e al persistente clima di instabilità geopolitica. Su base annua la spesa del cliente tipo vulnerabile si attesterà a 665 euro, più alta di oltre il 9%.

Sul dossier resta però alta l'attenzione di Bruxelles. La Commissione europea ha scelto di non commentare nel merito le iniziative adottate in Italia, ricordando tuttavia che i vertici europei vigilano costantemente sul rispetto delle regole della concorrenza e sull'assenza di comportamenti distorsivi. Resta aperta la questione di fondo: fino a che punto sia possibile contenere i rincari facendo leva sui grandi operatori senza alterare gli equilibri del mercato. Se il governo rivendica i primi effetti della moral suasion, gli operatori indipendenti guardano con crescente preoccupazione all'iniziativa, temendo di essere penalizzati dalla forza commerciale dei maggiori gruppi. - © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Tutela dei consumatori

Greenwashing, etichette e claim vanno avvalorati con prove certe

Dal 27 settembre le imprese devono evitare asserzioni ambientali non verificabili

Paola Ficco


Greenwashing, etichette e claim vanno avvalorati con prove certe

Il Codice del consumo ha detto basta al greenwashing e dal 27 settembre le imprese sono tenute a dimostrare ciò che promettono. Da questa data, infatti, è diventato operativo il nuovo sistema di tutela contro il greenwashing, che modifica il Codice del consumo (articoli 18, 21, 22 e 23, Dlgs 206/2005), in recepimento della direttiva Ue 2024/825 (Ecgt).

La nuova disciplina colpisce le asserzioni ambientali vaghe, generiche o non verificabili e le etichette di sostenibilità prive di fondamento: claim come «eco-friendly» o «carbon neutral», se non accompagnati da una specificazione chiara e prove circostanziate, rientrano tra le pratiche scorrette in ogni caso, senza margini di giustificazione per le imprese.

A orientare gli operatori due documenti: il Questions & answers della Commissione Ue di settembre 2026 sui principali nodi interpretativi e la circolare Mimit del 27 agosto 2026, che reca le prime indicazioni operative, con particolare riguardo alla gestione delle scorte di prodotti immessi sul mercato prima della nuova disciplina.

Il documento Ue risponde a 21 quesiti degli stakeholder. Tra i più significativi: 1 Campo di applicazione: la direttiva riguarda solo i rapporti tra impresa e consumatore finale (B2C) e non tra due imprese (B2B);2 Neutralità climatica: le asserzioni di «carbon neutrality» fondate sulla compensazione (offsetting) fuori dalla catena del valore del prodotto sono vietate a meno che non si basino sull'impatto lungo l'intero ciclo di vita;3 Prodotti già in commercio («old stock»): sono ammesse soluzioni pratiche (adesivi correttivi, informazioni integrative), valutando caso per caso proporzionalità e diligenza del venditore; 4 Riparabilità e garanzie: dal 20 giugno 2025 smartphone e tablet devono riportare il punteggio di riparabilità; dal 27 settembre 2026 sono obbligatori l'avviso armonizzato sulla garanzia legale (da esporre in negozio e online) e, ove offerta dal produttore, l'etichetta armonizzata sulla garanzia di durabilità;5 Performance ambientale eccellente riconosciuta: va dimostrata dal produttore per poter usare lecitamente un'asserzione ambientale generica (come «energy efficient»). Tre i modi alternativi: conformità al marchio Ue Ecolabel; conformità a sistemi di etichettatura ecologica di tipo I (norma En Iso 14024) riconosciuti a livello nazionale o regionale negli Stati membri (ad esempio Nordic Swan); rispetto di una performance prevista da altre norme Ue (come il regolamento sull'etichetta energetica);6 Il termine «organic» (ed equivalenti come «bio») può continuare a essere usato come previsto dal regolamento (Ue) 2018/848 sulla produzione biologica, che prevale sulla Direttiva sulle pratiche commerciali sleali (2005/29/Ce). Anche se potrebbero teoricamente essere considerati «asserzioni ambientali generiche», la normativa speciale sul biologico ne consente l'uso in tutta la Ue;7 I termini «vegan» e «vegetarian»

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

non sono automaticamente asserzioni ambientali o etichette di sostenibilità: la loro qualificazione dipende da come sono comunicate e percepite dal consumatore. Se il produttore lascia intendere un beneficio ambientale o sociale, l'etichetta può essere asserzione ambientale o etichetta di sostenibilità in linea con le nuove norme.

Quanto, invece, alla circolare 31671 del Mimit, pubblicata il 27 agosto, fornisce le prime indicazioni applicative del Dlgs 30/2026 a parziale modifica del Codice del consumo (Dlgs 206/2005). Nasce come risposta alle richieste di chiarimento delle associazioni di categoria di distribuzione e produzione, preoccupate per i possibili contraccolpi economici e organizzativi legati alla nuova disciplina.

Il nodo principale riguarda i beni immessi sul mercato prima del 27 settembre e l'assenza del periodo transitorio. Il Ministero ha ricordato, tuttavia, che vanti ambientali ed etichette di sostenibilità possono già essere sanzionati in base alla normativa vigente sulle pratiche commerciali scorrette, la cui violazione non potrà «in nessun caso essere ascritta a difficoltà specifiche» legate alla nuova disciplina sulla comunicazione.

Sui prodotti in circolazione, in base alla «posizione comune» tra autorità Ue di attuazione a tutela del consumatore, il Mimit ha chiarito che le autorità dovranno privilegiare un approccio orientato alla conformità più che alle sanzioni, ma solo nella fase iniziale.

Nel dettaglio, i beni deperibili si esauriscono in tempi più rapidi. Il discorso per i beni durevoli è diverso e si fonda su gradualità, proporzionalità e ragionevolezza che sottendono alla «posizione comune». Purché se ne provi la produzione o l'immissione in commercio prima del 27 settembre, l'adeguamento delle confezioni può avvenire al termine di un «ragionevole periodo di shelf life per ciascuna categoria merceologica», individuato in sei mesi circa, purché dal 27 settembre siano assunte misure utili ad assicurare il rispetto delle nuove regole.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

Pos e scontrini, dati incrociati: dal Fisco alert sulle anomalie

Lotta all'evasione. Nelle lettere di compliance relative al 2025 (prima dell'obbligo di abbinamento) l'invito a segnalare l'eventuale non correttezza delle informazioni o a regolarizzare la posizione

Pagina a cura di Marco Mobili, Giovanni Parente


Pos e scontrini, dati incrociati: dal Fisco alert sulle anomalie

L'obbligo di allineamento tra Pos e registratori scattato da inizio anno sta iniziando a produrre i suoi effetti almeno in termini di emersione, con un bilancio che a fine agosto si attestava a 220 milioni di scontrini in più per un controvalore in termini di incassi di 11,8 miliardi in più rispetto allo stesso periodo 2025 (si veda «Il Sole 24 Ore» del 27 settembre). Oltre a questa spinta a un'emersione spontanea, il flusso dei dati allineati rappresenta un patrimonio informativo sempre più stabile e in grado di minimizzare possibili errori per l'amministrazione finanziaria per l'analisi del rischio evasione, che andrà poi a individuare le posizioni più a delicate da approfondire.

Ma l'accompagnamento alla compliance attraverso l'utilizzo delle informazioni di corrispettivi e transazioni tramite i Pos non è una novità per il Fisco. Lo confermano le lettere di compliance che alcune attività di commercianti o esercenti hanno ricevuto anche nelle ultime settimane. Nei documenti che ha avuto modo di visionare «Il Sole 24 Ore», la segnalazione al contribuente dopo l'incrocio dei dati da cui era emerso che i pagamenti elettronici ricevuti tramite Pos (con la specificazione dell'esclusione dei pagamenti in contanti o ricevuti in altre modalità) erano di importo più alto rispetto a quello delle fatture elettroniche e dei corrispettivi inviati all'agenzia delle Entrate nell'ambito dello stesso arco temporale considerato (4 mesi del 2025). Una segnalazione che indica anche la differenza complessiva tra i due importi. E non solo, perché la comunicazione riporta in allegato gli importi mensili delle fatture elettroniche e dei corrispettivi trasmessi dal contribuente, l'elenco giornaliero dei pagamenti elettronici ricevuti dal commerciante o dall'esercente per i mesi dai quali risulta uno scostamento e l'identificativo dell'operatore finanziario che ha trasmesso i dati dei pagamenti con Pos (incluso il codice della convenzione sottoscritta per i terminali).

La lettera di compliance precisa, invece, che i dati di dettaglio delle singole fatture emesse e dei corrispettivi giornalieri trasmessi sono disponibili all'interno del portale «Fatture e corrispettivi».

La caratteristiche delle comunicazioni è che si pongono nel solco di quelle per stimolare eventuali autocorrezioni da parte dei contribuenti. Sono una sorta di lente di ingrandimento sulle anomalie nei dati non corrispondenti tra flussi di pagamento e flussi di scontrini o fatture emesse. È la stessa comunicazione a delineare due percorsi alternativi per le attività che ricevono la missiva del Fisco. Da un lato, c'è il percorso per chi ritiene che le informazioni trasmesse dagli operatori finanziari (come, ad esempio, banche e gestori di carte di credito) in relazione alle transazioni via Pos.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sole 24 Ore

Economia, consumi e società

In questo caso, i commercianti o gli esercenti possono, anche attraverso un professionista o un intermediario abilitato, fornire chiarimenti o segnalare eventuali dati o elementi utili attraverso il canale di assistenza Civis, inviando anche documentazione a supporto in formato elettronico.

In un'ottica di reciproca collaborazione, inoltre, i contribuenti sono invitati a segnalare le differenze tra gli importi che gli operatori finanziari hanno comunicato all'Agenzia e la documentazione contabile che gli stessi operatori hanno trasmesso ai soggetti interessati per le stesse transazioni.

Questo per far emergere le eventuali "distanze" tra i pacchetti di dati. E comunque i contribuenti hanno anche a disposizione un filo diretto con le Entrate sia il canale telefonico sia contattando la Direzione provinciale più vicina tramite Pec, e-mail o telefono.

L'altro percorso riguarda invece le attività raggiunte da questo tipo di lettere di compliance che ritengono corrette le informazioni trasmesse dagli operatori finanziari.

Questo percorso apre la strada al ravvedimento operoso, ossia alla possibilità di regolarizzare la propria posizione in modo da poter beneficiare della riduzione della sanzione minima per la violazione e, come riporta l'alert, «evitare così i successivi controlli e l'eventuale applicazione della sanzione accessoria di sospensione dell'attività». Il ravvedimento è un percorso che prevede più tappe, a seconda della violazione da rimuovere e della tipologia di contribuente interessato ed annessi adempimenti spettanti. Ad esempio, nel caso siano state omesse delle fatture bisognerà emetterle indicando l'effettiva data dell'operazione. Qualora il contribuente sia tenuto all'adempimento (e non lo sono le partite Iva nel regime forfettario), andrà presentata la dichiarazione integrativa Iva, rettificando i componenti positivi ed eventualmente l'imposta dovuta. Poi c'è tutta la parte dei versamenti delle sanzioni che il ravvedimento consente di ridurre: da quelle per mancata emissione di fatture e/o memorizzazione dei corrispettivi a quelle per l'infedele dichiarazione Iva con l'eventuale maggiore imposta e i relativi interessi. La partita però rischia di non fermarsi all'Iva, perché l'emersione di un maggiore imponibile può avere effetti anche sulle imposte dirette. Da qui l'invito contenuto nella lettera di compliance «a tener conto di questa segnalazione anche in sede di compilazione delle dichiarazioni dei redditi e Irap». Con una sorta di compliance a catena che può essere stimolata sulla dichiarazione e sui conseguenti versamenti per Irpef, Ires e, nei casi in cui sia dovuta, per l'imposta regionale sulle attività produttive. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Repubblica

Innovazione e mondo digitale

Trump firma il patto con i leader dell'IA "No a nuovi paletti"

Il tycoon lancia l'"Accordo sulla superintelligenza": "Sviluppo responsabile ma no alle paure, se ci fermiamo vince la Cina"

PAOLO MASTROLILLI


Trump firma il patto con i leader dell'IA "No a nuovi paletti"

America.gov

La soluzione per le paure generate dall'intelligenza artificiale è «l'autoregolamentazione», non nuovi paletti piantati dai governi. È la posizione scelta da Donald Trump dopo il pranzo di ieri con i leader del settore, concluso con la firma di un accordo in quattro punti per gestire la tecnologia del futuro.

Il capo della Casa Bianca ha sempre detto che non intende frenare la corsa americana a quella che lui chiama "superintelligenza", per almeno due motivi: il primo è che chi la vince dominerà il mondo, e siccome al momento «gli Usa sono in vantaggio rispetto alla Cina, voglio che restino così». Il secondo è economico, perché frenare ora le aziende dell'intelligenza artificiale esporrebbe gli Usa al rischio di una recessione che il presidente non può permettersi, mentre la guerra in Iran penalizza le borse e rilancia l'inflazione.

Ieri mattina Trump ha presentato il nuovo sito del governo America.gov potenziato con l'AI, e poi ha invitato a pranzo i giganti del settore, fra cui Dario Amodei di Anthropic, Sam Altman di OpenAI, Alex Karp di Palantir, Jensen Huang di Nvidia, Mark Zuckerberg di Meta, Elon Musk di SpaceX, Sundar Pichai di Google, Satya Nadella di Microsoft e Jeff Bezos di Amazon. Il nuovo sito forse lo ha deluso, perché quando gli chiedevi chi ha vinto le presidenziali del 2020 non rispondeva Trump. Sul futuro dell'intelligenza artificiale però è rimasto fermo, nonostante le precauzioni sollecitate anche da papa Leone: «Non accettiamo la mediocrità né la stagnazione, soprattutto nel governo, perché gli americani credono nell'eccellenza e nel continuo miglioramento. Se non miglioriamo, prima o poi tutti ci raggiungeranno». Quindi «non ci arrendiamo alle paure su ciò che le tecnologie potranno farci. Siamo noi a decidere che faranno cose davvero incredibili, soprattutto in campo medico». America.gov «è solo un'anticipazione di ciò che sarà possibile fare con la superintelligenza, che è il nome ufficiale negli Stati Uniti». Quindi ha avvertito: «Non soffocherò mai la crescita di una tecnologia destinata a essere più grande della rivoluzione industriale. È molto più grande di internet. Noi la vediamo e non possiamo soffocarla». Anche perché «siamo in netto vantaggio e il presidente Xi lo sa. Non c'è nessuno al terzo posto. Si gioca tutto tra noi e la Cina. Chiunque vinca sulla superintelligenza, vincerà tutto. Ci saranno un vincitore e un perdente, nemmeno un secondo posto. Ora siamo in vantaggio sulla Cina e su tutti gli altri e voglio che rimanga così. L'unico modo per riuscirci è fare esattamente quello che stiamo facendo adesso. Non vogliamo ostacolare la crescita». Dopo il pranzo, la Casa Bianca ha annunciato un accordo firmato da Trump, Pichai, Amodei, Zuckerberg, Brockman per OpenAI, Musk e Huang. Il primo punto impegna le compagnie a applicare "robusti

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

controlli interni"; il secondo a creare squadre per verificarne l'applicazione; il terzo a collaborare con un gruppo di auditor esterni per valutare l'efficacia dei controlli; il quarto a formare un comitato per supervisionare i sistemi interni ed esterni di verifica. Secondo Trump, che ha anche dichiarato che «entro tre o quattro giorni» nominerà il suo "zar dell'IA", il capo della task force sulla superintelligenza, questo basterà a garantire la sicurezza. ©RIPRODUZIONE RISERVATA

La Repubblica

Innovazione e mondo digitale

imprenditore

Tecnologia intelligente fuori controllo Anthropic e OpenAI ammettono le falle

L'azienda di Amodei, prossima alla quotazione in borsa, pubblica un dossier sui rischi. E quella di Altman blocca il rilascio del nuovo modello Gpt-6.1

GIUDITTA MOSCA


Trump firma il patto con i leader dell'IA "No a nuovi paletti"

Tecnologia intelligente fuori controllo Anthropic e OpenAI ammettono le falle

Anthropic mette le mani avanti. In previsione della prossima quotazione in borsa, 80 delle 261 pagine del prospetto per gli investitori sono dedicate ai fattori di rischio dei suoi modelli di intelligenza artificiale, con avvertimenti circa la pericolosità degli algoritmi e l'incapacità di mettere a punto sistemi in grado di individuare i rischi e scongiurarli.

Il tema non è soltanto teorico. In uno studio del 2025, per esempio, l'azienda fondata da Dario Amodei aveva condotto un esperimento in laboratorio nel quale un programmatore tentava di spegnere un modello IA. A quest'ultimo erano state date anche informazioni compromettenti circa lo sviluppatore. Durante la simulazione, l'IA aveva "minacciato" di utilizzare quelle stesse informazioni per evitare di essere spento. Ora Anthropic afferma di avere corretto il problema nei nuovi modelli, sottolineando comunque che eliminare le vulnerabilità conosciute non garantisce l'assenza di altre falle.

L'azienda ha quindi segnalato che i propri modelli possono mostrare comportamenti di autopreservazione, nascondendo o manipolando dati per opporsi a un'eventuale correzione. E avverte che le sue IA possono sviluppare capacità non previste durante l'addestramento e potenzialmente pericolose per la cybersecurity o per sistemi informatici critici.

Tutti questi rischi hanno un costo operativo che l'azienda non ha però dettagliato, limitandosi a dichiarare che, nella settimana tra il 13 e il 20 di luglio del 2026, circa il 6% della potenza di calcolo destinata alla ricerca e allo sviluppo era stata impiegata in attività legate alla sicurezza.

Anche sul fronte del principale concorrente di Anthropic, cioè OpenAI, ci sono delle novità. Ieri è stata la giornata dedicata agli sviluppatori dove sono stati annunciati nuovi prodotti. Da segnalare un modello economico e veloce per competere con le IA cinesi, da sempre low-cost, e gli agenti Dots, cioè quei software capaci di svolgere compiti senza la supervisione umana. L'azienda di Sam Altman ha inoltre dichiarato che uno dei suoi modelli più noti - ChatGpt - viene utilizzato ogni settimana da più di 1,2 miliardi di persone in tutto il mondo. Tornando al tema caldo dei controlli, però, sempre ieri la stessa OpenAI ha fatto slittare a data da destinarsi il lancio del suo modello più performante - Gpt-6.1 Astra - dopo che alcune prove interne hanno evidenziato difficoltà nel rispettare i limiti imposti dagli utenti e nel descrivere con precisione le azioni compiute. Il nodo, per entrambe le aziende, è dunque evidente. E coincide con lo sviluppo di sistemi IA sempre più potenti senza perdere la capacità di controllarne il comportamento. Un punto di equilibrio difficile da trovare, perché sviluppare modelli in fretta può indurre a sottovalutare i rischi tecnici; e, parallelamente, fermare la ricerca apre a

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

pericoli geopolitici ed economici tangibili. ©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

Primo Piano Le frontiere della tecnologia

Nel piano del governo un fondo per la filiera degli umanoidi

L'AI fisica. In vista della manovra allo studio una misura fino a 300 milioni per incentivare la produzione Un comitato tra ministri valuterà le implicazioni sul lavoro. Cauti i costruttori di macchine utensili

Pagina a cura di Carmine Fotina, Lorenzo Pace


Primo Piano
Le frontiere della tecnologia

Nel piano del governo un fondo per la filiera degli umanoidi

Da Generative Bionics il robot saldatore con una mano su misura per Fincantieri

Oversonic, RoBee dal lavoro in fabbrica alla riabilitazione negli ospedali

Sir Robotics, asse tra l'Italia e la Cina anche per gestire i carichi dell'e-commerce

L'ambizione di avere una produzione nazionale per respingere la dipendenza dalla tecnologia cinese. La tentazione di fissare delle regole per evitare un uso incontrollato e la sostituzione dei lavoratori. Ma anche la cautela di fronte a un fenomeno che alla fine potrebbe rivelarsi sovrastimato.

Il tema dei robot umanoidi, con tutte queste valutazioni, è al centro di un confronto tra governo, associazioni di settore ed esperti ed entro l'anno dovrebbero arrivare i primi interventi legislativi mirati.

Nella legge di bilancio potrebbe entrare un Fondo per incentivare l'innovazione e la produzione di robot avanzati, inclusi gli umanoidi, con una dotazione nell'ordine di 200-300 milioni di euro. Il ministero delle Imprese e del made in Italy pensa di utilizzare lo strumento degli Accordi per l'innovazione, per supportare le aziende collocate nei vari segmenti della filiera immaginando poi un ruolo di capofiliera per una grande impresa a controllo pubblico (il gruppo Leonardo è uno dei nomi che potrebbe avere i connotati richiesti).

Con un emendamento alla nuova legge per la concorrenza, invece, potrebbe nascere un comitato intergovernativo che esamini gli impatti su lavoro e welfare dell'utilizzo degli umanoidi nelle fabbriche, tra rischi da regolare e prospettive di impiego nei settori dove le imprese, anche per il calo demografico, sconteranno un gap di domanda di lavoro. Analisi che sarà svolta con il contributo del Cnel.

Le riflessioni su un'iniziativa del governo in questo campo sono state avviate diversi mesi fa, prima della stretta dell'amministrazione Trump sull'import negli Usa di robot umanoidi e quadrupedi. «Nel campo dell'intelligenza artificiale fisica e quindi anche degli umanoidi - si è sbilanciato di recente il ministro delle Imprese e del made in Italy Adolfo Urso - l'Italia può essere il più grande produttore in Europa».

Durante il pranzo riservato dei ministri in occasione dell'ultimo Consiglio competitività, Urso avrebbe sottolineato l'importanza di adottare una strategia europea per un'accelerazione basata su alcuni principi fermi, come la certificazione, e sul tema l'Italia sta studiando, insieme a Germania e Francia, la predisposizione di un "non paper", un documento informale da presentare alla Commissione.

C'è chiara la sensazione, tuttavia, che bisognerà muoversi con equilibrio, e non solo per il ritorno degli investimenti che oggi appare ancora molto difficile. Ma anche per non stravolgere un settore, che tra robot tradizionali e cobot (collaborative robot), è già all'avanguardia in Europa

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

insieme alla Germania.

Un po' di saggia prudenza si percepisce anche nel commento di Riccardo Rosa, presidente dell'associazione dei produttori Ucimu: «L'industria manifatturiera italiana, e quella delle macchine utensili in particolare, è stata - ed è tuttora - protagonista di una profonda trasformazione in chiave digitale e di automazione. In questa trasformazione un ruolo centrale lo ha certamente la robotica secondo tutte le sue molteplici espressioni: da quella industriale avanzata a quella collaborativa, passando per le tecnologie che hanno a che fare con i sistemi di visione e controllo, fino ad arrivare all'Ai e di qui in avanti anche agli umanoidi. Ma la vera differenza - prosegue Rosa - la fa la capacità dei costruttori italiani di tradurre queste tecnologie in applicazioni industriali efficaci scegliendo la soluzione più adeguata all'esigenza produttiva. Non a caso siamo riconosciuti nel mondo per essere tra i migliori integratori di robotica. È dunque un fatto positivo che il governo pensi di introdurre incentivi per favorire la produzione e diffusione di sistemi di qualsiasi tipologia di robot in Italia che possa integrarsi con le altre. Tutto questo ci permette, infatti, di meglio competere sullo scenario internazionale».

Sul dossier il Mimit si confronta con l'Istituto italiano di tecnologia.

Non tanto per finanziamenti diretti - «noi veniamo coinvolti di riflesso dalle aziende», spiega il direttore scientifico Giorgio Metta - ma per puntualizzazioni scientifiche. Tra le misure messe in campo negli ultimi anni, ciò che un po' è mancato è «lo sviluppo software».

Ora, però, serve più attenzione alla filiera, partendo dagli usi concreti: altrimenti si realizza «qualcosa di generico», non adatto agli standard industriali. E a metterlo in chiaro non c'è solo il centro tecnologico: alle spalle c'è un coro che arriva dalle aziende del settore che insiste per un approccio customizzato.

È una partita lunga. Lo Stato ha finanziato l'Istituto per vent'anni, formando competenze, prima che nel 2024 potesse nascere la start up Generative Bionics, diventata operativa all'inizio di quest'anno. In brevissimo tempo ha raccolto 70 milioni di euro e a breve svilupperà un umanoide saldatore per Fincantieri. A proposito di Fincantieri o di altri grossi gruppi nazionali come il già citato Leonardo, Metta è d'accordo sull'idea di individuare un capofiliera. Bisogna andarci con cautela, però. Perché dovrà essere il mercato a indicare il candidato naturale. Allo Stato spetta una spinta iniziale e un capitale paziente per un mercato «nuovo, molto rischioso», senza puntare in anticipo su un'azienda. Poi il mercato farà il suo corso. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Il Sole 24 Ore

Innovazione e mondo digitale

I trend del lavoro di Randstad

Il riscatto degli over 55: con l'AI serve loro prontezza mentale

Per l'85% dei manager delle risorse umane e il 96% dei lavoratori c'è una nuova percezione dei senior: assicurano affidabilità, memoria organizzativa e capacità di giudizio

Pagina a cura di Cristina Casadei


Il riscatto degli over 55: con l'AI serve la loro prontezza mentale

Tra il 2019 e il 2025, come ha rilevato nei giorni scorsi il presidente dell'Inps, Gabriele Fava, gli over 55 al lavoro sono aumentati del 65% e sono diventati la fascia di età di lavoratori che cresce di più. Segno sicuramente dell'invecchiamento demografico, come anche dell'allungamento della vita lavorativa e dell'allontanamento della pensione, ma anche di una certa difficoltà delle imprese a lasciare andare i lavoratori senior, tutt'altro che facili da sostituire. Il ricambio generazionale è uno dei maggiori crucci degli imprenditori, in parte per la scarsità di certi profili che si incontra nel mercato del lavoro, in parte per il serbatoio di esperienza umana che nessuna tecnologia può fornire, in parte perché oggi proprio la tecnologia e l'automazione aiutano a svolgere molti lavori.

Il valore dell'anzianità Dietro la diffusione dell'intelligenza artificiale sta crescendo quello che sembra un paradosso generazionale.

Più l'AI entra nel lavoro, più acquistano valore caratteristiche tipicamente umane e difficilmente automatizzabili. Per l'85% dei direttori delle risorse umane e il 96% dei lavoratori l'anzianità, la seniorship, rientra tra le cose oggi davvero importanti in azienda. L'Hr Trends 2026 di Randstad Professional Leaders Search & Selection ha fatto emergere più che la grande necessità di competenze legate alle tecnologie, quella di esperienza che, in parte, fa anche capire perché quasi 7 lavoratori su 10 soffrano di fear of becoming obsolete (Fobo), il timore di diventare professionalmente obsoleti. L'evoluzione continua rende i cambiamenti introdotti con l'Ai più difficili da stabilizzare nel tempo. Per i manager le cause principali della Fobo sono da individuare nelle caratteristiche personali dei lavoratori, nelle loro competenze e nell'incapacità o mancanza di motivazione a mantenersi aggiornati. Per i lavoratori, incidono di più fattori organizzativi e gestionali, poi problemi di competenze. Tra le conseguenze di questa paura la più indicata è la resistenza al cambiamento (56%), poi la riduzione della motivazione (37%), stress o ansia lavorativa (26%). Per i lavoratori, al contrario, fa scattare una reazione "attiva": spinta a investire in formazione (53%) e desiderio di cambiare lavoro e cercare nuove opportunità (27%).

Nuova percezione dei senior Sulla paura di diventare obsoleti incide sicuramente la storia professionale e la consuetudine al cambiamento del singolo più che l'età anagrafica e la questione generazionale. Semmai i senior sono percepiti più che in passato come risorsa per assicurare affidabilità, memoria organizzativa, capacità di giudizio e leadership informale, tutti elementi che acquisiscono un peso crescente con l'automatizzazione. Per l'85% dei manager delle risorse umane e il 96% dei lavoratori

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

è fondamentale la seniorship, la caratteristica personale che unisce esperienza e competenza a leadership, autonomia e autorevolezza, indipendentemente dall'età.

La prontezza mentale Stando alla ricerca che ha coinvolto 780 lavoratori e 275 responsabili hr italiani, tra direttori e manager, c'è in atto uno spostamento del valore aggiunto dal fare al valutare, dalla produzione di contenuti alla loro valutazione e interpretazione e questo fa sì che oltre alle competenze tecniche ciò che serve è la prontezza mentale che consente di tenere insieme stabilità emotiva, lucidità e flessibilità cognitiva per avere prestazioni migliori, gestire lo stress e affrontare gli ostacoli, come sostiene la quasi totalità dei manager hr (91%) e dei lavoratori (98%).

Se da un lato lavoratori e manager concordano sul fatto che nell'era dell'Ai è fondamentale la prontezza mentale, dall'altro non si scoraggiano: l'83% dei lavoratori e l'80% degli hr ritengono sia una caratteristica sviluppabile. Su questa competenza strategica, i lavoratori si considerano destinati a essere promossi: il 97% pensa di esserne dotato in situazioni che richiedono alto problem solving e gestione di imprevisti, il 96% nel lavoro di team, il 94% nell'adattamento a nuovi ruoli, mansioni e responsabilità. Tra le pratiche attivate per sviluppare la mental readiness, gli hr evidenziano soprattutto momenti di riflessione o debriefing su cambiamenti organizzativi o decisioni complesse, formazione di soft skills, programmi di coaching e mentoring sull'adattabilità.

Aggiornare le competenze C'è però qualcosa di cui sempre più lavoratori cominciano ad avere paura con la diffusione dell'Ai: l'aggiornamento delle loro competenze. Come il dibattito acceso dalle dichiarazioni dei ricercatori di grandi società ha generato qualche crepina nelle certezze dei giganti del settore, così nei lavoratori italiani cresce la paura di diventare obsoleti. L'Ai è entrata in maniera strutturale nei flussi di lavoro di oltre la metà delle aziende e sta generando due effetti che in prospettiva potrebbero diventare contrapposti: da un lato sta semplificando alcune attività a basso valore aggiunto, dall'altro sta aprendo riflessioni di riflessioni sulla progressiva complessità di attività e compiti e sulla possibilità di non riuscire a tenere il passo. E' in questo contesto che ben 7 lavoratori su 10 soffrono del timore di diventare professionalmente obsoleti (Fobo, fear of becoming obsolete).

Questo fenomeno, è già presente nei tre quarti delle organizzazioni.

La gestione del cambiamento Dal suo osservatorio, Fabio Costantini, senior vice president di Randstad Professional Italia, spiega che «l'Ai sta entrando sempre più velocemente in azienda e rappresenta un potente acceleratore del cambiamento. Sebbene sia stata accolta in modo generalmente positivo tra i lavoratori italiani, questa trasformazione porta con sé anche un timore diffuso di non restare al passo con l'avanzamento tecnologico. I manager delle risorse umane devono trasformare questa paura in spinta al miglioramento attraverso iniziative di upskilling e reskilling. Proprio per questo il change management avrà un ruolo cruciale, per accompagnare e includere tutti. Allo stesso tempo, l'avanzata dell'AI sta creando una nuova visione positiva della seniorship, che porta in dote alcune caratteristiche non sostituibili dalla tecnologia, come la conoscenza del contesto, la capacità di giudizio e l'esperienza nei contesti

reali».

L'uso dell'Ai Più della metà delle aziende e dei lavoratori utilizzano l'Ai nei loro flussi di lavoro quotidiani, anche se questo avviene in modo non strutturato. L'uso si deve per lo più alle aspettative nella ricerca di maggiore efficienza soprattutto da parte dei manager, tant'è che l'Ai viene introdotta prevalentemente "dall'alto" per decisione dei leader in un caso su due, talvolta, in un caso su 3 (36%) su iniziativa di manager o team operativi (36%) o dopo sperimentazioni di dipendenti (26%). I principali ambiti di utilizzo sono l'analisi dei dati e le traduzioni, poi la creatività e l'automazione operativa. Nella loro percezione i lavoratori distinguono tra se stessi e in questo caso l'84% dice di essere pronto ai cambiamenti introdotti dall'Ai e l'azienda. Meno della metà dei lavoratori, il 47% ritiene l'azienda pronta. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

La Stampa

Politica

Il settore diviso fra chi è disposto a fare di più e chi dice: abbiamo dato

Meloni, l'asse con Descalzi Così i colossi dell'energia hanno rotto gli indugi

ALESSANDRO BARBERA


Il settore diviso fra chi è disposto a fare di più e chi dice: abbiamo dato
Meloni, l'asse con Descalzi
Così i colossi dell'energia
hanno rotto gli indugi

ROMA La scintilla fra i due nasce nei mesi difficili dell'inizio della guerra ucraina. Lei è la leader dell'unico partito all'opposizione di Mario Draghi, lui è già da qualche anno numero uno della più grande multinazionale italiana. Sono i mesi in cui Eni - allora come oggi - aiuta il governo a gestire una grave crisi energetica, allora causata dallo stop all'importazione del gas russo. A farli conoscere è la tessera numero due di Fratelli d'Italia, Guido Crosetto. A dispetto delle apparenze - Descalzi è nominato per la prima volta da Matteo Renzi - l'ingegnere dell'Eni è un uomo ideologamente più vicino alla destra che alla sinistra. Da allora il rapporto fra i due diventa strettissimo: prova ne è il fatto che nel 2023 e nel 2026 - alla scadenza dei mandati nelle grandi partecipate - il suo nome non entra mai nel tritacarne del fantanomine.

La malizia che circola nei palazzi romani fa dire ora a molti che la mano tesa dell'ultimo mese garantirà a Descalzi il sesto mandato, e sempre che nel frattempo Giorgia Meloni vinca di nuovo le elezioni. Una cosa è certa: l'ottimo rapporto con Descalzi ha permesso alla premier di rompere il fronte delle aziende energetiche, fin qui poco disposto a pagare dazio alla crisi.

Per capire l'accaduto occorre riavvolgere il nastro di un mese. È fine agosto, Meloni non sa come finanziare uno dei tanti sconti sulle accise costretta a concedere per evitare agli italiani un salasso alla pompa di benzina durante il contro-esodo.

Chiama Descalzi, che le promette una soluzione: sarà il pagamento di un anticipo sulle tasse dovute per il dividendo straordinario deciso a luglio. Le indiscrezioni ipotizzano un contributo da parte delle grandi aziende del settore, e invece il consiglio dei ministri partorisce solo una norma ad hoc per l'Eni.

Chi sembra coinvolto nell'operazione, e invece ne rimane fuori, è soprattutto l'Enel di Flavio Cattaneo, i cui rapporti con la premier invece soffrono quelle che alcuni amici dei due definiscono «ripetute incomprensioni». In più di un'occasione Meloni lamenta a Cattaneo bollette energetiche più alte di quelle che avrebbe sperato, al punto da lasciar trapelare l'intenzione - alla quale poi non seguirono i fatti - di sostituirlo alla scadenza della scorsa primavera dopo un solo mandato. «La verità è che bloccare il prezzo della benzina e del diesel è molto più semplice di quanto non sia ottenere un prezzo più basso nel complicato mondo della generazione elettrica», spiega un protagonista del settore. Cattaneo da mesi va rivendicando non solo di aver fatto il possibile, ma anche contribuito ai costi della crisi con un aumento dell'Irap di due punti alle aziende del settore deciso dal governo a febbraio: al cambio circa 1,2 miliardi. Il dibattito nel mondo dell'energia in questo momento si divide fra questi

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Stampa

Politica

due universi: quelli che pensano di aver già dato - come Cattaneo - e chi - è il caso di Descalzi - si è mostrato più attento alle difficoltà del governo. Ne Plenitude, né Enel si sono inventati ieri le offerte a sconto lanciate in pompa magna per calmierare il prezzo delle bollette elettriche. Entrambi i gruppi, consci di aumenti insostenibili per molte famiglie, avevano da tempo immaginato soluzioni per venire incontro ai consumatori. Gli annunci dei due marchi italiani e degli altri due grandi produttori di petrolio - l'azera Ip e la kuwaitiana Q8 - hanno anzitutto un obiettivo reputazionale. La strategia concordata fra Meloni e Descalzi ha strappato però il velo dell'ipocrisia, come a dire: se Eni può mettere un tetto al prezzo dei carburanti, possono fare di più anche i concorrenti, poco importa si tratti di produttori di petrolio o di elettricità. Meloni sa bene che da febbraio in poi le probabilità di dover salire al Quirinale per dare le dimissioni e chiedere di nuovo la fiducia degli italiani sono alte. E sa che l'energia è ciò su cui si gioca le chance di vincere, con o senza l'alleanza con Vannacci. E' il motivo per cui sta intensificando telefonate e incontri nei Paesi chiave: Azerbaigian, Norvegia, ieri un lungo colloquio con il saudita Bin Salman. Gli resta da capire se per finanziare l'ultima legge di Bilancio della legislatura sarà costretta a imporre al settore un accordo simile a quello strappato l'anno scorso alle banche. In quel caso il prezzo da pagare sarà molto più alto della corsa agli sconti lanciato grazie all'asse con l'ingegner Descalzi. - © RIPRODUZIONE RISERVATA.