

LA RIVISTA DEI COMUNI E DEL TERRITORIO

ITALIA PIÙ

COVER STORY
MONTELLO SPA

IL PERSONAGGIO
ROBERTO VECCHIONI

PROTAGONISTI DEL TERRITORIO

LIGURIA
TERRA RICCA DI CONTRASTI

MARCHE
PROTAGONISTI IN EUROPA

VENETO
PAROLE D'ORDINE: RICERCA E INNOVAZIONE

LOMBARDIA
PROVINCIA DI MONZA
E DELLA BRIANZA

DOSSIER
REGIONE DEL VENETO



Villa del Balbianello
Tremezzina (CO)
Bene FAI dal 1988



FAI

CORPORATE
GOLDEN
DONOR

IL PATRIMONIO ITALIANO DI STORIA, ARTE E NATURA UN CAPITALE DA DIFENDERE INSIEME

Entra nel mondo Corporate Golden Donor del FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano ETS, una grande rete di imprese con una visione sociale responsabile e lungimirante. Avrai la possibilità di tutelare insieme al FAI il patrimonio culturale e paesaggistico italiano e la tua azienda godrà di opportunità esclusive e vantaggi riservati.

**DIVENTA CORPORATE GOLDEN DONOR FAI
AGGIUNGERAI VALORE ALLA TUA AZIENDA
E SALVERAI L'ITALIA PIÙ BELLA**



FAI

FONDO
PER L'AMBIENTE
ITALIANO

PER INFORMAZIONI

FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano ETS
Ufficio Corporate Golden Donor
tel. 02 467615 210
corporate@fondoambiente.it
www.ilfaiperleaziende.it



WONDER
MAKES
MEMORIES



SPA OF WONDERS

BORMIO | PRÉ SAINT DIDIER | MILANO | TORINO | MONTE BIANCO | SAN PELLEGRINO
ROMA | DOLOMITI | CHAMONIX-MONT-BLANC | NEW YORK | GARDA

DA BEL PAESE A BUON PAESE

Complice un breve viaggio in Danimarca, il successivo rientro a casa e la stagione estiva nel vivo, colgo l'occasione per condividere con voi alcune riflessioni che ho maturato proprio dopo questa breve e per me intensa esperienza all'estero.

Sono stato a Copenaghen, città meravigliosa, efficiente, green, che mi ha stregato per la sua capacità di sprigionare una forza dirompente eppure serena, che ti avvolge immediatamente. All'inizio sono rimasto spiazzato ma poi ho colto le ragioni di questo stato d'animo: la capitale danese è il centro di una nazione che va a braccetto con la modernità anzi, per certi versi, la sopravanza. Ogni angolo sprizza energia e vitalità: strade piene di giovani, tantissimi bambini, persone che si spostano soprattutto in bicicletta, pochissime autovetture e, ancora, spostamenti rapidi e precisi grazie a un trasporto pubblico efficientissimo, in un reticolo viario estremamente rispettoso dell'elemento naturale. Poi pale eoliche e pannelli fotovoltaici a segnare chiaramente una transizione energetica già fortemente attuata, non subita né tanto meno di facciata. Qui la svolta verde è realtà da un pezzo e senza troppi compromessi. Condizione scaturita da processi pensati e governati nel lungo periodo, portati avanti non senza frizioni, ma governati con fermezza dalla politica e attuati da una classe dirigente nel senso pieno della definizione.

Tornato in Italia ho riflettuto a lungo su quanta strada ancora ci sia da fare nel nostro Paese, ma mi sono anche altrettanto chiari gli obiettivi da raggiungere e i punti di forza su cui è indispensabile fare leva per raggiungerli. E, di fronte a modelli esemplari come quello danese, il "tutto è possibile" diventa un mantra da ripetersi con convinzione perché vivere nel rispetto della sostenibilità è un obiettivo che siamo perfettamente in grado di raggiungere. Se lo vogliamo e se ci impegniamo. Ecco, se oggi dovessi scegliere dove trascorrere gli anni a venire forse risponderei, d'istinto, in Danimarca. Poi però, pensandoci meglio e guardando al bello che abbonda nella nostra Italia, correggerei l'intenzione e direi "qui", senza ombra di dubbio. E il mio sogno diventa anche un mio auspicio: voglio stare nel "Bel Paese" nella speranza che diventi anche "Buon Paese", capace di darsi un orizzonte di sviluppo ampio e vantaggioso per tutti e di uno slancio vero verso il domani.



Giuseppe Lai

Scriveteci a rivista@italiapiu.net

e seguitemi su Italia Più Publiscoop Group italiapiu_magazine



Pesto

Basilico
e Limone

Fonte di fibre

Nuova ricetta
Senza glutine

Basilico
100% italiano

Con scorza
di limone



www.berni.it



senza
aglio



metodo
creamy

ITA24

ITALIAPÌÙ

Quadrimestrale - Anno 17 - N. 64 - settembre 2024

Distribuzione

in Italia in direct mailing
e nelle migliori edicole con



on-line nel sito www.italiapiu.net
in lingua italiana e inglese

Proprietario ed editore

Publiscoop Editore S.r.l.
Piazza della Serenissima, 40/A
31033 Castelfranco Veneto - (TV)



PUBLICSCOOP
EDITORE

ROC n. 22943 del 5 dicembre 2012

Amministratore Unico

Maurizio Caretoni

Direttore Responsabile

Chiara Marseglia

Coordinatore Commerciale

Giuseppe Lai

Stampatore

Grafiche Italprint - Treviso

Traduzioni

Studio Traduzioni di Patrizia Pari

Foto di copertina

Villa Reale, Monza - PH Giuseppe Zaccardi

Immagini

Shutterstock

Per la tua pubblicità

Publiscoop Più S.r.l.
Piazza della Serenissima, 40/A - Castelfranco Veneto (TV)
Tel. +39 0423 425411 - rivista@italiapiu.net
Filiale di Roma:
Piazza Camillo Finocchiaro Aprile, 3
Scala C Interno 9 - Roma
Tel. +39 06 94358340



Italia Più



Publiscoop Group



italiapiu_magazine

Il progetto, il format e il marchio ITALIAPÌÙ sono di proprietà della società Publiscoop Più S.r.l. Il marchio è in concessione d'uso da parte di Publiscoop Più S.r.l. a Publiscoop Editore S.r.l.

I dati riportati non possono essere riprodotti, neppure parzialmente, sotto alcuna formula, senza la preventiva autorizzazione di Publiscoop Più S.r.l.

Questa copia di ITALIAPÌÙ è distribuita in Italia in direct mailing e nelle migliori edicole con "Il Sole 24 Ore" e i dati personali dei nominativi a cui è rivolta la spedizione sono di proprietà di Publiscoop Più S.r.l. Informativa ex art. 13 D. Lgs. 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali - Tutela della Privacy). I suoi dati sono trattati in forma automatizzata al solo fine di espletare adempimenti di tipo operativo, gestionale e statistico. Titolare del trattamento è Publiscoop Più S.r.l. Piazza della Serenissima, 40/A 31033 Castelfranco Veneto (TV).

Si informano i lettori che tutti i contenuti non firmati dalla redazione sono di carattere pubblicitario

sommario

COVER STORY

8 | Montello

PRIMO PIANO

16 | Lapp Italia

18 | QC Terme

CASE HISTORY

20 | Fava Bibite

22 | Salumificio San Michele

24 | Demetra

28 | DOSSIER VENETO

Borghi Veneti: piccoli gioielli che risplendono di magia

PROTAGONISTI DEL TERRITORIO

36 | Provincia Autonoma di Trento

40 | DEDICATO A...

46 | LOMBARDIA

Monza e Brianza: una nuova antica provincia, dall'identità inconfondibile

52 | IL PERSONAGGIO

Roberto Vecchioni

108 | LIGURIA

Racchiusa tra mare e monti, terra ricca di contrasti e tesori

140 | MARCHE

Protagonisti in Europa

148 | VENETO

Parole d'ordine: ricerca e innovazione

158 | NEWS

Hanno collaborato in redazione:

Francesco Bellofatto, Michela Bono, Paola Cacace, Samantha De Martin, Sabrina Falanga, Margherita Fontana, Michela Garatti, Virginia Grozio, Davide La Cara, Antonella Lanfrit, Pierantonio Lutrelli, Federica Magro, Elena Marzorati, Paola Mattavelli, Stefano Rizzi, Maria Carla Rota, Patrizia Rubino, Barbara Trigari, Sabrina Vidon

IL RICICLO COME PARTE FONDAMENTALE DEL NOSTRO FUTURO

Per Montello Spa l'innovazione e il progresso tecnologico possono plasmare il domani partendo dalla qualità e quantità dei rifiuti plastici riciclati

La crisi climatica, l'erosione della biodiversità e la pressione crescente sulle risorse naturali sono segnali di allarme ormai impossibili da ignorare. Ma quali sono oggi le strategie più corrette da adottare? Quali sono i rischi da affrontare e le opportunità da cogliere in un quadro globale così complesso ed in continua evoluzione? Ridurre l'inquinamento ambientale è ovviamente la sfida cardine per il futuro



Roberto Sancinelli, presidente di Montello

ma la transizione ecologica, oltre a essere un imperativo categorico per tutti, può rappresentare anche una possibilità di innovazione e di miglioramento del vivere. Ne sono sicuri a Montello, alle porte di Bergamo, sede di Montello Spa, fino al 1995 una grande azienda siderurgica (brown economy) poi riconvertita in attività di recupero e riciclo dei rifiuti di imballaggi di plastica e dei rifiuti organici provenienti dalla raccolta differenziata (Green Circular Economy). Una trasformazione dedicata a una piena e totale economia verde tanto da essere ormai diventata un esempio di eccellenza, a livello sia nazionale sia internazionale, per sistema integrato e tecnologia avanzata applicata. Oggi la Montello Spa è il pilastro di un nuovo modello di transizione ecologica con un preciso obiettivo sul suo cammino: migliorare sempre di più la qualità della raccolta differenziata del rifiuto organico e plastico e raggiungere valori sempre più alti di purezza merceologica post recupero.



La Montello mira a valorizzare energeticamente al suo interno il 20% dei residui oggi inviati a smaltimento (ma che hanno un alto potere calorifico) per produrre energia elettrica e termica per autoconsumo



“Un riciclo di qualità - spiega il presidente Roberto Sancinelli - è fondamentale per garantire un maggiore e corretto impiego delle risorse, per mantenerle in uso più a lungo possibile e dedicare così il recupero delle plastiche anche a settori sensibili come il food e il medicale. Ma solo una corretta modalità di raccolta differenziata o precisi investimenti sulle competenze e sulle nuove tecnologie permettono un più alto riciclo di qualità consentendo un recupero che le trasformi in

materia prima per più vasti cicli di produzione. Ma per questo è necessario che gli atti burocratici autorizzativi e che le normative europee siano in sintonia con questi progetti e rendano davvero obbligatorio l'utilizzo di una precisa percentuale di plastica riciclata nei manufatti”. Riciclo e riutilizzo di qualità sono dunque i nuovi parametri di un'azienda leader della Green circular economy come lo è di fatto, e da oltre 25 anni, la Montello.



La sede di Montello Spa

Altro tema caldo è proprio quello relativo alle specifiche norme europee relative al riciclaggio della plastica. Norme che si inseriscono in un progetto globale che ha come obiettivo la riduzione delle emissioni di CO₂. “Nel nostro settore è purtroppo noto che la data del 2030 è il momento in cui diventerà obbligatorio l'utilizzo di almeno il 30% di plastica riciclata nei manufatti, più che un traguardo decisivo rischia di tramutarsi in un momento di shock e di difficoltà per molti. Il motivo? La normativa - secondo il presidente Roberto Sancinelli - non ha stabilito una crescita graduale dell'impiego di plastiche riciclate fino ad arrivare al 30% entro il 2030 ma ha scelto una strada diversa segnando quella data come indicativa dell'obbligo del 30% per tutti. Credo servisse un approccio strategico diverso per intraprendere un percorso di transizione ecologica più graduale che si inserisse meglio in un contesto di sviluppo industriale di tutta la filiera delle materie plastiche”. Concetti come la valutazione del ciclo di vita dei prodotti, la riduzione delle emissioni di CO₂ e la

PRONTI A RILANCIARE L'ECONOMIA IN CHIAVE GREEN

Montello Spa opera nel settore del recupero e riciclo di rifiuti organici e di imballaggi in plastica post-consumo ed è proprietaria di tre siti produttivi, il più importante dei quali è nel Comune di Montello (Bergamo). Il secondo sito nel comune di Stradella (Pavia) è specializzato nel riciclo dei rifiuti da polimero Hdpe, sempre proveniente dalla selezione degli imballaggi in plastica post-consumo da raccolta differenziata; il terzo nell'ex area Alfa Romeo di Arese, oltre a partnership in altri siti produttivi del settore in Toscana, Umbria e Sicilia.





riduzione progressiva dell'utilizzo delle risorse fossili e naturali sono dunque già perseguiti ogni giorno dalla Montello con risultati importantissimi per l'ambiente e le persone. Nello stabilimento sito nell'omonimo Comune di Montello, sono infatti riciclate 350.000 tonnellate l'anno di imballaggi in plastica post-consumo, da cui si ricavano nuovi manufatti, e 750.000 tonnellate l'anno di frazione organica da cui si ricava biogas utilizzato per produrre biometano per autotrazione, anidride carbonica per uso industriale fra cui il beverage, oltre a un fertilizzante organico di elevata qualità utilizzato in agricoltura in sostituzione di fertilizzanti chimici. Un'attività di riciclo che consente di evitare emissioni di CO₂ per circa 800.000 tonnellate/anno.

Ogni anno alla Montello entra più di 1 milione di tonnellate di rifiuti da riciclare di questi l'80% esce trasformato in Materie Prime Seconde (Mps) e in Prodotti End Waste mentre il 20%, che sono i residui decadenti dai processi produttivi di riciclo in materia, sono avviati a smaltimento presso inceneritori e discariche per tale scopo. Prossimi step: valorizzare energeticamente all'interno della Montello il 20% dei residui oggi inviati a smaltimento (ma che hanno un alto potere calorifico), per produrre energia elettrica e termica per autoconsumo rendendo la Montello autosufficiente; avviare un impianto di "riciclo molecolare" per la produzione di olio di sintesi da plastiche poliolefiniche destinato alla produzione di polimeri primari che conterranno una percentuale di plastiche post consumo da riciclo; essere pronti alla produzione di idrogeno nel momento in cui il mercato del suo utilizzo ne farà richiesta.





Fidoimpresa.it è un innovativo servizio per far accedere le Aziende ad ogni forma di finanziamento d'impresa, sia essa tradizionale come il credito bancario, straordinaria come il mercato dei minibond, dei venture capital e della borsa, sia essa innovativa come il crowdfunding, il direct lending, il factoring digitale ed i sistemi basati sull'utilizzo della tecnologia blockchain.

Fidoimpresa.it è uno strumento immediato e al tempo stesso totalmente affidabile per verificare la finanziabilità di un'azienda, la fattibilità di un progetto di crescita e contestualmente iniziare subito ad istruire la pratica per attuarlo.

FIDOIMPRESA.IT S.R.L.

Start Up Innovativa FinTech

Sede legale

Via Sommacampagna 61

Centro Direzionale Quadrante Europa

37137 Verona

Tel +39 045 8780654 - Fax +39 045 8781862

A CHI SI RIVOLGE



Aziende

Semplifica il rapporto con gli istituti di credito, confezionando in pochi clic le pratiche di richiesta fidi pronte da presentare alla banca e fornendo inoltre tutti gli strumenti necessari a migliorare il rating.



Professionisti

Permette di ampliare il business mettendo a disposizione dei Clienti i più evoluti strumenti di accesso al credito, di assistenza e di informazione creditizia con report personalizzabili con il proprio brand.



Banche e Confidi

Riduce costi di struttura e tempi di risposta fornendo in outsourcing i servizi di istruttoria di pratiche fido, di informazione commerciale e in generale di monitoraggio della clientela.

 Navigazione Lago d'Iseo
NAVIGA IN UN CAPOLAVORO.

 in LOMBARDIA

 Regione Lombardia

nuova vision



Nel cuore del Blu.

Il lago d'Iseo è un luogo magico dove l'arte si fonde con la natura.

Vivi il lago navigando nel blu sulle motonavi di Navigazione Lago d'Iseo.

Scopri il Sebino romantico, i borghi tra i più belli d'Italia e Monte Isola, l'isola lacustre più grande d'Europa.

Entra anche tu in un capolavoro tra le province di Bergamo e Brescia.



 +039 035 971483 | info@navigazione lagoiseo.it | www.navigazione lagoiseo.it   

Ci sono storie che meritano di essere raccontate, storie speciali, capaci di ispirare chi le legge per quanto coraggio è servito ai protagonisti prima di arrivare a condividerle.

È un regalo poter imparare dalle esperienze altrui! Fare impresa non è una questione di fortuna; implica intraprendenza, duro lavoro, investimenti, marketing.

Ma esiste un ingrediente segreto in questa ricetta di razionale successo: è la visione, è quel guizzo di preveggenza che non tutti sono in grado di aggiungere.

Di questo vogliamo parlare.

E se il finale non è a sorpresa, credeteci, la lettura intriga ugualmente...

PRIMO PIANO

Lapp Italia
QC Terme

CASE HISTORY

Fava Bibite
Salumificio San Michele
Demetra



DAL CO-ENGINEERING ALLA CYBERSECURITY: LE SFIDE DELL'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE

Lapp Italia, filiale della multinazionale tedesca Lapp, inaugura un nuovo capitolo della sua storia: cambio al vertice e sfide strategiche

Il core business di Lapp è da sempre la fornitura di cavi e accessori per il cablaggio di macchine e impianti industriali, vere e proprie linee vitali attraverso cui scorrono energia, dati e segnali, fondamentali per far funzionare le imprese del settore manifatturiero. A ciò nel corso del tempo si è aggiunta l'offerta integrata per la realizzazione dell'infrastruttura di rete dedicata alla trasmissione dati, sulla base di un approccio olistico, dalla progettazione alla logistica fino alla consulenza sul tema della cybersecurity delle linee di produzione. Un'evoluzione, quella di Lapp Italia con sede a Desio (Monza Brianza), filiale dell'omonima multinazionale tedesca, in linea sia con lo storico motto aziendale, "Reliably connecting the world" ("Connettere il mondo in modo affidabile") sia con quello più attuale, "Alive by

Lapp", sintesi di un impegno concreto in ogni ambito della factory automation, dall'Industrial Internet of Things alla manutenzione predittiva, dall'e-mobility alla corrente continua, fino alle energie rinnovabili.

Il nuovo capitolo nella storia dell'azienda è segnato da un importante cambio al vertice, che ha visto il passaggio del testimone di managing director da Roberto Pomari, che ricopriva questo ruolo dal 2012, a Claudio Fegino, che ha assunto il nuovo incarico a settembre 2024, diventando anche responsabile del cluster South Europe.

"Sono stati dodici anni intensi, perché la missione che avevamo in Italia era di raddoppiare il fatturato", esordisce Pomari. Obiettivo più che raggiunto: "Da 50 milioni di euro siamo arrivati a oltre 200". Un risultato



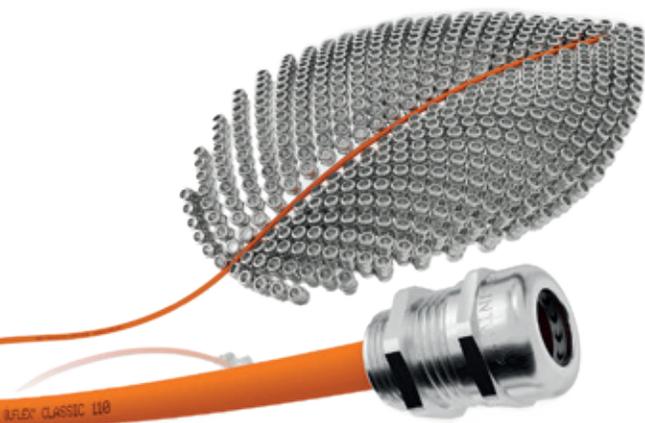
Roberto Pomari e Claudio Fegino

MULTINAZIONALE A CONDUZIONE FAMILIARE

La storia del Gruppo Lapp inizia nel 1959 quando Oskar Lapp inventa il primo cavo con conduttori colorati, chiamando questo innovativo prodotto Ölflex (marchio registrato), che diventa il primo degli attuali otto brand. Attualmente la terza generazione della famiglia è alla guida della multinazionale tedesca, che conta a livello mondiale più di 5.055 dipendenti, 21 stabilimenti di produzione, 41 filiali commerciali nei cinque continenti e oltre 100 partner commerciali, per un fatturato di 1,92 miliardi di euro nel 2022/2023.



La sede di Stoccarda



ottenuto anche grazie a importanti investimenti, in particolare l'acquisizione di alcune aziende, tra cui la bresciana Camuna Cavi, la padovana Ceam Cavi Speciali e le più recenti Ku Distribution e Unika, che hanno portato Lapp ad avere in Italia oltre 450 dipendenti con quattro siti produttivi e due società di vendita. Il nostro Paese rappresenta oggi il secondo mercato all'interno del Gruppo, dopo la Germania. "Proseguiremo nel segno della continuità, ampliando le sinergie con gli altri Paesi del cluster, ovvero Spagna e Portogallo, e allineando sempre più le nostre strategie ai macro trend del mercato", prosegue Fegino, che ha alle spalle una formazione in ingegneria meccanica e una carriera nel settore delle vendite e del marketing, con una lunga esperienza nel Sud Est asiatico.

Una delle sfide principali è quella del co-engineering: "Con il cliente si studiano soluzioni integrate, complete e personalizzate, che vengono prodotte, collaudate e infine consegnate, pronte per l'installazione plug&play", continua Fegino. Un servizio ad alto valore aggiunto, che Lapp Italia è in grado di offrire grazie allo specifico know-how dell'ufficio tecnico interno e a soluzioni all'avanguardia, come la gamma di cavi precablati e sistemi di collegamento integrati Ölflex Connect. In quest'ottica va visto anche il recente ampliamento dell'hub in Repubblica Ceca, mentre nei prossimi anni a Mantova verrà costruito un grande centro logistico

“**Nei prossimi anni a Mantova verrà costruito un grande centro logistico per ridurre sempre più la distanza tra fornitore e cliente all'interno della supply chain**

"per ridurre sempre più la distanza tra fornitore e cliente all'interno della supply chain, esigenza generale emersa con forza durante la pandemia". Strategico per Lapp è anche il campo dell'Industrial Communication, in cui rientra la produzione di prodotti e componenti per la trasmissione dati a livello industriale: "L'interconnessione e la digitalizzazione richiedono ormai di prestare una crescente attenzione alla cybersecurity", riprende Pomari, che ha assunto la guida dell'Industrial Communication Center of Competence, ovvero il nuovo application center multisede istituito dal Gruppo. "Offriamo soluzioni e servizi specifici per la comunicazione nelle reti di trasmissioni dati e la protezione dei sistemi di automazione industriale e dei dispositivi connessi, utilizzati per controllare e gestire le operazioni e i processi fisici. Con la Strategy 2027, infine, Lapp pone anche la sostenibilità al centro della sua crescita: l'impegno a un uso più responsabile delle risorse coinvolge tutto il personale, che viene sensibilizzato attraverso varie iniziative, tra cui l'organizzazione dei Sustainability Days.



QUANDO IL BENESSERE È UN PIACERE CHE VA CONDIVISO

QC ha introdotto un approccio olistico alla cura del corpo, a cui ha unito anche l'attenzione agli aspetti psicologici e sociali

Una rivoluzione che ha preso il via nel 1998 ai Bagni Vecchi di Bormio, nel cuore della Valtellina “La nostra storia comincia ormai 25 anni fa quando io, che allora facevo l’avvocato, e mio fratello Saverio, che era impresario edile, abbiamo ereditato una grande struttura per balneoterapia termale, che aveva bisogno di un forte rinnovamento, a Bormio, in Valtellina. Osservando le persone e intuendo i loro bisogni, abbiamo capito che dovevamo cambiare il paradigma, trasformando la classica pratica terapeutica in un’esperienza di benessere a 360 gradi”. Andrea Quadrio Curzio, ceo & chief experience and operations, ripercorre così l’inizio di un’avventura che ha portato QC a essere oggi il gruppo leader nell’ospitalità italiana, con un fatturato di quasi 150 milioni nel 2023 e una previsione di 180 milioni per il 2024. Una crescita costante, fatta di un vivace e costante susseguirsi di nuovi progetti, che caratterizza anche la stagione 2024-2025. “In programma abbiamo l’ampliamento del centro spa di New York, grazie a un secondo lotto di 3.000 metri quadri, che porterà al raddoppio dell’attuale superficie. Poi inaugureremo

QC Room Milano, il nostro primo smart hotel, poco distante dalla spa presente nel capoluogo lombardo. Sarà una struttura molto curata, ma dall’atmosfera informale, diversa dagli alberghi che già abbiamo in altre destinazioni”.

Nella primavera 2025 la nuova apertura a Salsomaggiore renderà omaggio alla storia del complesso Terme Berzieri: “La zona benessere sarà molto ampia, fino a 6.000 metri quadri, anche se la superficie più estesa resterà quella di San Pellegrino con i suoi 8.000 metri quadri”. Sempre a proposito di nuovi centri, nel 2025 vedranno la luce anche QC Treviso e QC Pontresina, in Engadina, che offriranno sia la dayspa sia l’hotel, mentre entro fine 2024 verrà presentata una nuova linea di skincare, oltre al restyling della tradizionale linea di profumazioni per l’ambiente. Guardando a un futuro più lontano, “stiamo valutando di aprire una sede a Mandello del Lario, sul lago di Como, e di raddoppiare la nostra presenza a Milano, nella zona nord ovest della città. L’espansione all’estero continua invece con Parigi e l’Ile de France”. La chiave del successo della formula QC, secondo

Prendersi cura di sé significa anche favorire il recupero emotivo e nutrire la mente, soprattutto in una società, come quella attuale, sempre più veloce, connessa e complessa

New York, piscina Tears of the clouds





Chamonix, vasca Infinity



Dolomiti, vasca dell'Enrosadira

Quadrio Curzio, è aver capito che la ricerca del benessere non comprende solo l'aspetto fisico, ma anche quello psicologico e sociale. "Fin dall'inizio abbiamo introdotto una serie di innovazioni per rendere questa esperienza bella e piacevole sotto vari punti di vista, a partire dall'abbellimento degli ambienti, che prima erano molto ospedalizzati", continua il ceo. "Abbiamo poi incoraggiato i nostri ospiti a condividere questi momenti con le persone a cui si vuole bene, che si tratti di un partner, di familiari o di amici". Un'idea che è stata decisamente ben accolta: oggi il 93% di chi frequenta i centri QC lo fa in compagnia. "In particolare le donne, che nelle città arrivano a rappresentare il 70% della clientela, hanno l'abitudine di ritagliarsi del tempo da trascorrere insieme alla mamma, a una sorella, alle amiche o alle colleghe". Prendersi cura di sé significa anche favorire il recupero emotivo e nutrire la mente, soprattutto in una società, come quella attuale, sempre più veloce, connessa e complessa. "Un bisogno che si è fatto ancora più forte dopo la pandemia, al quale rispondiamo con tre ingredienti sempre più validi, come poesia, magia e bellezza", conclude Andrea Quadrio Curzio. "In quest'ottica abbiamo introdotto la

ATTENZIONE AL TERRITORIO

QC conta attualmente 12 spa destination per un totale di 1.800.000 ospiti all'anno e oltre 1.000 collaboratori: Bormio, con i Bagni Vecchi e Nuovi, Milano, Torino, Roma, Pré-Saint-Didier, Dolomiti, San Pellegrino, Garda, Chamonix, Monte Bianco e New York. L'attenzione all'ambiente da parte del gruppo si traduce in scelte architettoniche e tecnologiche sostenibili, ma anche nel recupero di edifici storici di pregio e nella generazione di attrattività turistica in aree non particolarmente fiorenti.



Monte Bianco

possibilità di assistere a spettacoli musicali durante la giornata alla spa, oltre ad arricchire continuamente le pratiche di benessere con un'offerta variegata, dalla vasca cinema alla sauna rotante". Insomma: rilassarsi sì, annoiarsi no.

CASE HISTORY



L'ACQUA MINERALE CHE NASCE DAL CUORE DELLE PREALPI COMASCHE

Dalla fonte San Graziano inizia la nuova avventura di Fava Bibite, nel settore imbottigliamento soft drinks da oltre cinquant'anni

Si infila nelle viscere delle montagne che dominano il Lago di Como a un'altezza di circa 1.000 metri sul livello del mare, cominciando così un lungo viaggio attraverso profonde stratificazioni di rocce millenarie, di natura carbonatica - dolomitica e silicea, che la arricchiscono di sali minerali e oligoelementi. Dopo ben 65 anni, protetta dalla natura, giunge infine alla sorgente di Mariano Comense, a 300 metri sul livello del mare, dove ha sede Fava Bibite, all'interno del Parco Naturale delle Groane.

A partire dall'estate 2024 l'Acqua Minerale San Graziano arriva sulle tavole dei migliori ristoranti in eleganti bottiglie di vetro da 75 e 37,5 cl con esclusivo design dell'etichetta che richiama il profilo delle Prealpi Comasche. "Dopo anni di approfonditi studi geologici basati sulla conoscenza dell'origine glaciale del nostro territorio, e analisi di laboratori specializzati durante le fasi di ricerca, abbiamo individuato questa falda profonda dalla quale fuoriesce un'acqua oligominerale adatta al consumo quotidiano, ideale per coloro che apprezzano la qualità e la naturalezza", spiega l'amministratore Davide Fava, terza generazione della famiglia alla guida della storica azienda comasca. "Disponibile anche nelle linee lievemente frizzante e frizzante, ha un residuo fisso bilanciato di 154 mg/L e un pH alla sorgente pari a 8. L'essere naturalmente alcalina la rende parte di un gruppo di acque piuttosto rare, molto apprezzate per le loro proprietà, soprattutto negli Stati Uniti e in Asia. Oltre a un basso livello di nitrati



“La storia di Fava Bibite ha radici profonde: una storia di successo, favorito dalla direzione familiare che, determinata nella ricerca della qualità, è stata in grado di coniugare tradizione e innovazione

(2,3 mg/L), si distingue per la totale assenza di arsenico". L'acqua minerale San Graziano viene utilizzata anche per la produzione delle nostre bevande, che derivano da un'esperienza di oltre cinquant'anni nel settore dell'imbottigliamento soft drinks: Imperdibile, la linea che coniuga tradizione e innovazione offrendo 14 gusti diversi tra acque toniche, ginger beer, gazzosa, chinotto, limonata; Spuma Alpina, linea storica rivisitata in chiave moderna; Sole Rosso, linea di prodotti biologici. "La storia di Fava Bibite - prosegue Davide Fava - ha radici profonde: fondata da mio nonno Vincenzo nel 1955, è stata poi guidata da mio padre Giovanni, che l'ha trasformata da piccola attività artigianale a industria, aprendo la strada alle collaborazioni di produzioni conto terzi con importanti società multinazionali. La nostra costante dedizione alla qualità ci ha spinti a prendere decisioni importanti, a volte in controtendenza, tra le quali l'abbandono delle bottiglie in plastica da oltre 15 anni per concentrarci esclusivamente su quelle in vetro e alluminio. Siamo stati una delle prime realtà nel settore alimentare a sviluppare bevande biologiche con ingredienti di filiera made in Italy, destinate all'esportazione verso mercati esteri di nicchia, attratti dall'eccellenza tipica del nostro Paese". Attualmente, Fava Bibite conta 40 dipendenti, registra un fatturato di 12 milioni di euro e si estende su una superficie coperta di 10.000 metri quadrati, all'interno di un'area complessiva di 35.000 metri quadrati. "Oltre all'Unione Europea, i nostri prodotti vengono spediti in Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Canada, Corea del Sud, Giappone e Sud America. Negli ultimi dieci anni, c'è stata un'inversione di tendenza: il consumatore, sempre più consapevole,



QUALITÀ A LIVELLO MONDIALE

Producendo per clienti di tutto il mondo, Fava Bibite dispone delle più importanti certificazioni alimentari internazionali, come Brc Food Standard (sviluppato dal British Retail Consortium), Eu Organic e Usda Organic, oltre a possedere le certificazioni kosher e halal. Inoltre, condividendo l'utilizzo di un codice etico nelle politiche produttive e commerciali, è membro del Sedex, un'organizzazione non-profit dedicata al conseguimento di pratiche commerciali etiche e responsabili nelle catene di fornitura globali.

predilige bevande di alta qualità con ingredienti naturali, prive di conservanti e coloranti artificiali. Oggi il nostro marchio, simbolo della profonda passione per la qualità e dedizione al benessere dei consumatori, continua a brillare nel panorama delle bibite italiane e porta con orgoglio il vessillo del made in Italy nel mondo, ottenendo ogni anno importanti premi e riconoscimenti anche dalle più autorevoli riviste enogastronomiche, tra le quali il "Gambero Rosso".





UN'IDENTITÀ FORMALE ALL'IMPEGNO VERSO LA SOSTENIBILITÀ

Dal 2023 Salumificio San Michele è diventato società Benefit dando struttura, consistenza ed evidenza alla gestione integrata della responsabilità sociale d'impresa nel proprio core business



Serena Somenzi, consigliere delegato alla sostenibilità

Nel panorama imprenditoriale contemporaneo le società Benefit sono modelli di business d'avanguardia, in cui si cerca di armonizzare la ricerca del profitto con la responsabilità sociale e ambientale: l'Italia è stata la prima nazione in Europa a riconoscere questa forma giuridica, che è stata introdotta con la Legge di Stabilità del 2016 (n. 208/2015).

A questo nuovo concetto di azienda si è ispirato anche Salumificio San Michele: la storica azienda con headquarter in Offanengo, in provincia di Cremona, ha pertanto avviato il percorso che nel luglio 2023 l'ha portata a trasformarsi in società Benefit.

"Tra le tante possibili iniziative di sviluppo di questi temi, la scelta di modificare lo Statuto, interiorizzando le finalità di beneficio comune, è stata promossa per ragioni di riconoscimento da parte degli stakeholder aziendali", spiega Serena Somenzi, consigliere di amministrazione con delega alla sostenibilità.

"L'indicazione di società Benefit accanto alla ragione sociale comunica infatti in modo deciso e immediato l'inizio di un percorso profondo e strutturato, che influenza molti aspetti dell'attività aziendale".

Per guidare questo processo è nata la collaborazione con Seneca Srl, una società di consulenza attiva da 25 anni, che ha svolto un ruolo chiave nell'estrinsecare la nuova natura dai valori e principi di sempre.

DI PADRE IN FIGLIO

Salumificio San Michele nasce oltre quarant'anni fa a San Michele Tiorre, frazione del Comune di Felino (Parma), nel cuore della Food Valley italiana. Il primo stabilimento viene acquisito nel 1978 da Giuseppe Cremonesi, padre dell'attuale amministratore delegato Daniele: nel tempo si aggiungono lo stabilimento di Langhirano, poi quello di Offanengo, dedicato al disosso e alla logistica, e infine un secondo impianto sempre a Langhirano, dedicato all'affettamento. L'azienda esporta i propri prodotti in tutto il mondo con una produzione di circa 800.000 prosciutti l'anno.



“Le finalità di beneficio comune, che il Salumificio ha formalizzato nello statuto, non sono fattori aggiuntivi e indipendenti, ma vanno perseguite nello svolgimento del business in maniera integrata”.

In concreto gli impegni assunti prevedono diverse azioni: dal miglioramento nutrizionale dei prodotti alla riduzione dell'impatto ambientale, attraverso l'uso crescente di energia rinnovabile e l'adozione di principi di economia circolare; dalla creazione di un ambiente di lavoro sicuro e inclusivo, con particolare attenzione ai lavoratori stranieri, ad una misurazione e comunicazione trasparente attraverso l'utilizzo di strumenti e standard di autovalutazione.

“Il Salumificio - prosegue Somenzi - ha elaborato un sistema di rendicontazione per trasmettere agli stakeholder i risultati dell'anno e mantenere una comunicazione aperta con la comunità e il mercato, contribuendo a consolidare la fiducia”. Il Cda si è arricchito inoltre di nuove competenze con l'ingresso di due nuovi consiglieri indipendenti ed è stata introdotta la figura del 'Responsabile di Impatto', che supporta gli amministratori nel monitoraggio delle azioni adottate per il raggiungimento del beneficio comune.

“La decisione di diventare una società Benefit deve necessariamente essere motivata da un impegno autentico verso la sostenibilità e il bene

comune - specifica Somenzi

- Diversamente il Consiglio di Amministrazione non è esente da responsabilità. Per bilanciare gli interessi degli azionisti con quelli di un'ampia gamma di stakeholder stiamo definendo gli strumenti e le metodologie più idonee per coinvolgere in prima persona dipendenti, clienti, fornitori e comunità in cui operiamo. La voce, le opinioni e le necessità di tutti sono fondamentali per il nostro processo di crescita coerentemente con le finalità di beneficio comune”.

Guardando al futuro, il Salumificio San Michele sta attivamente definendo obiettivi specifici e azioni mirate da implementare ogni anno: un impegno continuo, che testimonia la volontà di fare del proprio meglio per progredire in ambito sociale e ambientale, oltre che economico.

“La scelta strategica di trasformarci in società Benefit rappresenta una vera e propria roadmap per il nostro agire futuro, con l'ambizione di diventare un punto di riferimento per il settore”, conclude Somenzi, che aggiunge: “La relazione di impatto, ora disponibile sul sito internet, verrà integrata nel bilancio di sostenibilità che dal 2025 verrà redatto in linea con i più recenti standard europei, coerentemente con la Direttiva sul Reporting di Sostenibilità (Csdr)”.



“Guardando al futuro, il Salumificio San Michele sta attivamente definendo obiettivi specifici e azioni mirate da implementare ogni anno

QUI LA QUALITÀ SI SENTE

Demetra è un'oasi di bontà nel cuore della Valtellina



A Talamona, in provincia di Sondrio, ha la sua sede un'azienda nota per le specialità che offre al mondo della ristorazione. Si chiama Demetra, proprio come la dea greca della terra e del grano, e da 40 anni produce e commercializza oltre 500 specialità



Romolo Verga, sales marketing manager e partner di Demetra

destinate ai professionisti del food, tra cui sottoli, ortaggi e legumi naturali e ricettati, salse, creme e sughi, condimenti, brodi e fondi, ma anche pesce, crostacei, frutta e dessert. Attraverso Wiberg, storica azienda austriaca, vanta nel suo portfolio anche spezie e condimenti.

Un'oasi di bontà ma, soprattutto, di qualità, adagiata sul versante sud della Valtellina, culla dell'enogastronomia lombarda, le cui specialità sono apprezzate ovunque, basti pensare alla bresaola, ai pizzoccheri, agli sciatt o alla polenta.

La crescita che ha fatto dell'azienda un vero e proprio leader del settore è certamente dovuta all'eccellenza dei suoi prodotti, selezionati all'origine e lavorati con le migliori tecnologie. "Desideriamo essere il partner ideale per i distributori Horeca - spiega Romolo Verga, partner e sales & marketing manager di Demetra - come azienda produttrice in grado di offrire anche servizio pre e post vendita con i nostri chef promoter".

“ Nel suo vasto assortimento Demetra conta anche oltre un centinaio di ingredienti che si sposano pienamente con le necessità dei moderni chef e pizzaioli

L'ACCADEMIA PER FORMARE I COMMERCIALI

È stata recentemente inaugurata la Demetra Food Academy, uno spazio pensato per la formazione professionale di tutti i commerciali che operano con la Demetra di Talamona, Sondrio, ma anche all'ospitalità dei clienti per degustazioni ed eventi promozionali. Un'area del gusto di oltre 300 metri quadrati su tre zone distinte: una cucina didattica e dedicata allo show cooking, una cucina professionale e uno spazio bar e ristorante che, in totale, arriva ad accogliere e far venire l'acquolina a oltre 50 persone.



Demetra Food Academy

E in Demetra la crescita non si ferma e i numeri danno conto di un'azienda forte e dinamica: 110 addetti nelle due unità produttive, oltre 8.000 tonnellate di vegetali e funghi, oltre 2 milioni e mezzo di buste alimentari confezionate per oltre 50 mila clienti finali serviti in Italia.

È in corso un potenziamento del reparto di ricevimento e lavorazione delle materie prime fresche e del reparto produttivo, che prevede una nuova linea di cottura basata sul sistema esclusivo Diva System (Direct Injection, Vacuum cooking, All in one): una tecnologia che combina la cottura sottovuoto con l'iniezione diretta di vapore. Con questo metodo si ottengono numerosi vantaggi rispetto ai sistemi tradizionali, mantenendo inalterata la fragranza delle materie prime, riducendo la quantità di ossigeno a contatto con il prodotto ed evitando così l'ossidazione e quindi il degrado del colore e del sapore degli alimenti.

Tra i progetti più innovativi made in Demetra c'è, per esempio, la Crem à Poche, il primo sac à poche sterilizzato, e quindi a lunga scadenza, per creme salate che recentemente ha ottenuto anche un riconoscimento nel concorso "Innovation Award", patrocinato dall'Università Cattolica di Piacenza e dalla Cooperativa Italiana Catering. Un erogatore di creme di tantissimi tipi - alle verdure, ai formaggi e diverse altre - da usare proprio come la tradizionale sac à poche, pratico, igienico e facilmente maneggevole, che permette di risparmiare tempo e guadagnare in precisione. Un'attenzione dovuta, soprattutto in un periodo storico in cui la consapevolezza sulla qualità e sulla salubrità del cibo è aumentata molto tra i consumatori, anche quando si trovano a mangiare fuori casa.

Demetra non dimentica mai il legame con il territorio, la sua cucina e le sue tradizioni. Questo non ha impedito all'azienda di guardare oltre, ampliando la sua offerta apportando grande innovazione al settore in cui opera, sempre con un occhio di riguardo alle tendenze contemporanee del gusto e dell'alimentazione moderna. "Puntiamo molto su un'ampia gamma di specialità - spiega ancora Verga - Infatti, nel nostro assortimento contiamo più di centinaia di ingredienti che si sposano pienamente con le necessità dei moderni chef e pizzaioli. Proprio in base ai consigli che riceviamo da loro e alle loro attuali esigenze, abbiamo nel tempo rafforzato la nostra offerta".





BRIGLIA

• 1949 •



DOSIER VENEZIA

Arqua Petrarca

BORGHI VENETI: PICCOLI GIOIELLI CHE RISPLENDONO DI MAGIA

Un affascinante tuffo tra natura, cultura, arte e tradizione dal mare alla montagna, attraverso pianura e colline

Quindici perle venete che fanno parte di due club di grande prestigio: Borghi più Belli d'Italia e Borghi Bandiere Arancione. È il patrimonio storico, culturale, architettonico disseminato sul territorio di cui può vantarsi il Veneto, dove tra litorale, dolci colline, vaste pianure e le cime maestose delle Dolomiti anche gli antichi borghi raccontano una storia originale, gloriosa e spesso unica.

Non di rado circondati da mura medievali e dominati da castelli e torri, questi gioielli incastonati in paesaggi da sogno offrono un tuffo nel passato ricco di arte e tradizione. Luoghi dove la vita scorre lenta rimandando a ritmi antichi e dove ogni angolo rappresenta un tassello di un suggestivo racconto. Sono spazi in cui si coglie anche il legame profondo che lega le persone ai propri luoghi, espresso nella cura per la valorizzazione di ogni particolare, per restauri filologici straordinari, per un'attenzione a mantenere al meglio ogni aspetto - architettonico, ambientale e culturale - al fine di poterlo condividere anche con gli ospiti ben accolti.

Del resto, far parte dei Borghi più Belli d'Italia significa essere espressione di un grande museo a cielo aperto, di una rete di eccellenze italiane il cui tratto distintivo è la bellezza, intesa come "promessa di felicità", come l'atmosfera che si sprigiona da un paesaggio o il fascino del tempo che passa. Altrettanto significativo e prestigioso è riuscire a fregiarsi della Bandiera Arancione, perché è il riconoscimento di qualità turistico-ambientale conferito dal Touring Club italiano alle località della penisola con meno di 15mila abitanti che si distinguono per la qualità dell'accoglienza turistica, la sostenibilità ambientale e la cura del patrimonio artistico-culturale.

Molti e diversi, dunque, i motivi che sollecitano un affascinante viaggio tra natura, cultura, arte e tradizione,

nei centri veneti (www.veneto.eu) spesso non del tutto conosciuti e che sono una garanzia di meraviglia e stupore.

Marostica

Adagiata sulla fascia pedemontana, Marostica, in provincia di Vicenza, è racchiusa tra le antiche mura dei suoi castelli e conserva ancora oggi la magia delle epoche passate. La celebre partita a scacchi, rievocazione medievale con "pedine viventi" in costume d'epoca, è la massima espressione della sua tradizione. Da non perdere le sue gustosissime ciliegie Igp.

Asolo

Nel Club dei Borghi più Belli d'Italia, Asolo, in provincia di Treviso, fu definito da Giosuè Carducci "la città dai cento orizzonti" per la sua incantevole posizione panoramica



PH: DAVIDE BUSETTO



Panoramica di Asolo



PH. DAVIDE BUSETTO

Montagnana, in provincia di Padova, è tra le città fortificate del Veneto quella che meglio conserva le sue mura merlate guelfe

Montagnana

Parte del Club dei Borghi più Belli d'Italia, Montagnana in provincia di Padova è, tra le città fortificate del Veneto, quella che meglio conserva le sue mura merlate guelfe. L'imponente anello, circondato da un fossato a prato intervallato da 24 torri, fu costruito dai Carraresi su precedenti fortificazioni. Tra le eccellenze gastronomiche, l'imperdibile Prosciutto Veneto Euganeo Berico Dop.

Portobuffolè

Portobuffolè in provincia di Treviso è uno dei Borghi più Belli d'Italia e conobbe il periodo di maggior splendore con il dominio veneziano. Il cuore del centro storico è la piccola e raffinata Piazza Beccaro, circondata da palazzi dalle importanti facciate, alcune delle quali affrescate. Da vedere anche la Dogana, il Monte di Pietà, la Loggia comunale, rifacimento del fondaco gotico, e il duomo.

Soave

Soave, in provincia di Verona, è una graziosa cittadina medievale dove spiccano il castello e i numerosi palazzi antichi. Il maniero, con la sua possenza, domina l'intero territorio. Le affascinanti mura Scaligere, intervallate da 24

Montagnana, cammino di ronda



tra le colline. Dal 1489 al 1509 il suo castello divenne la prestigiosa residenza di Caterina Cornaro, regina di Cipro. Il simbolo del borgo è la Rocca, che domina il paesaggio dalla vetta del Monte Ricco offrendo una vista spettacolare. Appena fuori il centro cittadino, per gli amanti del golf un impegnativo e affascinante percorso a 18 buche.



Portobuffolè

PH. DAVIDE BUSETTO



Arquà Petrarca



Cison di Valmarino

torri merlate alla “ghibellina”, circondano interamente il suggestivo borgo. È conosciuta in tutto il mondo anche per il suo omonimo vino bianco.

Caorle

Caorle, in provincia di Venezia, è una rinomata località balneare con una bella spiaggia attrezzata dove vivere vacanze indimenticabili. Una “Venezia in miniatura” fatta di calli, campielli, case affrescate, preziosi edifici storici e il duomo, con il suo caratteristico campanile. Da vedere anche il vicino Porto Peschereccio, dove si svolge il mercato del pesce accrescendo il fascino di borgo marinaro.

Arquà Petrarca

Nel club dei Borghi più Belli d’Italia, Arquà in provincia di Padova è un piccolo gioiello immerso nella quiete dei Colli Euganei. Un suggestivo borgo medievale ricco di palazzi e ville eleganti. Qui dimorò il poeta Francesco Petrarca. Interessante anche l’omonimo laghetto, inserito nella lista del Patrimonio dell’Umanità Unesco per la presenza di reperti palafitticoli di epoca preistorica.

Cison di Valmarino

Cison di Valmarino, in provincia di Treviso, è uno Borghi più Belli d’Italia, dominato dalla mole del possente Castello Brandolini, complesso fortificato del XII secolo. Il cuore del centro storico è Piazza Roma, sulla quale si affacciano edifici di grande pregio. Cison è meta ideale anche per piacevoli passeggiate nella natura, come il percorso la “via dell’acqua” tra vecchi lavatoi, canalette e antichi mulini.

San Giorgio di Valpolicella

Nel veronese, San Giorgio di Valpolicella è un silenzioso borgo arroccato, a pochi passi dal Lago di Garda, immerso nella quiete di vigneti e ulivi: una piccola perla che dal 2015 è entrata a far parte del Club dei Borghi più Belli d’Italia. Il cuore del paese è la Pieve longobardo-romantica, uno dei più antichi luoghi di culto del veronese risalente all’VIII secolo, con il suo pregevole chiostro.

PH: DAVIDE BUISETTO



San Giorgio di Valpolicella





PH: DAVIDE BUSETTO

Malcesine, Lago di Garda



Malcesine

Dominata dall'elegante castello e caratterizzata da suggestivi vicoli medievali, Malcesine in provincia di Verona è una località romantica e poetica. Considerata la "perla del lago", Malcesine è entrata nel Club dei Borghi più Belli d'Italia nel 2023. Per godere di vedute mozzafiato sul Lago di Garda, imperdibile la salita con la funivia Malcesine Monte Baldo con le cabine panoramiche rotanti.

Chioggia

Un tuffo in un'atmosfera magica tra calli, ponti e pittoreschi canali che rendono la veneziana Chioggia una piccola Venezia. Da non perdere una passeggiata lungo

il Corso del Popolo, piazza aristocratica e raggiate, dove spicca la Torre dell'Orologio. In ambito gastronomico è da ricordare per il radicchio di Chioggia Igp.

Follina

Un piccolo borgo, luogo di spiritualità, inserito nel club dei Borghi più Belli d'Italia: è Follina, in provincia di Treviso. Qui sorge l'Abbazia cistercense di Santa Maria, complesso dal grande valore artistico dove è custodita la statua della Madonna del Sacro Calice, oggetto di venerazione e pellegrinaggio. Di grande impatto anche lo splendido chiostro e il chiostro dell'Abate del XIII secolo.



PH: DAVIDE BUSETTO

Abbazia cistercense di Santa Maria di Follina



Mel, Borgo Valbelluna



Sottoguda, Rocca Pietore

Mel di Borgo Valbelluna

Un piccolo borgo dal grande fascino, il bellunese Mel è entrato nel 2017 nel club dei Borghi più Belli d'Italia. Il suo centro storico è un insieme armonioso di edifici di diverse epoche. In frazione Villa di Villa sorge imponente il Castello di Zumelle, presidio militare di difesa arroccato su uno strapiombo.

Borghetto di Valeggio sul Mincio

Suggestivo e romantico, appartiene al Club dei Borghi più Belli d'Italia anche il veronese Borghetto di Valeggio sul Mincio. Perdersi tra le sue viuzze, ammirare gli antichi mulini sull'acqua e le caratteristiche casette è un vero

incanto. Da non perdere, il Castello Scaligero del vicino comune di Valeggio sul Mincio, che domina il paese e la valle del Mincio con le sue tre torri.

Sottoguda

Scigno alpino ai piedi della Marmolada, Sottoguda - frazione di Rocca Pietore in provincia di Belluno - è uno dei Borghi più Belli d'Italia. Questo suggestivo villaggio alpino è caratterizzato dai "tabiè", antichi fienili in legno usati un tempo per il ricovero del bestiame e degli attrezzi agricoli. A pochi passi dal centro, la Gola dei Serrai, un incredibile canyon scavato dal torrente Pettorina con pareti verticali alte più di 100 metri.



Borghetto di Valeggio sul Mincio

Nuova vita al legno, lunga vita agli alberi.



Guardate, qui c'è una magia buona: il Pannello Ecologico® 100% legno riciclato. Sapete quanti alberi sono stati abbattuti per realizzare questa bellissima cameretta? ZERO. La prossima volta che comprate un mobile, chiedetelo anche voi. Con il Pannello Ecologico® proteggiamo la natura e i bambini possono finalmente sognare un mondo con più alberi.

grupposaviola.com



The Eco-Ethical Company



*Ci sono fili invisibili
che uniscono le realtà
di business con la cultura
delle regioni.
Esiste un'identità
imprenditoriale che non
si impara a scuola.
Le radici degli alberi
affondano nel terreno
per trarne nutrimento.
Allo stesso modo le aziende
nascono e si sviluppano
in un preciso luogo
assorbendone la cultura
e restituendo welfare locale
e comunitario.
Uno scambio produttivo
imprescindibile, che ci
convince a parlare dell'Italia
e dei suoi territori anche
attraverso le imprese.*

IN QUESTO NUMERO

Provincia Autonomia di Trento



L'ECOSISTEMA TARENTINO PRESENTA IL SUO MODELLO DI ECONOMIA SOSTENIBILE

La Provincia Autonoma di Trento “sponsorizza” il meglio della green economy made in Trentino a Ecomondo



Michele Tait, coordinatore espositori per la Provincia Autonoma di Trento

La tutela dell'ambiente e la sostenibilità sono da anni temi centrali per la Provincia autonoma di Trento, che sulla scorta di Agenda 2030 dell'Onu, nel 2021, si è dotata di una Strategia Provinciale per lo Sviluppo Sostenibile (Spross). Un documento che declina la visione

del Trentino sostenibile del futuro e le azioni concrete da mettere in campo entro il 2030, attraverso l'individuazione di cinque aree strategiche di intervento: Trentino più intelligente, più verde, più connesso, più sociale e più vicino ai cittadini e 20 obiettivi provinciali di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Lo strumento, nato anche a seguito di un percorso che ha coinvolto la società civile, è diventato un punto di riferimento per la programmazione strategica, finanziaria e settoriale dell'Amministrazione provinciale e, grazie a politiche virtuose, sta consentendo di raggiungere risultati positivi in materia di risparmio energetico, utilizzo dei suoli e delle acque, gestione rifiuti, ma anche nei trasporti, agricoltura, turismo ed economia circolare. In quest'ultimo ambito in Trentino crescono significativamente le imprese e le start-up innovative che pongono al centro del loro business l'attenzione per l'ambiente e lo sviluppo sostenibile e, tra le iniziative poste in essere dalla Provincia per promuovere questo sempre più importante segmento della sua economia, c'è l'organizzazione della partecipazione di aziende trentine “green” a Ecomondo l'evento fieristico internazionale a Rimini, dedicato all'economia circolare e all'innovazione tecnologica e industriale che quest'anno si terrà dal 5 all'8 novembre.



ECONOMIA RIGENERATIVA, E NON SOLO

Dalla start-up che trasforma i mozziconi di sigaretta in materiale plastico per realizzare nuovi oggetti all'azienda che realizza gli arredi dei parchi giochi con legno, alluminio e polietilene riciclato e riciclabile, o ancora a quella che trasforma gli pneumatici esausti in una serie di manufatti, a loro volta ulteriormente riciclabili, come guaine isolanti acustiche, oggetti di arredo urbano o pavimentazioni per palestre. E, inoltre, soluzioni innovative per il trattamento delle acque o per la tracciabilità completa dell'igiene urbana, green building, energia verde e molto altro ancora. Tutto questo presso il padiglione Trentino a Ecomondo 2024.

Gli espositori trentini anche in questa edizione saranno riuniti all'interno di un unico grande padiglione e per rafforzare il concetto d'identità territoriale su ciascuno stand sarà presente il logo della farfalla, simbolo del Trentino

In particolare, è l'Agenzia per la depurazione, struttura della Provincia, che coordina, da oltre 12 anni, la presenza delle aziende trentine alla kermesse di Rimini previa pubblicazione di un bando pubblico diversi mesi prima. "C'è un grande lavoro alle spalle prima nella fase di raccolta delle adesioni all'evento - spiega l'ingegner Giovanni Battista Gatti, dirigente generale dell'Agenzia per la depurazione - poi per l'allestimento del padiglione con l'assegnazione dei singoli spazi dei nostri espositori e anche per tutta la durata della fiera, un'occasione per ribadire, con la nostra presenza come rappresentanti della Provincia, tutto il nostro sostegno a un comparto economico che sempre più eccelle anche a livello internazionale".

Gli espositori trentini anche in questa edizione saranno riuniti all'interno di un unico grande padiglione e per rafforzare il concetto d'identità territoriale su ciascuno stand sarà presente il logo della farfalla, simbolo del Trentino. "La formula, ormai rodada, del padiglione territoriale, sino alla scorsa edizione caso unico in tutta la fiera, che aggrega quanto di meglio possa esprimere l'economia circolare trentina - sostiene l'ingegner Gatti - risulta essere molto apprezzata dagli stakeholder nazionali e internazionali e dai visitatori ed è guardata con un certo interesse anche dagli altri espositori presenti in fiera. Per le nostre aziende - aggiunge - la presenza a questo importante evento è anche un'opportunità di confronto e di possibile rete con altre realtà di questo settore tanto dinamico, sempre ricco di spunti e in continua evoluzione".

Saranno oltre 30 tra aziende e start-up innovative a rappresentare il meglio della green economy trentina con prodotti, servizi e soluzioni tecnologiche avanzate: una "spedizione" che certamente si farà notare per le sue proposte originali e altamente innovative. "Ecomondo - dichiara l'assessore provinciale all'Ambiente Giulia Zanotelli - rappresenta un'occasione importante per mostrare quanto di valido e di innovativo l'ecosistema trentino, fatto di imprese ma anche di giovani start-up, centri di ricerca e agenzie di sviluppo, è in grado di offrire sul fronte dell'economia circolare e della green economy non solo al tessuto produttivo locale ma all'intero Paese. L'ambiente, le risorse naturali, il territorio e il paesaggio sono da sempre delle carte vincenti della nostra Provincia e su questi temi anche le nostre imprese possono giocare un ruolo fondamentale".





Storie di successo
dal 1984





+600

RIVISTE PUBBLICATE

+200.000

ARTICOLI SCRITTI

40

ANNI DI STORIA



publiscoop.it



Swiss International Holiday Exhibition

1-3 Novembre

Centro Esposizioni di Lugano

Con la **21° edizione**, SIHE presenterà a Lugano al pubblico svizzero **le migliori destinazioni e i migliori professionisti del turismo mondiale.**

Oltre 400 espositori e 60 paesi rappresentati: incontra luoghi, popoli e culture.

Info & biglietti su
www.sihe.ch



Tel: +41 91 6118070

Mail: info@sihe.ch



ELEGANZA E SICUREZZA IN ACQUA

La nuova era delle piscine in Sardegna con lem: esperienza, assistenza e affidabilità



Il titolare Fabrizio Coni

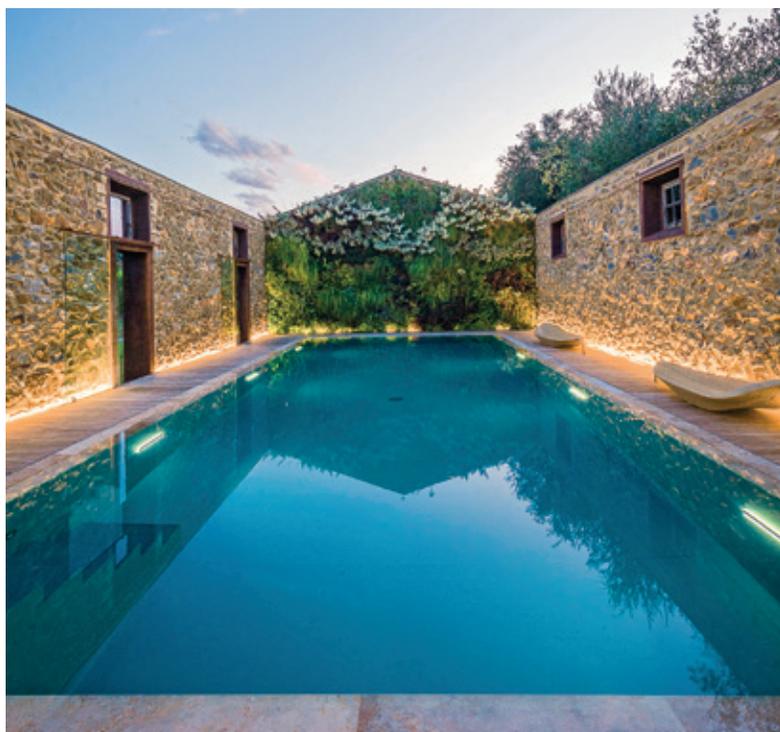
Chi di noi non ha mai provato la gioia di tuffarsi in una piscina? Che sia in una villa privata o in un hotel, la sensazione di relax e piacere è sempre la stessa. La piscina, con il suo ambiente intimo e tranquillo, offre un rifugio irresistibile. Tuttavia, anche in un contesto così sereno, gli incidenti non sono rari. Per questo motivo, è fondamentale che il design della piscina sia unito a una progettazione in sicurezza. Ecco perché lem, leader nell'installazione e manutenzione di pompe per la gestione dell'acqua, ha stretto una partnership con Piscine Castiglione, un marchio che è sinonimo di eleganza e qualità nel mondo delle piscine italiane.

“Operiamo in Sardegna da diversi anni, offrendo assistenza per piscine con i prodotti di Grundfos, il marchio più prestigioso al mondo per le pompe - racconta Fabrizio Coni, titolare di lem - Siamo l'unico referente in Sardegna e questo ci ha permesso di realizzare numerosi interventi, specialmente in Costa Smeralda, dove la richiesta di assistenza tecnica è altissima. La sicurezza è la nostra priorità. I nostri schemi operativi ci consentono di controllare tutti i passaggi cruciali sia per la corretta realizzazione impiantistica delle piscine sia per la manutenzione tempestiva, garantita dai nostri tecnici esperti e dall'affidabilità dei sistemi di pressurizzazione e aspirazione

dell'acqua di Grundfos. Perché ciò che conta è la serenità di poter godere appieno di questo meraviglioso spazio di relax”.

Un passo ulteriore che ha permesso a lem di distinguersi sul mercato è stato quello di unire sicurezza, eleganza e design, scegliendo Piscine Castiglione come partner. Questo marchio non solo ha progettato le piscine per le Olimpiadi di Parigi, ma è anche rinomato per i suoi alti standard di sicurezza e per l'estetica italiana esportata in tutto il mondo. Piscine Castiglione crea impianti mozzafiato per ogni contesto, da grandi alberghi a residenze private, con soluzioni su misura per ogni esigenza. Grazie a questa sinergia, il mercato sardo può beneficiare di piscine che non solo garantiscono sicurezza e qualità, ma anche un design esclusivo. Un'opportunità unica per chi desidera immergersi nel lusso e nella tranquillità, sapendo di essere in buone mani.

“Un passo ulteriore che ha permesso a lem di distinguersi sul mercato è stato quello di unire sicurezza, eleganza e design, scegliendo Piscine Castiglione come partner



L'atmosfera delle piscine lem

UN'IMPRESA SICILIANA AL SERVIZIO DELL'ENERGIA SOSTENIBILE

Tecnologie Solari Sicilia, i pionieri delle rinnovabili dalla Sicilia alla Lombardia



Alessandro Orto, titolare di Tecnologie Solari Sicilia

Tecnologie Solari Sicilia è uno dei maggiori fornitori di attrezzature per l'energia solare specializzato nell'installazione di impianti fotovoltaici, impianti termosolari e ottimizzatori di potenza su tutto il territorio regionale. Nata nel 2008 a Messina, l'azienda è stata fondata da Alessandro Orto in un periodo in cui i pannelli solari erano ancora costosi e il settore poco sviluppato. Inizialmente costituita da un piccolo gruppo di persone, l'azienda ha visto una rapida crescita nel mercato residenziale grazie all'ampliamento del personale commerciale e all'avvio di uno staff tecnico specializzato. Tecnologie Solari Sicilia focalizza inizialmente la propria attività sull'installazione di impianti fotovoltaici e sulla climatizzazione. Ma il 2019 rappresenta un anno cruciale, quando Orto decide di espandere l'attività aprendo un punto aziendale anche in Lombardia, una mossa che permette di ampliare ulteriormente il personale, introducendo nuove squadre di installazione esterna e progettisti, consolidando così la presenza dell'azienda anche oltre i confini siciliani. Tecnologie Solari Sicilia poi amplia la

propria offerta occupandosi di altri settori come la climatizzazione ad alta efficienza tramite l'installazione di sistemi a pompa di calore. Questi interventi consentono ai clienti di abbattere i costi energetici, intervenendo sia sulle bollette della luce sia su quelle del gas.

Realizzando opere combinate con impianti di climatizzazione, cappotti termici, infissi termici, batterie di accumulo e colonnine di ricarica, l'azienda è riuscita a portare diverse abitazioni alla classe energetica A4, ovvero a costo energetico zero.

Alessandro Orto spiega: "Per noi il comfort in casa non deve essere un lusso e non deve dipendere da eventi esterni come situazioni politiche ed economiche particolari. Questo punto è un faro della nostra azienda". Queste parole riflettono l'impegno di Tecnologie Solari Sicilia nel garantire un futuro sostenibile e indipendente dal punto di vista energetico per i propri clienti.

Grazie all'innovazione continua e al lavoro costante, Tecnologie Solari Sicilia non solo contribuisce alla riduzione dell'impatto ambientale ma rappresenta anche un modello di successo imprenditoriale.

“

Per Tecnologie Solari Sicilia il comfort in casa non deve essere un lusso e non deve dipendere da eventi esterni come situazioni politiche ed economiche particolari



Un lavoro eseguito dall'azienda

ESPERIENZA E COMPETENZA PER UN FUTURO GREEN

Le sfide di Bargain per un domani più rispettoso dell'ambiente

Competenze trasversali, costante innovazione e soluzioni personalizzate: specializzata in consulenza energetica, progettazione, installazione e manutenzione di impianti fotovoltaici e sistemi di energia rinnovabile, Bargain offre soluzioni per privati, aziende e pubbliche amministrazioni. Un modello di lavoro, quello dell'azienda, che, grazie anche alle partnership costruite e un'esperienza ventennale nel settore, le hanno permesso di avere un portafoglio clienti collocato

oggi tra i primi in Italia per volumi acquisiti: "Gestiamo circa 1 Terawatt (TW) di energia elettrica e 120 milioni di metri cubi di gas (smc)", spiega il Ceo Antonino Befumo. Elemento principe dell'azienda si configura nella capacità di offrire alle aziende servizi dedicati senza costi integrativi "ed essendo un'agenzia di brokeraggio disponiamo di più mandati diretti nazionali - aggiunge Befumo - In questo modo abbiamo un maggiore confronto, una migliore comparazione con quello che offre il

Bargain fornisce servizi di consulenza energetica personalizzata, finalizzati a ottimizzare l'efficienza energetica e ridurre i costi



Antonino Befumo, titolare di Bargain

mercato e questo ci permette di ottenere quotazioni migliori. Con Bargain siamo in grado di fornire consulenza sulle forniture di luce e gas e fonti rinnovabili, certificazioni energetiche e programmi di efficienza energetica. Il nostro supporto non si ferma alle sole forniture di energia e gas ma va oltre: offriamo una panoramica completa sullo stato dell'arte del mercato energetico e su come le aziende possono adattarsi alle nuove tendenze e alle nuove opportunità di risparmio e sostenibilità".

Bargain fornisce servizi di consulenza energetica personalizzata, finalizzati a ottimizzare l'efficienza energetica e ridurre i costi: grazie a un team di esperti e a partnership con fornitori leader nel settore, l'azienda garantisce servizi di alta qualità, conformi agli standard più elevati. "Una delle nostre sfide per il futuro è quella di promuovere un modello di sviluppo sostenibile, puntando sull'energia solare e altre fonti rinnovabili, per un domani più green e rispettoso dell'ambiente: i nostri sono legami sempre più improntati a partner che producono energia da fonti rinnovabili al 100%. Anche in azienda abbiamo fatto scelte sostenibili, a partire dall'abolizione di tutta la plastica. Tra i nostri obiettivi - dice il Ceo - c'è quello di avvicinare sempre di più la Pmi, la Pubblica Amministrazione e il settore residenziale al mondo green".



Gerba nasce dalla volontà di un imprenditore con una lunga carriera alle spalle nel settore abbigliamento Tailor Made Luxury. Da sempre Gerba Jewels è sinonimo di qualità e ricercatezza. Le sue creazioni, 100% MADE IN ITALY, sono realizzate a mano presso l'atelier di famiglia vicino a Salerno a pochi passi dalla famosa Costiera Amalfitana.





GERBA

JEWELS

ORIGINALI DA SEMPRE

Handmade in Italy



LOMBARDIA

Progetto di comunicazione ideato da Carlo Pavese

La Brianza e il suo capoluogo, Monza, sorprendono per bellezza, storia, grandi tradizioni e forte proiezione al futuro

La Brianza è molto più di una semplice provincia, è una delle aree più dinamiche e ricche d'Italia, con le proprie identità e cultura e, al tempo stesso, sublimazione delle proprie eccellenze. Creata nel 2004, comprende 55 Comuni, con Monza come capoluogo. In una direzione è porta storica d'ingresso a Milano, capitale economica e finanziaria d'Italia; dall'altra, distesa verde che dalla grande città conduce ai laghi

e alle Alpi maestose, che dall'alto delle loro vette la osservano benignamente, contemplandone la ricchezza delle campagne e delle cittadine.

La Brianza - e Monza che ne è il cuore - ha sempre rappresentato, sin dalla notte dei tempi, il "giardino dell'Eden" per la Milano che conta. Generazioni di nobili e facoltosi milanesi hanno trascorso i periodi di villeggiatura nelle meravigliose ville, gioielli architettonici di cui l'intera provincia è costellata. Partendo dalla Villa Reale di Monza, dimora estiva prima di arciduchi asburgici e, poi, di re sabaudi, nobili e sovrani hanno assistito alle funzioni religiose nelle numerose e antiche chiese, che troneggiano sulle piazze principali come simboli di un potere ancora più antico. Non è un caso se nel Duomo di Monza è ancora oggi custodita la Corona Ferrea, con la quale per secoli sono stati consacrati prima i re dei Longobardi, dei Franchi,

UNA NUOVA ANTICA PROVINCIA, DALL'IDENTITÀ INCONFONDIBILE



e successivamente i re d'Italia e Napoleone. In queste campagne ha iniziato a svilupparsi uno dei primi tessuti produttivi della storia economica nazionale, fatto di piccole aziende artigiane, botteghe familiari, officine "sotto casa": tutte realtà diventate, nel tempo, le grandi imprese dell'Italia che lavora e che produce.

Sì, perché la Brianza lavora e produce: produce beni durevoli - l'industria del mobile di qualità è uno dei capisaldi della zona - produce lavoro, produce ricchezza, e insieme a tutto questo (e proprio grazie a tutto questo) produce anche qualità della vita. Una qualità della vita che si incontra e si tocca con mano in ogni aspetto e angolo: passeggiando per le vie e le piazze delle sue cittadine si respira ancora quell'aria civilissima di pacifica convivenza che altrove pare dimenticata e sommersa dalla vita frenetica di tutti i giorni.

I profumi e i sapori della cucina locale sono quelli delle

nostre nonne, quelli di una volta che adesso rischiano di cedere il passo davanti a mode, globalizzazione e salutismo esasperato; le infrastrutture e i servizi funzionano senza intoppi, dalla viabilità alle pubbliche amministrazioni attente al particolare eppure oculate. Terra di storia, di grandi lavoratori ma anche di autentici miti italiani, la cui fama travalica non solo i confini provinciali ma anche quelli nazionali, come l'Autodromo di Monza, dove ogni anno si corre quel Gran Premio d'Italia che attrae folle di appassionati, che sovente ha visto i rossi colori della Ferrari salire sul podio del vincitore, segno trionfante dell'eccellenza italiana che sconfinava nella leggenda pura.

Ecco cosa sono Monza e la Brianza: una provincia nuova ma antica di secoli, come se fosse sempre esistita, perché quello che offrono è uno straordinario esempio di realtà vincente della Lombardia.



Palazzo di Regione Lombardia, interno

START-UP, AUTOIMPREDITORIALITÀ E RETI DI INVESTIMENTI

Guido Guidesi, assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia



Questa la ricetta per continuare a essere il motore d'Europa. Regione Lombardia sempre più all'avanguardia nelle proposte a sostegno dei giovani che formeranno la classe imprenditoriale del futuro

La Lombardia è diventata la prima regione manifatturiera d'Europa con dati che confermano come, nello scorso anno, sia stata il territorio con la maggiore crescita del Pil a livello europeo, mentre su alcuni territori provinciali i tassi di disoccupazione sono rimasti al di sotto la soglia fisiologica del 3%. "Ciò grazie a un ecosistema che si muove insieme mettendosi a disposizione dell'ingegno dei nostri imprenditori e della competenza dei loro lavoratori - spiega Guido Guidesi, assessore allo Sviluppo Economico - La nostra sfida, nel continuo tentativo lombardo di

migliorarsi quotidianamente, è quella di mantenere un ambiente congeniale al far impresa, rafforzando la cultura dell'autoimprenditorialità".

In questo scenario, una best practice viene dal cuore della Brianza, da sempre distretto del legno-arredo per eccellenza, dove la Fondazione Its Rosario Messina, con la sua Art Wood Academy, prepara i giovani che diventeranno i nuovi imprenditori del legno e della falegnameria di design. Il futuro dell'imprenditoria dipenderà dal risultato del processo di 'devoluzione' in corso, dall'autonomia energetica e dai costi primari, ma è chiaro che una delle condizioni principali perché la Lombardia

MONZA E BRIANZA, FUCINA DI NUOVE IMPRESE

Negli ultimi tre anni sono 163 le nuove realtà, tra imprese e lavoratori autonomi, nate anche grazie al sostegno di “Nuova Impresa”, l’apposito strumento promosso dall’Assessorato allo Sviluppo Economico, a sostegno dei costi di avvio per nuove realtà imprenditoriali. Dal 2021 al 2023 sono stati stanziati 15,4 milioni di euro mentre per il 2024 Regione Lombardia ha messo sul piatto altri 3,7 milioni per sostenere l’avvio di nuove imprese e l’autoimprenditorialità, con contributi a fondo perduto fino a massimo 10 mila euro per progetti che prevedono un investimento minimo di 3.000 euro.

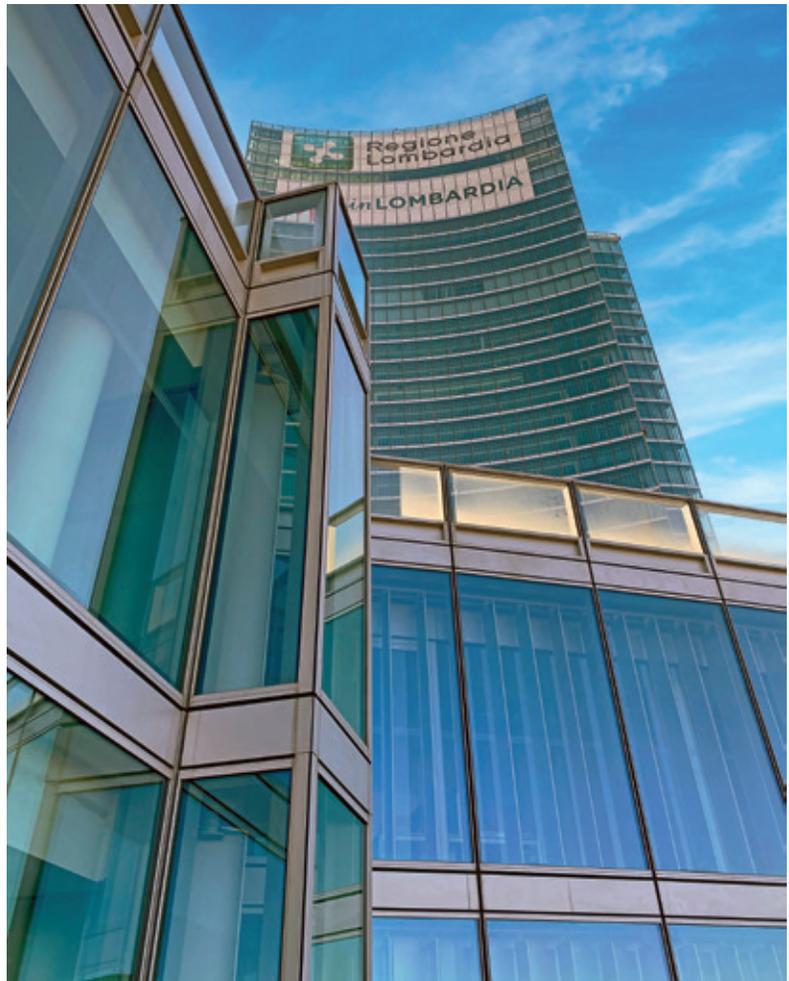
Berkeley Uc Berkeley SkyDeck e dall’hub di innovazione Cariplo Factory. Nei primi due anni e mezzo di attività sono state selezionate 36 start-up tra le 3.335 candidature arrivate da tutto il mondo; le nuove imprese sono state in grado già di generare 5,2 milioni di euro di investimenti diretti e 4,3 milioni di euro tra investitori esterni e grant.

Il secondo progetto è “Start Cup Lombardia”, la competizione per start-up organizzata, attraverso Musa, dalle università e dagli incubatori universitari lombardi, sostenuta da Regione Lombardia, che dal 2016 ha visto nascere 41 imprese con un investimento regionale totale di circa 1 milione di euro e 17 milioni di investimenti in equity cumulati dalle neoimprese, un fatturato totale di 2,8 milioni e 6 milioni di finanziamenti a fondo perduto raccolti. Legato a questo progetto c’è poi

Una delle condizioni principali perché la Lombardia continui a essere la “Casa delle idee” e anticipare i tempi è avere una nuova generazione di imprenditori

un’ulteriore opportunità, ossia una garanzia concessa alle start-up per un massimo di 250 mila euro, a parziale copertura degli investimenti in equity realizzati dagli investitori che parteciperanno a campagne di equity crowdfunding attraverso la piattaforma Opstart. L’accesso è garantito alle start-up vincitrici della competition Start Cup. “Vogliamo che la Lombardia continui a essere terra di opportunità per tutti coloro che vogliono giocarsi la propria sfida - conclude Guidesi - e magari, con l’aiuto di Regione, vincerla creando indotto, innovazione, progresso e occupazione”.

continui a essere la “Casa delle idee” e anticipare i tempi è avere una nuova generazione di imprenditori. Tre anni fa è stato introdotto un nuovo strumento, “Nuova Impresa” e i numeri ne confermano l’efficacia: grazie a un investimento regionale di oltre 15 milioni di euro (che ha generato investimenti privati per circa 36 milioni di euro) sono nate 2.180 nuove attività, tra imprese e lavoratori autonomi, di cui il 36% del totale sono imprese femminili, il 30% imprese avviate da giovani under 35 e il 23% da persone over 50, rappresentando, per quest’ultimi, una nuova occasione di autoimpiego. Oltre a questa iniziativa, Regione Lombardia ha avviato altri tre progetti che stanno riscuotendo particolare successo, dedicati alle start-up. Uno, a Mind - Milano Innovation District, è l’acceleratore di imprese “Berkeley SkyDeck Europe - Milano” per accompagnare la crescita di start-up e garantire anche il collegamento con operatori finanziari qualificati, in grado di supportare lo sviluppo delle iniziative imprenditoriali attraverso investimenti in equity. L’iniziativa, promossa con Fondazione Cariplo, è stata avviata nel 2022 dall’acceleratore dell’Università di



Palazzo di Regione Lombardia



Villa Reale, Monza



LA BRIANZA CHE NON TI ASPETTI

Dal 14 al 29 settembre 2024 torna l'edizione autunnale di Ville Aperte in Brianza, l'appuntamento promosso dalla Provincia di Monza e della Brianza. E il territorio si apre al grande pubblico

Costituita nel 2004 e operativa dal 2009, la Provincia di Monza e della Brianza comprende 55 Comuni dislocati in tutte le aree storico-geografiche della cosiddetta Bassa Brianza: un territorio ad alta urbanizzazione, densamente popolato, ricco di numerose realtà produttive di successo, ma caratterizzato anche da un ampio e ben curato contesto naturale, campus e poli universitari. Nel Parco di Monza, è presente l'Autodromo nazionale in cui, dal 1950, annualmente si svolge una tappa della

prestigiosissima Formula 1, oltre a un numero crescente di eventi e attrazioni. Storia e arte, inoltre, si ritrovano ovunque: nella città capoluogo di Provincia, Monza (si pensi soltanto alla straordinaria Villa Reale), come in tutti i comuni, anche in quelli più piccoli.

La provincia lombarda di Monza e della Brianza svela una identità composita e sfaccettata. All'avanguardia sul versante industriale e tra le dieci provincie con la più alta qualità della vita, possiede anche un patrimonio architettonico e naturalistico immenso e molto vario. Ricca di arte e di storia, l'alto valore naturalistico è forse il dato più sorprendente della provincia, con i suoi parchi e le ville di delizia dove storia e natura creano un binomio perfetto. "Nell'introdurre Ville Aperte in Brianza (www.villeaperte.info) parto da un dato che sembra stridere con la bellezza dei giardini delle ville di delizia di cui questa manifestazione si fa promotrice. Per quanto riguarda il suolo consumato in rapporto alla superficie, la provincia detiene la percentuale più alta in Italia, oltre il 40%. Il nostro impegno è quello di invertire la rotta e valorizzare ancora di più quel patrimonio paesaggistico di alto livello che di anno in anno Ville Aperte in Brianza aiuta a scoprire - commenta il presidente dell'Amministrazione provinciale di Monza e della Brianza, Luca Santambrogio - La nostra è una provincia caratterizzata da tre grandi vie fluviali, l'Adda, il Lambro e il Seveso, lungo le quali si trovano le ville di delizia, oltre a



Luca Santambrogio, presidente della Provincia di Monza e della Brianza

numerose testimonianze di archeologia industriale. Le ville di delizia delineano una delle particolarità più affascinanti di Monza e di tutta la Brianza, essendo un perfetto connubio tra il verde di parchi immensi e le bellezze architettoniche dove un tempo i milanesi venivano in villeggiatura”.

“È un’area fortemente urbanizzata, la nostra - prosegue il presidente Santambrogio - caratterizzata da una densità di aziende più grande a livello addirittura europeo, con distretti industriali che la rendono assolutamente una perla per quanto riguarda i dati di Pil e una propensione all’export che viaggia al doppio della velocità della stessa regione Lombardia (quindi, quattro volte rispetto a quella dell’Italia). Ma è anche un territorio vivissimo dalle forti specificità sociali, culturali e ambientali che ha trovato in questa manifestazione un volano per far conoscere una ricchezza davvero straordinaria”.

Il territorio provinciale ha due anime, dunque: da una parte è hub produttivo importante, con aziende per lo più appartenenti a quattro distretti importanti (meccanica, chimico-farmaceutica, elettronica e mobile/design) che oggi costituiscono uno dei principali motori dell’economia e delle esportazioni italiane; dall’altra esiste però un aspetto ambientale e culturale di primo rilievo, di cui la manifestazione Ville Aperte in Brianza si fa interprete. “A settembre prenderà il via la 22ª edizione autunnale che vede interessati circa 90 enti, tra pubblici e privati, con il coinvolgimento di cinque Province: Monza e della Brianza, Città Metropolitana di Milano, Lecco e Como, Varese - spiega Santambrogio - Mi piace definire ‘Ville Aperte in Brianza’ il fiore all’occhiello della nostra provincia, una manifestazione partita nel Vimercatese e cresciuta negli anni fino a estendersi ben oltre i confini provinciali. Parliamo di milioni di abitanti della Lombardia interessati da un evento che lancia sempre nuove sfide e apre a nuovi luoghi, con artisti eccezionali per l’animazione ad hoc, anche per le



Villa Tittoni, Desio

famiglie e un’attenzione particolare all’inclusività nei suoi percorsi. La potenzialità turistica è enorme grazie a oltre 200 beni aperti, con varie possibilità di itinerari naturalistici che uniscono le ville da percorrere in bici o a piedi”. È una Brianza che sorprende non solo per le ville ma anche per i suoi chiostri, conventi e chiese rinascimentali, che diventano spesso set di film e serie tv grazie alla loro versatilità e bellezza. “Di anno in anno aumentano i visitatori e le adesioni, un fatto che sottolinea l’interesse suscitato e la bontà delle scelte fatte - spiega il direttore responsabile Erminia Vittoria Zoppè - Nelle due edizioni del 2023 abbiamo avuto circa 72 mila visitatori, con un impatto positivo per l’intera economia locale. L’appuntamento di settembre cade dopo il Gran Premio d’Italia di Formula 1 a Monza, ed è un’occasione per far scoprire una Brianza inaspettata anche ai molti turisti internazionali”.



Villa Borromeo d’Adda, Arcore

IL PROFESSORE DELLA MUSICA

Roberto Vecchioni nasce a Carate Brianza. Tra note e poesia, dagli anni Settanta emoziona il mondo con i suoi brani: creazioni letterarie cantate da tutte le generazioni

La capacità innata di intrecciare parole e note con delicatezza. La poesia dell'umano, quella che, senza la pretesa di risposte, si interroga sul senso dell'avvenimento. Le canzoni di Roberto Vecchioni sono finestre aperte sull'esperienza, un dialogo veritiero e intimo con la vita, fatto di amore, spesso di nostalgia e altre volte di semplice incanto per l'esistenza; nato a Carate Brianza nel 1943 sotto il segno del cancro, è cantautore, paroliere, scrittore e insegnante. È l'unico artista ad aver vinto il Premio Tenco (1983), il Festivalbar (1992), il Festival di Sanremo e il Premio Mia Martini della critica (2011).

Luci a San Siro

Nella sua lunga carriera ha pubblicato 59 album con i quali è stato consacrato a narratore di emozioni universali: la sua straordinaria sensibilità, unita all'attitudine della scrittura, gli hanno permesso di donare al suo pubblico pezzi come "Luci a San Siro" (1971), in cui vi è il ricordo della Milano della sua gioventù e per il quale ha ricevuto l'ammirazione di Francesco Guccini; con "Samarconda" (1977) l'artista ha visto confermato l'amore del grande pubblico, che due anni dopo ha accolto con ovazione "Mi manchi", una delle canzoni più celebri della discografia di Vecchioni.

La sua capacità di creare la perfetta crasi tra letteratura e musica è magistralmente interpretata ne "Le lettere d'amore", un brano del 1995 ispirato alla poesia di Fernando Pessoa. Ha vinto il Festival di Sanremo con "Chiamami ancora amore", canzone con la quale si è esibito insieme al gruppo Pfm; alla stessa kermesse, nel 2024, ha confermato la sua vicinanza anche al mondo

dei ragazzi con la collaborazione con il giovane rapper Alfa, con il quale ha duettato sulle note di "Sogna, ragazzo, sogna" ottenendo insieme il Disco d'Oro.

Musica e formazione

Nei suoi brani è potente la presenza degli studi classici: cresciuto in una famiglia modesta, ha trovato presto rifugio nei libri e nella musica. Attraverso il percorso universitario si laurea in lettere classiche e diventa professore, lavoro che ha svolto per oltre trent'anni e che ha profondamente influenzato la sua produzione artistica.

Negli anni Settanta Vecchioni inizia a emergere come cantautore ma, nonostante il successo, non abbandona l'insegnamento: un equilibrio che rivela la profondità della sua personalità, divisa tra la passione per la musica e l'amore per la formazione.

Anche le vicissitudini personali, complesse e dolorose, hanno fatto sì che la sua musica divenisse una poetica interpretazione dell'animo umano e delle emozioni: l'amore per la moglie Daria Colombo e la lotta contro la malattia del figlio (affetto da sclerosi multipla) hanno rafforzato la sua capacità di sentire con profondità la vita e questo ha reso la sua musica un'offerta all'autenticità.

Ogni parola diventa così una gentile verità capace di raccontare il fulcro dell'amore, del dolore, della speranza: Vecchioni, come un poeta errante, negli anni ha saputo posarsi sulle emozioni con una delicatezza disarmante ma con la potenza emotiva dell'assioma, capace anche di interpretare ferite dell'animo che, altrimenti, non avrebbero verbo con cui esprimersi.

- Sabrina Falanga -

Nei brani di Roberto Vecchioni è potente la presenza dei suoi studi classici. Attraverso il percorso universitario si laurea in lettere classiche e diventa professore: lavoro che ha svolto per oltre trent'anni





Arengario



Comune di
Monza

PERSONE E FORMAZIONE AL CENTRO DEL BENE COMUNE

“Il fulcro di tutto è l’individuo immerso nella società”: intervista al sindaco di Monza, Paolo Pilotto



Paolo Pilotto, sindaco di Monza

Con i suoi 123 mila abitanti, Monza è il terzo comune della regione Lombardia per popolazione; capoluogo della provincia di Monza e della Brianza è il cuore di una delle aree più produttive d’Europa. È famosa per la sua Villa Reale e il Parco di Monza ed è conosciuta soprattutto per l’Autodromo Nazionale, sede del Gran Premio d’Italia di Formula 1, Monza offre anche una vibrante vita culturale e un’affascinante architettura storica.

Si parte dal concetto di bene comune. Un valore che, come sostiene il sindaco di Monza, ha un’importanza che comprende quella del bene soggettivo e lo supera, perché comporta il fine della crescita collettiva e del progresso.

Parliamo proprio di Monza: 123 mila abitanti, capoluogo della provincia di Monza e della Brianza in Lombardia e centro di una delle aree più produttive d’Europa. I suoi punti di forza? “L’impresa e la formazione” dice il Primo Cittadino Paolo Pilotto.



Il Duomo

Per la filosofia classica il bene comune è l'obiettivo fondamentale per una città e la politica dovrebbe mirare al benessere collettivo piuttosto che agli interessi individuali: "In società diverse e pluralistiche, trovare un consenso su cosa sia il bene comune può essere difficile. Una delle principali sfide che affronta un sindaco è proprio questa: cercare di bilanciare gli interessi individuali con quelli collettivi".

Realizzazione del potenziale, crescita, progresso: quello del sindaco è un dialogo che mira al futuro, incarnando il potenziale di vision di una città come quella di Monza.

"Con progresso intendo un concetto a più dimensioni che si riferisce al miglioramento delle condizioni di vita, delle conoscenze, delle capacità e delle istituzioni umane nel corso del tempo. Questo concetto può essere interpretato attraverso diverse prospettive e Monza interpreta il progresso attraverso due principali aspetti: l'impresa e la formazione. Fulcro centrale di questo binomio è la persona. Quando parlo di progresso, infatti, non intendo solo il progresso tecnologico o finanziario ma quello più sociale, legato all'educazione collettiva, ai valori, all'espressione, allo 'stato di diritto'. Proprio per questo nomino sempre la formazione come valore fondante della società di Monza e della Brianza poiché attraverso di essa può esserci quel progresso umano di cui parliamo, quello che, come conseguenza, ha anche un miglioramento delle condizioni di vita e delle istituzioni sociali: il solo capoluogo di Monza conta infatti più di 90 scuole".

Il sindaco Paolo Pilotto incentra la sua filosofia politica sulle persone: "Va analizzato il movimento che vi è all'interno della città soprattutto in termini di migrazione interna: innanzitutto Monza, essendo alle porte della

La vicinanza a Milano rende Monza una scelta attraente per chi lavora nella città metropolitana ma preferisce vivere in un ambiente meno congestionato: "Abbiamo più spazi verdi e uno stile di vita diverso"

metropoli milanese, offre numerose opportunità lavorative. Molte persone si trasferiscono a Monza per lavorare nelle industrie locali, nei servizi, nel commercio e nella tecnologia. La vicinanza a Milano rende Monza una scelta attraente per chi lavora nella città metropolitana ma preferisce vivere in un ambiente meno congestionato. Abbiamo più spazi verdi e uno stile di vita diverso, non migliore o peggiore. Ciò che fa specie è che il numero degli abitanti si modifica di poco, per cui notiamo un ricambio generazionale e sociale costante: questo può essere un limite per quanto riguarda la consapevolezza di ciò che Monza è a livello di storia e tradizioni, il timore è che certi aspetti possano andare perdendosi, però come istituzione cerchiamo sempre di tutelarli. Pertanto, è importante garantire che i nuovi residenti abbiano accesso a informazioni e servizi che facilitino il loro insediamento e la partecipazione attiva alla vita cittadina. Può essere interessante sapere che Monza, i cui abitanti si attestano da anni attorno alle 123 mila unità, solo negli ultimi dieci anni ha avuto un ricambio di 30 mila abitanti".

Uno dei punti di forza della città di Monza, infine, è il turismo: il 2023 è stato l'anno in cui, rispetto agli ultimi dieci anni, gli arrivi turistici di Monza hanno fatto registrare il dato più alto; sul 2023 vi è un dato record di pernottamenti e si registra un incremento pari al 14% rispetto al 2019 e di oltre il 15% rispetto al 2022.



PH. GIUSEPPE ZACCARDI

Foliage al parco

Immergiti nel mondo di

Ville Aperte

IN BRIANZA



Dal oltre 20 anni
Ville Aperte in Brianza è la
manifestazione che fa scoprire i
tesori architettonici e artistici
della Brianza e non solo
a migliaia di visitatori!



Scopri la bellezza nascosta delle
ville di delizia e la vibrante
energia dei loro giardini storici,
passaggi nascosti, sale affrescate,
vialetti, cappelle e serre



Riscopri il territorio delle Province di
Monza e della Brianza, Milano, Lecco,
Como e Varese attraverso una vasta
offerta di visite guidate, eventi,
itinerari speciali e molto altro!



SCAN ME



Prenota ora la tua visita!

14 - 29 settembre 2024
www.villeaperte.info

PROGETTUALITÀ CONTINUA NEL CUORE DELLA BRIANZA

Lissone è una città in forte espansione, dove artigianalità e industria - ma non solo - guardano al futuro



Campanile della Chiesa Prepositurale

Con i suoi quasi 47.200 abitanti, Lissone è il secondo Comune più grande della provincia di Monza e Brianza. Rinomato per la sua lunga tradizione nell'industria del legno e del mobile, Lissone è altresì nota per la "villa di delizia" secentesca Villa Candiani-Battaglia-Magatti, per Palazzo Terragni e per il Mac, il Museo di Arte Contemporanea.

L a città di Lissone, tipicamente nota per la sua vocazione artigianale e leader nell'industria del legno e del mobile, assume oggi un ruolo di rilievo anche nell'ambito del commercio e della grande distribuzione. Ma non è tutto: la "città del mobile e del design" per eccellenza è conosciuta da tutti anche grazie all'ormai storica Coppa Agostoni, gara ciclistica internazionale con partenza e arrivo a Lissone che rientra nel Trittico di Regione Lombardia. Negli ultimi anni Lissone ha subito inevitabilmente un forte incremento della popolazione diventando così la seconda città più grande della provincia di Monza per

numero di abitanti. "Per far fronte a questa espansione, la volontà è di mantenere e incrementare i servizi rivolti alla cittadinanza", racconta il sindaco Laura Borella. "Siamo partiti con la riorganizzazione e il completamento del piano di potenziamento del Corpo di Polizia locale portando il numero totale degli agenti a 38 per esigenze di sicurezza e viabilità della città". Un'attenzione particolare anche al Settore dei Servizi alla Persona: "Stanno iniziando i lavori dedicati a un nuovo centro di aggregazione giovanile, mentre sono in fase di ultimazione quelli per il centro diurno disabili, completamente riqualificato con la realizzazione del nuovo tetto, dell'impianto fotovoltaico e di quello di raffrescamento. Stiamo inoltre riportando a Lissone l'ambulatorio psichiatrico per i nostri 200 pazienti, attualmente costretti a recarsi in comuni non limitrofi con i conseguenti disagi. Si sta procedendo anche con interventi di riqualificazione importanti: la secentesca Villa Magatti verrà restaurata e si trasformerà in un nuovo polo culturale per la comunità, mentre Palazzo Terragni sarà oggetto di interventi per riportarlo a capienza piena. E, ancora, si sta procedendo con uno stanziamento straordinario di due milioni di euro per la riqualificazione di strade e marciapiedi: interventi di manutenzione sono previsti anche in scuole e palestre". Tanto si sta investendo anche in termini di digitalizzazione, come dimostra anche il fatto che a Lissone, lo scorso dicembre, è stato celebrato il primo matrimonio in Italia interamente digitale.



Comune di
Lissone



Il Mac - Museo di Arte Contemporanea

PH: PAOLO ARALDI

CINQUANT'ANNI DI COMFORT PERSONALIZZATO

Azienda innovatrice nel settore delle imbottiture, Elcam investe su ricerca e sviluppo, servizio e logistica



Ernesto Cazzaniga con la moglie Ornella e i figli Daniela e Vittorio

Elcam, azienda innovatrice nel settore delle imbottiture, ha conquistato nel tempo il mercato investendo su ricerca e sviluppo, servizio e logistica. L'azienda, nata negli anni Settanta nel settore del tessuto brianzolo dai tre fratelli Cazzaniga, collabora oggi con brand nazionali e internazionali.

“Mio padre - spiega il titolare Ernesto Cazzaniga - ha iniziato l'attività ancor prima come materassaio porta a porta nel dopoguerra. Da qui la mia lungimiranza nel capire che il mercato poteva espandersi

anche ai cuscini e alle imbottiture. Nel 1975 il trasferimento a Macherio dove Elcam nasce come produzione di semilavorati per l'arredamento imbottito”.

Nel corso degli anni i fratelli Cazzaniga prendono strade diverse. Così nel 2007 nasce la nuova Elcam, quando Ernesto Cazzaniga acquisisce le quote dal fratello e subentrano la figlia Daniela nell'amministrazione, il genero Roberto nel commerciale e il figlio Vittorio, già presente in azienda nella produzione. Il 2014 vede

LA SOSTENIBILITÀ NEL CUORE

Elcam è esclusivista di alcuni materiali dalle importanti caratteristiche. PrimaLoft (marchio registrato) BioTM per il settore arredamento è un materiale biodegradabile rivoluzionario e riciclato al 100%. Le sue fibre sono state programmate per essere più appetitose per i microbi che andranno a decomporle nel suo fine vita. Così le trasformeranno più velocemente in acqua, CO₂, metano, biomassa e humus. Grazie alla sua composizione innovativa PrimaLoft BioTM garantisce prestazioni eccellenti. Leggero, morbido, confortevole e durevole, con un ottimo isolamento termico, è resistente all'acqua. Il tessuto Waterproof (anch'esso marchio registrato) viene utilizzato per la produzione outdoor e il settore navale. I prodotti realizzati con questo tessuto sono resistenti all'acqua e agli agenti atmosferici, di lunga durata e resistenti alle macchie. L'idrorepellenza di Waterproof ha superato con il massimo indice Iso5 tutti gli spray test effettuati e ha ottenuto la certificazione.





Elcam ricerca i materiali più innovativi per plasmare cuscini in infiniti modi diversi per arredamento indoor, outdoor e nautico

la costruzione dell'attuale sede a Lissone, circa 10.000 metri quadrati; del 2018 è l'acquisizione di un ulteriore sede a Sovico di 12.000 metri quadrati. Nel 2021 l'azienda è in pieno sviluppo.

"I nostri prodotti Premium - prosegue Cazzaniga - sono prodotti di alta qualità che hanno la caratteristica principale di avere tutti gli aspetti tecnici e un'attenzione al comfort e alla sostenibilità. Le innovazioni tecnologiche sono una delle note che ci differenziano. Abbiamo dedicato un'importante voce del bilancio agli impianti perché a contraddistinguerci è un alto livello innovativo e industrializzato. Il reparto riempimento è uno dei nostri fiori all'occhiello, siamo in grado di lavorare e miscelare qualsiasi tipo di materiale". Per lo stoccaggio del semilavorato Elcam ha introdotto i magazzini verticali (strutturati in altezza) che permettono di richiamare il semilavorato digitalmente. Questi aspetti garantiscono una capacità produttiva estremamente efficiente e modulabile. "Collaboriamo con aziende, architetti e studi di progettazione, per rendere tangibili le idee, dando forma a infiniti desideri. Siamo attenti alle richieste del mercato che impone attenzione alla sostenibilità,

al riciclato e al riciclabile. Ricerchiamo i materiali più innovativi per plasmare cuscini in infiniti modi diversi, per arredamento indoor e outdoor". Elcam da molti decenni è innovatrice del settore delle imbottiture ed è creatore di

comfort. "Per ultimo non trascurabile è l'importanza che per Elcam ha il risultato finale in termini di performance e di rispetto dell'ambiente, per questo il nostro prodotto è un prodotto certificato con garanzia di qualità e sostenibilità".





Megastore di Lissone

A TUTTO SPORT, MODA E TEMPO LIBERO

Passione, cordialità, consulenza qualificata, prezzi competitivi: questi i punti di forza dei negozi Df Sport Specialist



Sergio Longoni con le figlie Daniela e Francesca

Un'autentica "casa dello sport", capace di plasmarsi sui cambiamenti del mercato e sulle esigenze dei clienti, senza tuttavia mai perdere quella connotazione familiare e quel clima di fiducia che, secondo il suo carismatico fondatore, Sergio Longoni, sono peculiarità uniche e irrinunciabili. È questo il biglietto da visita di Df Sport Specialist, brand di riferimento per lo sport in Lombardia, Emilia-Romagna e Svizzera.

Nato nel 2002, qualche anno dopo la cessione della storica Longoni Sport, il marchio si identifica dapprima con il percorso imprenditoriale di Sergio Longoni, iniziato negli anni Settanta a Barzanò, partendo dalla sua grande passione per lo sport e la montagna, quindi con le due figlie, Daniela e Francesca, le cui iniziali sono oggi presenti nel nome dell'azienda. Attualmente Df Sport Specialist conta 14 negozi, a cui si aggiunge l'e-commerce con un'ampia gamma di prodotti e quattro punti vendita Bicimania. Tutti i punti vendita hanno una superficie che varia tra i 1.200 e i 3.500 metri quadri, spazi necessari

per esporre al meglio l'ampia gamma di articoli dedicati alle differenti discipline sportive e al tempo libero, inclusa dei migliori brand nazionali e internazionali e di prodotti a marchio proprio - tra cui la linea Df Mountain che unisce elevata qualità tecnica a un prezzo accessibile - sviluppati internamente, grazie al contributo di personale qualificato, atleti, alpinisti, guide alpine e dallo stesso Longoni.

Fiore all'occhiello di Df Sport Specialist è il team di venditori competenti e sportivi, alcuni dei quali ex professionisti. "Sin dall'inizio della mia avventura

L'ultima impresa, coraggiosa e visionaria guidata dalla famiglia Longoni e dal suo patron, ha avuto luogo il 18 aprile 2024 con l'inaugurazione del Palazzo dello Sport a Lissone, grande opera di ristrutturazione dell'iconico Palazzo del Mobile

IL NUOVO STORE DI LISSONE

I numeri del rinnovato Palazzo dello Sport di Lissone sono unici per un negozio di articoli sportivi: 3.500 metri quadri di superficie totale di vendita, tre piani, tre ascensori panoramici, 250 parcheggi e 50 parcheggi riservati ai dipendenti, 54 dipendenti, circa 100.000 articoli sportivi esposti e in vendita. Un nuovo punto di riferimento per il territorio.



imprenditoriale, ho desiderato che la nostra azienda fosse concepita anche quale fucina di idee, eventi e iniziative che nascono dal desiderio di creare momenti di condivisione di emozioni ed esperienze con la clientela”, afferma Sergio Longoni. Per esempio, le serate nate nel 2005 “A tu per tu con i grandi dello sport”, ideati dal fondatore e dal suo staff sono un’occasione

per permettere a tutti gli amici di Df Sport Specialist di conoscere i più grandi protagonisti del mondo sportivo, con un occhio particolare all'affascinante mondo della montagna.

L’ultima impresa, coraggiosa e visionaria guidata della famiglia Longoni e dal suo patron, ha avuto luogo il 18 aprile 2024

con l’inaugurazione del Palazzo dello Sport a Lissone, grande opera di ristrutturazione dell’iconico Palazzo del Mobile, simbolo architettonico lombardo che è stato trasformato in un punto vendita di articoli sportivi di dimensioni e visibilità senza precedenti. “Nel 2019 abbiamo iniziato a considerare l’acquisto di questa proprietà, che era stata messa in vendita”, racconta Longoni.

“Mia figlia Daniela mi fece notare che Lissone avrebbe meritato un bel punto vendita, considerato il potenziale già dimostrato dai risultati commerciali del negozio esistente. Abbiamo dunque deciso di procedere con l’acquisto, motivati anche dal desiderio di avere una superficie di vendita più ampia, 3.500 metri quadri, mai avuta prima in nessuno dei nostri negozi”. Una ristrutturazione che rappresenta un’opera di grande valore architettonico e di riqualificazione del territorio e allo stesso tempo la rinascita di un emblema per la città di Lissone.

L’azienda di Barzanò, che nel 2023 ha registrato un fatturato di 100 milioni di euro, prevede il rinnovamento del negozio di Bevera di Sirtori con l’aggiunta di una nuova area di 1.200 metri quadrati e la riapertura del negozio di Desenzano, gravemente danneggiato da un incendio, come pure l’inaugurazione di nuovo punto vendita a Cesano Boscone, che disporrà di una superficie di 2.500 metri quadrati.





Parco e Villa Tittoni



Comune di
Desio

CENT'ANNI DI CITTÀ, TRA VILLA TITTONI E LA CASA NATALE DI PIO XI

Il Comune di Desio offre numerose occasioni per una giornata in famiglia tra le ville signorili, i monumenti sacri e gli eventi culturali e di intrattenimento



Simone Gargiulo, sindaco di Desio

Desio dista 35 chilometri dal centro di Milano. Il comune, di origine pre-romana, probabilmente celto-ligure, cresce intorno alla Basilica del Santi Siro e Materno, edificata nel VII secolo. Nel 1277 ebbe luogo qui la battaglia tra i Visconti e i Torriani, celebrata dal Palio degli Zoccoli. La popolazione attuale è di oltre 41.600 persone su un territorio di 14,76 chilometri. Il santo patrono è la Madonna del Rosario.

È tra le mete più interessanti della provincia di Monza e Brianza, a pochi chilometri da Milano: Desio conquista per la varietà dell'offerta e per il dinamismo.

Desio è città da 100 anni, come da Regio Decreto del 1924, un titolo motivato dal rilievo storico ed economico della città, con importanti insediamenti industriali, qui avevano sede l'Autobianchi, la Tilane, la Gavazzi, Villa Cusani Tittoni Traversi, la Basilica e Santuario del Crocifisso. "E pensando al Giubileo del 2025, Desio è



PH: GIORGIO COTTINI



Parco e Villa Tittoni

L'evoluzione di Desio è legata al nuovo Pgt, in scrittura in questi giorni, nel quale si inseriscono la metrotranvia, la pedemontana, la messa a sistema della mobilità alternativa

anche città natale di Papa Pio XI - ricorda il sindaco - La sua casa-museo contiene numerosi cimeli tra cui una radio realizzata da Guglielmo Marconi e regalata al papa quando fu fondata Radio Vaticana, nel 1931. Stiamo lavorando per dare risalto e valorizzare il territorio attraverso l'organizzazione di eventi culturali e di intrattenimento che siano di ampio interesse, per i giovani come per gli adulti".

Villa Longoni e Villa Tittoni fanno parte del circuito Ville Aperte della Provincia, e la seconda anche degli eventi del Fai, qui si svolgono mostre e concerti, per lo più gratuiti, molto apprezzati. A giugno si svolge l'annuale Palio degli Zoccoli, rievocazione della battaglia di Desio del 1277 con le 11 contrade cittadine. Una città accogliente per i turisti e che si sta evolvendo secondo i nuovi canoni di rigenerazione urbana.

"In capo ai prossimi due o tre anni Desio vedrà numerose modifiche e a fine mandato avremo una città abbastanza diversa da quella attuale", spiega con fierezza il sindaco Simone Gargiulo. L'evoluzione è legata al nuovo Pgt, in corso di scrittura proprio in questi giorni, nel quale si inseriscono la metrotranvia, la pedemontana, la messa a sistema della mobilità alternativa senza penalizzare quella tradizionale. Il Comune ha anche tratto vantaggio dalle risorse del Pnrr mettendo in pista il rifacimento totale dell'illuminazione pubblica, la videosorveglianza e la ristrutturazione dei parchi gioco per i bambini, con i colori e i simboli delle contrade di Desio, a vantaggio della vivibilità e della sicurezza di cittadini e turisti. Senza dimenticare il verde, un milione di metri quadri cui l'Amministrazione dedica parecchie risorse.

PH: GIORGIO COTTINI



Casa natale Pio XI



RICERCA CLINICA E INNOVAZIONE

Partnership solide e visione innovativa: Opis si conferma leader di settore per la fornitura di servizi per l'industria farmaceutica e biotecnologica

Opis è una Contract Research Organization (Cro), società che offre servizi per l'industria farmaceutica e biotecnologica. Fondata nel 1998, Opis è specializzata nella gestione e conduzione di studi clinici per supportare lo sviluppo di farmaci e dispositivi medici e "fino al 2012 ha operato nel territorio nazionale, successivamente si è affermata anche nel mercato europeo. Dal 2021 in poi - spiega Laura Ambrosoli, Ceo di Opis - la società ha assunto caratteristiche tipiche di un'organizzazione worldwide. Ciò che ci distingue nel settore è il fatto di aver avuto una crescita notevole senza l'ausilio di acquisizioni, confermando una forte identità di leader player globale". La mission della società è quella di

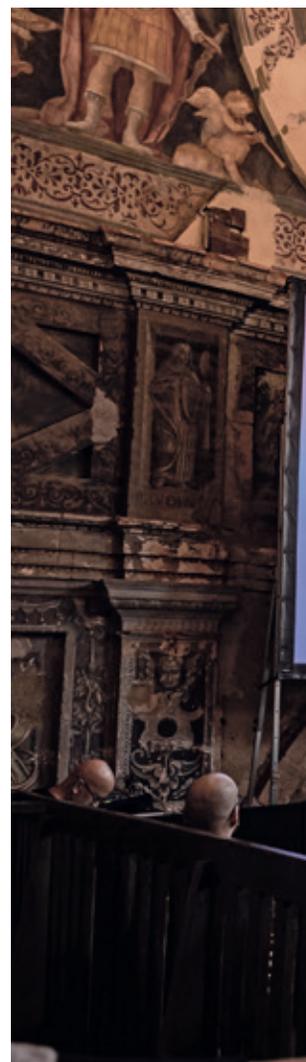


Nadia Ambrosoli, Giovanni Trolese e Laura Ambrosoli, rispettivamente Coo, Vp e Ceo di Opis

Tutti i servizi sono espressione di integrità e qualità, per raggiungere le quali sono utilizzati software avanzati e validati e sono seguite rigorosamente le linee guida internazionali e le best practice del settore

supportare le aziende farmaceutiche e biotecnologiche nello sviluppo di nuovi farmaci e dispositivi medici, garantendo elevati standard di qualità, efficienza e conformità alle normative. In particolare, l'obiettivo di Opis è fornire servizi di ricerca clinica completi e integrati, dalla fase iniziale di sviluppo fino alla commercializzazione. La società è impegnata, in particolar modo, a promuovere innovazione e a mantenere standard elevati di qualità nei servizi offerti, garantendo risultati affidabili e riproducibili. "È maggiormente tenuto in considerazione l'orientamento al cliente, al quale sono offerte soluzioni personalizzate e flessibili, che esitano in partnership solide e

durature. Inoltre, siamo consci dell'enorme valore della persona, di chi crede nell'azienda, di chi offre impegno e dedizione per la sua crescita: da parte della società grande attenzione è posta alla formazione continua delle risorse e alla creazione di un modello di lavoro proattivo, efficiente e flessibile, in grado di soddisfare le esigenze del cliente. Un altro elemento differenziante di Opis è la scelta di investire nella tecnologia: possiamo contare su un dipartimento di Information Technology, gestito da risorse competenti ed esperte che sviluppano sistemi per facilitare le attività di ricerca clinica. Siamo così in grado di offrire ai nostri clienti soluzioni innovative





UNA SOCIETÀ IL CUI VALORE È L'ECCELLENZA

Opis si occupa di servizi per l'industria farmaceutica e biotecnologica: dal 2021 ha assunto le caratteristiche di un'organizzazione worldwide. La società supporta le aziende farmaceutiche e biotecnologiche nello sviluppo di farmaci e dispositivi medici e fornisce servizi di ricerca clinica dalla fase iniziale alla commercializzazione. Valore aggiunto è il dipartimento di Information Technology, per sviluppare sistemi per facilitare le attività di ricerca. Nel 2021 Opis ha ottenuto il premio delle 100 eccellenze.

e tecnologiche, riducendo l'impatto che le attività di ricerca hanno sulla routine delle attività quotidiane di tutti gli attori coinvolti (pazienti, medici, risorse dell'azienda)". Opis offre la gestione completa dello studio clinico, che comprende il design dello studio, la predisposizione di tutti i documenti di studio, la selezione dei centri sperimentali, il monitoraggio clinico, la raccolta dei dati clinici, l'analisi statistica e la stesura del rapporto finale. Tutti i servizi sono espressione di integrità e qualità, per raggiungere le quali sono utilizzati software avanzati e validati e sono seguite rigorosamente le linee guida internazionali e le best practice del settore. Opis offre anche servizi di consulenza, condividendo con il cliente strategia, business plan e tempistiche per lo sviluppo clinico dei farmaci e dei dispositivi medici.

"La nostra aspirazione è un insieme di obiettivi, valori e ideali che riflettono ciò che la nostra società considera importante per il proprio sviluppo, benessere e progresso.

Miriam a superare le aspettative dei clienti, distinguendoci per la qualità dei servizi, a innovare costantemente per rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione, a costruire e mantenere una base di clienti fedele e soddisfatta, a crescere sia in termini di clienti sia di presenza geografica o diversificazione dei servizi, a valorizzare il capitale umano

attraendo, formando e trattenendo talenti, a una leadership nel settore della ricerca clinica, riconosciuta per l'eccellenza, l'innovazione e l'integrità. La nostra società punta a essere il partner di riferimento per le aziende farmaceutiche e biotecnologiche, contribuendo in modo significativo all'avanzamento della medicina e al miglioramento della salute globale".



KNOW-HOW DI SUCCESSO E FIDELIZZAZIONE CONTINUA

Dal 1967 la Fratelli Gaiani Srl si occupa della vendita di macchine per l'asportazione dei trucioli e per la lavorazione della lamiera, fornendo anche assistenza tecnica



Amedeo Gaiani con i figli Andrea e Emanuele

Quella dei Fratelli Gaiani è una storia di famiglia iniziata in pieno boom economico, in un garage sul retro del giardino di casa. È il 1967 quando Pietro e Amedeo danno vita alla loro azienda, concepita inizialmente per rivendere i primi motori elettrici e che ha esteso in seguito la vendita alle macchine utensili per la lavorazione del metallo e della lamiera. I primi tempi (eroici) e i sacrifici dei fondatori vengono lentamente ripagati da un giro di affari che gradualmente si amplia offrendo loro la possibilità di acquistare il primo stabile in una zona al confine con la città di Seregno, con due ampliamenti successivi, nel 1982 e nel 2001, fino

all'attuale capacità di 3.500 metri quadrati. Oggi la Fratelli Gaiani Srl - con una sede a Desio e un deposito nell'ex area Autobianchi della cittadina brianzola di ulteriori 3.500 metri quadrati - è specializzata nella vendita di "macchine per produrre macchine".

"Vendiamo macchinari - spiega Emanuele Gaiani - che sono presenti in quasi tutti i comparti produttivi del tessuto economico, dall'automotive al medicale, dalla siderurgica al conto terzi. Si tratta di macchine per l'asportazione dei trucioli (come torni, trapani, fresatrici, centri di lavoro, segatrici a nastro, rettificatrici) e per la lavorazione della lamiera.

La gamma dei servizi garantiti dalla clientela è integrata da una puntuale e qualificata assistenza tecnica, che rappresenta oggi il fiore all'occhiello dell'azienda. "Vantando ormai collaborazioni pluridecennali con i molti costruttori con i quali lavoriamo - continua Gaiani - possiamo dire di avere una conoscenza diretta e approfondita dei macchinari. Abbiamo creato negli anni un discreto magazzino di ricambi e accessori. I tecnici che lavorano con noi da tanti anni seguono questo discorso di fidelizzazione continuo che abbiamo con i nostri prodotti. Abbiamo la possibilità di partire dalla nostra sede perfettamente equipaggiati e di intervenire nella risoluzione di un guasto in maniera veloce e precisa".

Con una sede a Desio e un deposito nell'ex area Autobianchi della cittadina brianzola di ulteriori 3.500 metri quadrati, l'azienda è specializzata nella vendita di "macchine per produrre macchine"



FOTOVOLTAICO: TECNOLOGIA E CULTURA PER L'UTILIZZO MIGLIORE

Elfor da quindici anni fornisce prodotti agli installatori e ha sviluppato una particolare competenza tecnica

“ Il cambiamento lo dà sì la tecnologia, ma per essere efficace deve essere accompagnato dalla cultura, quella che fa mutare anche i comportamenti. È così che si ottengono i massimi benefici, per esempio, dall'utilizzo degli impianti fotovoltaici”. Sono considerazioni non scontate quelle che Paolo Panighi, che ha fondato Elfor a metà del primo decennio del Duemila quando la visione lunga sul fotovoltaico ce l'avevano in pochi, pone in premessa del suo discorrere a proposito della reale convenienza di dotarsi di un impianto fotovoltaico. Osservazioni che derivano, per l'appunto, da una lunga frequentazione e da un'approfondita conoscenza dei sistemi. “Oggi è possibile garantirsi la copertura dei due terzi del proprio consumo in ambiente familiare con un impianto fotovoltaico - spiega - ma devono cambiare certe abitudini: se utilizzavamo gli elettrodomestici la sera o la notte quando l'energia costava meno, se abbiamo

l'impianto dobbiamo utilizzarli di giorno, in modo da usufruire direttamente dell'energia che viene prodotta”. È vero che la tecnologia ha fatto passi da gigante anche nel settore dell'accumulo, ma l'utilizzo contestuale dell'energia prodotta assicura il beneficio immediato.

Reduce dalla più importante fiera internazionale del settore svoltasi in Germania, Panighi guarda con positività al futuro dell'azienda, nonostante una flessione del mercato nel 2024 dopo due anni di crescita a tripla cifra. Elfor, tra l'altro, fornisce gli impiantisti e distributori elettrici/idraulici e con essi ha sviluppato un tratto distintivo in questa sua operatività: “Ai nostri dipendenti abbiamo dato l'opportunità di sviluppare una forte formazione tecnica, affinché siano in grado di supportare gli installatori in ogni necessità - spiega Panighi - Questo è un aspetto aziendale che ci è riconosciuto e che sta pagando in termini di consolidamento

del mercato”. Elfor, fino all'anno scorso, limitava la sua azione al mercato italiano, ma da quest'anno ha cominciato a fornire realtà anche in Olanda, Polonia, Repubblica Ceca, Albania, Germania e nel resto del mercato europeo, “per ampliare i nostri confini commerciali”, conclude l'imprenditore.

Oggi è possibile garantirsi la copertura dei due terzi del proprio consumo in ambiente familiare con un impianto fotovoltaico, ma devono cambiare certe abitudini



Paolo Panighi,
Ceo & founder

UNA CITTÀ PROIETTATA VERSO IL FUTURO

Il coraggio di realizzare un sogno. Da questo presupposto parte una visione nuova di Limbiate con importanti progetti di rigenerazione e riqualificazione urbana



Antonio Romeo, sindaco di Limbiate



Comune di
Limbiate

Limbiate è un Comune di 34.718 abitanti della provincia di Monza e Brianza che si trova in una posizione strategica rispetto ad alcune tra le principali città lombarde, in un'area collocata al confine tra le pianure della valle del Seveso e l'altopiano della fascia delle Groane. Circa un terzo della superficie comunale è parte del Parco delle Groane e della Brughiera Briantea. Le sue origini risalgono all'epoca preromana e tra i

luoghi di interesse spiccano Villa Pusterla Crivelli Arconati, Villa Medolago-Attanasio, Villa Mella.

Dare un nuovo volto al territorio di Limbiate. Un Comune al confine di grandi città come Milano, Monza, Como e Varese che oggi potrebbe diventare il fulcro di una serie di infrastrutture collegate tra di loro per valorizzare persone e quartieri. "La metrotranvia Limbiate-Milano è il primo passo per far decollare il nostro Comune e metterlo al centro di una mobilità territoriale interprovinciale - racconta il sindaco Antonio Romeo - Dopo tanti anni sono arrivati i finanziamenti per la riqualificazione di questa linea che consentirà a Limbiate di avere una tramvia veloce che attraversa il paese. È un punto di valore attrattivo perché di fatto i cittadini avranno le fermate sotto casa, come accade a Milano". Il primo cittadino guarda già oltre e pensa a una viabilità più importante che restituisca a Limbiate una rinnovata centralità attraverso il collegamento con la ferrovia Bergamo-Seregno-Saronno-Milano Malpensa. "L'ultima fermata dista soltanto 500 metri, creare le infrastrutture e mettere in rete tutti i trasporti del territorio significa da un lato ridurre il traffico a Milano, dall'altro valorizzare un paese che da periferico diventa competitivo". Non solo viabilità fra gli obiettivi da raggiungere, ma anche il rilancio della qualità della vita e della socialità, con una attenzione particolare per i cittadini fragili: "Sebbene l'indicatore del reddito medio pro capite indichi



Villa Pusterla Crivelli Arconati



Sede del Comune di Limbiate

Non solo viabilità fra gli obiettivi da raggiungere, ma anche il rilancio della qualità della vita e della socialità, con una attenzione particolare per i cittadini fragili

Limbiate come fanalino di coda della Provincia di Monza e Brianza, abbiamo due ricchezze inestimabili: la prima è la solidarietà, con le molte associazioni culturali e di promozione sociale; la seconda riguarda il verde e le molte aree storiche dismesse a cui va restituito il giusto valore con nuove progettualità, laboratori di sperimentazione sociale e urbana - spiega il sindaco - Aree immense come gli 800 mila metri quadrati dell'ex ospedale psichiatrico ai piedi della collina Mombello, una città nella città che da luogo di dolore può diventare una cittadella della salute. Come? Stimolando il recupero dei vecchi padiglioni ancora in dismissione: sono partiti i lavori della nuova Rems, la seconda della Lombardia e l'unica della provincia di Monza e Brianza, per accogliere persone che hanno commesso reati penali psichiatrici. La salute mentale è una delle tragedie presenti nel territorio, come sindaco sogno un mondo che aiuti a ripartire e a integrarsi nel presente". Quest'area comprende un patrimonio culturale poco noto, come la settecentesca Villa Pusterla-Crivelli (oggi sede della rinomata scuola agraria Castiglioni) che ospitò Napoleone Bonaparte e nel cui Oratorio di San Francesco furono celebrati i matrimoni delle sorelle Paolina ed Elisa Bonaparte; un'area sportiva in via di riqualificazione con campi sportivi, bocciolina, palestre a disposizione della scuola. "Un insieme di valori che visti in prospettiva possono permettere a questo Comune di prendere il volo". "Qualunque sogno tu possa sognare, comincia. L'audacia reca in sé genialità, magia e forza" affermava Goethe. È forse questo il messaggio che traspare da una progettualità

che ha il coraggio di osare. Perché le idee non hanno limiti. "Limbiate ha un potenziale enorme, può diventare leader a livello sociale, culturale, sportivo, ambientale, residenziale e della mobilità: c'è Greenland, la Città satellite all'interno del Parco delle Groane che un tempo rappresentava l'unico parco divertimenti a nord di Milano e che potrebbe essere al centro di un progetto di rilancio e di sviluppo; ci sono i piani di rivalorizzazione di due ville storiche immerse in un'area verde di 70 mila metri quadrati; c'è la rinascita delle due cave presenti sul territorio limbiate; c'è un progetto che prevede la realizzazione di case per studenti e anziani riqualificando padiglioni dismessi dell'ex ospedale psichiatrico; abbiamo la grande area dell'ex fornace che attende un progetto di recupero, 60 mila metri cubi di occupazione per trecento mila metri quadrati di bosco. Sono certo che la strada intrapresa sia quella giusta. Dobbiamo tornare a dare fiducia a noi stessi e immaginare un paese bello per tutti. Il sogno si realizza per quanta passione e amore ci metti".



Villa Mella

QUANDO IL MADE IN ITALY È AD ALTO TASSO DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILE

La brianzola Sacma Group è leader mondiale nella produzione di presse di stampaggio multi-stazione per fastener. Una realtà all'avanguardia, che offre stimolanti percorsi di crescita professionale



Da piccolo stabilimento meccanico nato nel 1939 a Limbiate, in provincia di Monza e Brianza, per la produzione di torni automatici e di motori fuoribordo per il settore militare, ad azienda leader mondiale nella produzione di presse di stampaggio multi stazione per componenti metallici ad alta precisione ed elementi di fissaggio chiamati nel mondo "fastener": Sacma Group, acronimo di Società Anonima Costruzione Macchine Automatiche, ha fatto dell'italianità uno dei suoi principali punti di forza, anche grazie alla conduzione familiare, che vede alla guida la terza generazione della famiglia Rampezzotti. Il presidente Valeriano ha raccolto l'eredità del nonno Valerio e del padre Giancarlo, facendo crescere ulteriormente quella che nel settore "a buon diritto viene considerata la più moderna e avanzata fabbrica esistente al mondo".

Cuore pulsante del gruppo è tutt'oggi la sede storica, che ha una superficie di 60.000 metri quadri: "Mentre molti competitor trasferiscono le produzioni in paesi a basso costo, noi garantiamo

la qualità e l'innovazione continuando a rafforzare la produzione nel nostro Paese, investendo ogni anno più del 10% del fatturato in macchinari ed edifici per migliorare la nostra produttività ed essere più efficienti", spiega Valeriano Rampezzotti. Dall'inizio degli anni Duemila il portafoglio prodotti è stato

ampliato attraverso una serie di innovazioni e acquisizioni strategiche. Il risultato? Un ecosistema industriale in grado di offrire soluzioni con tecnologie all'avanguardia attraverso il controllo di tutto il processo produttivo, a partire dalla progettazione tramite simulazione 3D fino alla realizzazione del prodotto finale: si va dalle presse per lo stampaggio a marchio Sacma alle rullatrici Ingramatic, dalle macchine a controllo numerico per operazioni di riprese di lavorazione dopo stampaggio e maschiatura Hs-Aspe ai sistemi di carico e movimentazione Tecno Lift.

"Complessivamente abbiamo un parco macchine installato nel mondo di circa 12.000 pezzi per un totale di oltre 80 modelli: il costo elevato, da top di gamma, viene ampiamente compensato dalla qualità e dal risparmio che ne deriva sul lungo periodo, considerato che avranno una durata di quasi mezzo secolo". Ogni macchinario Sacma conta fino a 5.000 componenti, il 65% dei quali meccanici, che vengono prodotti e assemblati internamente, grazie a un sistema



Valeriano Rampezzotti,
presidente di Sacma

Complessivamente Sacma vanta un parco macchine installato nel mondo di circa 12.000 pezzi per un totale di oltre 80 modelli



La sede di Sacma Group



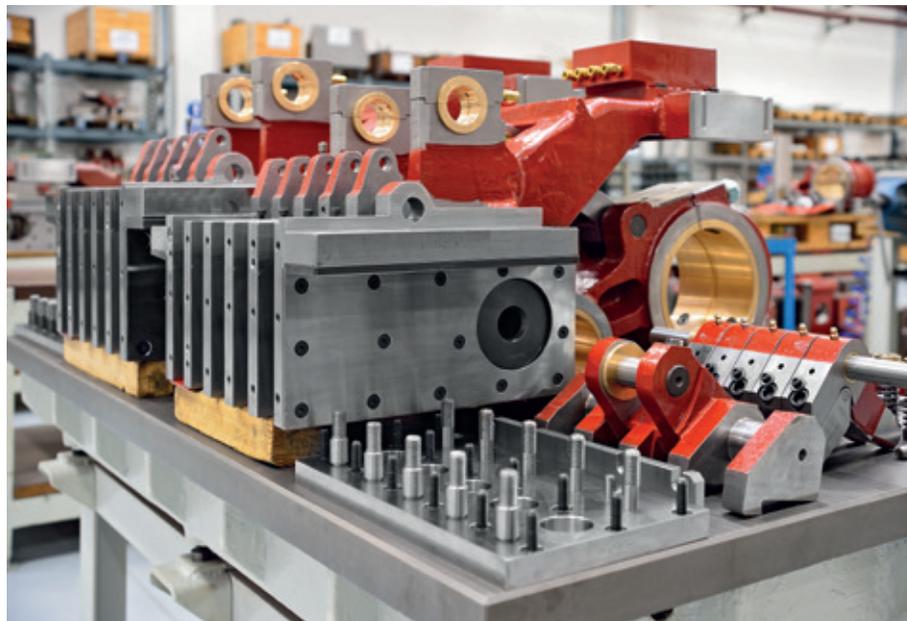
internalizzato, modulare e completamente integrato verticalmente, con fornitura di materia prima in Italia. "Siamo in grado di soddisfare gli standard più elevati in termini di precisione, qualità e velocità delle lavorazioni. Grazie all'automatizzazione, i macchinari, certificati industria 4.0 e 5.0 nonché customizzabili, possono svolgere più operazioni contemporaneamente, ferma restando un'elevata facilità d'uso. Le soluzioni meccatroniche, inoltre, ne aumentano l'efficienza energetica".

A proposito di attenzione all'ambiente, nel 2024 Sacma Group è stato la prima realtà del settore a pubblicare il report di sostenibilità: "Abbiamo le migliori condizioni per essere il produttore di macchinari più sostenibile. Nei nostri cinque stabilimenti abbiamo investito in pannelli solari fotovoltaici, in modo da rendere tutte le aziende parzialmente autosufficienti attraverso l'utilizzo di energia verde. Un gruppo così all'avanguardia è alla costante ricerca di talenti che qui

possono trovare importanti opportunità di crescita: "Offriamo un percorso professionale stimolante in ogni settore, dall'amministrazione all'ufficio tecnico, dal commerciale alla produzione. In particolare, cerchiamo ingegneri per R&D e tooling design, periti per le lavorazioni meccaniche, personale per l'assemblaggio e tecnici itineranti desiderosi di viaggiare nel mondo per l'installazione dei macchinari e il supporto vendita e assistenza, in affiancamento alle filiali locali".

IL GRUPPO IN NUMERI

Sacma Group è in grado di offrire globalmente soluzioni altamente efficienti e durature ai propri clienti. Una realtà che si può descrivere attraverso i numeri: un Gruppo, oltre 85 anni di storia, cinque siti produttivi interconnessi in Italia nel raggio di 100 chilometri, 300 dipendenti in tutto il mondo, cinque filiali estere (Usa, Germania, Brasile, Cina, Taiwan) per garantire l'assistenza post vendita, in loco e da remoto 24/7, 24 uffici di rappresentanza, 76 milioni di euro di fatturato.





AS Hotel Limbiate Fiera

ACCOGLIENZA A QUATTRO STELLE: UN'ECCELLENZA ALLE PORTE DI MILANO

AS Hotels propone soluzioni a misura di ogni esigenza nel campo congressuale, dell'ospitalità e della ristorazione



Antonio e Alessia Surfaro

AS Hotels, con cinque hotel a quattro stelle dislocati a compasso nella zona nord di Milano, è il punto di riferimento per l'ospitalità in quest'area. A illustrarci questa realtà e a spiegarci a quale target si indirizza è Alessia Surfaro, general manager del Gruppo: "Tutte le strutture

si rivolgono a una clientela diversificata. Fare accoglienza significa farlo a 360 gradi e nel senso più ampio del termine per soddisfare le aspettative di ogni tipologia di ospite con un servizio su misura e un prodotto all'avanguardia attraverso uno staff qualificato. Il nostro posizionamento geografico nella provincia nord di Milano e nel cuore dell'operosa Brianza ci connota principalmente come 'business hotel'. Forniamo la giusta risposta alle esigenze del business travel di aziende e multinazionali ma la vicinanza a Milano, Monza, Bergamo e ai laghi ci rendono appetibili anche al segmento 'leisure' e quindi ai gruppi turistici o a chi cerca location per visitare il nostro stupendo territorio. La vicinanza ad alcuni parchi tematici molto attrattivi per i più piccoli ci rende un punto di riferimento per le famiglie grazie anche alla comodità delle ampie camere family. Seguono poi il segmento congressuale e quello legato alla clientela del professionismo sportivo, che negli ultimi anni è cresciuto moltissimo".

"La nostra vicinanza ai poli fieristici di Fiera Milano - prosegue - permette alle aziende

espositrici e ai visitatori di sceglierci per i loro soggiorni durante le principali manifestazioni e beneficiare del servizio transfer, del parcheggio gratuito, di una ristorazione golosa e ricercata e della comodità della domotica in camere dal design raffinato". Il Gruppo offre servizi alberghieri con la possibilità di scegliere tra diverse tipologie di camere e suite oltre a bilocali con angolo cottura per soggiorni di lunga durata in formula residence. In aggiunta offre servizi congressuali, ristorativi, una sala fitness attrezzatissima e trattamenti benessere (presso il centro wellness "Armonia Spa"). Sia

Il centro prenotazioni interno di AS Hotels è unico per tutte le strutture: centralizzando questo reparto il Gruppo è in grado di fornire risposte rapide e di guidare i suoi ospiti verso la scelta dell'hotel più adatto alle loro diverse esigenze

ALBERGHI, SALE CONVEGNI, RISTORANTI, WELLNESS, EVENTI

Il Gruppo AS Hotels coniuga perfettamente le necessità di chi viaggia offrendo servizi alberghieri e congressuali, bar e ristoranti sempre aperti con proposte deliziose e un centro benessere dotato di piscina e sala fitness attrezzata. È altrettanto attento alle esigenze del pubblico locale, garantendo le migliori opportunità per organizzare piccole e grandi riunioni di lavoro, per accogliere ospiti in visita e festeggiare gioiosamente le celebrazioni famigliari o far festa per le ricorrenze tradizionali come il prossimo Galà di Capodanno.



Armonia Spa - AS Hotel Cambiagio

la ristorazione - per la pausa pranzo, colazioni e cene di lavoro - sia l'offerta legata al benessere sono accessibili anche alla clientela esterna.

I centri congressuali di AS Hotels sono strutturati per essere assolutamente polifunzionali. I clienti possono contare su un totale di circa 20 sale modulabili utilizzabili per convegni, tavole rotonde, incontri di lavoro, corsi di formazione e feste aziendali e sono in grado di ospitare oltre 800 persone tra tutte le strutture. In

particolare, il centro congressi di AS Hotel Limbiate Fiera si compone di sette sale modulabili che permettono di offrire servizi su misura configurando gli spazi sulla base della specifica richiesta con attrezzatura tecnica all'avanguardia.

Ma cosa caratterizza le proposte di ristorazione? La general manager risponde: "La qualità delle materie prime e la passione che i nostri chef approfondono nella loro 'arte'. Abbiamo, inoltre, voluto caratterizzare ogni ristorante fornendogli un'identità ben

precisa seguendo e spronando le velleità di chi dirige le nostre cucine: abbiamo ristoranti maggiormente vocati a una cucina tradizionale del territorio, altri al pesce e altri alla carne, tutti aperti anche alla clientela esterna: Corso Como 52 Restaurant a Limbiate, La Taverna dei Sapori a Monza, Ristorante Mediterraneo a Cesano Maderno. Ognuno primeggia attraverso i propri 'cavalli di battaglia' riconosciuti e apprezzatissimi dalla nostra clientela".

In AS Hotels la parola chiave è sempre stata "crescita" e continua ad esserlo, in termini sia societari sia di competenze sia di valore aggiunto per la clientela e i collaboratori. Il tavolo dei progetti è letteralmente sommerso da idee e nuove sfide per il futuro con obiettivi ambiziosi. Si segue l'impronta di chi ha avuto l'intuizione di fondare questa realtà: Antonio Surfaro (dal quale trae origine l'acronimo "AS"), un imprenditore visionario e rivoluzionario dal cuore grande con un innato orientamento al cliente che ha insegnato a tutti che volontà, audacia e passione rendono possibile ogni impresa. Antonio ha portato avanti la gestione imprenditoriale degli alberghi insieme ai suoi due figli Alessia e Simone (che cura l'aspetto economico e finanziario del Gruppo). Con la voglia costante di allargare gli orizzonti, di "guardare oltre" mettendoci una gran voglia di fare.



Corso Como 52 Restaurant - AS Hotel Limbiate Fiera

AGOMIR

PERSONE. TECNOLOGIE. COMPETENZE.

A fianco di ogni Cliente, **Agomir – Gruppo G.R. Informatica** mette a fattor comune competenza, esperienza e passione per **sviluppare e fornire prodotti e servizi tecnologici** che meglio rispondano alle specifiche esigenze delle aziende: dal software gestionale alle infrastrutture informatiche, offrendo un servizio di assistenza qualificato e tempestivo.



Software



Compliance &
Security



Sistemi &
Networking



Marketing &
Communication

Scopri di più



📍 Siamo a **Lecco, Milano, Bologna**

AGOMIR



SUPERTRONIC





Lo stabilimento dell'azienda

UNA STORIA DI TRADIZIONI E NUOVE TECNOLOGIE DI PRODUZIONE

Pasta Cerati: un legame solido tra passato, presente e futuro nel mondo della pasta



Antonio, Biagio e Luca

L'arte pastaria è un'antica tradizione che trasforma un ingrediente semplice, "la semola di grano duro", in una vera e propria esperienza culinaria. Questa è la peculiarità di Pasta Cerati, nata nel 1906, quando il bisnonno Antonio acquista un torchio di legno con una trafila e dà inizio a questa avventura.

Negli anni Cinquanta, il nipote Antonio amplia il fabbricato e acquista i primi impianti semi automatici, passando dalla pasta fresca alla pasta secca.

I figli di Antonio, Giovanna e Biagio, seguono le orme del padre e nel 2013 trasferiscono l'azienda dalla sede storica di Bovisio, a Limbiate, Comune che ha saputo

offrire alle aziende soluzioni idonee allo sviluppo.

Oggi l'azienda, che sorge su un'area di 25.000 metri quadri, ha triplicato la produzione, offrendo nuovi posti di lavoro, e con impianti high tech può soddisfare le nuove esigenze richieste dal mercato, con un occhio attento al risparmio energetico e minor inquinamento acustico, a vantaggio di una migliore qualità di vita lavorativa. Numerose le tipologie di pasta prodotte: da quelle classiche di semola di grano duro a quella biologica, dall'integrale alla trafilata al bronzo, ai legumi e alla pasta che cuoce in un minuto.

Grazie al rispetto di elevati standard qualitativi e all'attenzione al prodotto, Pasta Cerati ha ottenuto le certificazioni internazionali Ifs, Brc, Bio, Halal e Kosher. La gamma dei formati viene prodotta a marchio Cerati o a marchio privato e viene venduta in Italia e nel mondo a importanti insegne della Gdo, delle industrie di trasformazione e di catering, con le quali vanta collaborazioni di lunga durata, che trovano nel prodotto una qualità che non teme confronti in tenuta di cottura.

"I nostri figli credono nel nostro progetto e ci sostengono - racconta Biagio - insieme a loro, stiamo pensando a un'ulteriore espansione. Siamo ormai alla quarta generazione e la storia continua con rinnovato entusiasmo, ricco di idee e

ambiziosi traguardi". Oggi, Pasta Cerati è l'espressione sinergica dell'arte antica di produrre pasta e del progresso tecnologico, con l'obiettivo di garantire prodotti sicuri, ma con la genuinità e il gusto dei cibi di una volta.

Oggi l'azienda ha triplicato la produzione, offrendo nuovi posti di lavoro, e con impianti high tech può soddisfare le nuove esigenze, con un occhio attento al risparmio energetico



UNO DEI CAMMINI PIÙ BELLI D'ITALIA È IN LOMBARDIA

Il Parco delle Groane si estende per circa 8.000 ettari. Il presidente: "È il nostro polmone verde, che tuteliamo e preserviamo". Un dono per tutti



Polveriera, sede del Parco delle Groane

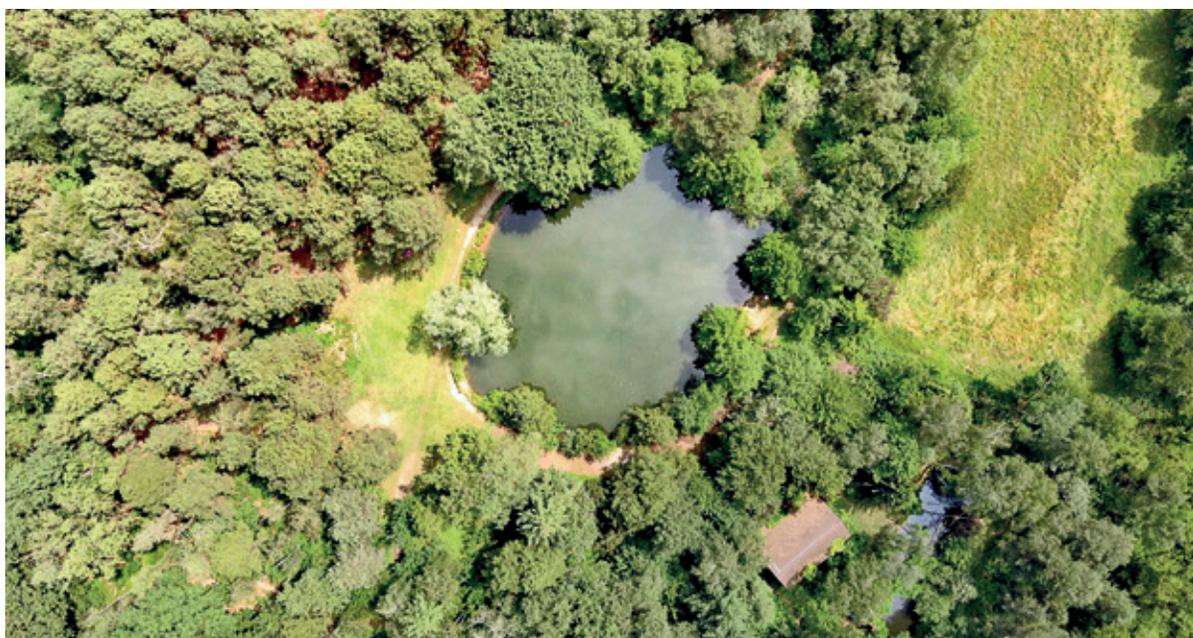
Un pezzo di mondo ricco di storia e natura, capace di offrire esperienze attraverso le quali riscoprire il legame dell'uomo con la Terra: il Parco delle Groane è un angolo di paradiso naturale,

un polmone verde in cui ritrovare un nuovo equilibrio lontano dai ritmi frenetici della città; "La nostra prima responsabilità è quella di tutelare questo piccolo mondo a cui siamo particolarmente grati: se nel 1976 il Parco non fosse stato istituito, probabilmente sarebbe stato tutto edificato anche qui. In questo modo, invece, abbiamo un territorio capace di offrire un altro tipo di esperienza a qualsiasi generazione - dice Emiliano Campi, presidente del Parco delle Groane dal 2020 - Le più giovani, qui, imparano l'amore e il rispetto per la natura, godono delle opportunità che il Parco offre. Le generazioni precedenti sfruttano la possibilità di passeggiare, di respirare un'aria diversa.

Questo Parco è un dono per tutti". Querce, pini silvestri, lande di brughiera, vecchie rovine di fornaci e antiche ville patrizie segnano i punti cardinali del Parco delle Groane, che sa farsi sì natura ma anche

storia: "Si tratta di una zona che era abitata dai patrizi di Milano, dall'alta aristocrazia. Ci sono veri e propri gioielli architettonici da ammirare. Nel punto in cui il Parco abbraccia Solaro - racconta Campi - c'era la casa di caccia dei Savoia, altresì chiamata 'la ca' del Re'; fino alla Seconda Guerra Mondiale, infatti, era una zona popolata da cervi e daini per la caccia degli aristocratici. Infine, molto interessante è ciò che rimane della pineta della Regina Maria d'Austria. Uno dei miei primi consigli, infatti, è quello di visitare il Parco approfittando della possibilità delle visite guidate. Siamo molto grati, a proposito, alle associazioni che fanno vivere il Parco, con una proposta di eventi ampia. Tutti i giovani dovrebbero conoscere questi pezzi di storia".

Il Parco Regionale è stato istituito alla fine degli anni Settanta per volontà dei Comuni e della Regione Lombardia, e dal



Zoca dei Pirutit

PH: MAURIZIO MILAN



Fioritura primaverile a Cogliate

PH: FRANCESCO PELLE



PH: FRANCESCO PELLE



Dall'Oasi Lipu alla Città dei Mattoni, dall'Oasi Wwf di Caloggio fino al Laghetto Manuè, il Parco è una riserva naturale da scoprire passo dopo passo

1984 dispone di un Piano Territoriale che disciplina l'uso delle aree, in armonia fra conservazione della natura, agricoltura e turismo. Il Parco delle Groane è gestito da un Ente di diritto pubblico fra i Comuni interessati, le Province di Milano, Como e Monza e Brianza e il Comune di Milano. "Il sentiero che si può percorrere va da Cantù a Bollate (sono 28 i Comuni interessati, n.d.r.), vi è una cartografia che spiega il percorso e all'interno del Parco ogni comune ha le sue particolarità. Si tratta di una striscia molto lunga, che a nord vede un terreno più collinare e va poi pianeggiandosi".

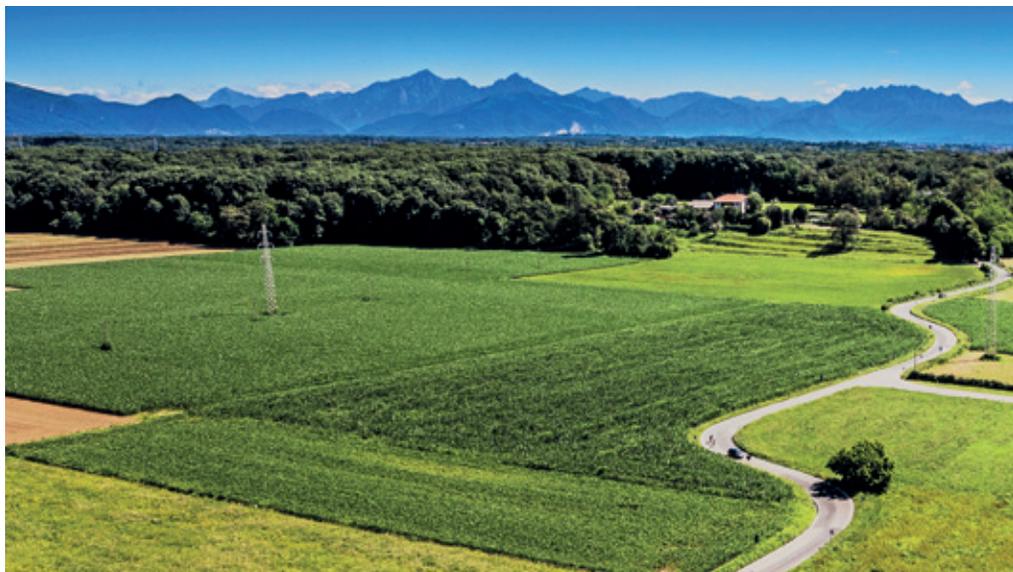
Negli elenchi dei cammini più belli e suggestivi d'Italia rientrano quelli del Parco delle Groane che, nel 2017, si è unito a quello della Brughiera Briantea: dall'Oasi Lipu alla Città dei Mattoni, dall'Oasi Wwf di

Caloggio fino al Laghetto Manuè, il Parco è una riserva naturale da scoprire passo dopo passo. Oltre al trekking sui sentieri, il Parco delle Groane offre diverse attività sportive e di valore educativo: dal centro ippico alle possibilità per i ciclisti - con piste di circa 50 chilometri - fino ai progetti di educazione ambientale per bambini e ragazzi e l'opportunità di adottare un albero. "Il Parco vive grazie all'educazione ambientale che viene fatta attraverso le scuole e le varie iniziative delle associazioni locali - commenta ancora il presidente - Mi adopero personalmente affinché possa mantenere il suo ruolo sociale, che per me significa dare alla cittadinanza una possibilità di fruizione di un luogo importante e ricco di natura, in mezzo a un territorio particolarmente urbanizzato e industrializzato. È giusto che la collettività abbia questa opportunità".

RIFUGIO DI BIODIVERSITÀ

Il Parco delle Groane è un'area naturale protetta che copre circa 8.000 ettari. Caratterizzato da boschi di pini silvestri, brughiere e vaste aree umide, è un importante rifugio per la biodiversità e ospita molte specie di flora e fauna. Offre numerosi percorsi per trekking e ciclismo e attività legate all'ippica. La presenza di antiche ville e cascate aggiunge un valore storico e culturale al territorio. Copre un'area che si estende su diverse province a nord di Milano, coinvolgendo 27 Comuni.





Parco delle Groane: la "Piana" di Cimmago e il "Galeazzo"



Comune di
Lentate sul
Seveso

A DUE PASSI DALLE PRINCIPALI CITTÀ, TRA NATURA, CULTURA E SAPER FARE

Lentate sul Seveso diventa un brand. E punta a dare risposta alla domanda più diffusa: perché conviene vivere, studiare e lavorare qui?

Com'è facile da intuire, è il fiume Seveso che dà una forte identità a questa cittadina della provincia di Monza e Brianza in posizione strategica tra Milano, Monza, Como e la Svizzera. Gli abitanti, quasi 16.000, si dispongono non solo nei centri storici delle varie frazioni che compongono il Comune, ma anche lungo la strada Comasina e nelle campagne circostanti, dove sono ancora presenti e attive numerose cascate tipiche brianzole.



Laura Ferrari,
sindaco di Lentate sul Seveso

Un luogo strategico, quasi equidistante tra Milano, Monza, Como e la Svizzera, dai quali dista un massimo di 25 chilometri. Lentate sul Seveso sta compiendo un'opera di rebranding per valorizzare tutti gli aspetti positivi che lo caratterizzano. "Vogliamo mostrare a chi non lo conosce i suoi innegabili punti di forza - spiega la sindaca Laura Ferrari - Abbiamo concluso un bando per individuare un'agenzia esperta nella promozione territoriale, che partendo dalle ricchezze esistenti, potesse creare un vero e proprio brand simbolo di tutto ciò che la nostra cittadina rappresenta".

L'idea, spiega Ferrari, è creare un marchio che racchiuda più concetti, a cui affiancare una piattaforma promozionale che ingloba le caratteristiche salienti dei nostri luoghi. "Dati raccolti in un anno di lavoro, che andranno a comporre in modo plastico e di forte impatto il contenuto di tutto ciò che possiamo offrire - rimarca Ferrari - La domanda a cui vogliamo trovare risposta i nostri interlocutori è: perché conviene vivere, studiare e lavorare qui?".

I buoni motivi sono certo più d'uno. Da un punto di vista logistico, Lentate sul Seveso è posizionati benissimo, in un crocevia di infrastrutture. È un comune frontaliero, con tutti i vantaggi che questo comporta, ben servito dai mezzi e collegato alla pedemontana.

Una zona ideale per chi condivide la passione per la cultura del lavoro: Lentate è famosa per il settore del legno e dell'arredo, ad esempio. "Abbiamo una scuola fiore all'occhiello, l'Art Wood Academy, oggetto di grande attenzione da tutta l'Italia - spiega la sindaca - Vantiamo anche un ottimo comparto tessile, anni fa più sviluppato ma ancora vitale, e tutto il filone naturalistico, con un sistema di fattorie che coniugano natura, iniziative per i bambini e le famiglie e, non da ultimo, l'aspetto enogastronomico sempre gradito".

La presenza forte e capillare del terzo settore offre numerose possibilità di impegnarsi a livello sociale, diventando parte attiva di una comunità in cui i rapporti umani hanno ancora un valore

Lentate sul Seveso, fanno notare dal municipio, è inoltre un territorio molto verde pur essendo collocato vicino alle principali città del nord Italia: è il quinto Comune della provincia di Monza e Brianza per estensione territoriale, e i due terzi della sua superficie sono verdi. “La media di urbanizzazione delle altre località della provincia è di 2.000 abitanti per chilometro quadrato, mentre a Lentate è di 1.000. La metà”, ribadiscono dal Comune. Questa conformazione favorisce tutti gli sport outdoor, in primis il golf: “Il Golf club è uno tra i principali d’Italia, con una storia importante alle spalle”, fa sapere Ferrari.

La presenza forte e capillare del terzo settore offre numerose possibilità di impegnarsi attivamente a livello sociale, diventando parte attiva di una comunità in cui i rapporti umani hanno ancora un valore.

Altro elemento attrattivo è quello culturale, tutto da scoprire: di recente apertura è il MuDi, il nuovo museo diffuso nel territorio, una scommessa e uno stimolo per lo sviluppo dell’incoming. Il MuDi non ha una collocazione statica, ma mette in relazione tutti i beni solitamente aperti singolarmente. “Il nostro è un insieme di luoghi pregevoli piuttosto noto, ma non notissimo, mai coltivato



Oratorio di Santo Stefano: il presbiterio

a dovere come meriterebbe - sottolinea l’assessore alla cultura Matteo Turconi Sormani - Stiamo facendo un censimento per creare più percorsi di interesse che attirino visitatori”. I beni del sistema museale hanno il loro epicentro nell’oratorio di Santo Stefano protomartire, una preziosa cappella gentilizia risalente al 1369, attorno alla quale sono presenti dieci ville storiche, quasi tutte abitate, numerose chiese e lo Spazio Egidio Isacco; questi beni culturali sono tutti da percorrere nell’insieme, a piedi, in bicicletta o anche in automobile. I gruppi possono accedere al MuDi su prenotazione, mentre i visitatori occasionali devono rispettare gli orari d’apertura.



Villa di Carpegna Brivio, già Raimondi



Xo

LA CASA DELLE EMOZIONI

90
years

Design esclusivo e tutti gli spazi in armonia: Boffi | DePadova, una storia e un'esperienza ai massimi livelli per un servizio internazionale su misura

Boffi|DePadova, cioè la storia del design ai massimi livelli per soluzioni architettoniche che vestono una casa completa, dalla cucina al living, dalla camera all'outdoor, come "a way of living" personalissimo, attingendo a manufatti che sono la quintessenza della qualità e dell'originalità e fanno crescere l'ambiente dove si collocano.

È una storia straordinaria quella che il marchio Boffi può raccontare giunto al 90°, perché ha saputo scrivere pagine di vita aziendale senza mai snaturarsi, governando un processo evolutivo che ha mantenuto salda la sua anima - l'assoluta italianità delle cucine e dei bagni pensati da firme prestigiose del design internazionale - e al contempo è riuscito a dare una risposta globale all'abitare, scegliendo l'unione con

realtà concittadine dell'empireo.

È accaduto nel 2015 con De Padova, la storia del design in tutti gli altri ambienti della casa, e nel 2019 con Adl, che ha consentito di utilizzare per primi battenti pieghevoli molto alti, di diversissimi

materiali, per creare straordinarie soluzioni architettoniche scenografiche, in grado di trasformare gli spazi della casa a seconda delle circostanze.

Una scommessa che dà significato al presente e che ha in sé il futuro

Boffi | DePadova opera nelle sedi italiane e negli showroom diretti, 15 in Europa, otto in America, uno in Estremo Oriente



Roberto Gavazzi, Ceo e presidente di Boffi



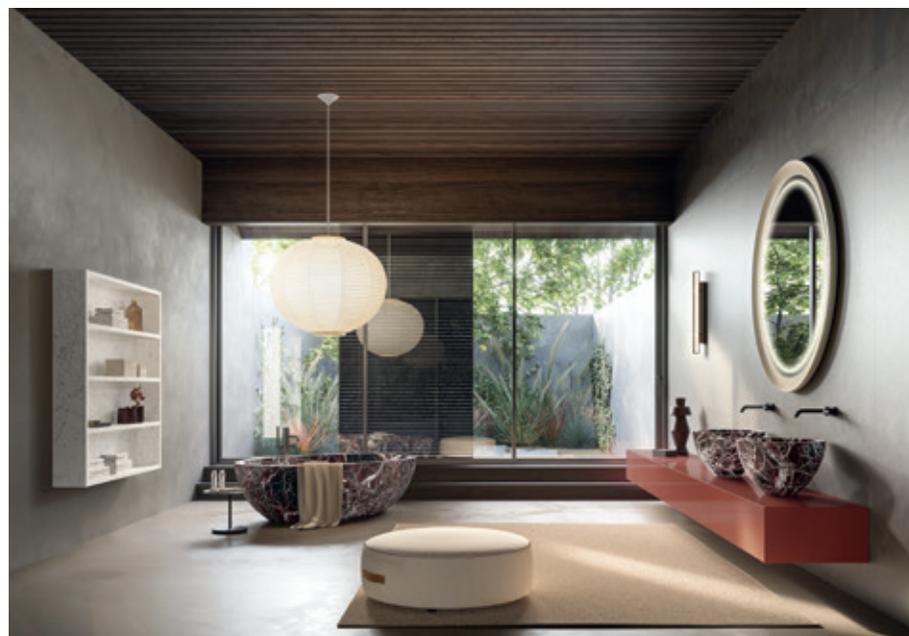
Cove Kitchen

RICONOSCIMENTO ALLA CARRIERA

Nell'anno in cui si celebrano i 90 dell'azienda, lo scorso mese di giugno, il Ceo e presidente del gruppo Boffi|DePadova Roberto Gavazzi è stato insignito del prestigioso Compasso d'Oro Adi (Associazione Design Italiano) alla Carriera, in quanto - si legge nella motivazione - "protagonista indiscusso della cultura del design italiano". "Sono veramente onorato di entrare a far parte del ristretto e prestigioso novero dei vincitori di questo fantastico riconoscimento", ha commentato Gavazzi, aggiungendo: "Oggi nel nostro complesso settore la vera innovazione passa da una strategia imprenditoriale vincente, che sull'intero processo operativo sappia continuamente combinare la migliore sensibilità intuitiva con i fattori critici di successo. Il prodotto rappresenta sempre la principale componente, ma non l'esclusiva. Dobbiamo guardare e valutare l'insieme della foresta e non solo gli alberi di questo contemporaneo paesaggio domestico".

dell'azienda, presente ai quattro capi del mondo con i suoi showroom gestiti direttamente. "Non più negozi d'arredo - spiega il presidente e amministratore Roberto Gavazzi - ma negozi-casa in cui sperimentare le sensazioni che poi la qualità progettuale dei nostri architetti saprà ricreare negli spazi abitativi dei nostri interlocutori, valorizzandoli". Ed è in questo snodo che oggi sta la chiave del successo internazionale di Boffi|DePadova, che aggiunge all'altissima qualità dei prodotti rigorosamente made in Italy un network progettuale e di servizi che riescono a garantire ovunque "la messa a terra" del progetto identificativo del brand. Nel 1934, e per 20 anni, Piero Boffi nel suo spazio ha costruito cucine artigianali. Negli anni Cinquanta la seconda generazione ha puntato immediatamente sulle cucine di alta gamma in stile contemporaneo, scegliendo il meglio tra design e art director per saper essere, così, sempre davanti ai gusti in evoluzione. Una corsa lunga 35 anni, fino alla fine degli anni Ottanta, quando Paolo Boffi, ultimo erede della famiglia, e Roberto Gavazzi, bocconiano di formazione, una solida esperienza manageriale a livello internazionale e la voglia di misurarsi con il fare impresa, saldano le loro visioni, in sintonia anche con quella dell'art director di Piero Lissoni, dal tratto raffinatissimo. "Volevamo potenziare l'azienda allargando le proposte a tutti gli ambienti della casa.

Al contempo, però, era indispensabile preservare l'unicità del marchio Boffi sinonimo di cucina, armadi, bagno - spiega il presidente Gavazzi - Inoltre, era essenziale mantenere l'assoluta territorialità italiana, qualità e originalità dei prodotti, i tre criteri fondamentali capaci di attrarre gli acquirenti di alta gamma nelle diverse parti del mondo". Un obiettivo non semplice da centrare, che però il vertice aziendale ha mantenuto fermo, senza cedere al compromesso, fino all'incontro e poi alla fusione con De Padova. Quattro anni dopo, l'ulteriore passo, l'acquisizione strategica di Adl per le "pareti" mobili che diventano straordinari quadri dall'impatto altamente coinvolgente e innovativo. Creata l'unità di proposta con tre voci che danno ciascuna il meglio di sé generando un armonioso e unico stile di vivere, Boffi|DePadova ha giocato l'asso di un'organizzazione innovativa e vincente. "Una rete che assicuri un servizio internazionale, supportato dal quartier generale, vicino al cliente per la progettazione e curare il pre e post vendita di prodotti tutti realizzati tra Lombardia-Brianza, Veneto e un po' di Marche e Toscana". Con questo spirito Boffi|DePadova opera nelle sedi italiane e negli showroom diretti, 15 in Europa, otto in America, uno in Estremo Oriente, con la prospettiva di crescere ancora. Ben oltre i 90 anni.



I Fiumi

L'EREDITÀ DEL PASSATO CHE APRE LA STRADA AL FUTURO

L'azienda Fumeo Carlo dal 1932 produce cravatte e accessori di altissima qualità, esportando in tutto il mondo lo stile e la classe made in Italy



Enrico e Carlo Fumeo con Martina Gianetti

La lavorazione lenta, su un telaio meccanico acquistato in Germania negli anni Trenta, l'intervento della mano dell'operatore che sa come regolare le catene e gli ingranaggi per ottenere il risultato perfetto, i filati preziosi di fibre nobili come seta, lana, cotone, lino, cachemire: ecco il segreto della qualità delle cravatte 'Fumeo Carlo'. Storia del passato? Certo che no. Stiamo raccontando il presente (e anche il futuro) di un'azienda che ha saputo negli anni rinnovarsi mantenendosi fedele a se stessa, con un prodotto senza tempo caratteristico e caratterizzante della moda e dello stile italiani, grande classico trasversale a tutte le età: la cravatta.

Ci racconta la storia dell'azienda Enrico Fumeo, uno dei nipoti del fondatore Carlo che decise di andare in Germania per acquistare uno dei primi telai meccanici ed automatizzare la produzione di cravatte. Era il 1932 e in quell'anno nasceva l'azienda Carlo Fumeo. È passato quasi

un secolo da allora, il mondo è cambiato radicalmente ma quel telaio originale è ancora al suo posto in azienda. Non come cimelio storico, anzi: ogni giorno, infatti, viene messo in moto e produce le preziose cravatte che hanno reso celebre l'azienda, tanto che lo stilista Valentino l'ha presa in considerazione per alcuni progetti. E lo scorso giugno Fumeo per la prima volta ha partecipato a Pitti Uomo a Firenze, segno che la qualità e lo stile di questo prodotto sono di altissimo livello.

L'azienda, guidata oggi dalle nuove generazioni, si è evoluta, senza snaturarsi: Carlo, Enrico e Martina - con la loro visione dinamica e innovativa - portano avanti l'eredità dello zio e del nonno Carlo, continuando a celebrare e rivoluzionare l'eleganza maschile.

"La lavorazione avviene tutta a mano, con il supporto di questi telai meccanici che richiedono una grande dose di esperienza: a differenza delle macchine

LA CRAVATTA, ACCESSORIO SENZA TEMPO CHE STRIZZA L'OCCHIO AI GIOVANI

Non solo abbinata a rigorosi doppiopetto per uomini d'affari, quindi: la cravatta oggi vuole essere un accessorio 'democratico', dialogando anche con outfit meno formali, in abbinamenti insoliti e accattivanti, sempre più apprezzati anche dai giovanissimi perché resa accessibile e desiderabile per ogni stile, genere e età. La cravatta Fumeo Carlo oggi rappresenta un linguaggio universale di stile e individualità. Versatile, senza tempo, si rinnova senza snaturarsi e da sempre nell'azienda Fumeo abbraccia il valore della sostenibilità, richiedendo un uso quasi nullo di acqua e pochissima energia per il funzionamento dei macchinari.





Lo scorso giugno Fumeo per la prima volta ha partecipato a Pitti Uomo a Firenze, segno che la qualità e lo stile di questo prodotto sono di altissimo livello

Firenze con i nostri prodotti e con il nostro slogan 'We are the Tie People', ossia 'Noi siamo quelli della cravatta', per indicare la nostra forte connotazione sul prodotto". Con l'evoluzione dello stile negli anni, Fumeo Carlo ha scelto di scrivere un nuovo capitolo, proponendo un total look: la cravatta, sempre protagonista, detta la linea stilistica per una collezione che include t-shirt, camicie, pantaloni, overshirt e capispalla, rimanendo il cuore pulsante del progetto e restando capace di impreziosire e drammatizzare lo stile maschile: "Vogliamo che sempre più persone scelgano la cravatta non solo per gli outfit classici, ma anche per quelli moderni e casual. La cravatta non è solo un dettaglio, ma un elemento distintivo che può trasformare e arricchire qualsiasi look. Noi siamo 'The Tie People'".

moderne, governate dal computer, sulla nostra è l'operatore che deve impostare il meccanismo, regolare le catene in funzione della lunghezza della cravatta o del punto da tessere", spiega Enrico.

Ma qual è il mercato della cravatta artigianale 100% made in Italy?

"Principalmente l'estero, Francia e Germania, il Regno Unito, ma anche Usa e Giappone. In questi paesi lo stile e la classe dei capi artigianali prodotti in Italia hanno un grandissimo riscontro." E il nostro paese? "Rappresenta una parte minore del nostro mercato. I clienti sono principalmente le boutique di alta sartoria, dove l'artigianalità delle lavorazioni e la qualità dei filati sono richieste e valorizzate".

Artigianalità alla massima espressione, dunque, per questa piccola realtà che conta cinque operatori, di cui solo uno esterno alla famiglia. "Possiamo dire che qui da noi è veramente tutto fatto e prodotto in Italia, a partire dal filato che viene tinto e lavorato nel nostro Paese - racconta ancora Enrico Fumeo - per questo ci siamo presentati a





Scatto della Milano Design Week 2024

L'ARTE DEL DESIGN CHE RIVOLUZIONA GLI INTERNI DI LUSO

Eleganza e armonia negli ambienti curati da Alchymia: dal 1998 punto di riferimento per arredi artigianali ed esclusivi

Un punto di riferimento per chi cerca arredi esclusivi e su misura, in cui stile, eleganza e unità si fondono a creare ambienti esclusivi. È questo l'impegno di Alchymia, nata nel 1998 grazie alla visione imprenditoriale di Lucio Doro. La realizzazione dei prodotti nasce dalla combinazione tra artigianalità e ingegneria: che si tratti di residenze private, hotel di lusso, yacht o edifici pubblici, la dedizione dell'azienda è sempre stata volta all'esplorazione di nuove tecniche e finiture e di nuovi materiali affinché i pezzi non si limitino ad adornare uno spazio, ma lo trasformino in una vera e propria

La mission di Alchymia è racchiusa nel suo payoff: Science of Luxury, riconoscibile senza equivoci



PH: SALONE DEL MOBILE 2024

Juliette Armchair - River White Wall Decor



Progettazione d'interni - Venture Yacht Abydoss

esperienza in cui convivono estetica e funzionalità.

Quello degli yacht di lusso è il settore in cui l'azienda ha raggiunto i traguardi più recenti: la conferma arriva con la presenza al Monaco Yacht Show, che testimonia l'impegno e la costante ricerca da parte della famiglia Doro. "La mission di Alchymia è racchiusa nel suo payoff: Science of Luxury, riconoscibile senza equivoci, grazie

alla storicità artigianale e alla passione per l'arte decorativa e al senso del lusso, inteso come un valore esclusivo. Questo punto - spiega il Ceo Davide Doro - rappresenta la sua distintiva brand culture, riconosciuta con premi a livello internazionale, grazie alla realizzazione di oggetti e progetti unici, capaci di superare aspettative e promesse difficili".

Alchymia è giunta alla seconda

DUE GENERAZIONI NEL NOME DELL'ECCELLENZA

Attorno al fondatore Lucio Doro si muove una famiglia "allargata" la cui anima è un mix di passione, creatività e dedizione: alla progettualità dei figli si affianca la professionalità di designer, artisti e decoratori. Grazie a loro Alchymia è un simbolo dell'eccellenza made in Italy nel mondo.

PH: ALCHYMIA STORIES



Davide e Lucio Doro

generazione, una successione che mantiene viva la tradizione e la evolve attraverso l'utilizzo di materiali e tecniche che arricchiscono ulteriormente la gamma di prodotti. Un'evoluzione, questa, che ha permesso all'azienda di espandersi a livello globale. "L'Atelier e il laboratorio, aprono una finestra sull'eleganza e l'armonia delle esposizioni interne, capaci di suscitare una forte connessione emotiva. Un racconto artistico in continua evoluzione, che coinvolge i sensi attraverso un servizio di decorazione su misura, che poggia le sue basi sui valori chiave di Alchymia, qualità dei rapporti con la committenza, disponibilità collaborativa, capacità innovativa sino all'eliminazione delle rughe del tradizionalismo".



Comune di
Seregno

LA FABBRICA DEL FUTURO AVRÀ SEDE IN BASSA BRIANZA

A Seregno un polo innovativo per coniugare formazione, lavoro e socialità ed esprimere le ampie potenzialità degli Its



Il sindaco Alberto Rossi durante la presentazione del progetto del nuovo centro formativo sperimentale tecnologico

A Seregno, in bassa Brianza, vivono circa 45 mila persone. Pianeggiante e intensamente urbanizzato, il comune lombardo è inserito in un contesto fortemente orientato alla cultura del lavoro. La vocazione, di cui i seregnesi vanno fieri, è prevalentemente commerciale, accompagnata da una buona imprenditorialità industriale e artigianale. Storicamente fiorenti sono state le attività legate alla filiera del mobile e della



Palazzo Landriani Caponaghi, sede del Comune

produzione dei saponi, mentre oggi il contesto presenta un panorama molto eterogeneo di imprese.

Cresce sempre più Seregno e guadagna posizioni tra i comuni cardine della provincia di Monza e Brianza. Nel cuore di una delle zone storicamente più operose del nord Italia, mira a diventare un punto di riferimento per il mondo dell'impresa e della formazione professionale. L'amministrazione comunale guidata da Alberto Rossi tra i vari obiettivi di mandato se ne è posto uno particolarmente ambizioso: trasformare un'area dismessa da oltre mezzo secolo in un polo dell'innovazione. L'area è quella della ex Clinica Santa Maria, una casa di cura privata molto all'avanguardia all'epoca, che nel 1970 terminò repentinamente l'attività. Per decenni l'immobile è rimasto abbandonato, fino a che il Comune non lo ha riscattato dall'Inps (ultimo proprietario) che negli anni Novanta aveva progettato e poi accantonato l'idea di una sede territoriale. L'edificio è stato quasi totalmente demolito (salvata solo una cappella sconscrata, che ha un qualche interesse storico) ed è stato avviato il percorso di riqualificazione, in collaborazione con il programma Arest di Regione Lombardia: "Il nostro è un importante progetto di rigenerazione urbana - spiega il sindaco Rossi - un polo che avrà come obiettivo centrale la formazione: stiamo finalizzando un progetto che coinvolgerà quattro Istituto Tecnici Superiori (Its), che a regime impegneranno 400 studenti in un percorso di formazione tecnica post diploma".

Punto di forza del progetto è la condivisione della didattica con le imprese del territorio, così da garantire da un lato la preparazione funzionale dei ragazzi, che consenta loro di trovare facilmente impiego, e dall'altro la soddisfazione dei bisogni delle aziende alla costante ricerca di personale qualificato. "Da qualche anno, grazie alla collaborazione con Fondazione Rizzoli di Milano, abbiamo attivato percorsi Its in città: chi ha concluso il primo biennio ha già trovato collocazione nel mondo del lavoro. Con questa offerta formativa, la nostra città è diventata più attrattiva, addirittura meta di una sorta di 'pendolarismo al contrario', visto che alcuni studenti dell'Its abitano a Milano".

Ma il nuovo polo vuole esprimere potenzialità più ampie degli Its: ambisce a diventare la fabbrica del futuro della Brianza, dove le imprese si mettano in rete per rilanciare



la cultura del lavoro. “Un centro formativo sperimentale tecnologico a Seregno, ma non solo di Seregno - rimarca il sindaco - un potenziale crocevia attrattivo di nuovi investimenti e opportunità”.

L’obiettivo, secondo il primo cittadino, è iniziare i lavori al più presto, sperando che il centro possa essere attivato nel 2028. “Auspichiamo di ottenere fondi regionali, ma la gran parte dell’investimento sarà comunale - sottolinea ancora Rossi - è un progetto che porterà sviluppo alla nostra città, quindi, su cui possiamo anche fare scelte coraggiose come la contrazione di un mutuo. Siamo un comune con debito zero, certamente possiamo aprire a questo debito buono”.

Se altri partner vorranno aggiungersi saranno i benvenuti, ma sempre in un’ottica di sistema. Il polo non si limiterà

Il nuovo polo vuole esprimere potenzialità più ampie degli Its: ambisce a diventare la fabbrica del futuro della Brianza, dove le imprese si mettano in rete per rilanciare la cultura del lavoro

ad essere un centro formativo, ma vuole diventare anche un luogo di innovazione sociale: la chiesetta presente al suo interno sarà riconvertita in spazio museale e polifunzionale, inoltre sono previste zone condivise con la città, un parco giardino e una piazzetta. Tutto in un’area facilmente raggiungibile a piedi dal caratteristico centro storico della città, nonché molto ben interconnessa con la viabilità sovracomunale e non lontana dalla stazione ferroviaria.



Piazza Risorgimento

SAPONIFICAZIONE, ALTA TECNOLOGIA NEL MONDO A FIRMA ITALIANA

La storia di successo di Sas Mariani, l'azienda familiare che ha conquistato il mercato globale dell'igiene personale



Carla Sala, figlia del fondatore, con i figli Piero e Carlo Mariani, attuali proprietari e dirigenti, e il nipote Tommaso, primo della quarta generazione a unirsi all'azienda

Fondata nel 1934 da Carlo Sala, nonno dei fratelli Piero e Carlo Mariani, attuali managing directors, Sas Mariani Srl si è affermata nel corso degli anni come una delle aziende leader nel settore della produzione di impianti di saponificazione, linee di finitura e macchine per l'imballaggio del sapone. Con sede a Seregno, l'azienda conta oggi 40 dipendenti e vanta una presenza in oltre 150 Paesi nel mondo. Grazie alla visione imprenditoriale dei fratelli Mariani, che hanno preso le redini

L'obiettivo dei fratelli Mariani è quello di diventare leader in diverse nicchie di mercato e di sviluppare impianti sempre più flessibili, puntando sull'innovazione e sulla ricerca di soluzioni inedite

dell'azienda nel 1990, Sas Mariani ha registrato uno sviluppo tecnologico e una crescita costante. Oggi a contribuire a questo processo innovativo è anche Tommaso, figlio di Piero, ingegnere specializzato in progettazione meccanica e automazione.

Leader nella produzione di macchine per saponi cubici e saponette da profumeria, l'azienda ha conquistato la fiducia sia delle piccole aziende specializzate sia dei principali attori del settore a livello mondiale. Con un fatturato annuo di oltre 10 milioni di euro, di cui più del 90% generato dall'export, Sas Mariani si distingue per la qualità dei propri prodotti e per la capacità di sviluppare progetti "su misura" del cliente. Un team tecnico specializzato e creativo sviluppa soluzioni innovative e flessibili.

L'obiettivo dei fratelli Mariani è quello

di diventare leader in diverse nicchie di mercato e di sviluppare impianti sempre più flessibili, puntando sull'innovazione e sulla ricerca di soluzioni inedite. Grazie alla sua competenza e alla capacità di integrare le nuove tecnologie con quelle consolidate, Sas Mariani è riuscita a espandersi in un periodo storico non facile e si colloca all'avanguardia nel settore. La partecipazione di Sas Mariani a eventi internazionali come "Beauty Istanbul" in Turchia ha permesso all'azienda di accrescere la propria visibilità e di consolidare la propria presenza in un mercato strategico che fa da ponte tra Europa, Asia e Africa. Con una reputazione solida e una vasta esperienza nel settore, Sas Mariani si conferma come un punto di riferimento mondiale nella tecnologia della produzione del sapone, continuando a stupire e a innovare in un settore in costante evoluzione.



LA TRADIZIONE DEL VETRO IN UN'AZIENDA 4.0

Vetreria F.lli Paci: da passione di famiglia a eccellenza internazionale

Dalla passione di Edoardo Ugo Paci, alla creatività delle generazioni successive, la storia della Vetreria F.lli Paci è un viaggio di dedizione e innovazione. Edoardo, pochi anni dopo aver intrapreso il mestiere del vetraio, decide di mettersi in proprio, contagia i figli Piercarlo, Ambrogio e Maurilio con la sua esperienza e capacità e, nel 1959, nasce ufficialmente la Vetreria F.lli Paci. L'azienda, inizialmente situata in un piccolo capannone in affitto, si espande fino agli attuali 25.000 metri quadri, anche grazie alla fondazione di Italvetrine, negli anni Settanta, specializzata in vetrine, espositori promozionali, arredamenti per negozi e allestimenti museali, ora presenza internazionale nel settore. Oggi, l'azienda è guidata insieme alla terza generazione: Alessandra, Michela, Elisa, Edoardo e Roberto che, con il loro entusiasmo, consolidano e accrescono il livello di eccellenza della vetreria. La

Il vetro è un materiale eterno e riciclabile al 100%, e gli scarti vengono recuperati e destinati a nuova vita. Non solo. Anche la produzione di energia elettrica è green

Vetreria F.lli Paci si distingue per due principali divisioni: artistica e industriale. La prima è rinomata per la creazione di pezzi unici, vetrate e restauri, distribuiti in tutto il mondo tra edifici religiosi, prestigiose ville private e preziosi palazzi e hotel. La seconda risponde invece alle esigenze dei settori edilizio e dell'arredamento, producendo vetri stratificati, temperati, serigrafati e ogni manufatto in vetro che soddisfi le richieste del cliente, con macchine a controllo numerico e processi innovativi protetti da diversi brevetti. L'azienda è un esempio di industria 4.0, fortemente orientata alla sostenibilità. Maurilio Paci spiega: "L'acqua è fondamentale nel nostro lavoro. Tutti i vetri devono essere molati con mole diamantate raffreddate ad acqua e noi da sempre utilizziamo sistemi di ricircolo per depurarla e riutilizzarla. Il vetro è un materiale eterno e riciclabile al 100%, e gli scarti vengono recuperati e destinati a nuova vita. Non solo. Anche la produzione di energia elettrica è green, con 350 kW di pannelli fotovoltaici su una parte della copertura e con il progetto di arrivare in futuro a 1MW, ricoprendo l'intera superficie".

Vetreria Paci è anche attenta al sociale: dal carcere di Bollate, l'azienda ha assunto circa quindici persone che si occupano

di logistica e spedizioni, imballando e confezionando specchi e cristalli. Questo impegno sottolinea i valori di tradizione, collaborazione, innovazione e sostenibilità che hanno reso la Vetreria F.lli Paci un'eccellenza riconosciuta a livello nazionale.



SERVIZI SARTORIALI E FLESSIBILI, STRIZZANDO L'OCCHIO ALL'AI

Smart city, intelligenze artificiali e IoT: il futuro passa da Stt - Servizi Telematici Telefonici

Dal 1988 Stt - Servizi Telematici Telefonici è il system integrator italiano specializzato nella consulenza, realizzazione, integrazione e manutenzione di sistemi di telecomunicazione, la cui mission parte dall'ascolto dei clienti con l'obiettivo di essere il punto di riferimento per le loro esigenze tecnologiche.

Con oltre 170 professionisti, numerose sedi in Italia e l'headquarter a Seregno, Stt è partner di molte aziende italiane ed estere di medio-grandi dimensioni, sia del settore pubblico che privato, oltre che con i principali service provider italiani. "Le soluzioni che offriamo riguardano molteplici aree strategiche per il business, quali smart solution, networking - reti Lan e Wan,

cyber security, Unified Communications, videosorveglianza e video analisi, controllo accessi, cablaggi strutturati", chiarisce Valter Fedeli, Ceo di Stt.

In un mondo che si parla sempre di più la lingua del digitale, Stt riesce a differenziarsi dall'affollata concorrenza puntando su due parole chiave: "Il nostro punto di forza è la flessibilità, propria delle PMI, unita all'adozione di processi e metodologie tipiche delle grandi aziende. In tal modo possiamo approcciare i clienti con servizi che oserei chiamare sartoriali, un'offerta personalizzata e creata su misura per rispondere a singole esigenze tecnologiche - spiega ancora Fedeli - A ciò si aggiunga la grande competenza tecnica che ci

contraddistingue: investiamo continuamente in formazione e specializzazione dei team, per poter garantire ai clienti le risorse tecniche altamente qualificate che fanno la differenza".

I servizi spaziano dalla consulenza e progettazione di sistemi tecnologici, all'installazione, configurazione e project management, fino all'assistenza e ai servizi di presidio e help desk, vantando certificazioni di alto livello con i più importanti produttori di tecnologie al mondo. "Certamente, il nostro plus è quello di avere un team tecnico interno altamente qualificato e certificato - racconta il Ceo Fedeli - circa l'80% del nostro organico è rappresentato da figure tecniche, che spaziano da ruoli di impiantisti, installatori, sistemisti e project manager; ognuno lavora all'interno di team con specializzazioni verticali nelle diverse aree tecnologiche. Ci sono poi tutte le altre funzioni, dal commerciale all'amministrativo, dalle risorse umane agli acquisti, logistica e privacy". Nessuna difficoltà a trovare personale

In un futuro sempre più smart, Stt ha già ben presente la strada da seguire: soluzioni per le smart city ad alto valore aggiunto, Ai e IoT e focus sui mercati enterprise e healthcare



Valter Fedeli, Ceo di Stt



Control room

per Stt, anche perché negli ultimi anni il settore It è di grande attrattiva per le figure professionali "Utilizziamo più canali - interni ed esterni - di ricerca e selezione, offriamo progettualità di carriera, riuscendo ad avere un ritorno nettamente positivo". Non può mancare una domanda sull'intelligenza

DALLE BOLLE 5G ALLA SICUREZZA SUI CANTIERI

Sono questi i due focus di attualità del settore It. Lo sviluppo della rete 5G e dei servizi erogabili consente in tempi rapidissimi di allestire coperture di rete circoscritte, le 'bolle', all'interno delle quali erogare servizi tradizionali ed evoluti di comunicazione mobile. Ciò diventa tattico in contesti di emergenza in cui improvvisamente diventano inagibili le infrastrutture di comunicazione tradizionale. La tecnologia con Ai invece migliora la sicurezza di persone e mezzi in cantieri, aziende, siti industriali e logistici, aeroporti: è gestita attraverso una piattaforma unificata intelligente che rileva, classifica e garantisce l'autenticazione di persone, veicoli e oggetti, grazie anche alla app per mobile.

artificiale, trend topic del momento: un'opportunità o una forma di concorrenza da attenzionare? Non ha dubbi Valter Fedeli: "Assolutamente un'opportunità: l'Ai ormai è pervasiva, qualsiasi tecnologia può integrare software di intelligenza artificiale. Stt da tempo offre soluzioni smart: dalla video analisi con capacità di deep learning, applicata ai contesti urbani, alle soluzioni di networking con integrati Ai e machine learning, per una gestione "intelligente", veloce e semplificata della rete".

In un futuro sempre più smart, Stt ha già ben presente la strada da seguire: soluzioni per le smart city ad alto valore aggiunto, Ai e IoT e focus sui mercati enterprise e

healthcare. Nel contesto urbano, parliamo di software di intelligenza artificiale e algoritmi in grado di elaborare, classificare, memorizzare ed analizzare i dati raccolti, con una "profondità" che simula il cervello umano.

"I campi di applicazione sono svariati: analisi forense, people counting, rilevazione di attività inconsuete (posizioni anomale di persone e veicoli), applicazioni mission-critical".

In campo sanitario la scommessa è la cyber security: con soluzioni per contrastare gli attacchi informatici in grado di proteggere i sistemi, integrando automazione, machine learning e intelligenza artificiale.



IN BICI O A PIEDI TRA LE COLLINE BRIANZOLE

Chiese, boschi, il borgo medievale, la festa di Santa Caterina, il festival delle bande: c'è tanto da scoprire a Besana in Brianza

Il Comune di Besana in Brianza nasce ufficialmente nel 1869 per regio decreto, dall'integrazione di sette comunità aggregate attorno ad altrettante chiese, e che conservano una propria fisionomia culturale. L'origine è romana, secondo iscrizioni che risalgono al 69 d.C., e occupa una superficie di 15,76 chilometri. La popolazione conta su circa 15.500 persone su un territorio collinare attraversato da numerosi corsi d'acqua affluenti del Lambro.



Comune di
Besana
in Brianza

Per chi viaggia da Milano alla volta del Lago di Como, Besana in Brianza è lo spartiacque tra il paesaggio pianeggiante e le colline brianzole. La cittadina è un polmone verde di boschi, prati e parchi, a pochi minuti da Milano e da Monza, ricco di interesse per la storia passata e per il rinnovato impegno dell'Amministrazione comunale a renderla sempre più accogliente per tutti, cittadini e turisti. Non solo: nella Provincia di Monza e Brianza, secondo la classifica di Assolombarda, è al secondo posto tra i Comuni con la fiscalità più bassa per i siti produttivi delle imprese esistenti, in una classifica dove a primeggiare sono centri molto meno attrezzati di Besana in Brianza. Dunque, anche una collocazione interessante per le imprese, considerando la fase di turnover che vivono le aree industriali del Comune in questa fase. Ma la vera vocazione del territorio è quella di meta turistica di prossimità. "Siamo il terzo comune per estensione territoriale - spiega il sindaco Emanuele Pozzoli, appena eletto al secondo mandato - con oltre il 50% di territorio verde nella provincia più urbanizzata d'Italia e tante opportunità per tutta la famiglia, dallo sport all'aria aperta, la scampagnata o la passeggiata nel borghetto medievale, e occasioni come la festa di Santa Caterina e il famoso



festival bandistico internazionale". Besana in Brianza nasce dall'aggregazione di sette frazioni, ciascuna con il proprio centro storico e le ville signorili, immerse in boschi e prati che, grazie ai fondi del Pnrr, l'Amministrazione sta collegando con la rete ciclopedonale greenway. "L'ultimo cantiere della greenway si chiuderà nel 2026 con il centro di Besana - aggiunge il sindaco - ma ci sono già molte strade percorribili. È un progetto di rigenerazione urbana che porterà vantaggio a tutti i cittadini per vivere la città, e la mobilità, in una modalità più intelligente e sostenibile". L'impulso al turismo di prossimità arriva anche dal fiorire di attività agrituristiche e di progetti di valorizzazione delle bontà locali come The Banker's Jam, le marmellate del banchiere. Sempre nel territorio di Besana c'è anche un ciliegio secolare la cui fioritura attrae ogni anno migliaia di persone.



PH: FABIO DELL'ETERA

MACCHINARI ALL'AVANGUARDIA, CONSULENZA MIRATA E SOSTENIBILITÀ

L'evoluzione di Fap verso un modello di servizio completo al cliente, costantemente aggiornato grazie a un'attività di R&D senza eguali

Attorno ai suoi clienti, storicamente Fap risponde alle esigenze più attuali dei settori dell'edilizia, dell'imballaggio e dell'automotive. L'azienda, fondata da Luigi Poli nel 1987 e oggi condotta dai figli Fabrizio e Francesco, produce infatti impianti di estrusione per film espanso, avvolgitori automatici e linee di laminazione cui si affiancano tutti i moderni servizi collegati, dalla manutenzione preventiva al supporto e formazione per il personale. "Ci siamo spinti oltre il servizio classico al cliente addentrandoci nella consulenza e assistenza di progetto per gli imprenditori che desiderano costruire un nuovo stabilimento produttivo o avviare la produzione di un materiale nuovo - spiega Fabrizio Poli, Ceo e presidente di Fap - Non solo siamo in grado di prospettare il tipo e numero di macchinari necessari, ma anche tutti gli aspetti di gestione dello stabilimento produttivo, dagli spazi occorrenti al personale con i turni". L'ampliamento dei servizi con un forte accento sulla ricerca e sviluppo è una delle novità messe in pista dai fratelli Poli quando nel 2020 hanno preso in mano l'azienda di famiglia. "Abbiamo fatto grossi investimenti per la nuova area produttiva e per creare nuovi servizi - racconta Fabrizio Poli - così da offrire ai clienti una soluzione completa. Il punto di partenza è stato la constatazione della crescente difficoltà delle aziende nel trovare personale qualificato. Così ci siamo attivati per supportare i clienti anche sotto questo profilo". Il target di Fap



Francesco
e Fabrizio Poli

spazia dalle grandi multinazionali alle piccole aziende familiari. In prevalenza si tratta di clienti esteri, soprattutto in Europa ma anche in Nord e Sud America. "Quando progettiamo un macchinario ci mettiamo dalla parte di chi farà l'investimento - aggiunge il presidente - questa filosofia ci appartiene da sempre e ci viene riconosciuta. Lo scenario attuale poi ci spinge a realizzare macchine sempre più automatiche e semplici da usare, pensando alla carenza di personale. Gli altri grossi temi del momento sono la progettazione green, la rapidità, flessibilità e customizzazione dei progetti". Fap si ispira ai principi della filosofia Esg mirando a ridurre al massimo i consumi energetici dei nuovi macchinari: si tratta di sistemi energivori per i quali ogni ottimizzazione si ripercuote positivamente sui conti aziendali. Un esempio: per ridurre i consumi in fase di accensione, Fap ha dotato i

macchinari di un software che gestisce il riscaldamento della macchina in modo da non creare picchi energetici, per arrivare allo stesso risultato modulando la richiesta di energia. Ogni macchinario viene poi adattato alle richieste del cliente, riducendo al minimo i tempi di consegna e messa in opera. Sempre in tema sostenibilità, prosegue la ricerca di Fap: "Da circa 10 anni stiamo lavorando, in collaborazione con una importante Università di Milano, su un sistema per la produzione di espansi con il CO₂, gas alternativo all'isobutano, derivato dal petrolio, usato generalmente - prosegue Fabrizio Poli - A oggi abbiamo i primi due brevetti, quello italiano ed europeo, in vista di future applicazioni in due ambiti per noi nuovi, quelli dell'alimentare e del farmaceutico".

Il comparto R&D è molto importante per Fap che anche per questo ha scelto di ampliare e rinnovare lo stabilimento di Besana in Brianza. "Storicamente collaboriamo con i più importanti produttori di materie plastiche per lo sviluppo di nuovi materiali, fornendo loro la possibilità di effettuare test industriali. Il nuovo stabilimento che verrà terminato nel 2025, oltre ad ampliare la superficie dedicata alla produzione di Fap, avrà un'area laboratorio separata dedicata espressamente all'attività di ricerca, sviluppo e showroom". Una nuova frontiera per correre sempre in testa nella gara dell'innovazione.

Rendering del nuovo stabilimento in costruzione a Besana in Brianza



L'AZIENDA CHE COSTRUISCE LE AZIENDE

Sulla via del bene, Etica crea e sviluppa imprese di valore sia economico sia morale

Un'idea da imprenditore, ma nei sogni di un ragazzo. Una visione aleggianti nella mente e che, solo dopo molti anni, svariate esperienze e incredibili evoluzioni, si è trasformata in azienda. È stata questa la genesi di Etica di Besana Brianza, l'impresa che costruisce e forma aziende

capaci di generare valore economico ma su basi etiche, dimostrando che il profitto si raggiunge percorrendo esclusivamente la via del bene. Ma facciamo un passo indietro e lasciamo che sia il suo fondatore, il vulcanico ingegner Giuseppe Azzinari, a narrare una storia italiana speciale.

"Etica nasce dal mio lungo percorso di ragazzo del Sud impiantato dapprima a Milano, come studente di ingegneria meccanica e quindi in Brianza, terra in cui la cultura del lavoro è solida e radicata. Etica è l'esito finale di un cammino che inizia come freelancer neolaureato in Amarc, storica azienda brianzola dalla quale, dopo una collaborazione di successo, mi sono staccato per fondare, negli anni Novanta, Amarc Tecnologie assieme a uno dei titolari della mia ex impresa, Paolo Ardesi". Una società "che univa scienza e coscienza", la prima nella figura dello stesso Azzinari, talentuoso ingegnere meccanico laureato al Politecnico di Milano e la seconda nella persona di Ardesi, artigiano tecnologico dalla lunga esperienza sul campo.

"Costruivamo tutto ciò che non era standard per i processi termici ed energetici industriali operando con i maggiori player del settore ed espandendo proficuamente il business. Tuttavia, a un certo punto ci siamo accorti di fare troppe cose e troppo eterogenee, senza focalizzare il nostro core business. Abbiamo dunque deciso di specializzarci per eccellere in un unico settore: il teleriscaldamento".

Il risultato di questa svolta sono le due imprese Amarc Dhp e Amarc Dhs: la prima un Epc e general contractor specializzato in centrali per il teleriscaldamento; la seconda una azienda manifatturiera, specializzata nella progettazione e costruzione di sottostazioni per il teleriscaldamento. A partire dal 2009 le due aziende diventano autentici punti di riferimento per il mercato italiano ed europeo. "L'area dei servizi generali di Dhp costituiva già, in nuce, l'essenza di Etica, che si sarebbe sviluppata di lì a breve quale realtà indipendente per la

costruzione di aziende partendo da nuove idee, da start-up o da società già esistenti, coltivandole fino all'evoluzione in imprese indipendenti, alle quali successivamente prestare servizi e tecnologie d'eccellenza".

Secondo la filosofia di Etica, la via del bene paga maggiormente rispetto alla via del male anche se si tratta di un percorso più lungo e faticoso. Imbrogliare, barare può pagare forse nell'immediato ma già nel medio genera disordine e dunque inefficienza che oggi più che mai ha un costo enorme. Etica non fa altro che valorizzare e organizzare "l'intrapresa", come ama definirla Azzinari, termine che indica un moto dell'anima creativo. Si tratta di un'azione che sfocia in un modello

Il termine "intrapresa" indica un moto dell'anima creativo: si tratta di un'azione che sfocia in un modello organizzativo aziendale rispettoso delle persone e dell'ambiente, capace di generare valore economico in ottemperanza al senso civico e all'educazione



Giuseppe Azzinari, fondatore di Etica



Etica, sede aziendale



Amarc Dhs, reparto produzione sottostazioni murali

RISPETTO E PRINCIPI

Costruire e formare aziende che generino valore economico nel rispetto dei buoni principi, del senso civico e dell'educazione. Costruire e formare aziende che puntino a fornire prodotti e servizi di qualità, al giusto prezzo e nel rispetto delle regole, salvaguardando l'ambiente e la natura. Costruire e formare aziende in grado di creare valore aggiunto attraverso il lavoro, il rispetto e la valorizzazione dei propri dipendenti e collaboratori. Costruire e formare aziende che possano esprimere il concetto di "made in Italy" fatto di qualità, bellezza e solidarietà.

organizzativo aziendale rispettoso delle persone e dell'ambiente, capace di generare valore economico in ottemperanza al senso civico e all'educazione. In altre parole, l'espressione più autentica del made in Italy e del talento italiano fatto di qualità, solidarietà e perennemente alla ricerca della bellezza. "Le aziende costruite da Etica coinvolgono i collaboratori misurandoli sui risultati da condividere in libertà, senza limitazioni o orari, in un ambiente in cui la miseria umana non può trovare

albergo e in cui domina la nobiltà d'animo" sottolinea Azzinari. Etica "l'azienda che costruisce le aziende" oggi potrebbe essere identificata come un fondo di private equity o di venture capital impropriamente. Infatti, fornisce anche servizi generali che vanno dalla logistica all'amministrazione, alla ricerca e sviluppo, all'assistenza amministrativa e legale, al marketing. Attività che normalmente finiscono nei costi generali di un'impresa che oggi sono in continua crescita, ma sui quali è importante

concentrarsi per cogliere i vantaggi dell'economia di scala. Orgogliosamente, Azzinari chiarisce che il lavoro maggiore fatto in questi anni è stato quello di conquistare il pensiero prima dell'azione e che la filosofia di Etica ha generato risultati reali e virtuosi che si sono concretizzati in aziende serie, in grado di aggiungere valore ed energia al volano dell'umanità, con uno stile aziendale focalizzato sulla ricerca della bellezza non solo della forma, ma dei contenuti e dei comportamenti.



Amarc Dhp, impianto di teleriscaldamento 110 MWth, termovalorizzatore del Gerbido, Torino



Erika Fumagalli, Ceo di Fumagalli Danilo

IL MADE IN ITALY DELL'ORTOFRUTTA DALLA BRIANZA AL MONDO

Fumagalli Danilo: una passione, tre generazioni al servizio delle imprese nel settore ortofrutticolo

per gli ordini e un e-commerce - Fumagalli Delivery - un servizio di spesa a domicilio per privati. Oggi Fumagalli Danilo, con sede a Besana in Brianza, è un brand di riferimento per la commercializzazione di prodotti ortofrutticoli e offre soluzioni personalizzate ai numerosi clienti. "Il nostro marchio è sinonimo di garanzia, grazie agli acquisti effettuati selezionando i migliori produttori e rifornendo giornalmente la piattaforma con prodotti d'eccellenza secondo la richiesta del committente, evitando così le giacenze", ci racconta Erika Fumagalli. "Il nostro tratto distintivo è il servizio tailor made, plasmato sulle esigenze di ogni cliente, dal bar al ristorante stellato, dalla mensa scolastica al negozio al

dettaglio". Un modus operandi vincente che ha consentito al fatturato del canale Horeca di passare da 4-5 milioni di euro nel 2010 a 20 milioni nel 2023. "Conoscere i nostri clienti è il nostro punto di forza. Lavoriamo in qualità di partner perché sappiamo che uno chef ha necessità diverse da un buyer della ristorazione collettiva, così come il buyer di un brand ha esigenze differenti rispetto a un dettagliante". L'ampio assortimento con più di 1.000 codici ortofrutticoli attivi e la massima aderenza alla stagionalità dei prodotti, con valorizzazione della biodiversità e delle eccellenze italiane sono ulteriori fiori all'occhiello di Fumagalli Danilo. "Privilegiamo l'approvvigionamento diretto

Quella di Fumagalli Danilo è una storia italiana che affonda le radici negli anni Trenta, quando Mario Fumagalli di Triuggio si procurava ortaggi e frutta da vendere nelle corti della Brianza. Negli anni Sessanta, Mario realizza la prima piattaforma logistica per l'ingrosso e inizia a essere affiancato dal figlio Danilo che, successivamente, rileva l'azienda. Negli anni Ottanta, supermercati e grandi magazzini conquistano le abitudini di spesa degli italiani e la Fumagalli Danilo concentra il suo core business sulla grande distribuzione. Risale invece agli anni Novanta il debutto dell'impresa nell'ambito della ristorazione collettiva, mentre negli anni Duemila il servizio si estende anche alla ristorazione commerciale. L'ingresso in azienda della prima delle tre figlie di Danilo, Erika, fresca di studi ed esperienze in varie multinazionali, segna un'ulteriore evoluzione dell'azienda: vengono introdotti i flussi di ordini automatizzati e integrati con il gestionale, viene creata un'app dedicata



Stand dell'azienda a Tuttofood



La sede di Fumagalli Danilo

da produttori locali e consorzi agricoli e disponiamo di un laboratorio interno di IV gamma per tagli specifici e personalizzati di frutta e verdura pronto uso. Fornire prodotti tagliati e sanificati consente alle cucine di risparmiare tempo e risorse e di limitare gli scarti, con un'ottimizzazione dei costi e un miglioramento significativo dell'efficienza, in funzione di una maggior attenzione alla realizzazione del piatto. Contiamo inoltre su un reparto interno per il confezionamento dei prodotti per il retail".
La piattaforma refrigerata da 6.000 metri quadri è un altro punto di forza dell'impresa, che può gestire grandi volumi sempre a temperatura controllata. Il numero di ordini giornalieri - oltre 550 - è davvero importante: ogni anno vengono

Il tratto distintivo è il servizio tailor made, plasmato sulle esigenze di ogni cliente: un modus operandi vincente che ha consentito al fatturato del canale Horeca di passare da 4-5 milioni di euro nel 2010 a 20 milioni nel 2023

movimentati circa 12 milioni di chili di ortofrutta. Inoltre, la catena del freddo non viene mai interrotta grazie alla flotta di mezzi refrigerati che si occupa delle consegne. Sul fronte della sostenibilità, Fumagalli Danilo ha sempre avuto idee molto chiare: oltre all'impianto fotovoltaico che garantisce l'autonomia energetica e all'uso di packaging biodegradabili e compostabili, l'impresa è partner di Too Good To Go nella lotta contro lo spreco

alimentare e di Treadom per contrastare i cambiamenti climatici. Conclude Erika Fumagalli: "Premesso che la nostra azienda ha già conquistato la fiducia di importanti clienti in Europa e a Hong Kong, per il prossimo futuro puntiamo ad ampliare l'export europeo con campagne dedicate a partire da settembre. La nostra mission s'identifica con un'ulteriore espansione in Europa, per esportare l'alta qualità delle eccellenze ortofrutticole italiane".

PROFONDAMENTE SOSTENIBILE

Fumagalli Danilo si approvvigiona direttamente nelle campagne italiane da produttori locali e consorzi agricoli, privilegiando fornitori a chilometro zero. Si impegna altresì ad appoggiare giovani e realtà capaci di garantire una pratica sostenibile a 360 gradi, prediligendo prodotti di alta qualità certificati Igp, Dop, Pat e Bio.



GUARDARE SEMPRE OLTRE E NON PORSI MAI LIMITI

L'accordo della Pinacoteca di Brera con il Comune di Arcore è uno dei tasselli per portare più attrattività dal punto di vista del turismo e di conoscenza del suo straordinario patrimonio artistico e industriale



Comune di
Arcore

Arcore è una città della Lombardia, in provincia di Monza e della Brianza, con poco meno di diciottomila abitanti. L'aspetto più caratteristico di interesse storico-architettonico è la presenza, a breve distanza l'una dall'altra, di antiche dimore storiche, tra cui spiccano: Villa Borromeo d'Adda all'interno di un parco secolare, Villa Cazzola, Villa Ravizza e l'ex Villa Giulini-Casati-Stampa, ora Villa San Martino.

Il desiderio di spazi aperti e di contatto con la natura. Di luoghi meno frenetici che hanno una storia da raccontare e una qualità di vita eccellente. Arcore risponde con una ricchezza a tratti inedita all'esigenza dello "stare bene". Innanzitutto, perché raggiungibile con estrema facilità: "Un punto di valore di Arcore è la stazione ferroviaria a due passi dal centro storico e una rete stradale che consente facili collegamenti verso le principali grandi città e i laghi. È un luogo dove riposare la mente, lontano dal caos: uniamo una posizione geografica strategica alla tranquillità di una cittadina circondata da tantissime aree verdi. Uno dei luoghi simbolo è Villa Borromeo d'Adda, costruita nella seconda metà del Settecento e recentemente restaurata, che ha un rigoglioso parco secolare di circa 8 ettari dove rigenerarsi immersi nella natura", spiegano il sindaco Maurizio Bono e l'assessore Nicolò Malacrida con delega agli eventi e al commercio. Proprio Villa Borromeo è al centro di un accordo di valorizzazione storico-culturale e produzione di eventi condivisi con la Pinacoteca di Brera, uno dei principali musei a livello italiano e internazionale. "Villa Borromeo per la sua



Maurizio Bono, sindaco di Arcore

centralità ambisce a essere punto di incontro culturale e di inclusione per l'intera cittadinanza ma non solo. L'obiettivo è portare una piccola Brera nella nostra città in un'ottica di maggiore attrattività del territorio".

Un'idea di città che si basa sul concetto del "buon vivere", lontano dall'alienazione urbana e dagli spazi ridotti dei complessi residenziali delle metropoli, per rilanciare sempre più la dimensione umana.

"La nostra è una sfida comunitaria e partecipativa che implica supporti alla persona: per esempio, è partito un progetto che risponde alle necessità dei neo o futuri genitori. Arcore è un luogo da vivere in piena serenità, ha una qualità di vita e un controllo sociale elevati, mezzi di trasporti efficienti. È una città viva culturalmente, con un importante patrimonio artistico e industriale a cui desideriamo volgere la massima attenzione - commentano - Questa è la bellezza di Arcore, sempre più apprezzata da chi la sceglie per viverci o da visitare: ci troviamo a soli 10 minuti da Monza, 20 minuti da Lecco, Milano e Bergamo, la nostra è una città "connessa" alle reti sociali e territoriali che la animano. L'obiettivo è quello di rigenerare e rafforzare il radicamento nelle comunità con progetti e attività capaci



Villa Borromeo d'Adda



Villa Borromeo d'Adda, interno

di stimolare una più larga partecipazione: organizziamo tra l'altro il Festival dei Giovani, lo Street Festival e abbiamo stipulato partnership culturali come quella con la Pinacoteca di Brera per portare ancora più gente ad Arcore. È la nostra missione: creare momenti di socializzazione per mettere in luce una città vivace e che siano di riflesso una sorta di volano per il commercio di prossimità e le tante eccellenze imprenditoriali, del presente e del passato”.

Una progettualità che non conosce limiti e guarda a un museo d'avanguardia dedicato alle moto Gilera grazie al recupero di un hangar storico per dare nuovo lustro a un marchio che ha fatto la storia del nostro territorio. Le idee non mancano, aggiunge il sindaco Bono: “Sono tutte azioni che illuminano la nostra città e ne mostrano la ricchezza che racchiude. Abbiamo in cantiere un progetto ambizioso per quanto riguarda la mobilità dolce, ovvero una rete ciclopedonale sovracomunale con percorsi protetti di collegamento tra diversi comuni.

Con questo nuovo progetto Arcore, già snodo dei numerosi pendolari che ne utilizzano la stazione ferroviaria, si pone come al centro di una nuova rete mobile urbana attrezzata con una flotta di e-bike e con punti di ricarica. Il coinvolgimento delle persone è un impegno e una conquista quotidiana, per guardare insieme al futuro e fare un passo

avanti”. “Nel pieno riconoscimento storico e culturale - si augura l'assessore Malacrida - L'ambizione è diventare centro espositivo d'eccellenza e raccordo di progetti culturali per rilanciare dal punto di vista sia commerciale sia gestionale il nostro patrimonio artistico e industriale in partnership con le istituzioni culturali nazionali e internazionali”.



Villa Borromeo d'Adda, scorcio del parco

Un luogo da vivere in piena serenità, una qualità di vita e un controllo sociale elevati, mezzi di trasporti efficienti: Arcore è una città viva culturalmente, con un importante patrimonio artistico e industriale



Andrea Magnone, plant manager di Borgwarner Morse Systems Italy

LAVORO IN SQUADRA E IN SICUREZZA PER MOTORI PERFORMANTI

Ad Arcore, l'impianto di BorgWarner impiega oltre 400 persone e da un anno è guidato da Andrea Magnone

Aver partecipato con successo a sport di squadra può fare la differenza quando poi si è chiamati ai vertici di una realtà imprenditoriale di 400 persone, parte di un gruppo multinazionale articolato e complesso.

È ciò che ha sperimentato sul campo

l'ingegner Andrea Magnone, divenuto a luglio del 2023 amministratore delegato del sito produttivo e centro strategico della BorgWarner che ha sede ad Arcore. Il colosso americano della componentistica automotive è convinto che il motore a combustione interna rappresenti ancora

la solidità di un mercato in evoluzione e, nel contempo, si proietta sullo sviluppo e sulla produzione di componenti per le auto elettriche.

Ad Arcore ha sede il centro tecnico della divisione "Morse Systems", in cui si progettano e si sviluppano i sistemi di



La sede di Arcore



Il team di direzione

La sicurezza è un imperativo, un fattore di civiltà e garanzia di qualità. E la formazione svolge un fattore determinante

sottolinea infatti Magnone - è continuare ad alimentare la condizione positiva che stiamo vivendo, ma naturalmente l'imperativo del nostro Gruppo è la flessibilità che non può prescindere dal guardare con impegno e interesse agli sviluppi per le auto elettriche". Tuttavia, l'andamento del mercato e alcune riflessioni che stanno maturando in ambito europeo, lasciano pensare a un rallentamento, verso la mobilità elettrica. "Da qui l'importanza di mantenere e rafforzare il nostro impianto produttivo, che è punto di riferimento per il mercato Ue. Non si può tornare indietro e cambiare il passato, ma si può partire da dove si è, e cambiare il finale", conclude il manager. Un'esortazione al protagonismo costante con lo sguardo rivolto al futuro, consapevoli che eventuali problemi o errori, non devono rappresentare un freno o un motivo di inattività.

distribuzione a catena, che vengono poi realizzati nell'area produttiva. Continuano gli investimenti sui processi produttivi, per la realizzazione dei prodotti tramite le migliori tecnologie presenti sul mercato. Il sistema è comprensivo delle sue parti in plastica e dei tenditori con pistone che tendono la catena mantenendola efficiente nonostante l'usura. Il 60-70% dei nuovi veicoli è così equipaggiato e, quindi, evita l'oneroso cambio della cinghia di trasmissione necessaria su alcune auto.

"Il mio motto - sottolinea il ceo Magnone - è 'fare squadra', perché sono il lavoro in team e la determinazione nel perseguire un risultato che portano a tagliare il traguardo. Senza contare il clima positivo che il lavoro di squadra genera, partecipandovi ciascuno con il proprio ruolo".

A rafforzare ulteriormente questo concetto, l'ulteriore claim del ceo e dell'azienda: "Never give up", cioè, non mollare mai, con tanto di musoletto in evidenza. Uno spirito di squadra, insomma, su cui Magnone ha puntato e che sta dando i suoi risultati positivi già a un anno di distanza dalla sua nomina, per il senso di appartenenza che

ha sviluppato e la liberazione di ulteriori energie individuali da parte di chi si vede valorizzato nel proprio compito.

Tra i 400 dipendenti della Bw di Arcore vi sono quasi 300 lavoratori diretti e la restante forza lavoro si distribuisce tra impiegati e ingegneri. Nei confronti di tutti l'azienda pone grande attenzione alla sicurezza sul lavoro. "È fondamentale che maturi sempre più nel mondo imprenditoriale la solida consapevolezza che una valida politica di prevenzione non penalizza l'impresa sul mercato, anzi, può costituire elemento determinante di affermazione - sottolinea il manager - La sicurezza è un imperativo, un fattore di civiltà e garanzia di qualità. L'impegno riguarda tutti: imprese, sindacati, agenzie di controllo, ogni singolo lavoratore. La formazione svolge un fattore determinante e, da parte nostra, quest'anno abbiamo organizzato anche un evento con Anmil proprio per condividere con loro esperienze reali di infortuni sul luogo di lavoro". La visione del futuro che è trasmessa dai vertici aziendali è sicuramente positiva. "L'obiettivo operativo del prossimo futuro -



Esempio di sistema di distribuzione prodotto dall'azienda



Stefano Zecchinato, direttore generale di Rollon

GRUPPO INTERNAZIONALE E TERRITORIO: RAPPORTO DI VALORE

Rollon, dal 2018 parte dell'americana The Timken Company, ha investito 15 milioni negli stabilimenti brianzoli e significative risorse nel sociale

In Lombardia Rollon è presente con gli stabilimenti di Arcore, Vimercate e Agrate e Concorezzo, sui quali negli ultimi due anni ha investito circa 15 milioni per l'ottimizzazione dei processi produttivi

Un'azienda che ha creato un circuito virtuoso con il territorio in cui è insediata, dal quale proviene la maggior parte dei suoi 600 collaboratori, aumentati di quasi il 50% negli ultimi cinque anni, e nel quale innesta valore aggiunto a più riprese con importanti investimenti a favore dell'associazionismo locale, per interventi a beneficio di tutta la comunità: dal parco giochi inclusivo ad Arcore all'ambulanza attrezzatissima per Vimercate, dalla copertura campo da basket - che può così essere adoperato in ogni stagione a Vimercate - alla serra per

dare piena continuità ed efficienza a un orto sociale fino all'insonorizzazione del Teatro Oreno. La spesa sostenuta varia dai 50 mila a 150 mila euro all'anno. In Brianza Rollon è sinonimo di una realtà produttiva di altissima specializzazione - i suoi sistemi di movimentazione lineare sono testati per durare almeno 30 anni - che ha saputo mettere insieme proficuamente due dimensioni strategiche per un'impresa: crescere fino a far parte di una multinazionale per avere la massa critica sufficiente a competere - l'azienda attualmente fattura 150 milioni - e

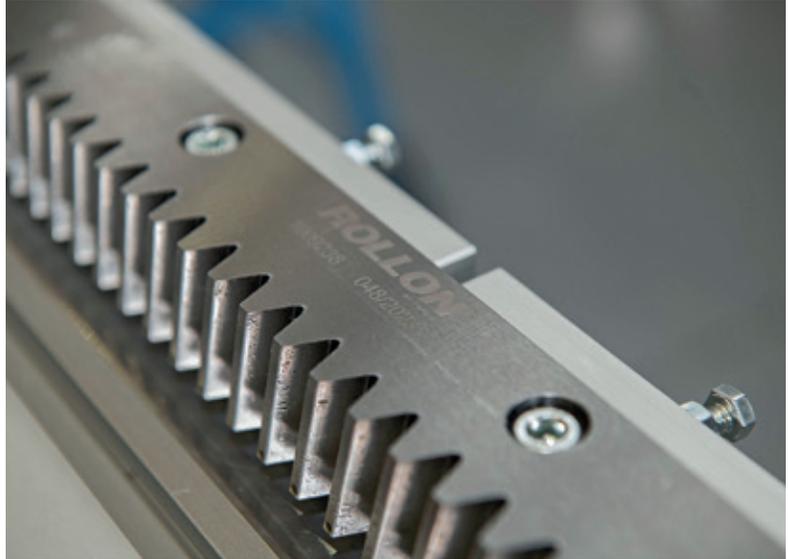
restare saldamente ancorata al territorio, restituendo benessere rispetto al valore che riesce a creare anche grazie a quel contesto.

“Come ho ripetuto in più occasioni, siamo la testimonianza che far parte di gruppi internazionali non significa necessariamente puntare esclusivamente al profitto, incurante del contesto sociale in cui si trova a operare”, sottolinea Stefano Zecchinato, il direttore delle sedi produttive italiane di Rollon, che da sei anni è parte della multinazionale statunitense The Timken Company. È proprio la multinazionale che, tramite la The Timken Foundation, a fronte degli importanti risultati delle sedi italiane, finanzia da ormai un triennio, con risorse crescenti, progetti che lasciano un segno positivo nella comunità di riferimento. Un dialogo con le istituzioni e l’associazionismo che, per altro, il manager ha sempre perseguito nel corso della sua carriera e in diversi luoghi, trovando ovunque un riscontro positivo.

“Il principio di fondo - aggiunge il direttore - è che i collaboratori non devono essere pensati, e sentirsi loro stessi, come sconnessi dall’ambiente da cui provengono una volta che entrano in azienda. L’obiettivo, viceversa, è sentire, e meglio ancora vedere attraverso le opere, che l’azienda dove lavorano ha a cuore anche la loro vita extra aziendale e dunque collabora con la comunità per risolvere almeno in parte alcuni problemi”.

NUOVE ESPANSIONI

Il 25 giugno scorso Rollon ha inaugurato ufficialmente il nuovo stabilimento di Suzhou, in Cina: con oltre 5.000 metri quadri la nuova sede vanta un moderno ufficio di circa 250 metri quadri e un’area produttiva di oltre 4.900 metri quadri. L’allestimento è stato progettato per migliorare l’efficienza operativa e sostenere le ambizioni di crescita dell’azienda nella regione: per i clienti, infatti, la nuova struttura si traduce in assistenza migliore e tempi di consegna più efficienti.



In Lombardia Rollon è presente con gli stabilimenti di Arcore, Vimercate e Agrate e Concorezzo, sui quali negli ultimi due anni ha investito circa 15 milioni per l’ottimizzazione dei processi produttivi - il core business per una manifattura metalmeccanica - e per ampliare ulteriormente la capacità di risposta alle esigenze specifiche dei propri clienti.

“La nostra è una produzione personalizzata nel senso che, posto il problema, progettiamo insieme al cliente la soluzione più adatta - spiega Zecchinato - La nostra politica aziendale, quindi, non è quella della riduzione dei costi a prescindere, perché è una logica che non paga”. Pronta a festeggiare i suoi 50 anni d’attività

ininterrotta in Brianza nel 2025, Rollon è specializzata nello sviluppo di sistemi di movimentazione lineare e dal 2018 è parte del gruppo americano The Timken Company, rappresentando l’unità di movimento lineare all’interno della divisione Industrial Motion. Le soluzioni Rollon sono adottate a livello globale nei settori dell’automazione industriale, dell’aerospaziale, delle apparecchiature medicali, della movimentazione dei materiali e in altri settori in cui le prestazioni, l’efficienza e l’affidabilità dei prodotti sono essenziali. In virtù delle acquisizioni fatte, Rollon è ora in grado di offrire una gamma di prodotti ancora più completa: dai componenti lineari, attuatori e sistemi, alle viti a riciccolo di sfere e teste a snodo.





Parco Increa

FOCUS SU SERVIZI E VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

Il Comune di Brugherio con il nuovo Pgt spinge per la sinergia fra realtà culturali, associative e sportive, attraverso uno sviluppo ecosostenibile della città



Comune di Brugherio

La fondazione ufficiale del Comune risale al 1° gennaio 1867 e un secolo dopo, esattamente il 27 gennaio 1967, Brugherio acquisisce il titolo di "Città". Oggi conta circa 35.500 residenti ed è la città più a sud della provincia di Monza e Brianza, al contempo la più vicina a Milano. Tra i luoghi di interesse spiccano i tipici cascinali brugheresi, oggi ristrutturati e dotati di tutti i comfort. La Cascina Occhiate, di origine medievale, si contende con la cascina Sant'Ambrogio il primato della più antica del territorio: il suo molino da grano ad acqua è tuttora funzionante. Sul territorio, parte integrante del patrimonio architettonico e religioso locale, si trovano inoltre diverse colonne ed edicole votive, la cui diffusione era diventata considerevole nel Milanese a partire dal 1576.

Il nome Brugherio deriva da "brugo", un arbusto cespuglioso che cresce a Est del fiume Lambro, dove già in epoca romana si ha notizia di un convento e poi di una giurisdizione religiosa attorno alla chiesa di San Bartolomeo. Il Comune nasce ufficialmente nel 1867, per Regio Decreto di Vittorio Emanuele II, ed è un aggregato di più borghi, tra Milano e Monza. "Inevitabilmente la vocazione di Brugherio va oltre i confini comunali - spiega



Roberto Assi, sindaco di Brugherio

il sindaco Roberto Assi - lo stesso territorio si presenta come una terra di passaggio, una cerniera tra Monza e Milano, logisticamente strategica grazie ai collegamenti con la Tangenziale Est, la A4 e la Metropolitana Milanese, e alla vicinanza dei due aeroporti di Linate e Orio al Serio". Un'occasione e allo stesso tempo una sfida che l'amministrazione eletta nel 2023 intende cogliere. "Mi piace pensare a noi amministratori come coloro che possono contribuire alla riqualificazione di un territorio

con altissime potenzialità - prosegue - Con il prossimo Pgt stiamo mettendo in campo una serie di progetti il cui frutto vogliamo si veda sin da subito. Attraverso tre tematiche, Brugherio città della musica, città del volo e città dell'acqua, vogliamo incoraggiare la partecipazione per chi, generando ricchezza, contribuisce al progresso economico, professionale, sociale e culturale: i rami di sviluppo vanno dal commercio, all'artigianato, dalla piccola e media industria al servizio ricettivo".

A Brugherio la prestigiosa scuola di musica Luigi Piseri svolge già un ruolo di attrazione. Qui duecentoquarant'anni fa il visionario conte Paolo Andreani ha realizzato il primo volo in pallone aerostatico d'Italia, dando il via a una serie di attività collegate, come l'insediamento di aziende per forniture aerospaziali. Città dell'acqua, perché Brugherio nasce su una fitta rete di canali che si vogliono almeno in parte recuperare. Altri due pilastri del tessuto locale sono l'associazionismo, da sempre fiorente e attivo nella formazione e nei servizi, e il complesso Edilnord, a oggi residenza di circa il 10% della popolazione cittadina, creato a fine anni Sessanta da Silvio Berlusconi e modello per la costruzione di quartieri all'epoca avveniristici come Milano 2. Giocano un ruolo importante anche la biblioteca civica, nella storica villa Ghirlanda Silva, e il cineteatro san Giuseppe con il circolo Robert Bresson. "Nel nuovo Pgt è previsto uno studio sulle vie di collegamento, come la metrotranvia, che dovrebbe connettere la MM2 di Milano con il Vimeratese, o i nuovi tracciati viabilistici. Questi ultimi tenderanno al depotenziamento della strada provinciale, per estendere il centro della città".

Asili nido, scuole, impianti sportivi, sanità, piste ciclopedonali, collegamenti soprattutto con Milano, queste le priorità dell'amministrazione. "Negli ultimi 20 anni la



Villa Sormani

città ha visto un forte sviluppo delle società sportive - prosegue Roberto Assi - anche sotto il profilo dei risultati agonistici: Brugherio vanta una squadra di pallavolo in serie A, fucina di futuri campioni, cui vorremmo dare un palazzetto adeguato. Inoltre, nel 2026, si svolgeranno nel parco Incea i campionati italiani di ciclocross, con la regia della Lega Ciclistica Brugherio 2". Il Parco Est delle Cave e il Parco della Media Valle del Lambro costituiscono i polmoni verdi sovracomunali che con il prossimo Pgt l'amministrazione vuole collegare alla maglia viabilistica e urbanistica della città. Anche le imprese del territorio possono giocare un ruolo da protagonisti. "A Brugherio accogliamo diverse realtà d'eccellenza che ho voluto far incontrare, perché si conoscessero e cominciasse a maturare una trama di collaborazioni, anche oltre i progetti del Comune. L'iniziativa ha già dato i primi frutti e intendiamo coinvolgere le aziende nella crescita che immaginiamo per Brugherio".



Villa Fiorita

Altanus
SINCE 1914
GENÈVE

altanus.com





Progetto di comunicazione ideato da Sergio Famulari

RACCHIUSA TRA MARE E MONTI, TERRA RICCA DI CONTRASTI E TESORI

Avvolta in un fascino senza tempo, la Liguria va scoperta passo dopo passo, assaporando la Riviera, i borghi incantevoli, le spiagge, l'entroterra, le città dall'animo marinaro e i piatti tipici della sua rinomata tradizione culinaria

Guardandola dalla cartina appare lunga, stretta, arcuata e racchiusa tra il blu del mare e il verde dei suoi monti. La Liguria è una tavolozza di colori forti che si mescolano in contrasti netti e scorci pittoreschi: bagnata dal mare e protetta dai monti, la regione è stretta a nord dagli Appennini e a sud forma un ampio golfo sul Mar Ligure. Prevalentemente montuosa, è proprio dalla Liguria che iniziano e si incontrano le Alpi e gli Appennini. Disposta ad anfiteatro sul Golfo di Genova, al suo interno coesistono diverse anime con



LIGURIA

una Liguria del mare e dei porti, una delle città, per poi passare alla Liguria delle Riviere di Levante e di Ponente e a una meno conosciuta legata allo splendido scenario dell'entroterra con i suoi borghi, i boschi e le valli. Quella della Liguria è una bellezza ricca di contrasti che ammalia visitatori da tutto il mondo. Dall'antica tradizione turistica, i suoi panorami scenografici hanno saputo ispirare le parole di autori del calibro di Byron, Pound, Dickens, Conrad, Shelley, Hemingway e Montale, figure di nascita. Malgrado il territorio presenti una ripida morfologia e sia geologicamente complesso e faticoso, tra salite e ripide discese, la Liguria entra nel cuore a tal punto da non dimenticarla mai quando la si lascia, come ben descritto nella canzone "Ma se ghe penso" che narra della grandissima nostalgia di casa provata da un genovese emigrato in America Latina. La Liguria è ricca di tesori tutti da scoprire, tra cui spicca sicuramente Genova, il capoluogo conosciuto per il dedalo di caruggi del suo suggestivo centro storico e il suo porto, tra i più importanti del Mediterraneo. Altra perla è la Riviera Ligure, che si specchia sul Mar Ligure e attraversa le quattro province della regione: quella di La Spezia, nota per il suggestivo Golfo dei Poeti e

le meravigliose Cinque Terre, la città metropolitana di Genova, con le sue località rinomate come Portofino, la provincia di Savona, che custodisce la Riviera delle Palme, e quella di Imperia, culla della Riviera dei Fiori. La costa ligure è divisa tra la Riviera di Levante, a est, e quella Ponente, a ovest, che fanno da cornice a splendidi borghi marinari, poli attrattivi del turismo con le loro spiagge, le loro calette e le visuali mozzafiato da contemplare rigorosamente gustando una fetta di focaccia. Altrettanto caratteristico è l'entroterra ligure, contraddistinto dalle sue innumerevoli valli, in cui immergersi in visuali tinte di verde e, talvolta, anche in panorami affacciati sulla costa, colorati dalle sfumature del mare. In questo scrigno di bellezza sono racchiusi meravigliosi parchi naturali, come ad esempio quello del Beigua, quello dell'Antola e quello delle Cinque Terre, e paesi avvolti in fascino senza tempo. Oltre alle bellezze paesaggistiche, la regione è nota anche per il patrimonio artistico culturale dal valore inestimabile e l'eccezionale tradizione culinaria. Tradizione in cui i sapori del mare incontrano quelli della terra in una cucina tanto variegata, quanto gustosa.

- Virginia Grozio -



giorgio mussini



SINCE 1949 IN PORTOFINO

PIONIERI DELLA BLUE ECONOMY IN ITALIA

Italian Blue Growth punta su sostenibilità, innovazione e collaborazione. Cristiana Pagni: “Poniamo l’accento sulla preservazione del mare come asset principale”



Cristiana Pagni, presidente di Italian Blue Growth

Italian Blue Growth è un’azienda con sede alla Spezia, leader in Italia nel settore dello sviluppo della Blue Economy, con la missione specifica di supportare aziende e pubbliche amministrazioni. Per questa realtà, la blue economy rappresenta un’evoluzione della green economy: se quest’ultima punta a ridurre le emissioni inquinanti, l’economia blu si prefigge di azzerare le emissioni nocive per il pianeta attraverso un utilizzo più efficace delle risorse.

“La blue economy cresce a un ritmo più sostenuto rispetto all’economia nazionale, rappresentando una fetta rilevante del Pil Italiano, che può e deve crescere ulteriormente”, spiega Cristiana Pagni, presidente dell’azienda. “Sono fermamente convinta - aggiunge - che si debba rispondere a questa sfida ponendo l’accento sulla preservazione del mare come asset principale per la buona crescita, puntando al potenziamento di ricerca e innovazione”, riprendendo la frase di Virginijus Sinkevicius, commissario Ue per l’ambiente, gli affari marittimi e la pesca, “To be green, think blue”. Non si tratta solo di parole. A dimostrazione che Italian Blue Growth “pensa blu”, è importante sottolineare

che è la prima azienda italiana nel settore eventi ad aver avviato un percorso di sostenibilità (grazie all’Avviso pubblico n. 2 del 25 maggio 2023, relativo al fondo per il turismo sostenibile Mitur), finalizzato alla realizzazione di interventi per l’ottenimento di certificazione di sostenibilità. Inoltre, l’azienda ha avviato anche le procedure per la certificazione del bilancio sociale, organizza eventi in aree “restricted” rispettandole, e punta costantemente sui giovani, considerati le vere risorse del futuro. Tra i progetti più significativi e di successo dell’azienda c’è sicuramente

Tra i progetti più significativi e di successo di Italian Blue Growth vi è ‘Seafuture’, business convention delle tecnologie marine che nel 2025 arriverà alla IX edizione (La Spezia, 29 settembre - 2 ottobre)

‘Seafuture’, una business convention delle tecnologie marine che nel 2025 arriverà alla IX edizione. Con 310 imprese da tutto il mondo, 72 delegazioni estere, 20.000 partecipanti, circa 3.000 b2b si conferma un evento unico nel Mediterraneo e si svolgerà all’interno di una base navale alla Spezia, fungendo anche da “hub” per la blue economy e rappresentando un modello di eccellenza industriale, competitività, sostenibilità e innovazione. “Con Seafuture - conclude Cristiana Pagni - intendiamo dare un contributo importante creando un momento di incontro per aziende e imprese per capire come, attraverso il settore industriale, della ricerca, delle istituzioni, delle associazioni ambientaliste e delle forze armate, in primis la Marina Militare, realizzare una rete. Ciò che secondo me è mancato e manca al nostro Paese. Fare sistema, per essere competitivi e per crescere”.



INNOVAZIONE E FORMAZIONE: COMPETITIVITÀ A LIVELLO REGIONALE

La sfida del futuro per il Distretto Ligure delle Tecnologie Marine: creare partnership tra grandi imprese e Pmi

La sfida è essere un esempio virtuoso di sinergia tra ricerca, industria e formazione, proiettando la Liguria nel futuro della blue economy: nato nel 2009, il Distretto Ligure delle Tecnologie Marine (Dlrm) vuole darsi, come ulteriore mission, quella di "far superare il ruolo di sub fornitori alle piccole imprese e realizzare una piena collaborazione, una vera e propria partnership con le grandi imprese", spiega Lorenzo Forcieri, presidente del distretto. Il Dlrm rappresenta un polo di eccellenza nel panorama industriale

e tecnologico italiano, con un impatto significativo sull'economia e sull'innovazione della regione: "Si distingue per la presenza al suo interno della Mmi, in rappresentanza del Ministero della Difesa, oltre al Mise e al Mur, e per la capacità di integrare ricerca scientifica e applicazioni industriali, favorendo la collaborazione tra il mondo accademico e quello imprenditoriale", aggiunge Giovanni Caprino, direttore del consorzio. Tra gli obiettivi, accelerare l'innovazione tecnologica, con un focus particolare su ambiti come la



Lorenzo Forcieri, presidente del Distretto Ligure delle Tecnologie Marine

cantieristica navale, la robotica subacquea, le energie rinnovabili marine e la sicurezza marittima. Il Dlrm altresì collabora con le università liguri e con enti di formazione con il costante supporto della Regione Liguria, per preparare una nuova generazione di ingegneri, ricercatori e tecnici specializzati. "Il nostro è un impegno che comporta una continua ricerca di attività e iniziative a sostegno del processo di innovazione delle Pmi per aumentarne la competitività sui mercati", conclude Forcieri.

CON IL NUOVO WATERFRONT PIÙ SERVIZI PER LA NAUTICA LEGGERA

La marina del Castelluccio è pronta per rifarsi il look con una straordinaria opera di ampliamento e riqualificazione

Il porticciolo turistico di Pegli sarà presto una splendida realtà del litorale genovese. Inizieranno a fine ottobre 2024 i lavori dell'ambizioso progetto di riqualificazione del waterfront, proposto oltre 20 anni fa da Bagni di Castelluccio Spa, proprietaria sin dagli anni Novanta della locale Marina del Castelluccio. "È stato un iter molto complesso, ma siamo orgogliosi di aver raggiunto questo importante obiettivo - afferma l'avvocato Marco Fontana, presidente del consiglio di amministrazione della società - nel segno di Bruno Reali, il visionario creatore della Marina del Castelluccio, che per primo aveva promosso questa straordinaria opera, che oggi sarà attuata da sua figlia Elisa Reali, a.d. di Bagni di Castelluccio Spa". La nuova marina si estenderà dalla rocca del Castelluccio al promontorio del Risveglio, con un molo di circa 40 metri, 647 posti barca sino a 15 metri e 250 posti auto, una passeggiata e una strada carrabile. Nello stabilimento balneare sarà realizzata



Rendering del progetto

una nuova piscina, una piccola spa e due nuovi ristoranti. Anche la Rocca del Castelluccio, bene vincolato, di proprietà della società, sarà completamente ristrutturato. Durante i lavori non saranno interrotti né i servizi alla nautica da diporto, né quelli del ristorante. "È un investimento interamente privato di oltre 22 milioni di euro ma avrà una grande ricaduta sociale - sottolinea il dottor Gianpiero Colla, esperto finance della società - i due terzi degli investimenti serviranno per realizzare opere pubbliche che contribuiranno a valorizzare il patrimonio del territorio".

UN MARE DI OPPORTUNITÀ PER IL TERRITORIO

Uno dei Borghi più belli d'Italia, Celle Ligure è animato dal porticciolo di Cala Cravieu, punto di riferimento per il territorio e impegnato in molte iniziative

Borgo marinaro incastonato in provincia di Savona, Celle Ligure offre bellezza a ogni angolo tra l'acqua cristallina, le spiagge meravigliose e il centro storico pittoresco. Un'altra peculiarità è il porticciolo di Cala Cravieu che, analogamente al Comune, può fregiarsi della Bandiera Blu: nato da una cooperativa di 79 soci, non si pone solo come un punto di approdo, visto che si occupa anche di iniziative di rilievo per il territorio. Tra queste spicca "Un mare di lavoro", evento nato nel 2016 con l'obiettivo di avvicinare i giovani alle opportunità lavorative nel settore marittimo. L'appuntamento, andato in scena con la sua sesta edizione lo scorso 19 aprile, è organizzato con la collaborazione del comune di Celle Ligure, l'Ufficio Scolastico Regionale per la Liguria, la Fondazione Accademia Italiana Marina Mercantile, la Capitaneria di Porto Guardia Costiera, il Reparto Operativo Aeronavale della Guardia di Finanza (Roan), Il Centro Carabinieri Subacquei di Genova, la società rimorchiatori Carmelo Noli di Savona e la

Tra le iniziative di rilievo per il territorio spicca "Un mare di lavoro", evento nato nel 2016 con l'obiettivo di avvicinare i giovani alle opportunità lavorative nel settore marittimo



Cala Cravieu

Compagnia Unica Lavoratori Portuali di Savona.

"In un periodo di sei anni abbiamo orientato oltre 1.000 studenti delle classi quarte e quinte di Istituti Liguri a indirizzo nautico, turistico e alberghiero - racconta Massimo Barindelli, presidente della Cooperativa Cala Cravieu - Questo progetto rappresenta l'attenzione del nostro approdo turistico al territorio e alle sue persone, in particolar modo ai giovani, creando prospettive concrete per il loro futuro". Nel 2024 sono stati oltre 160 gli studenti coinvolti in "Un mare di lavoro" e i riscontri sono stati talmente positivi che è emersa

la volontà di estendere a due giornate l'edizione 2025.

Questa manifestazione è uno dei tanti tasselli dell'attività di Cala Cravieu, che ospita anche eventi ludici e si impegna nella sicurezza e nella prevenzione in mare: un esempio, realizzato in collaborazione con la Capitaneria di Porto e il Roan, è il bollino blu, verifica strumentale e documentale dei natanti. Inoltre, l'approdo è aperto tutto l'anno e per il prossimo futuro emerge la volontà di rispondere alle esigenze del turismo destagionalizzato, in sinergia anche con le strutture ricettive del territorio.



Il team dell'evento "Un Mare di Lavoro" 2024

TRA COSTA ED ENTROTERRA UN PATRIMONIO DA VALORIZZARE TUTTO L'ANNO

Portofino Coast, l'offerta turistica qualificata che sa promuovere le eccellenze del territorio

Lavorare a una promozione turistica qualificata, sistemica e organizzata delle eccellenze della costiera ligure di Levante



Portofino

© PORTOFINOCOAST

ma anche dei borghi e delle bellezze naturali del suo entroterra è la mission di Portofino Coast. Un consorzio nato nel 1987 che annovera tra i suoi soci, circa 60, selezionati alberghi, ristoranti, operatori di servizi turistici e i 10 comuni della Riviera: Recco, Camogli, Portofino, Santa Margherita Ligure, Rapallo, Zoagli, Chiavari, Lavagna, Sestri Levante e Moneglia.

Braccio operativo del consorzio, dal 1994, è l'agenzia Portofino Coast Incoming, costituita da un team di esperti professionisti della destinazione che traduce in lavoro per tutto il territorio le esigenze turistiche della destinazione, con servizi personalizzati; dalle esperienze alle prenotazioni alberghiere,

alle visite ed escursioni, all'organizzazione di congressi ed eventi, per citarne alcuni. Centrale per il consorzio, l'obiettivo di valorizzare e promuovere le risorse, naturali, artistiche ed enogastronomiche della costiera di Portofino anche nell'ottica di un turismo slow e destagionalizzato. "Il nostro impegno - afferma Alessandro Sauda, presidente di Portofino Coast - è quello di creare un sistema turistico comprensoriale, puntando su una rete tra pubblico e privato, che coinvolga le eccellenze costiere e dell'entroterra per attrarre eventi importanti anche durante la bassa stagione". "Questo consentirebbe al nostro territorio - conclude - di vivere veramente di turismo tutto l'anno".

DAL MARE E DALLA TERRA AL PIATTO

Profumi e sapori della costa ligure: il punto di riferimento di Portofino, ò Magazín ora apre anche a Rapallo

Ricerca dell'innovazione, focus sul fiore all'occhiello del menu, trent'anni di esperienza: questi gli ingredienti che hanno portato il ristorante ò Magazín a essere uno dei più amati della costa ligure. A corollario, un'attenzione sempre alta agli arredamenti, per essere in linea con i trend del momento. Nato nel 1991 a Portofino grazie a Emilia Mussini, affiancata poi dalla sorella Simona, ò Magazín diventa subito un punto di riferimento del settore in zona; punta di diamante del locale è sempre stata la pasta, come gli spaghetti totanetti o gli spaghetti Magazín, piatti tradizionali che acquisiscono il carattere dell'innovazione grazie alla volontà di soddisfare i palati più esigenti. Valore aggiunto, la possibilità di avere un dolce, a fine pasto, che arriva direttamente dal bar gelateria che i titolari hanno voluto aprire accanto al ristorante. "Simona ed Emilia, rispettivamente mia zia e mia



Ò Magazín, Portofino

Fiore all'occhiello è la pasta, come gli spaghetti totanetti o gli spaghetti Magazín

mamma, hanno investito oltre trent'anni della loro vita nel ristorante: questo ci permette, oggi, di avere una crescita consapevole - commenta Antonio Bertullo, responsabile del ristorante - Stiamo per aprire anche a Rapallo: desideriamo diventare punto di riferimento anche lì, continuando a lavorare con grande attenzione al rinnovamento". Senza dimenticare Osteria ò Magazín di Santa Margherita Ligure dove, oltre ai piatti "signature" di ò Magazín, viene proposto un menu di cucina tipica genovese (ravioli col tocco, pansoti in salsa di noce, ecc). Tutta la pasta fresca è rigorosamente prodotta in casa.

UNA GEMMA PREZIOSA CHE RISPLENDE SULLO SPLENDIDO BLU DEL MARE

Approdare all'Hotel Cenobio dei Dogi significa vivere un soggiorno da favola tra panorami stupendi e relax assoluto, assaporando la bellezza della Liguria



Immerso tra il verde della vegetazione mediterranea e il blu del mar Ligure, l'Hotel Cenobio dei Dogi riflette tutto il suo splendore sul Golfo Paradiso, offrendo ai suoi ospiti non solo panorami che riempiono l'anima, ma anche comfort, tanto relax e un'atmosfera che incanta. Imponente ed elegante, l'hotel quattro stelle si erge su Camogli, accogliendo i numerosi turisti che giungono tutto l'anno nell'affascinante borgo marino della Riviera Ligure di Levante, attratti dal suo paesaggio variopinto, le casette dalle tinte pastello e il porticciolo pittoresco. Aperto nel 1956, l'albergo è situato nel cuore del piccolo paese di pescatori, in via Nicolò Cuneo: la posizione

centrale unita alla capienza, rende l'Hotel Cenobio dei Dogi un punto di riferimento a Camogli, richiamando una clientela internazionale.

"I nostri punti di forza sono sicuramente la vista e l'atmosfera di pace assoluta - spiega Chiara Bonomini, vicedirettore dell'hotel

- a cui si aggiungono i numerosi servizi offerti. I nostri ospiti trovano nella struttura un parcheggio privato che, insieme alla posizione centrale, consente di spostarsi comodamente per tutta la Liguria, anche senza auto, visto che la stazione è proprio a due passi dall'albergo. Inoltre, si possono scoprire i dintorni meravigliosi, cimentandosi tra i trekking del Parco di Portofino e le gite in battello".

Oltre agli ambienti raffinati e alle 97 camere dall'eleganza ricercata, l'hotel è reso ancora più esclusivo grazie alla presenza di una terrazza a picco sul mare, una piscina di acqua salata, riscaldata anche d'inverno, e una spiaggia privata. La location, dagli spazi ampi e luminosi, rappresenta una cornice perfetta per ospitare ogni tipologia di evento, da matrimoni a congressi, e anche appuntamenti ricorrenti come il Festival della Comunicazione di Camogli. A rendere più unico questo angolo di paradiso sono i suoi ristoranti panoramici: "Il Doge", aperto tutto l'anno, e "La Playa" e "La terrazza Giulia", operativi da giugno a settembre. L'Hotel è arricchito anche da un piccolo centro estetico, servizi accessori e attività aggiuntive come yoga, pilates e diving.

Aperto nel 1956, l'Hotel Cenobio dei Dogi è situato nel cuore di Camogli: la posizione centrale unita alla capienza lo rendono un punto di riferimento per una clientela internazionale



UN PARADISO SOSPESO SUL MARE DOVE SENTIRSI SEMPRE A CASA

L'Agriturismo Olivenero accoglie i suoi ospiti in un'atmosfera magica, contando su una villa settecentesca con giardino, produzione agricola locale e cucina tradizionale

Una vista mozzafiato sul favoloso Golfo Paradiso, una calorosa accoglienza familiare e un'atmosfera di quiete assoluta. Questo e molto altro si trova all'Agriturismo Olivenero, paradiso in terra incastonato nel meraviglioso scenario della Riviera di Levante, dove ricaricare le batterie assaporando la bellezza della Liguria. La realtà, gestita dalla famiglia Roncan, si trova sulle alture di Lavagna, nella frazione di Santa Giulia, in una villa settecentesca circondata da un ampio giardino incantevole, arricchito da una piscina a sfioro e idromassaggio all'aperto. Costruita dalla famiglia nobiliare dei Giustiniani come dimora per le vacanze estive, la residenza è stata totalmente ristrutturata nel 2018, conservando la sua architettura originale e l'arredo retrò in stile genovese, con mobili in legno e oggetti di artigianato. Nei suoi splendidi spazi sono custodite 10 stanze che accolgono gli ospiti con vista mare e tutti i comfort.

Oltre all'ospitalità, la famiglia Roncan porta avanti l'attività agricola nelle aree verdi intorno alla villa, occupandosi della coltivazione degli orti, degli ulivi e degli alberi da frutto. Gran parte della produzione viene portata in tavola, offrendo agli ospiti una cucina a chilometro zero: colazione con deliziose marmellate, pranzi leggeri,



cene a degustazione (menu fisso), durante le quali deliziare il palato con bontà della cucina ligure preparate ricorrendo ai prodotti freschi dell'orto.

"In tutto quello che facciamo ci impegniamo per far sentire i nostri ospiti a loro agio, come se fossero a casa - spiega Michele, il gestore, che gestisce l'agriturismo insieme ai suoi familiari e con il supporto di uno staff di 10 persone - Desideriamo offrire un'esperienza quanto più possibile autentica e il nostro scopo è compiuto

quando le persone non se ne vogliono più andare, segno di come si siano sentite accolte con cura e attenzione".

L'Agriturismo Olivenero può diventare anche un palcoscenico per cerimonie ed eventi. La villa viene messa a disposizione per l'affitto e, in sinergia con realtà di catering, si possono organizzare feste private, compleanni e matrimoni, contando su una location davvero unica affacciata su un panorama sensazionale che spazia da Portofino fino a Sestri Levante.

Gran parte della produzione della famiglia Roncan offre una cucina a chilometro zero: colazione con deliziose marmellate, pranzi leggeri, cene a degustazione (menu fisso)



VISTA SCENOGRAFICA, OSPITALITÀ ESCLUSIVA E CUCINA DI ALTO LIVELLO

Nel cuore di Rapallo, l'Hotel Rosabianca si erge come angolo di paradiso. Eleganza, accoglienza, comfort e cucina si fondono nello splendido albergo, il più antico del borgo marinaro ligure

Incastonato nello splendido scenario della Riviera Ligure di Levante, l'Hotel Rosabianca si specchia sul Golfo del Tigullio, offrendo ai suoi ospiti un panorama mozzafiato. Passeggiando sul lungomare di Rapallo ci si imbatte in questa splendida location, prospiciente al porto, che vanta una lunga storia: primissima struttura ricettiva della città, è nata agli inizi del Novecento e da allora non ha smesso di essere un punto di riferimento nel suggestivo borgo ligure. Nel 2022 l'hotel quattro stelle è stato rilevato dalla società Perla Marina ed è entrato a far parte del Consorzio Portofino Coast. "Abbiamo realizzato un'opera di ristrutturazione - spiega l'avvocato Vincenzo Maruccio, rappresentante della

società - e ci siamo occupati di un nuovo posizionamento sul mercato sia per l'albergo sia per il ristorante della struttura, 'Il Salotto', portando in cucina lo chef Andy Luotto, noto a livello nazionale e protagonista sulla scena televisiva. Il ristorante è attivo dalla colazione alla cena e propone un menù internazionale, valorizzando allo stesso tempo i prodotti del territorio a chilometro zero. Nel locale si possono gustare inoltre ottimi cocktail e passare un piacevole dopocena accompagnati dalla musica dal vivo. Durante l'anno organizziamo anche cene spettacolo ed eventi culturali". Soggiornare all'Hotel Rosabianca significa anche usufruire di molteplici servizi e attività organizzate da strutture convenzionate con

l'albergo, che spaziano dalle gite in barca alle escursioni, alle visite culturali, ai percorsi enogastronomici e allo sport. Avvolto in un fascino unico, l'albergo è curato in ogni dettaglio: gli spazi sono raffinati e contano di 14 camere luminose, arredate in modo moderno, dotate di tutti i comfort e di una vista spettacolare sul promontorio di Portofino.

"Per il prossimo anno abbiamo in cantiere un ulteriore ammodernamento della struttura - conclude Vincenzo Maruccio - con la realizzazione di una terrazza arricchita da una piscina e un lounge bar. Inoltre, puntiamo a trasformare l'albergo in un boutique hotel, passando dalle quattro stelle attuali alle cinque".

Vincente il nuovo posizionamento sul mercato sia per l'albergo sia per il ristorante della struttura, 'Il Salotto', che vede in cucina lo chef Andy Luotto, noto a livello nazionale e protagonista sulla scena televisiva



Andy Luotto, chef de "Il Salotto di Andy Luotto"



METTI UNA SERA A CENA CON UN PANORAMA DA PERDERE IL FIATO...

Al ristorante Caligo un'experience di gusto con un intrigante mix di autentici sapori mediterraneo

La nebbia che sale dal mare, un fenomeno atmosferico che si verifica soprattutto in Liguria e che crea un'atmosfera rarefatta, quasi surreale, "la caligo". Un nome evocativo perfetto per il ristorante Caligo appunto, tra le più belle location di Rapallo dalla cui terrazza sul mare si gode la splendida vista sul golfo di Portofino e del castello medievale della città. Il ristorante è la punta di diamante dell'hotel Italia e Lido, albergo storico tra i più frequentati della zona, per la sua impareggiabile posizione a picco sul mare e per l'elevata qualità di tutti i suoi servizi. La cucina del Caligo, guidata da oltre dieci anni dallo chef Daniele Marrocu, è ormai un punto di riferimento perché unisce il gusto autentico della tradizione, con

PH: STEFANO FERSTÄCH



prodotti freschi e di eccellente qualità, all'innovazione con tecniche di cottura all'avanguardia e un immancabile tocco di creatività. Delizie per gli occhi e soprattutto per il palato; dai piatti più semplici che richiamano l'identità del territorio, le prelibate acciughe fritte o le profumatissime trofie al pesto, agli abbinamenti che non ti aspetti come l'apprezzatissimo pescato del giorno al "toccu genovese" una gustosissima salsa di carne stracotta, e ancora le tagliatelle fresche ai cereali con tartare di gambero viola, o il maialino bardato allo speck con chutney di frutta. Il tutto impreziosito dall'eccellente carta dei vini proposta dal maître Lorenzo Papini. Un solo cruccio per lo chef Marrocu: la costante ricerca della qualità.

SCOPRIRE LE MERAVIGLIE VIAGGIANDO PER MARE

I battelli del Consorzio Servizio Marittimo del Tigullio sono al servizio del territorio da oltre 40 anni: imbarcandosi, si può ammirare il panorama della Liguria

I colori del mare si fondono con la vegetazione mediterranea e il fascino di borghi suggestivi in uno scenario che sembra un dipinto e rende il Golfo del Tigullio un gioiello della Riviera Ligure di Levante. Salendo a bordo dei battelli del Servizio

Marittimo Tigullio si può assaporare questa bellezza direttamente dal mare: la realtà opera all'interno dello splendido Golfo con linee che toccano Rapallo, Santa Margherita Ligure, Portofino e San Fruttuoso e un servizio attivo tutto l'anno, eccetto nei mesi

invernali. Durante l'estate vengono incluse anche Chiavari, Sestri Levante e Lavagna e sono attive linee dirette alle Cinque Terre e a Portovenere, in provincia di La Spezia. Tra luglio e agosto è previsto anche un servizio notturno. Con sede a Santa Margherita, il Consorzio Servizio Marittimo del Tigullio conta di una flotta composta da nove imbarcazioni di dimensioni medio grandi, che ospitano anche feste private, matrimoni ed eventi aziendali. "La nostra è sempre stata una corsa per stare al passo coi tempi - spiega Bartolomeo Viacava, presidente del Consorzio - con le imbarcazioni in continuo ammodernamento, ponendo un occhio anche alla sostenibilità. Negli anni abbiamo rinnovato inoltre le nostre linee per rispondere alle richieste del mercato".



Motobarca Orion

IL LUSSO AL SERVIZIO DEL BENESSERE

Innovare è l'imperativo dell'Excelsior Palace Portofino Coast di Rapallo, unico luxury della costa levante

È l'unico hotel cinque stelle luxury della Portofino Coast. Dalla Spa alla palestra, dai corsi di yoga a quelli di acquagym fino al Beach Club, i servizi dell'Excelsior Palace Portofino Coast nascono con un solo obiettivo: "Garantire all'ospite il totale relax" dice Aldo Werdin, general manager e amministratore delegato della struttura. L'hotel si trova a Rapallo ed è collegato con una passeggiata di sette chilometri alla piazzetta di Portofino, "una passeggiata di cui molti clienti approfittano per una corsetta o per una camminata benefica, per poi tornare in hotel e godere dei trattamenti Spa". Uno dei servizi più amati dalla clientela dell'Excelsior è quello del Beach Club: con un accesso privato si raggiunge una spiaggia a picco sul mare, lì dove continuano i lavori, di un famoso architetto, per ampliare i servizi dei due bar di cui l'hotel dispone: "Facciamo costantemente lavori di ristrutturazione senza che il cliente se ne accorga, ma in modo che possa godere di un servizio sempre migliore. La nostra clientela? Lavoriamo con americani, svizzeri, tedeschi, inglesi e italiani. Desideriamo che il cliente stia bene, per questo siamo pronti sempre a investire per migliorare i nostri servizi".



NEL CUORE DI SESTRI LEVANTE UNA LOCATION INCANTEVOLE CON AFFACCIO SUL MARE

Hotel Vis à Vis: il comfort e l'eleganza informale che lasciano il segno

Affacciato sulla costiera di Portofino con una vista spettacolare tra la Baia del Silenzio e la Baia delle Favole, l'Hotel Vis à Vis, quattro stelle superior, è tra le location più incantevoli e confortevoli al centro di Sestri Levante e quest'autunno festeggerà i 60 anni dalla sua nascita. Una storia di grandi successi iniziata nel 1964 dal fondatore



Giacomo De Nicolai che prosegue con la terza generazione che, figlia del suo tempo, unisce l'innovazione, con un costante processo di ammodernamento e miglioramento dei servizi, alla tradizione nel segno dell'attenzione, cura e disponibilità verso i clienti. La struttura, con 42 tra camere e suite, è stata concepita come una sorta di nave di lusso, dagli arredi di design, ai colori, alla disposizione degli spazi, con i piani denominati ponti Zeus e Giunone. Particolarmente suggestivo il ristorante Olimpo, situato all'ultimo piano, con una sala a tutta vetrata che si apre sullo splendido panorama delle baie, molto apprezzata la sua cucina gourmet d'ispirazione mediterranea; insieme al lounge bar rappresenta il punto di riferimento glamour della Riviera. Completano l'offerta il centro estetico, la piscina, e un servizio concierge sempre pronto ad esaudire le richieste dei clienti. Ciò che più ci caratterizza - afferma Nicolò Mori uno dei componenti della terza generazione della proprietà - è portare avanti la tradizione familiare, in chiave ovviamente contemporanea, seguendo la visione di nostro nonno, secondo la quale gli ospiti sono sempre al centro".

A DUE PASSI DAL MARE UN SOGGIORNO DI PURO RELAX

Nel cuore del borgo di Moneglia, il Giada Residence offre un'esperienza autentica, tra pace assoluta e comfort

È uno dei borghi più affascinanti della Liguria, amatissimo per il suo mare cristallino e i suoi panorami talmente belli da togliere il fiato. Siamo a Moneglia, gioiello della Riviera di Levante: nel cuore della cittadina di mare da 25 anni è custodito il Giada Residence, struttura di appartamenti per case vacanza, collocata in Piazza Tarchioni. Il comprensorio dispone di una quindicina di appartamenti dotati di tutto il necessario per una vacanza indipendente, tra monocalci, bilocali e trilocali, e conta anche di immobili più spaziosi sempre nel centro del paese. "Nella nostra struttura non offriamo solo un alloggio, ma proponiamo un'esperienza globale - spiega il titolare della struttura Matteo Delbuono - mettendo a disposizione servizi in collaborazione con guide locali come escursioni, gite in

barca ed esperienze in vigne. L'offerta viene customizzata a seconda delle esigenze dei nostri ospiti, includendo per esempio il transfer aeroportuale. Oltre a occuparci dell'accoglienza, siamo impegnati nel supportare le attività culturali del borgo

come le rassegne 'Tesori di Liguria - Moneglia classica', di cui siamo main sponsor, e 'Doppio Giallo', dedicata ai noir. Inoltre, siamo parte del Consorzio degli Operatori Turistici di Moneglia e sosteniamo l'Associazione turistica locale".



UNA TRADIZIONE DI ECCELLENZA CULINARIA SULLA RIVIERA LIGURE

Il Ristorante Gianmaria a Moneglia, tra storia e freschezza dei suoi piatti di mare

Il Ristorante GianMaria, situato nel centro storico di Moneglia, sulla costa ligure, è un luogo affascinante e immerso nello stupendo Viale delle Palme. Fondato nel 1956 dalla famiglia Maggi, nasce come una piccola trattoria gestita dalla nonna materna. Nel corso degli anni, l'attività ha subito una serie di trasformazioni significative, fino a divenire un logo rinomato per la freschezza dei suoi prodotti e il gusto dei suoi piatti impreziositi da preparazioni eccellenti che rendono ogni visita un'esperienza culinaria unica. L'insegna del ristorante, "GianMaria", è un omaggio a Giancarlo Maggi, oggi il titolare, e sua madre, Maria. La storia familiare è profondamente radicata nell'attività,

quando negli anni Sessanta Giancarlo, i suoi genitori, due sorelle, cognati e nipoti lavoravano insieme nel ristorante. Oggi, Giancarlo continua a condurre l'attività con l'aiuto di validi collaboratori.

Il Ristorante GianMaria è conosciuto per i suoi piatti di pesce come gli "Spaghetti Brezza di Mare" e la "Tavolozza dei Pescatori", un assortimento di antipasti di mare. Le specialità includono anche orate, branzini, rombi e frittelle con il pescato del giorno. Oggi il Ristorante GianMaria continua a essere un punto di riferimento per chi visita Moneglia, offrendo una cucina di alta qualità e un'accoglienza calorosa, frutto di una tradizione familiare che si tramanda da generazioni.





"Parasite"; nella foto Jo Yeo-jeong

GENOVA, CITTÀ DEL CINEMA

Oltre a "salvare" le sale storiche della città attraverso operazioni di ristrutturazione e rilancio, Alesbet (con la controllata Academy Two) si occupa della distribuzione di film "d'essai"

A Genova la passione ventennale per il cinema dei fondatori di Alesbet guarda lontano, diventando lo spunto per allargare l'offerta culturale cittadina, recuperare sale storiche anche attraverso una programmazione di qualità, promuovere il cinema sotto le stelle e riqualificare spazi cittadini abbandonati per restituirli alla fruizione del pubblico.

Il progetto nasce nel 1998 come associazione culturale, diventa Circuito Cinema Genova Srl nel 2001 e, infine, Alesbet Srl dal 2018 che mantiene il logo Circuito nelle sale.

"In questi anni - spiega il presidente Alessandro Giacobbe - abbiamo svolto un'opera di recupero delle sale storiche di Genova, abbandonate dai precedenti gestori, attraverso operazioni di ristrutturazione e rilancio. Dalla fine degli anni Novanta a oggi abbiamo rinnovato sei Cinema: l'America, l'Ariston, il City, il Corallo, l'Odeon, il Sivori". Quest'ultimo è il cinema più antico d'Italia, unica sala che dal 1896 ha continuato a proiettare film sul grande schermo.

"Abbiamo voluto dare una caratterizzazione nella programmazione e nell'offerta culturale di queste sale proponendo



PH. GRETA SBORNO

Alessandro Giacobbe, presidente Circuito e Academy Two

al pubblico soprattutto il cosiddetto 'cinema d'essai'. Al di là di importanti interventi sugli spazi, resi più confortevoli e tecnologicamente aggiornati, abbiamo valorizzato attività collaterali ed eventi ospitando registi e protagonisti del cinema italiano".

L'opera di fidelizzazione del pubblico ha fatto sì che nell'ultima stagione si registrassero oltre 300.000 presenze

L'opera di fidelizzazione del pubblico ha fatto sì che nell'ultima stagione si registrassero oltre 300.000 presenze nelle sale

nelle sale, con indubbia ricaduta positiva sull'indotto e sulla rivitalizzazione del centro storico della città.

"Attualmente abbiamo tre cinema all'aperto a Genova, attivi da giugno a metà settembre, allestiti nel Cortile Maggiore di Palazzo Ducale e nei giardini di Sturla e di Quinto, dove sedie a sdraio e cuffie per un audio ottimale garantiscono il massimo comfort. Ai Giardini di Sturla e Quinto abbiamo vinto una gara d'appalto del Comune di Genova che prevedeva una riqualificazione delle aree abbandonate. Il cinema è stato per noi il pretesto per recuperare questi spazi sul mare restituendoli alla cittadinanza. Con la controllata Academy Two invece, dal 2012 a oggi, abbiamo distribuito nei cinema italiani un centinaio di film, individuando talvolta titoli che sono diventati successi internazionali, come nel caso del pluripremiato "Parasite".



Fedra Bastianutti con Marco Moncalvo, responsabile del Laboratorio R&S

COSMETICI NATURALI DA OSCAR

All'avanguardia nella ricerca e nello sviluppo di cosmetici che valorizzano la bellezza naturale, rispettando l'ambiente, Helan è stata premiata durante il Cosmofarma 2024

linea "L'Antirughe gli Elisir Antitempo" si è distinto con la sua formula innovativa e sostenibile, ottenendo il prestigioso riconoscimento Cosmofarma Innovation & Research Award nella categoria Dermocosmesi. Inoltre, Fedra Bastianutti è stata premiata per l'impegno in Helan con il Best Team Leader negli Human Values Awards di Cosmofarma.

"I nostri laboratori di ricerca e sviluppo sono sempre molto attivi - spiega Malva Moncalvo, farmacista e responsabile commerciale di Helan - non soltanto per il controllo qualità e i miglioramenti formulativi sugli oltre 600 prodotti a nostro listino, ma anche con proposte accattivanti. In questo 2024 ci siamo occupati, oltre che della nuova fragranza "CherryBerry" e del burro struccante della linea anti age,

di nuove proposte di make-care, connubio tra prodotti skincare e make-up, ampliando la linea "Monoi de Tahiti" con due sieri antirughe e illuminanti e due fondotinta compatti. Il nostro team è stato impegnato inoltre nel restyling della linea "I profumi della casa", completamente rinnovata nel packaging, e nel lancio della nuova linea Daefne, novità assoluta che coglie i trend del momento a livello olfattivo".

Nel 2024 Helan ha raggiunto importanti traguardi, primeggiando su più fronti durante la terza edizione di Cosmofarma, evento di riferimento nel settore della farmacia e della cosmesi

Dal 1976 la vocazione naturale è il motore che spinge Helan nella sua ricerca continua, da sempre un caposaldo dell'azienda, come gli ingredienti naturali, il packaging made in Italy e l'attenzione per tutta la filiera. Fiore all'occhiello della cosmesi naturale italiana, è nata 48 anni fa da un piccolo laboratorio artigianale di Genova, per poi trasferirsi nel 2016 nella sede attuale di Casella.

Realtà all'avanguardia, è una delle prime a livello nazionale a essersi specializzata nella formulazione e produzione di cosmetici made in Italy creati in armonia con le persone, la natura e gli animali. Nel 2024 Helan ha raggiunto importanti traguardi, primeggiando su più fronti durante la terza edizione di Cosmofarma, evento di riferimento nel settore della farmacia e della cosmesi. In particolare, la nuova fragranza "CherryBerry", ultima arrivata nella linea "I Sorbetti di Helan", ha riscontrato grande successo e il "Burro integrale detergente struccante" della



Laboratorio R&S: al centro Elisa Bottini Massa, fondatrice dell'azienda



LA SECONDA VITA DELL'ORO

Nuovo Banco Metalli, l'unica fonderia della Liguria, è leader nella compravendita di preziosi in oro recuperati dai privati e dalle aziende

Dare nuova vita all'oro. È l'obiettivo di Nuovo Banco Metalli, l'unica fonderia della Liguria, presente sul mercato dal 2006, leader nella compravendita di preziosi e nella trasformazione dei rottami in oro in lingotti da investimento e in gioielli su misura.

"Abbiamo clienti in Italia e all'estero - spiegano i titolari, i signori Ferrari - Essendo una fonderia ritiriamo metallo, fondiamo i gioielli in oro recuperati dai privati e dalle aziende orafe rivendendo al pubblico solo i gioielli più belli con sconti importanti facendo risparmiare al cliente tra il 50 e il 60% dal nuovo. Effettuiamo il ritiro di oro dai privati, l'80% viene fuso e rimesso in commercio sotto forma di lingotti e monete da investimento, mentre la restante parte viene rivenduta sotto forma di gioiello".
"I nostri gioielli usati - proseguono - sono accuratamente selezionati e rigenerati pari al nuovo. Ritiriamo anche diamanti e orologi prestigiosi come Rolex, Patek Philippe, Audemars Piguet, per revisionarli e rimetterli in commercio come secondo polso".
Nuovo Banco Metalli ha tre anime: il negozio, il laboratorio, la fonderia. Le operazioni di acquisto e vendita avvengono esclusivamente nei quattro punti vendita, a Sanremo, Genova (via Cornigliano) - dove

si trova la sede operativa con la moderna e tecnologica fonderia - a Genova-San Fruttuoso, in corso Sardegna, e a Genova in via Cantore, ultimo punto vendita in ordine di tempo, aperto a luglio.

"Offriamo investimenti sicuri - prosegue Ferrari - Siamo i partner riconosciuti e affidabili di tutte le aziende, privati cittadini e operatori del settore orafa presenti sul territorio regionale, ma anche nazionale ed estero. Siamo iscritti alla Banca d'Italia e Oam, certificati e autorizzati dalla

Banca d'Italia a svolgere la nostra attività. Proponiamo investimenti seri e trasparenti che offrono una resa annua dal 10 al 15%. Offriamo consulenza gratuita per chi vuole avvicinarsi all'investimento di oro fisico".

Nuovo Banco Metalli è partner riconosciuto per aziende, privati e operatori del settore orafa in Italia e all'estero



NON SOLO MARE: È ORA DI UNA VACANZA ATTIVA SULLE DUE RUOTE

Al via la stagione dell'outdoor a Finale Ligure, che si prepara ad accogliere importanti flussi di turisti, senza dimenticare la vivibilità dei centri abitati e la tutela del territorio



Comune di
Finale Ligure

Finale Ligure, che conta oltre 11 mila abitanti, si compone di quattro diversi nuclei urbani: Finalmarina, la zona di più recente urbanizzazione grazie al turismo, Finalpia, che conserva la struttura originaria della città, Finalborgo, ovvero l'ex capitale del Marchesato di Finale, antico Stato italiano preunitario esistito dal 1162 al 1797, e Varigotti, che vanta una delle spiagge più belle della Liguria.

Turismo, sì, ma sostenibile. Dopo la stagione estiva, Finale Ligure inaugura quella dell'autunno-inverno dedicata all'outdoor: fino a metà novembre, e poi di nuovo in primavera, migliaia di cicloturisti arriveranno nel borgo savonese, considerato il paradiso della mountain bike e dell'e-bike, grazie all'ampia varietà di trail presenti, adatti a tutti i livelli di esperienza, e all'organizzazione di importanti eventi, in primis la Coppa del Mondo Enduro. Un successo che comincia trent'anni fa, quando "un gruppo di imprenditori e albergatori intuisce con lungimiranza che l'industria turistica locale si deve rinnovare in un'ottica di destagionalizzazione", spiega il sindaco Angelo Berlangieri. "Il monomercato balneare non era più sufficiente, anche perché andava diminuendo l'abitudine dei soggiorni invernali da parte di un target senior, oggi praticamente scomparso. I finallesi hanno



Panoramica della spiaggia di Varigotti

così avuto l'intuizione di voltarsi con le spalle al mare e valorizzare l'entroterra". Secondo l'Osservatorio regionale, già tra gennaio e Giugno 2024 si sono registrate 323.000 presenze, di cui circa la metà (46%) di provenienza internazionale, con un incremento (+45.000 rispetto al 2019) che compensa la decrescita del mercato interno (-27.000). L'offerta si rivolge ad appassionati di bicicletta, ma anche arrampicata e trekking, che si fermano in media per quattro giorni: "In 15 anni i turisti esteri sono passati dal 22% al 43%, distaccando di almeno 10 punti le altre realtà della Riviera di Ponente. La maggior parte proviene da Austria, Svizzera, Germania e Francia, ma ci sono arrivi anche da Nord ed Est Europa, Stati Uniti e Corea". Non solo: "Finale è l'unica destinazione provinciale ad aver superato sin dal 2022 le presenze registrate nel 2019, ovvero prima della pandemia di Covid-19".

Se l'intero territorio comunale risente positivamente del flusso turistico, il fulcro del sistema è Finalborgo, dove si concentra la maggior parte dei servizi: da qui si parte per le escursioni e qui ci si ritrova a fine giornata per un aperitivo. Per garantire la tutela del territorio e della vivibilità urbana, a settembre ha preso il via la campagna 'Follow the rules', in collaborazione con Consorzio For (Finale Outdoor Region) e Polizia Municipale: "Promuoviamo 14 semplici regole di comportamento, invitando tutti ad agire in modo responsabile e rispettoso".



Finalborgo, uno dei "borghi più Belli d'Italia"

L'ALTRA STAGIONE DEL TURISMO

Finale Outdoor Region: missione tutela e valorizzazione del territorio, destinazione di riferimento internazionale in ambito outdoor

Finale Ligure e la Finale Outdoor Region sono il punto d'incontro delle attività outdoor nella provincia di Savona, da Vado Ligure a Loano fino all'Alta Val Bormida. Un comprensorio esteso nato grazie alla visione di alcuni appassionati e imprenditori locali che trent'anni fa hanno intuito le potenzialità di un turismo legato all'arrampicata e alla mountain bike in una località balneare come Finale Ligure. "Il turismo outdoor è il fiore all'occhiello del nostro territorio, con un impatto significativo sull'economia locale - racconta Maria Luisa Surico, responsabile della

comunicazione e marketing - La destagionalizzazione è ormai una realtà consolidata, merito soprattutto di una strategia che ha puntato da subito all'organizzazione di eventi, come la 24 Ore di Finale Ligure e più recentemente l'Enduro World Cup, in un'ottica di promozione al di fuori dell'alta stagione". L'altra stagione diventa quindi il momento ideale per vivere e conoscere un territorio dalla storia millenaria praticando mountain bike, climbing, hiking. Oggi Finale Outdoor Region (www.finaleoutdoor.com) raccoglie



più di 300 attività, oltre 250 mountain bike trail e 4.000 vie d'arrampicata su pareti a picco sul mare e nel suggestivo entroterra. "Il consorzio permette di gestire al meglio i flussi turistici di oltre 400 mila persone all'anno, sia fornendo servizi specifici sia tutelando e valorizzando il territorio con interventi di manutenzione della rete sentieristica resi possibili dal progetto For You Card".

ITALIAPÌÙ INFORMA

Albino Chiesa Srl, storie di gusto autentico dal lardo al basilico alla testa in cassetta

L'ANIMA DELLA LIGURIA NEI SALUMI ARTIGIANALI

A inizio Novecento il laboratorio di ghiaccio a Finale Ligure ha gettato le basi di una tradizione che ha influenzato il panorama degli insaccati italiani. Oggi Albino Chiesa Srl è



Lardo con basilico genovese Dop, premiato dal Gambero Rosso

un'istituzione che celebra l'arte della salumeria: "Non è solo una questione di ingredienti - spiega l'a.d. Guido Ghiringhelli - ma della loro artigianalità e di come li trattiamo". Ogni prodotto è una celebrazione degli aromi locali, producono il lardo con il basilico genovese Dop, riconosciuto dal Gambero Rosso come "Top Italian Food", o la pancetta alle erbe aromatiche liguri che evocano i profumi della regione. Produciamo artigianalmente la cima, che racconta la storia culinaria della Liguria, e il salame all'aglio di Vessalico con note intense ma non invasive. Infine, la testa in cassetta, preparata con teste di suino cotte a lungo e arricchita con i pistacchi: tutto questo impegno dimostra come la tradizione possa incontrare l'innovazione in un equilibrio sublime. Ogni prodotto del salumificio Albino Chiesa è una vera e propria narrazione di gusto e autenticità. "Ci impegniamo ogni giorno per offrire qualcosa di unico e speciale - conclude Ghiringhelli - questo è ciò che ci permette di restare fedeli alle nostre radici pur guardando sempre avanti".

RESTAURI PER OGNI ALTEZZA

L'azienda ligure Formento Restauri ha aggiunto all'esperienza degli interventi sui ponteggi quelli realizzati in quota con l'utilizzo delle corde

Restaurare a ogni altezza, raggiungere ogni porzione di strutture complesse e, non meno importante, garantire una manutenzione costante del restauro effettuato, perché siano ottimizzati gli investimenti pubblici e privati e la bellezza del patrimonio italiano risplenda senza soluzione di continuità. Sono alcuni dei principi chiave che guidano l'azienda Formento di Finale Ligure, fondata nel 1959 da Filippo Formento con la moglie Paola, ancora entrambi vigili in azienda, e ora guidata dai figli Alberto ed Elena, l'uno architetto e l'altra ingegnere. "Recuperiamo il passato, costruiamo il

futuro" è il claim aziendale cui sta dando particolare energia l'attività che da una decina d'anni è stata racchiusa nel marchio registrato "Restauro In Quota", ovvero interventi di recupero e manutenzione di beni culturali realizzati in tecnica alpinistica con i restauratori professionisti imbragati, ancorati alle corde e, spesso, sospesi nel vuoto. "Una decina di anni fa eravamo impegnati in un restauro per completare il quale i ponteggi non erano più sufficienti, dovevamo andare oltre - ripercorre Elena Formento - Dopo un primo ricorso a risorse esterne, abbiamo deciso di sviluppare internamente le competenze alpinistiche per

lavorare in corda, con il vantaggio di portare fin lassù tutte le conoscenze e l'esperienza di abili restauratori".

Un'ambizione che ha avuto un battesimo iconico per un'azienda ligure: il restauro dell'immagine della croce di San Giorgio sulla Lanterna di Genova. Un'operazione portata a compimento e mantenuta quest'ultima estate, fedeli al principio aziendale di non "abbandonare" un restauro a se stesso. Da allora gli interventi in quota si sono aggiunti in numero sempre più numeroso ai tradizionali e consolidati restauri sui



Restauro Abbazia di San Fruttuoso, Camogli



Restauro dello stemma della Lanterna di Genova



Restauro Cattedrale di San Lorenzo, Genova

ponteggi, diventando un ulteriore fattore di competitività dell'azienda. "È una competenza che ci permette di dare risposte anche ai professionisti impegnati nella progettazione di un restauro - aggiorna l'ingegner Formento - Spesso necessitano di accurate informazioni sullo stato di aree difficilmente raggiungibili anche con i droni per impostare un intervento appropriato e calcolarne correttamente i costi".

Al Salone del Restauro di Ferrara, lo scorso maggio, Formento ha dato modo a restauratori di ogni età, a professionisti e funzionari delle pubbliche amministrazioni di avere un'esperienza diretta del restauro in quota. "Imbragati, erano alzati a circa un metro da terra e, grazie a un visore che proponeva immagini di uno dei nostri interventi di recupero, hanno provato l'esperienza di un restauro in quota",

CANTIERI APERTI

Formento Restauri allunga l'elenco di prestigiosi interventi. I cantieri aperti in quota riguardano il Castello di Torrechiara a Langhirano e la Rocca di Lucchio. Le abilità di operare in quota, unite alle conoscenze teoriche e pratiche sul restauro, hanno consentito di produrre informazioni di supporto per i progetti di intervento, tra gli altri, alla chiesa Santa Maria Maddalena e San Gerolamo Emiliani a Genova, alla Cattedrale di San Giorgio a Ferrara e al campanile della chiesa di San Martino di Burano. A settembre avvio dei lavori, con l'intervento su ponteggi, restauro e consolidamento del campanile della Basilica di Santa Maria delle Vigne di Genova.

La passione e la vocazione al restauro e al consolidamento di edifici monumentali vincolati sono state le peculiarità del lavoro del capostipite Filippo, che nei suoi inizi ha affiancato il professor Nino Lamboglia, pioniere dell'archeologia italiana. Uno spirito trasmesso ai figli

spiega l'imprenditrice. L'azienda, inoltre, sta organizzando corsi specifici, oltre quelli per restauratori-alpinisti, per coloro che debbano verificare direttamente il restauro svolto ai fini di rendiconti previsti. La committenza di Formento, infatti, è pubblica e privata.

La passione e la vocazione al restauro e al consolidamento di edifici monumentali vincolati sono state le peculiarità del lavoro del capostipite Filippo, che nei suoi inizi ha affiancato il professor Nino Lamboglia, pioniere dell'archeologia italiana, nell'attività di recupero del patrimonio artistico e architettonico. Uno spirito trasmesso ai figli e che è culminato con i lavori per l'Expo Genova 1992, con il restauro di Porta Soprana, con la casa di Cristoforo Colombo, il Chiostro di Sant'Andrea e le Mura del Barbarossa. Porta la firma Formento anche l'importante restauro del Complesso conventuale di Santa Caterina a Finalborgo, che ha permesso a un borgo storico di tornare a nuova vita. Si aggiungono, tra i tanti prestigiosi restauri, quello alla cuspide del campanile della Basilica di Sant'Eustorgio a Milano, alla Torre Nolare dell'Abbazia di San Fruttuoso di Camogli e la messa in sicurezza del campanile della Cattedrale San Lorenzo di Genova.

"Per noi - conclude Alberto Formento - il restauro non è il solo recupero di un'opera ma è restituire a una comunità la sua cultura per tramandarla alle generazioni future".

A pochi passi dal mare, in una cornice di colline: la vista dall'Eurocamping Calvisio è una delle più belle della costa. Siamo a Finale Ligure dove cultura, natura, mare e outdoor regalano opportunità di relax e divertimento. Nasce qui, nel 1971, Eurocamping Calvisio: da oltre cinquant'anni la struttura, a conduzione familiare, ospita generazioni di famiglie che, ogni anno, tornano per le loro vacanze. "Abbiamo visto crescere bambini: il ritorno dei nostri ospiti è il miglior feedback che possiamo ricevere", dice Nicoletta Vizza, responsabile della reception. Eurocamping Calvisio sorge all'interno del Villaggio di GiuEle: "Si tratta di un campeggio con circa 120 piazzole, la maggior parte con bagno privato: questo è un plus che ci contraddistingue. Abbiamo i bungalow e gli appartamenti, due piscine con giochi d'acqua e idromassaggio, la spiaggia privata in Varigotti raggiungibile con navetta e tante opportunità di svago sportivo oltre alle attività di animazione. Proprio quest'ultima - spiega Vizza - è al centro dei nostri servizi e quindi modellata in base agli ospiti e al periodo di villeggiatura. Siamo aperti anche nelle vacanze di Natale".

Quella che si vive all'Eurocamping Calvisio è un'esperienza di immersione nella natura, di cui si può godere anche attraverso "l'azienda agricola Cà di GiuEle, dove fare degustazioni di vino e di olio e assaggiare la marmellata di arance pernambucco, tipiche della zona".

La struttura accoglie sia ospiti italiani sia



Piscina de Il villaggio di GiuEle

NATURA E DIVERTIMENTO: LE VACANZE SULLA COSTA LIGURE

Vacanze e relax per tutti al Villaggio di GiuEle, dove ogni anno c'è una novità da scoprire

turisti stranieri anche grazie all'ottima posizione in cui è collocata; "Uno dei nostri valori è la continua innovazione della proposta e questo chi ci sceglie lo sa: ci

impegniamo costantemente per un'offerta sempre diversa di eventi, ampliamo i servizi e le esperienze da fare in struttura. Ogni anno, all'Eurocamping Calvisio, vi è qualcosa di nuovo: quest'anno, in sintonia con la sostenibilità, abbiamo investito per i pannelli fotovoltaici".

Tra i diversi motivi per cui Eurocamping Calvisio è il posto in cui molti ospiti tornano, "c'è il senso di familiarità: pur mantenendo sempre la giusta professionalità, instauriamo rapporti duraturi con i nostri clienti. Vogliamo che i nostri ospiti si sentano a casa, con il vantaggio di averci al loro fianco per qualunque esigenza".

Ogni anno, all'Eurocamping Calvisio, vi è qualcosa di nuovo come - quest'anno - l'investimento per i pannelli fotovoltaici in sintonia con la sostenibilità



Lilia Guele Beach and Restaurant, stabilimento balneare sulla spiaggia di Varigotti



Vista da Borgata Roccaro (Verezzi) su Borgio e la costa

UN PALCOSCENICO DI BELLEZZA SOSPESO TRA CIELO E MARE

Borgio Verezzi è un sogno a occhi aperti che incanta con i suoi panorami, il mare, le suggestive grotte e i sentieri immersi nella natura

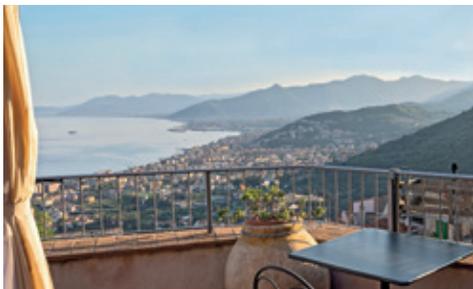
Gioiello della costa ligure avvolto in un'atmosfera magica, Borgio Verezzi è incastonato nella Riviera delle Palme, in provincia di Savona. Posto tra Finale Ligure e Pietra Ligure, il borgo si contraddistingue per le sue peculiarità tra le quali spiccano il mare - che, in questo 2024, ha ottenuto il riconoscimento della Bandiera Blu - le grotte, definite le più colorate d'Italia, con i loro circa 47 mila visitatori all'anno, e il teatro, di antica vocazione. Ribattezzato come "Paese del Teatro", questo angolo di Liguria da 58 anni ospita ogni estate il prestigioso Festival Teatrale di Borgio Verezzi. Il paese risulta diviso in due parti: in basso Borgio, sul mare, sede del Comune, dei

principali servizi e con un bel centro storico, e in alto, sulla collina, Verezzi, antico borgo annoverato fra "I più belli d'Italia", con le sue quattro borgate in pietra, impreziosite dal Mulino Fenicio, il Castellaro di Verezzi, il nascente parco urbano presso la Cava Vecchia e i panoramici sentieri escursionistici immersi nella natura.

"Nell'ambito del piano regolatore corrente stiamo lavorando alla valorizzazione di Borgio Verezzi - racconta il sindaco Renato Dacquino - focalizzandoci sulla tutela e il rispetto del territorio. Grazie a un finanziamento del Pnrr, ci stiamo occupando di un importante intervento di messa in sicurezza dell'antica cava dei fossili".



Comune di
Borgio Verezzi



COLORI E PROFUMI DI LIGURIA

Ca' d'Alda è il room & breakfast che non ti aspetti: quattro camere realizzate all'interno di una tipica casa verezzina con terrazza panoramica sul mare

Ca' d'Alda sa emozionare. È un piccolo angolo di paradiso sospeso tra cielo e mare. Ogni camera conserva intatte le caratteristiche delle antiche abitazioni di Verezzi, con nomi che si ispirano alle quattro borgate in pietra arroccate sulla collina. "Il territorio è uno dei pilastri di Ca' d'Alda. Ci troviamo immersi in un patrimonio naturale e culturale eccezionale: il mare con le sue spiagge, l'immediato entroterra con i suoi profumi mediterranei, le grotte e i borghi in pietra da scoprire a partire da Verezzi, autentica perla della Liguria - spiega il titolare Lorenzo

Bergallo - Ai nostri ospiti raccontiamo delle borgate saracene, del Dolmen, del mulino fenicio e della cava vecchia un tempo utilizzata per l'estrazione della pietra rosa tipica di questa zona. Un attaccamento al



territorio che si ritrova nel nostro simbolo, la campanula isophylla, una specie endemica del ponente ligure tra Verezzi e Capo Noli. I punti di interesse non mancano, in più questa è un'oasi di quiete e tranquillità dove

staccare la spina dalla quotidianità e rigenerarsi". A Ca' d'Alda l'accoglienza è fatta di ascolto, calore, cura e attenzione per i piccoli gesti: "La famiglia è il nostro punto di forza. Ci piace creare una connessione emotiva per far sentire le persone benvenute e a casa propria - commenta - I nostri ospiti tornano e questo è il più grande traguardo che possiamo avere".

UNA STORIA DI FAMIGLIA E TRADIZIONE NEL CUORE DELLA LIGURIA

L'Hotel Villa Ada, da piccola pensione ad albergo a tre stelle dove il sogno di una coppia si realizza tra cucina e accoglienza



Hotel Villa Ada è un albergo a gestione familiare con una storia che dura da 50 anni. I proprietari, Giovanni Costa e Adriana Moretto, si sono conosciuti lavorando proprio qui: lui cuoco e lei cameriera. Innamorati, il loro sogno era gestire una struttura insieme e, dopo 30 anni di duro lavoro, riescono ad acquistare e successivamente - nel 2009 - trasformare quella piccola pensione in un accogliente albergo a tre stelle.

Situato a Borgio Verezzi, uno dei borghi più belli d'Italia, nel cuore della Liguria e a pochi passi dal mare e alle Grotte Valdemino, Hotel Villa Ada è una piccola gemma. Borgio Verezzi è anche la sede

del prestigioso Festival teatrale. Durante la manifestazione, il paese diventa un palcoscenico vivente e Villa Ada ospita alcuni dei più celebri attori italiani, tanto che non è raro incontrare volti noti del teatro, rendendo il soggiorno ancora più affascinante.

Dopo tanti anni di lavoro, Giovanni continua a dedicarsi con passione alla cucina dell'albergo, mentre la gestione è affidata al figlio Andrea, sommelier Ais. Il ristorante di Villa Ada è rinomato per i suoi piatti tipici della cucina ligure, sapientemente rivisitati dallo chef. Parole d'ordine sono semplicità e genuinità e utilizzo dei prodotti del territorio.



GLAMEST
fashion outlet



**GRANDI FIRME A
PREZZI SCONTATI**

ONLINE: GLAMEST.COM
**STORE FISICO: VIA VALLE 127
BORGIO VEREZZI (SV)**





PH. PABLO CARRERA



STORIA, AGRICOLTURA E TURISMO: UN'IMMERSIONE NEI TESORI DI UNA CITTADINA INCANTATA

Il Comune di Albenga è una gemma ligure che unisce il fascino del mare con un ricco parterre di eventi

Con circa 24.000 abitanti, Albenga si trova sulla riviera ligure di Ponente, nella provincia di Savona. Il clima mediterraneo garantisce estati calde e inverni miti. Il centro storico, con la Cattedrale di San Michele e torri medievali, e il Museo Civico con reperti romani sono fra le attrazioni principali. Il Comune è anche noto per le sue ampie spiagge e i paesaggi naturali circostanti.

Ad Albenga ogni mese è segnato da eventi unici, ogni piazza ha una personalità distinta e ogni via racconta una storia. Questo Comune della provincia di Savona, gioiello della Liguria affacciato sul mare, affonda le sue radici nell'antica Roma. Storia, agricoltura e turismo sono infatti le parole che il sindaco Riccardo Tomatis utilizza per descrivere con passione questa terra. Il suo centro storico, tra i più estesi e ben conservati della regione, è un labirinto di strade che conducono a piazze incorniciate da torri medievali. Ogni angolo è testimone di secoli di storia dal battistero paleocristiano, tra i più significativi in Italia, ai magnifici palazzi comunali colmi di opere d'arte. Le acque di Albenga custodiscono un tesoro sommerso e l'isola Gallinara, con i suoi fondali ricchi di relitti antichi, è un importante sito di archeologia subacquea. La

cittadina vanta inoltre una vasta piana agricola: "La nostra agricoltura è un'eccezione nazionale - spiega Tomatis - i quattro ortaggi simbolo della città, asparago violetto, carciofo spinoso, pomodoro cuore di bue e zuccina trombetta, ne sono i veri ambasciatori". L'asparago violetto, in particolare, ha conquistato notorietà dopo essere stato servito alla regina Elisabetta d'Inghilterra. La città sa come accogliere i visitatori: "L'obiettivo è fare di Albenga una destinazione di riferimento a livello nazionale e internazionale", sottolinea Tomatis evidenziando l'importanza di un turismo che esalti le eccellenze senza snaturarle. Il mare è al centro di un ambizioso piano di riqualificazione, già in atto, con le estensioni dei moli e la creazione di nuove spiagge volte a migliorare la costa. Le manifestazioni che animano Albenga sono ben più di semplici eventi. "Fior d'Albenga" trasforma la città in un giardino incantato mentre il "Palio dei Rioni" riporta in vita la vivacità del Medioevo. Ogni agosto il Festival del Jazz celebra la musica con artisti di calibro internazionale e la rassegna del vino Pigato e il Rally Storico dei Monti Savonesi attirano visitatori con specialità uniche e sfide sportive. Storia, agricoltura e turismo, una triade vincente per una cittadina che guarda al passato, al presente e al futuro.



Comune di
Albenga

Quante anime può avere una costa? Quanti colori puoi dare a un territorio? Siamo abituati, ci stiamo abituando a identificare un territorio con una cosa forse due, comunque poche e monotone. Costa Gallinara invece va controcorrente, parte da confini certi, il tratto di costa ligure che guarda l'isola di Gallinara, e li supera, rispettandoli e rendendoli infinitamente identitari per la straordinaria offerta di benessere turistico che ora li caratterizza. Andrea Della Valle, uomo visionario e imprenditore fattivo, fa impresa, sa fare impresa. Parte da ciò che sente, da ciò che capisce che i suoi ospiti attuali e futuri richiedono, realizzando ciò che li appaga. Ha fatto così con il mondo Baba, la sua creatura, viva e virale in tutte le sue declinazioni, dal Baba Beach al Baba Residence con la sua BabaDream, ultima novità nel lusso outdoor, passando alle Utopie Villas e nel prossimo futuro Borgo dei Liberti, il primo albergo a cinque stelle dog friendly no limits.

Per questo ha prima immaginato e poi messo a "terra" e in mare, Costa Gallinara, il cinematografico tratto di costa compreso tra Albenga e Alassio che guarda e flirta con l'isola di Gallinara.

Abbiamo detto che Andrea Della Valle ama il suo territorio e sa fare impresa, così insieme a un gruppo di imprenditori illuminati e innovativi tra cui De Peri (Tenuta LaColombera), Luzzati (Vignamare) e Fiore (Le Vele), ha strutturato un'offerta formidabile di servizi turistici e di benessere,



Baba Beach

UN'OFFERTA TURISTICA VIP TRA CHARME E BENESSERE

Andrea Della Valle, ideatore del brand Costa Gallinara, punta sui Vip (Very Important Pets) come clientela target

innovativa, mai banale, variegata ed efficace, sempre sorprendente: si pensi alla partnership di quest'estate con Diesel per il takeover per Baba Beach. Un'offerta ipermoderna e naturalistica, da subito allineata ai più alti e apprezzati

standard internazionali. Assieme a St.Tropez, Portofino, Forte dei Marmi, Capri e Taormina, Alassio entra in questo ristretto gruppo di beach club. Ed ecco il Babadream, una suite di lusso di 35 metri quadrati che permette di vivere l'esterno stando comodamente nel proprio letto grazie a un'unica vetrata lunga 5 metri e alta 3 metri. Sold out dal giorno della sua inaugurazione, è la struttura più ricercata dagli influencer di Instagram.

Questo è Costa Gallinara: oramai un brand, una parte per definire un tutto. Amata, curata, studiata nei minimi particolari, fruibile su vari piani emozionali e sensoriali. Costa Gallinara è una scelta di campo verso un turismo di qualità e innovazione. È un modo di ritornare a vivere pienamente le vacanze in diversi periodi dell'anno, una scelta che va fatta, pronti a tutto, destinati al meglio. Nella mente di Della Valle, Costa Gallinara dovrebbe in futuro raccogliere il meglio della costa ed entroterra che si affaccia sulla Isola Gallinara da Andora a Ceriale.



Suite Baba Dream



Pietro Chiaffitella, fondatore di Gruppo Domus RE

L'avventura è iniziata dieci anni fa, "ma siamo solo all'inizio", commenta il Ceo. Pietro Chiaffitella, fondatore di Gruppo Domus RE, ha un obiettivo per la sua azienda: diventare un punto di riferimento per chi cerca un vero e proprio partner per il proprio percorso immobiliare. Un percorso che non termina con la vendita o l'acquisto dell'immobile, "ma che continua laddove vi sia bisogno di ulteriori lavori: in questo caso interveniamo noi, che dirigiamo fornitori e contatti e coordiniamo l'opera. In questo modo sgraviamo il cliente dalla responsabilità di gestire situazioni che non lo competono e che, per tanto, potrebbero diventare problematiche".

"Il nostro - spiega Chiaffitella - è un approccio che vuole interpretare in modo nuovo e diverso il ruolo dell'agente immobiliare, superandolo e offrendo al



NETWORK E INNOVAZIONE: LA NUOVA FIGURA DELL'AGENTE IMMOBILIARE

Gruppo Domus RE, giunta ai suoi dieci anni di attività, ha l'ambizione di essere un vero e proprio asset del settore

cliente un unico interlocutore per tutte le sue necessità".

Gruppo Domus RE è presente con le sue quattro realtà a Torino, Milano, Alassio e Imperia: "Quello del Real Estate è un settore che, specialmente negli ultimi anni, ha subito vere e proprie rivoluzioni: in questi dieci anni siamo cresciuti molto e ora abbiamo fatto un passo avanti rispetto alla semplice compravendita delle case; questo è avvenuto anche grazie anche alle sinergie che abbiamo creato con altri professionisti del settore, ovvero tutte quelle figure necessarie per un lavoro completo sull'immobile, con cui condividiamo valori e obiettivi e con i quali stiamo creando un network capace di rispondere a tutte le esigenze di famiglie e risparmiatori così come quelle di investitori e clienti istituzionali".

Dal property management al project manager fino a tutte le figure che ruotano intorno al mondo del design, ciò che

è assicurata è la totale gestione della proprietà e del patrimonio, offrendo così un servizio "chiavi in mano": "Stiamo costruendo un know-how che sovverte la figura dell'agente immobiliare, trasformandolo in un partner di fiducia. Non solo - conclude il Ceo - Oltre a offrire un servizio ulteriore e completo al cliente, tutto ciò fa sì che sia il Gruppo stesso a crescere, producendo opportunità di lavoro e di business grazie alle sinergie create".

Dal property management al project manager e a tutte le figure che ruotano intorno al mondo del design è assicurata la totale gestione della proprietà e del patrimonio con un servizio "chiavi in mano"





PH: IMAGERJET

CLAPSY Alassio

Più di un semplice ristorante. **Clapsy** è una storia di famiglia dal 2004, fatta di infinita passione, freschezza e tradizione

NON C'È FUTURO SENZA UNA STORIA VERA

Quella scritta da Claudio Deghenghi e Orietta Bocca è una storia di grandi passioni e speranze. Dietro al successo di Clapsy c'è una ricerca continua delle materie prime, con quell'ispirazione e fantasia tipiche dei poeti e degli artisti. "Amare ciò che facciamo è il motore che ci ha portato a fare dei nostri sogni un motivo di vita - racconta Claudio - Clapsy nasce nel 2004 dopo una lunga e fortunata esperienza di ristorazione a Tortona con una pizzeria e birreria aperta 7 giorni su 7, 24 ore su 24. Era un porto sicuro ma volevamo rimetterci in gioco per andare oltre.

L'avventura Clapsy fiorisce da questa consapevolezza".

Nel 2003 arriva la decisione di ripartire da Alassio per provare ancora l'emozione di costruire qualcosa, senza vivere di sola luce riflessa. "Nell'arco di un anno abbiamo venduto il locale

di Tortona e acquistato uno nuovo ad Alassio. Una scelta dettata dal desiderio di vivere in una località di mare e recuperare un ritmo lavorativo più sereno. Il primo anno non è stato facile, avevamo le idee ma qui non ci conosceva nessuno: sono tortonese e mia moglie è di Basaluzzo, alle porte di Novi Ligure - aggiunge Claudio - La passione per il nostro lavoro è la linfa che ci ha dato l'energia e la determinazione necessarie per buttarci ancora con più passione in questa nuova impresa. All'inizio stavamo costruendo qualcosa che non sentivamo nostro perché avevamo tolto la pizzeria che è il fulcro della

nostra attività". Clapsy Alassio è il debutto di una storia vera che dura ormai da vent'anni. Dopo Alassio arriveranno i ristoranti di Sanremo, Albisola e Torino, ognuno con la sua identità ma accumulati dallo stile Clapsy: eccellenza della materia prima, cucina di pesce fresco, pizza croccante e sottile, focaccia al formaggio.

"Dopo anni di studi sulle farine e sulle cotture e un lungo periodo passato a lavorare nelle migliori focaccerie di Recco, ho inventato un impasto unico che rende la pizza friabile, digeribile e dal sapore inconfondibile; anche la nostra focaccia al formaggio

Dopo Alassio sono arrivati i ristoranti di Sanremo, Albisola e Torino: ognuno con la sua identità ma accumulati dallo stile Clapsy



è eccezionale, una specialità che colpisce per gusto, cottura e originalità e che è possibile mangiare solo nei ristoranti del gruppo”.

Compagni nella vita e nel lavoro, Claudio e Orietta condividono lo stesso entusiasmo e la stessa dedizione per il lavoro. “Amo la Riviera ligure e la location di Clapsy Alassio: un posto meraviglioso fronte mare, pieno di luce e colori, dove si mangia all’aperto con l’affaccio sul molo di Alassio e il panorama dell’isola Gallinara - commenta Orietta, l’anima poetica di Clapsy - Le nostre specialità sono i piatti mare e i lievitati sottili e croccanti. In cucina abbiamo avuto la fortuna di incontrare ragazzi bravi e appassionati che sono diventati nostri soci in altri punti: abbiamo aperto ad Albisola con Luigi, a Sanremo con Enrico e a Torino con nostro nipote

Paolo. In Liguria, tutti i locali Clapsy guardano il mare e sono caratterizzati da dettagli particolari come le piastrelle realizzate dagli artigiani di Vietri e i colori gioiosi dell’acqua e del sole. Grazie al primo Clapsy a uscire dai confini della Liguria, nel 2018 abbiamo portato anche a Torino i colori accesi della Riviera e, soprattutto, la cucina di pesce che solitamente si mangia solo in riva al mare”.

Insieme alla straordinaria qualità degli ingredienti, il miglior biglietto da visita di Clapsy sta nell’accoglienza, nel sorriso e nella bellezza delle location. Nel 2018 la famiglia Clapsy si è allargata con Amedeo, sempre nella magnifica cornice di Alassio. “Non mancano i capisaldi della cucina di Clapsy, come l’inimitabile focaccia al formaggio o la pizza, proponendo inoltre cucina iberica, con

... E POI C'È IL NUOVO B&B CON TERRAZZA

Muri Vecchi è il nuovo progetto di Claudio e Orietta. “È una casa del Seicento interamente ristrutturata situata nell’antico Borgo di Rollo. Il b&b è composto da tre camere con bagno privato, cucina attrezzata e terrazzo panoramico che domina il Golfo di Andora, dove alla mattina serviamo una ricca colazione. Le camere sono dotate di ogni comfort, con arredi molto curati e nuance delicate riprese nei rispettivi nomi: Rosmarino, Lavanda e Bouganville. È un luogo suggestivo, circondato da uliveti e da una natura rigogliosa, che offre scorci mozzafiato e sentieri che invitano alla scoperta dell’entroterra ligure e dei suoi borghi storici”.

paellas, sangria e una grande scelta di crudi di mare”. Clapsy è più che un semplice posto dove rilassarsi e mangiare. Difficile descrivere a parole l’atmosfera, le emozioni, i colori e i profumi; i tramonti da ammirare in riva al mare e la sensazione magica del suono delle onde. “La frase che più ci rappresenta è “noi, voi, Clapsy” perché l’esperienza della tavola è fatta di tanti piccoli segreti che diventano ancora più belli quando condivisi”.



B&B Muri Vecchi





È una storia generazionale quella dell'Hotel Savoia di Alassio. Una storia di donne imprenditrici, giunta ora alla terza generazione, che da oltre sessant'anni porta avanti la filosofia dell'arte dell'accoglienza: "È un'arte che mette l'ospite al centro e lo fa sentire protagonista della sua esperienza attraverso tutti quei servizi utili a soddisfare ogni sua esigenza", racconta la titolare dell'hotel Sara Bajardo.

Direttamente affacciato sulla spiaggia di Alassio, l'Hotel Savoia gode di una posizione unica in uno degli angoli più affascinanti della Riviera: "Abbiamo circa quaranta stanze, ognuna con il suo arredamento e le sue peculiarità, in cui si combina un'atmosfera di tradizione con tutti i comfort moderni e con un'attenzione alla sostenibilità, di cui come azienda ne abbiamo fatto un valore: non abbiamo mai badato a spese per quanto riguarda il restyling e l'arredo, siamo attenti a ogni dettaglio". L'Hotel dispone di due ristoranti che servono piatti della cucina ligure e mediterranea, preparati con ingredienti freschi e locali, accompagnati da vini selezionati: in particolar modo punta di diamante della parte enogastronomica della struttura, è il ristorante La Prua specializzato in pesce che nelle serate estive offre

Quella del 2024 è stata un'estate di novità grazie a una nuova spiaggia e alla terrazza solarium con Sky Bar aperto anche agli esterni. Attese per il 2025 anche la Spa e la palestra

UN BOUTIQUE HOTEL SULLE SPIAGGE DELLA RIVIERA

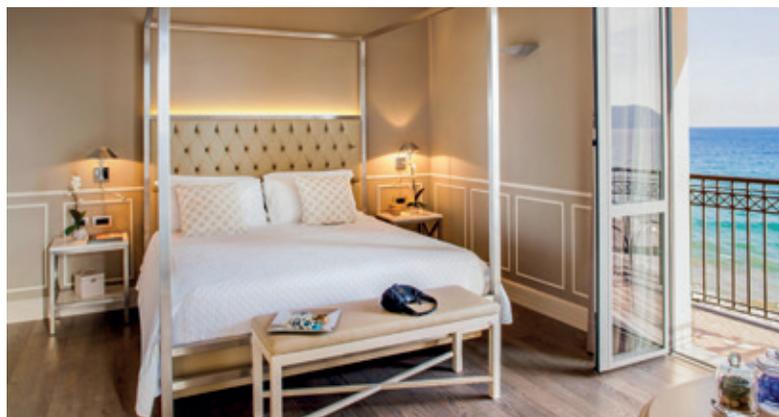
Hotel Savoia di Alassio, un'azienda al femminile che ha fatto dell'arte dell'accoglienza la sua filosofia

un'atmosfera da fiaba posizionando i tavoli direttamente in riva al mare.

La posizione rende l'Hotel la base ideale anche per chi desidera esplorare le bellezze di Alassio, dai suoi vicoli pittoreschi al celebre Budello.

La sua storia non riguarda solo le titolari che si sono succedute, ma anche il personale che da molti anni lavora all'interno della struttura: "Il nostro staff è formato da persone che sono con noi da decenni ed è un dettaglio di cui andiamo

molto fieri, siamo una famiglia. Quando vi sono rapporti così consolidati anche l'ospite ne gode poiché è tutto l'ambiente a essere maggiormente sereno e accogliente". Quella del 2024 è stata un'estate di novità per l'Hotel Savoia, che ha offerto ai suoi ospiti una nuova spiaggia e la terrazza solarium con Sky Bar aperto anche agli esterni; "Anche per il 2025 sono previsti nuovi servizi, tra questi la Spa e la palestra che arricchiranno ulteriormente la struttura".



UN ANGOLO DI PARADISO NELLA RIVIERA DEI FIORI

Grand Hotel Diana Majestic, il lusso e il relax nella pittoresca Baia di Diano Marina

Situato nella pittoresca Baia di Diano Marina, a breve distanza da Montecarlo e Sanremo, il Grand Hotel Diana Majestic è un vero gioiello della Riviera dei Fiori. Con una vista spettacolare sul Mar ligure, l'hotel offre camere ampie ed eleganti, rinnovate di recente, che spaziano dalle accoglienti classiche alle lussuose suite.

La struttura vanta tre ristoranti certificati Aic e quest'anno ha inaugurato una cucina panoramica sul terrazzo per gli show-cooking, disponibile a colazione e cena, attiva fino a ottobre con eventi speciali.

All'esterno, gli ospiti possono godere di una spiaggia privata, di un giardino mediterraneo con uliveto, di una nuova outdoor workout area e di un vero e proprio centro benessere en plein air, con due piscine di acqua dolce, una delle quali riscaldata e dotata di idromassaggio.



“Siamo fieri di essere una delle principali realtà di Diano Marina - afferma Paolo Vignone, direttore generale dell'hotel e amministratore delegato di Mar Spa, proprietaria della struttura - con un team

di 60 dipendenti, durante il periodo estivo, investiamo continuamente per migliorare la nostra offerta. Per la prossima stagione, abbiamo in programma tante nuove sorprese”.

UN NETTARE PREGIATO E PREMIATO

Il Dea Diana London Dry promuove il territorio e lo fa in modo innovativo: è il primo gin ligure con le foglie di Vermentino

È l'amore per la Liguria e la sua bellezza ad aver ispirato la creazione del Dea Diana London Dry Gin, una sinfonia di gusto sofisticata in cui tradizione e innovazione si incontrano. L'elisir gustoso è nato nel 2023, nella splendida cornice del Golfo Dianese, e racchiude sei botaniche perfettamente bilanciate, quali ginepro, foglie di vite Vermentino, coriandolo, basilico, arancia e tarassaco. La sua firma sono le foglie di Vermentino, eccellenza del Ponente Ligure, che dopo la vendemmia vengono raccolte a mano, selezionando le migliori, per creare l'esclusivo gin. “Siamo partiti dalla provincia di Imperia per poi allargarci su Savona e Piemonte - racconta l'ideatrice del progetto, la giovane imprenditrice Nicole Viadana - e piano piano puntiamo a raggiungere tutto il mercato nazionale e anche quello internazionale. Durante la London Spirit Competition 2024 abbiamo portato a casa la medaglia di bronzo, riconoscimento importante che ha dato conferma della qualità del prodotto, attirando clienti esteri”. Oltre al distillato, sono stati sviluppati altri progetti come le bottiglie personalizzabili con serigrafie, una composta a base di mele, basilico e gin e delle innovative caramelle ricoperte di zucchero e con un cuore di gin, proposta sfiziosa che sta riscontrando molto successo.



VIVERE UN'ESPERIENZA UNICA

Casa d'artista è un b&b affacciato sul mare di Alassio: un luogo per chi ama l'arte, il colore, l'ecclettismo

L'arte come fil rouge. È questa l'essenza di Casa d'artista dove vivere un'esperienza di vita vissuta nella casa-galleria della pittrice alassina Maria Teresa Preve. "I nostri ospiti hanno la possibilità di immergersi nelle atmosfere di una dimora storica circondati da alcuni dei quadri più significativi di mia nonna ispirati dai suoi viaggi per il mondo. È un'opera d'arte a tutto tondo con i suoi arredi antichi, i libri, l'ecclettismo degli oggetti che parlano di luoghi lontani" racconta Eugenia Nicola Preve. Casa d'artista dispone di due camere con servizio colazione: "Una ballata del

mare salato" è il nome della matrimoniale deluxe vista mare; "Le mille e una notte" è una suite quattro posti con salottino, bagno e camera matrimoniale. "Sono stanze molto particolari dove si ritrova il gusto dell'artista per i colori intensi. È un luogo vivo, con sale scenografiche dagli alti soffitti e finestre che si aprono sull'azzurro del mare, con quel piacevole profumo di salsedine e la melodia delle onde". Casa d'artista conserva intatto il fascino



d'altri tempi. "Ci troviamo nel centro storico di Alassio, direttamente sul lungomare, nella casa di famiglia dove è cresciuta mia madre Emanuela, quella dei nonni per me e mia sorella Virginia. Casa d'artista è il modo migliore per continuare a farla "respirare", è un viaggio emozionante dove si intrecciano sempre nuove storie. E poi di Alassio ci si innamora, non delude mai".

CONSULENZA D'IMPRESA A TUTTO TONDO

Dellepiane & Partners opera in rete con diverse professionalità, offrendo consulenze di altissimo valore

Con uno sguardo puntato sempre al futuro, Dellepiane & Partners naviga sul mercato del lavoro e le sue costanti evoluzioni da 50 anni, affermandosi come punto di riferimento in materia giuslavoristica, fiscale e societaria. Nato nel 1973 e avente sede a Genova, lo studio di consulenza del lavoro si è ampliato negli anni verso la consulenza d'impresa a tutto tondo: oggi conta su diverse figure professionali specializzate in svariati comparti come per esempio fisco, gestione del personale, organizzazione aziendale e crisi d'impresa.

"Il nostro punto di forza è la specializzazione - spiega Luisella Dellepiane, senior consultant dello studio - quando ci chiedono una consulenza, i clienti trovano professionisti su quella specifica materia e, nei casi in cui sono richieste invece diverse professionalità, le nostre figure lavorano in sinergia. Da sempre poniamo un particolare



focus sui giovani, nell'obiettivo di plasmare nuovi talenti". Realtà all'avanguardia, Dellepiane & Partners collabora con altri studi e professionisti in Liguria e in altre regioni d'Italia, come Piemonte, Lombardia e Toscana. Non manca un occhio di riguardo per la formazione e le innovazioni tecnologiche, come l'automatizzazione dei processi e l'intelligenza artificiale.

L'AGRICOLTURA COME MEZZO PER COLTIVARE OPPORTUNITÀ

La cooperativa Cà dei Bricchi unisce l'anima agricola a quella sociale, stimolando il lavoro di persone svantaggiate e valorizzando il territorio e i prodotti locali

Con un cuore sociale e una vocazione agricola, Cà dei Bricchi opera dal 2018 a Pino Soprano, borgo rurale del genovesato, distinguendosi con molteplici attività che spaziano dalla coltivazione degli ortaggi, all'agricoltura sociale, alla formazione e all'ortoterapia.

Il progetto è nato dalla rete di imprese "Genova torna in villa", di cui fanno parte le cooperative sociali Mignanego e Ascur, con l'obiettivo di cogliere le opportunità collegate all'agricoltura, valorizzando sia i prodotti locali sia il territorio, e perseguire finalità sociali. Cooperativa sociale agricola, Cà dei Bricchi inizia il suo percorso con l'identificazione dei terreni sulle alture genovesi da coltivare ad orto per poi dare vita a una sua produzione, venduta oggi in loco presso il suo punto vendita di Pino Soprano. La cooperativa si dedica anche alla coltivazione degli antichi ortaggi, promuovendo così la produzione agricola della tradizione, e all'apicoltura,



nell'intento di realizzare una fattoria didattica specializzata nel mondo delle api. Accanto a tutto questo, spiccano le iniziative sociali, tra cui un corso di agricoltura sociale realizzato in collaborazione con la Asl3 di Genova, rivolto a soggetti con disturbi psichiatrici lievi, coinvolgendoli in percorsi di

inserimento lavorativo. "Nel tempo abbiamo compreso come le sole attività agricole non abbiano una redditività tale da coprire i costi del personale - spiega Enrico Rovida, il presidente della cooperativa - e proprio per questo abbiamo integrato l'attività agricola con altre iniziative di tipo didattico e educativo, puntando sull'agricoltura sociale. Intendiamo continuare a sviluppare questo filone in collaborazione con organizzazioni come l'Alfapp (Associazione Ligure Famiglie Pazienti Psichiatrici), proprietaria dei terreni di Pino Soprano che gestiamo e impegnata nel sostenere l'inserimento di persone svantaggiate. Inoltre, ci stiamo anche focalizzando sull'ortoterapia: abbiamo realizzato il corso "Coltivare Salute", che ha avuto ottimi riscontri, e prossimamente è in programma un corso qualificante per esperti di giardini e orti del benessere".



Cooperativa sociale agricola, Cà dei Bricchi inizia il suo percorso nel 2018 con l'identificazione dei terreni sulle alture genovesi da coltivare ad orto per poi dare vita a una sua produzione



PROTAGONISTI IN EUROPA

Regione Marche protagonista in Europa. A ottobre, a Bruxelles, si svolgerà la Settimana europea delle Regioni e delle Città e, in tale contesto, il territorio marchigiano sarà presente con due eventi, in linea con il motto di quest'anno: "Empowering Communities". Nel corso dei quattro giorni, la manifestazione dà l'opportunità a regioni e città europee di mostrare la loro capacità di creare crescita e occupazione, attuare la politica di coesione dell'Unione europea e dimostrare l'importanza del livello locale e regionale per l'attuazione di una buona governance. Gli eventi si

terranno all'European Committee of the Regions. Il primo appuntamento marchigiano è in programma il 9 ottobre dalle 14.30 con il titolo "Mediterranean regions: Cooperating for climate resilience". Le tendenze e gli scenari climatici attuali confermano che le regioni dell'Europa meridionale devono affrontare pressioni climatiche più forti rispetto al resto d'Europa. Questa maggiore esposizione aggraverà le disparità in termini di esigenze di adattamento climatico e prevenzione dei rischi. L'incontro, al quale prenderanno parte le regioni Marche, Calabria, e le spagnole



La Regione Marche a ottobre porterà a Bruxelles confronti su clima e sostenibilità. La Provincia di Fermo pensa allo sviluppo dell'entroterra

MARCHE

Progetto di comunicazione ideato da Antonio Calveri

Andalusia e Murcia, tratterà i temi legati alle sfide climatiche comuni in ottica europea. Il secondo incontro si terrà il 10 ottobre dalle 11.30 con il titolo "Sustainable development strategies - Drivers for coherence and competitiveness of regional policies". L'incontro è coorganizzato dalle Regioni Puglia, Sardegna, Marche, Piemonte, Liguria, dall'inglese Channel Islands e dalla regione romena and Caras-Severin con il contributo del gruppo di lavoro Strategia nazionale di sviluppo sostenibile del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica. Tutte queste regioni hanno elaborato e sono impegnate nella attuazione di Strategie per lo sviluppo sostenibile focalizzandosi sulla creazione di approcci collaborativi tra i dipartimenti regionali per applicare l'approccio integrato allo sviluppo in ottica Agenda 2030. Nel territorio marchigiano, a coronamento di un lungo iter culturale, politico e legislativo, è stata nuovamente istituita con legge approvata dal Senato il 19 maggio

2004, la Provincia di Fermo. Divenuta operativa nel 2009, essa comprende 40 Comuni, per totale di 180 mila abitanti. La provincia di Fermo si sviluppa dalla costa adriatica, a est, alla catena dei Monti Sibillini, che la chiude a ovest. Il territorio di Castelsantangelo sul Nera e quello di Montemonaco la separano dal confine umbro. A sud, il limite è il fiume Aso; a nord, il corso del Tenna. Al centro corre la valle del Tenna. "In una regione geograficamente contenuta come la nostra l'offerta del turismo balneare non può prescindere dal turismo dei borghi e del nostro entroterra. A questa complementarità va aggiunta la ricerca di nuove proposte, anche in termini di ospitalità" la chiosa del segretario generale appassionato di economia e turismo", ha considerato alla ripresa post vacanze estive Giorgio Menichelli, segretario generale Confartigianato Macerata, Fermo e Ascoli.

- Antonella Lanfrit -



UNA CITTÀ TRA STORIA E FUTURO

Fermo: investimenti, cultura e sostenibilità per una comunità in crescita



Comune di
Fermo

Con i suoi 35.894 abitanti, Fermo è città capoluogo dell'omonima provincia nelle Marche. Situata sulla vetta e lungo le pendici del Colle Sábulo, la città si presenta divisa in due parti: la parte nuova, e quella storica, cresciuta attorno e sulla sommità del colle, rimasta quasi intatta nei secoli e delimitata da una cinta muraria quattrocentesca di epoca sforzesca, in parte ancora visibile. Da visitare, le Cisterne romane, opera edilizia di età augustea; la Pinacoteca di Palazzo dei Priori, il Bosco di Cugnolo, Area Floristica Protetta della Regione Marche.

Fermo, antica città adagiata sulle colline marchigiane, è un prezioso scrigno di storia e bellezza, ma anche una comunità che guarda al futuro. Grazie ai recenti investimenti che stanno avendo un impatto positivo sulla quotidianità a breve e lungo termine, questa città si evolve in armonia con i tempi moderni, offrendo una qualità della

vita sempre più alta ai suoi cittadini. "Grazie ai fondi del Pnrr, abbiamo ottenuto dallo Stato 100 milioni di euro per finanziare molti progetti sul territorio", racconta il sindaco Paolo Calcinaro. "Nell'ambito dell'edilizia scolastica, due scuole sono state sottoposte a interventi di adeguamento sismico e un'altra struttura è in fase di ampliamento per la realizzazione di una mensa. Inoltre, sta nascendo il secondo nido comunale a impatto zero; il primo, già attivo, è stato realizzato qualche anno fa seguendo parametri ambientali che Enea ha riconosciuto come best practice". Ma l'impegno per la comunità non si ferma qui. "Stiamo costruendo anche due nuove palestre e un campo da rugby", prosegue il sindaco. "E per rispondere ai cali demografici, nella zona dell'ex conceria, stiamo realizzando 36 alloggi che verranno concessi a coppie impiegate nell'ambito della città di Fermo e che vorranno venire a risiedere in città".

Ricca di aree verdi che offrono relax e svago ai suoi abitanti, Fermo è anche un vivace centro culturale, di



PH:YADOV

Panorama aereo



PH:RENATO SANTILIONI

Sala del Mappamondo

Da un partenariato pubblico-privato, nell'ex mercato coperto è nato Fermotech, centro tecnologico di eccellenza che ha l'obiettivo di creare sinergie tra il mondo accademico e quello industriale

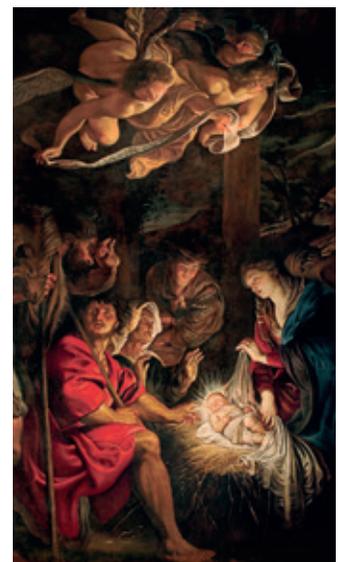
formazione e ricerca, con diversi spazi di aggregazione e un teatro; città storicamente universitaria, ospita facoltà che afferiscono all'Università Politecnica delle Marche, con sede ad Ancona, fra cui Ingegneria gestionale, attiva solo in questo sito e molto ambita, ma anche infermieristica e logopedia per le quali questa sede è punto di riferimento nel centro sud.

Molto propositivo anche il ramo della ricerca: da qualche tempo, da un partenariato pubblico-privato, nell'ex mercato coperto è nato Fermotech, centro tecnologico di eccellenza che ha l'obiettivo di creare sinergie tra il mondo accademico e quello industriale. Nello stesso stabile, troverà casa a breve un Its che svilupperà ricerca e innovazione e sarà dedicato a studenti che vogliono specializzarsi nelle professioni, dalla logistica alla calzatura, al mondo del food.

L'esigenza di nuovi spazi per la formazione è in continua crescita, tanto che l'Amministrazione comunale ha avviato le pratiche per la ristrutturazione di un immobile del centro storico, per poter allargare ancor di più l'offerta. Particolare attenzione è data alla transizione ecologica, basti pensare che nel 2026 sarà pronto un biodigestore e che in questi anni sono stati realizzati numerosi interventi a favore della viabilità a basso impatto, fra cui diverse

piste ciclabili e il ponte ciclo-pedonale più grande delle Marche, inaugurato di recente, che fa parte della Ciclovia adriatica e congiunge la costa di Marina Palmense con la città confinante di Porto San Giorgio. Tutto questo si somma al fatto che Fermo resta una cittadina di estremo interesse storico per le Cisterne Romane, un sistema idrico sotterraneo di periodo augusteo, perfettamente conservato; e Palazzo Priori con la caratteristica Sala del Mappamondo e la Pinacoteca, custode de L'Adorazione dei Pastori di Rubens e per comprendere nel territorio comunale uno fra i più bei borghi d'Italia, Torre di Palme.

Nell'arco dell'anno, sono numerosi gli appuntamenti in città e a dicembre il centro storico si trasforma in Villaggio di Natale: aperto dall'Immacolata e fino all'Epifania, è spesso accompagnato da mostre di rilievo nazionale. "Segnalo fin da ora un importante e imperdibile appuntamento in autunno - anticipa il sindaco - con una mostra sul rinascimento nelle Marche, che sarà curata da Vittorio Sgarbi e sarà allestita all'interno del Palazzo dei Priori". Un motivo in più per visitare una città ricca di storia e di nuove prospettive.



Peter Paul Rubens Adorazione dei Pastori

L'intelligenza artificiale e l'app Alia Ai salveranno il comparto calzaturiero marchigiano? Di sicuro riscriveranno la storia di Cinderella. Parola di **Enrico Cuini**

LA RIVOLUZIONE PARTE DAL "PIEDE VITRUVIANO"

Il settore moda e quello calzaturiero vivono un momento difficile: i brand sono in crisi e l'artigianalità italiana, simbolo di stile ed eccellenza da 150 anni, rischia un tracollo senza precedenti, la distribuzione è soggetta ai major brand e i piccoli sembrano destinati a scomparire. Persi in 10 anni, nelle Marche, 1.265 calzaturifici. Eppure c'è qualcuno che non si arrende. Un marchigiano da Beverly Hills, Enrico Cuini, ci sta provando con un progetto innovativo. La sua email, enricoilmarchigiano@gmail.com, evidenzia il forte legame con le radici e il territorio.

Cuini, con un background in arte, architettura e design industriale, ha dedicato 10 anni a realizzare una visione audace: creare scarpe sexy che valorizzino ogni donna, indipendentemente da quanto anomale siano le misure del suo piede, che aumentino la stabilità del corpo, bypassando i blocchi della consueta distribuzione e scegliendo un rapporto diretto tra cliente e produttore.

Il segreto? Miscelare intelligenza artificiale e creatività rinascimentale per approdare ad un'app proprietaria: Alia Ai (Artificial line in Archifitting), che rivela i segreti di ogni calzata dal proprio smartphone e trasforma lo shopping in un servizio personalizzato estremamente gratificante.

Attraverso l'invenzione del "piede vitruviano" e una tecnologia brevettata, Cuini ha sviluppato un algoritmo in grado di predire 30 sub-taglie per ogni individuo, ottimizzando il processo produttivo in modo da poter realizzare 36 diverse tipologie di calzata. Ha reinventato il made to measure nel footwear e mira a estendere queste predizioni a un'intera ricostruzione 3D del corpo, promuovendo un total-look che possa rilanciare le piccole aziende locali. Il suo ingegno ha trovato ispirazione in Taryn Rose, un'ortopedica di Los Angeles, partendo dalla salute del piede e dall'allineamento dell'assetto corporeo. Cuini ha anche brevettato in 32 paesi Alia Tech, un ponte dinamico in carbonio che aumenta la stabilità di ogni tipo di calzatura, distribuendo la pressione su tutta la superficie del piede. Le clienti americane sono entusiaste delle "WingEDshoes" (scarpe ad ali di farfalla), vedi sublimi recensioni sul sito enricocuini.com. Senza finanziamenti



ENRICO CUINI

pubblici o privati, ha venduto quasi 20.000 paia negli Usa e ora sarà la volta di Italia, Australia ed Emirati Arabi. Il suo obiettivo è raggiungere nuovi orizzonti in ambito calzaturiero mantenendo le eccellenze locali, puntando sulla "WingEDcommunity" e offrendo un processo tailor made unico, combinando sostenibilità, artigianalità e alta tecnologia, e consentendo di produrre una scarpa magicamente costruita su ogni piede. Il tutto, semplicemente utilizzando il vostro cellulare.



"MODELLO SELENA"



"MODELLO SINDERELLA"





Villa Lattanzi offre pacchetti tailor-made che possono includere, oltre al soggiorno con servizio b&b, mezza pensione o pensione completa, anche escursioni in e-bike o trekking

STORIA, ELEGANZA E RELAX TRA LE COLLINE MARCHIGIANE

Villa Lattanzi, dove ogni dettaglio è pensato per regalare un soggiorno di puro benessere

Immersa nel verde lussureggiante del Bosco del Cugnolo, a Torre di Palme, nel cuore delle Marche, Villa Lattanzi è un'oasi di raffinata eleganza e benessere. Questo angolo esclusivo è la cornice ideale per una vacanza di coppia dedicata al relax, alla riservatezza e al comfort più ricercato. Villa Lattanzi è una delle quattro prestigiose strutture ricettive di proprietà della famiglia Beleggia, parte del Gruppo Bros Manifatture, insieme a Officina del Sole, San Paolo Hotel e Palazzo Alaleona. Ogni edificio ha storia e identità uniche, ma tutti condividono la medesima missione: valorizzare il territorio fermando, celebrandone le bellezze naturali e culturali.

Villa Lattanzi è stata la seconda acquisizione del Gruppo e il suo accurato restauro ha riportato in vita un autentico gioiello architettonico del XVIII secolo. Originariamente concepita come villa curiale, dove i seminaristi del Collegio Capranica di Roma trascorrevano le vacanze estive, oggi si presenta in tutto il suo splendore, con gli spazi originali fedelmente conservati. Le 18 stanze, suddivise tra Superior, Deluxe e Prestige, sono piccoli capolavori di eleganza, curate nei minimi dettagli per offrire un'esperienza di soggiorno unica. Gli ospiti possono godere di una piscina esterna e di una private Spa che comprende una sauna finlandese, una vasca idromassaggio e una tisaneria, per momenti

di puro relax e rigenerazione. Il ristorante "Il Cugnolo" interno alla villa è un altro fiore all'occhiello: ingredienti selezionati con cura e lavorati con tecniche culinarie innovative danno vita a piatti capaci di soddisfare anche i palati più esigenti. La cucina, in equilibrio perfetto tra ricerca, creatività e tradizione, porta in tavola l'armonia dei sapori in ogni piatto. Villa Lattanzi offre pacchetti tailor-made

che possono includere, oltre al soggiorno con servizio b&b, mezza pensione o pensione completa, anche escursioni in e-bike o trekking; tour guidati e picnic con degustazioni di prodotti locali e vini prodotti dalla cantina Officina del Sole, wine resort parte del gruppo. La dimora apre inoltre le sue porte anche a matrimoni ed eventi business, offrendo un ambiente di rara bellezza e fascino.





Sistemi anticaduta per serrande

ECCELLENZA ITALIANA TRA I LEADER EUROPEI DI SETTORE

Nel mercato internazionale, dal 2007 Lnr è sinonimo di innovazione nel settore dei sistemi per l'automazione e la sicurezza degli avvolgibili

In un mondo sempre più interconnesso e globalizzato, le esigenze produttive diventano sempre più sofisticate, sfidando le aziende ad affrontare repentini cambiamenti e a rispondere alle nuove richieste del mercato. Questa sfida è stata accolta con determinazione dalla Lnr, azienda manifatturiera fondata a Fermo nel 2007, simbolo dell'eccellenza del made in Italy nella produzione di sistemi per l'automazione e la sicurezza

degli avvolgibili. La Lnr è stata fondata dall'attuale Ceo Roberto Postacchini, con oltre trent'anni di esperienza nel settore, che ha riconosciuto nell'ottimizzazione dei sistemi di automazione per serrande un'opportunità per rispondere alla volatilità delle richieste internazionali. L'azienda si distingue per il suo impegno nella ricerca e nell'innovazione, creando prodotti che si differenziano sostanzialmente dai concorrenti.

nazioni come Germania, Francia, Polonia, Spagna, Australia e India, grazie alla capacità di sviluppare sistemi conformi alle normative internazionali. I suoi prodotti sono preferiti per qualità, design esclusivo e sostenibilità. L'azienda garantisce la conformità ai regolamenti attraverso un rigoroso controllo della produzione e la collaborazione con enti certificatori come Tüv. Attualmente, Lnr punta a integrare nuove tecnologie digitali nei propri prodotti. "Tutti gestiamo dai nostri smartphone qualsiasi azione quotidiana, perché non rendere anche l'automazione dei serramenti una di queste?", conclude Postacchini. Tra i prossimi obiettivi dell'azienda vi è l'integrazione digitale dei sistemi di comando, migliorando l'esperienza d'uso per utenti e installatori. La missione quotidiana di Lnr si concentra dunque sui più alti standard qualitativi, fornendo soluzioni sicure, user-friendly e affidabili che migliorano la vita domestica e industriale.

Roberto Postacchini,
Ceo di Lnr



"In un settore in continua evoluzione, trovare soluzioni semplici che si adattino ai molteplici standard di sicurezza è una sfida che ho voluto cogliere al volo", spiega Postacchini, supervisionando personalmente la progettazione di motori integrati come il Dante 140 all'avanguardia per serramenti. Lnr è unica in Europa nel settore della motorizzazione dei serramenti e nei sistemi di anticaduta degli avvolgibili. Nel 2022, ha lanciato un nuovo motore, semplice da installare e conforme a tutte le normative europee di sicurezza, suscitando entusiasmo tra stakeholder internazionali. Riguardo ai sistemi anticaduta, Lnr è una delle quattro aziende in Europa a produrli, dimostrando costante innovazione e attenzione alla sicurezza. Con un team altamente qualificato, Lnr ha consolidato la sua posizione in

Riguardo ai sistemi anticaduta, Lnr è una delle quattro aziende in Europa a produrli, dimostrando costante innovazione e attenzione alla sicurezza



Sistema integrato Dante 140

SALUMI, LA QUALITÀ DEL TERRITORIO

Coniugando innovazione e tradizione, la famiglia fondatrice del Salumificio Nerino Mezzaluna porta nel mondo i sapori marchigiani



Marco e Paola Mezzaluna

Il Salumificio Nerino Mezzaluna nasce nel 1958 a Fermo, nelle Marche, come azienda agricola. Negli anni Sessanta la creazione del mattatoio e dell'impianto di lavorazione interna hanno permesso ai Mezzaluna di garantire fin dall'inizio sicurezza e qualità.

"Nel 2014 abbiamo festeggiato il cinquantennale dell'attività. Quella che non è mai cambiata è la gestione familiare partita con i nostri genitori, Nerino e Ada. Il ricambio generazionale ha funzionato e oggi i nostri figli si stanno formando all'università per portare nuovo know-how", raccontano Marco e Paola Mezzaluna.

Il segreto dei Mezzaluna è di non abbandonare la materia prima, ovvero la qualità.

"Siamo riusciti a coniugare la tecnologia, i nuovi macchinari, alla mano dell'artigiano - continuano i fratelli Mezzaluna - Sono aumentati produzione e dipendenti, ma

non abbiamo mai cambiato il processo: gli impianti sono serviti a migliorare i percorsi per garantire un prodotto sempre più sostenibile, eliminando allergeni e conservanti grazie all'abilità artigianale della lavorazione".



I prodotti Mezzaluna sono l'emblema della filiera italiana che garantisce il Dop: il maiale è locale, la macellazione è interna, la produzione è artigianale

Tra i prodotti di punta il Ciauscolo, salame a pasta morbida, che rappresenta il territorio di origine. Poi la Culatta, ovvero la parte nobile del prosciutto, e il Doppio Gusto, un lonzino con il lardo di schiena, che richiede una complessa lavorazione.

I prodotti Mezzaluna sono riconoscibili e inconfondibili grazie al sapore e alla materia prima: "Siamo l'emblema della filiera italiana che garantisce il Dop - sottolineano Marco e Paola Mezzaluna - Il maiale è locale, la macellazione è interna, la produzione è artigianale. Questa è la prima garanzia della qualità che motiva anche il prezzo di un prodotto di alto livello". Il marchio Igp rispecchia la genuinità del territorio di origine: "Il Ciauscolo è un unicum, ma è anche un prodotto non semplice da vendere in tutta Italia, proprio per il suo essere particolare, più grasso e morbido. Ma una volta provato è difficile farne a meno", assicurano i fratelli Mezzaluna. I prodotti Mezzaluna sono disponibili nel punto vendita di Fermo e, grazie all'accordo con il Gruppo Gabrielli, nelle boutique alimentari in diverse zone d'Italia. "Poi c'è il sito internet, che è la nostra vetrina sul mondo - concludono Marco e Paola Mezzaluna - e che ci ha aperto le porte di Spagna, Germania, Svizzera e Austria".

VENETO

Tra il 30 settembre e il 1° ottobre scadenze per bandi per quasi 50 milioni. Intanto, il valore degli immobili vola



PAROLE D'ORDINE: RICERCA E INNOVAZIONE

“**R**icerca e innovazione sono i propulsori della crescita dei territori, per questo negli ultimi anni la Regione del Veneto ha investito la maggior quantità possibile di risorse a sostegno delle Piccole e medie imprese spesso fucine di brillanti progetti, autentica risorsa per la nostra economia”. È la motivazione con cui l'assessore regionale allo Sviluppo economico ed energia Roberto Marcato ha accompagnato la decisione della Regione di stanziare 6 milioni, che saranno concessi in parte a fondo perduto e in parte a tasso agevolato, a copertura dell'avviso pubblico per

il finanziamento di proposte progettuali di ricerca e innovazione di eccellenza. Un impegno a favore delle Pmi che “ha già ottenuto importanti risultati come dimostra il recente riconoscimento ottenuto dalla Commissione Europea che ha attribuito al Veneto il titolo di Regional Innovation Valley - ha sottolineato l'assessore - La manifestazione d'interesse per il finanziamento di proposte progettuali di ricerca e innovazione d'eccellenza approvata è un ulteriore passo in questa direzione e ha in particolare lo scopo di censire i progetti innovativi che potranno



successivamente accedere a finanziamenti per iniettare risorse a sostegno della crescita delle realtà imprenditoriali venete che vogliono crescere, puntando sulle nuove idee d'eccellenza".

Per quest'anno, la candidatura potrà essere presentata fino al 30 settembre, mentre per il 2025 e il 2026 la finestra per richiedere il finanziamento sarà aperta nel periodo compreso tra febbraio e settembre. I progetti devono prevedano una spesa complessiva minima di 500 mila euro.

L'azione si rivolge a progetti "eccellenti" di ricerca e innovazione il cui indice di maturità tecnologica (TrI), che misura quanto una tecnologia è pronta per essere immessa nel mercato, sia almeno 5 su una scala da 1 a 9. La caratteristica di eccellenza va ricercata nella eventuale interdisciplinarietà della ricaduta progettuale, nell'identificazione/utilizzo di tecnologie dette "leading". I progetti dovranno essere coerenti con la Strategia di specializzazione intelligente (S3)

della Regione del Veneto 2021-2027. Tra i progetti meritevoli di sostegno si considereranno prioritarie eventuali proposte che abbiano già ottenuto il "Seal of Excellence" (Sigillo di eccellenza) rilasciato dalla Ue. Restando in tema di innovazione, scade il 1° ottobre alle 17 il bando che sostiene progetti di ricerca industriali e sviluppo sperimentale realizzati in collaborazione tra imprese, professionisti e organismi di ricerca. La dotazione complessiva è di oltre 42 milioni. Dinamismo e vivacità lo dimostra anche il mercato immobiliare veneto, che in un anno, dal luglio 2023 al luglio 2024, ha registrato un aumento dei costi del 7,06% al metro quadro per gli immobili residenziali in vendita, con un media di 1.971 euro al metro quadro, secondo quanto censito dal report di Immobiliari.it. Si tratta del valore massimo degli ultimi due anni. A Belluno gli immobili con il costo più al metro quadro, a Rovigo quelli con il prezzo più contenuto. Quindi, Venezia, Verona, Padova, Treviso e Vicenza.

- Antonella Lanfrit -

IMMOBILI D'IMPRESA, LOGISTICA E INNOVAZIONE

Lunardi Intermediazioni è uno dei principali player nel settore degli immobili d'impresa, con un focus costante sulla logistica

Con uno sguardo rivolto sempre in avanti, Lunardi Intermediazioni ha costruito una realtà consolidata e all'avanguardia che si occupa in maniera verticale ed esclusiva di mediazione nella compravendita immobiliare d'impresa. In particolare,

Lunardi Intermediazioni è pronta a trasferirsi in una nuova sede non solo di dimensioni più grandi, ma anche totalmente autosufficiente: sarà dotata di un impianto fotovoltaico da 100 kW parzialmente in auto-consumo con batterie di accumulo

l'azienda è specializzata in tutto quello che riguarda la compravendita immobiliare corporate sia nel caso di immobili impiegati nell'ambito della produzione o destinati a uso logistico. In aggiunta, si occupa anche di terreni edificabili per uso industriale e in modo collaterale dell'asset negozi e uffici. La Lunardi Intermediazioni è frutto di un lungo percorso nel settore immobiliare d'impresa prossimo ai vent'anni di attività. La realtà è operativa in Veneto, dove sono collocati i suoi due uffici: entrambi si trovano in provincia di Verona, il principale nella zona est, a Caldiero, in trasferimento nella nuova sede moderna e attenta al tema Esg, mentre l'altro a Cavaion Veronese, grazie al quale viene servita anche l'area

della Valpolicella. L'azienda è attiva in tutto il nord Italia, in particolare sull'asse autostradale Brescia - Venezia. Impegnata nell'attività di intermediazione immobiliare per conto di grandi aziende e fondi di investimento, la realtà mette in campo un team suddiviso per i vari processi lavorativi, per seguire capillarmente tutte le fasi sia locative sia di vendita. Nell'ultimo decennio, il suo operato si è sempre più consolidato nella gestione di asset dalle dimensioni significative con un particolare focus sul settore della logistica. Lunardi crede molto nella logistica e si impegna per essere sempre al passo delle sue evoluzioni: il settore sta subendo una metamorfosi profonda dettata dai mutamenti nei modelli



Fabbricato di 30.000 metri quadri oggetto d'incarico alla locazione in Lavagno (Verona)



Fabbricato di 8.500 metri quadri recentemente locato in Verona

di consumo e dalle dinamiche economiche a livello mondiale.

“È in corso un cambiamento importante del comparto immobiliare della logistica - spiega il titolare Marco Lunardi - con molteplici trend che ne stanno ridefinendo i confini e le funzionalità. Tra questi emerge per esempio l’automazione, non più solo elemento portante per aumentare l’efficienza operativa, ma anche mezzo per ridefinire la progettazione stessa degli

immobili logistici. Inoltre, si sta assistendo a una significativa riorganizzazione del suo modello operativo; malgrado l’e-commerce abbia avuto un peso notevole sulla crescita del settore, emerge un interesse per il nearshoring e la diversificazione dei territori, con una distribuzione strategica delle infrastrutture logistiche in diverse località nell’obiettivo di avvicinarsi ai mercati di destinazione quale logistica di prossimità”. Nell’ambito della trasformazione del

settore logistico, la sostenibilità ricopre un peso molto importante. Da mere requisito normativo, sta diventando un fattore di innovazione trainante tutto il comparto: gli immobili sono progettati con soluzioni sostenibili e circolari, in modo che possano essere riconfigurati facilmente e rapidamente riconvertiti per nuovi usi, riducendo così l’impatto ambientale e adattandosi in modo rapido alle esigenze di mercato. Inoltre, vengono adottate tecnologie all’avanguardia per permettere ai centri logistici di produrre energia autonomamente. In linea con queste tendenze, la realtà veneta è pronta a trasferirsi in una nuova sede non solo di dimensioni più grandi, ma anche totalmente autosufficiente: sarà dotata di un impianto fotovoltaico da 100 kW parzialmente in auto-consumo con batterie di accumulo.

“Stiamo cavalcando le tante trasformazioni che vedono interessato il settore immobiliare della logistica - prosegue Marco Lunardi - e guardando al futuro si profilano all’orizzonte cambiamenti rilevanti tra cui per esempio l’integrazione della logistica nella pianificazione urbana e un maggiore interesse per settori specializzati come la logistica del freddo, farmaceutica, nonché il “Vertical Farming” che porteranno a nuove opportunità di investimento”.

LOGISTICA E LE PROSPETTIVE FUTURE

Nei nuovi scenari della logistica emerge il dibattito tra centralizzazione e decentralizzazione delle operazioni che sta determinando lo sviluppo di modelli ibridi in cui i grandi hub regionali operano in sinergia con reti di piccoli centri di distribuzione. Questo è uno dei tanti aspetti che stanno ridisegnando i confini del settore di cui gli investitori dovranno avere una comprensione approfondita. Lunardi Intermediazioni vuole essere in linea con questo panorama in evoluzione, rappresentando un punto di riferimento per il comparto logistico immobiliare.



C'ERANO UNA VOLTA PROFESSIONALITÀ E CORRETTEZZA...

In Renova Immobiliare ci sono ancora, unite a una grande passione

Professionalità e correttezza, ecco le parole chiave di Renova Immobiliare. Con sede a Vicenza, Renova è nata dall'Agencia Immobiliare Forum, che operava nel mercato provinciale da oltre 25 anni. "Un aiuto di fronte a una burocrazia complessa", sottolineano i titolari Andrea Bassi e Manuela Zambon, al quale ricorrere per trovare una soluzione in un mercato articolato, in cui districarsi non è certo facile. "Siamo nel centro storico di Vicenza, una città in cui le persone desiderano senz'altro migliorare la propria vita investendo nella casa, ma in cui i prezzi sono ancora alti - raccontano - Chi ci conosce sa che lavoriamo con grande serietà, tanto che a volte si rivolge a noi anche per una consulenza su acquisti oltre provincia. Siamo sempre lieti di offrire la nostra competenza".

In un mercato altalenante il "fai da te" non è consigliato, soprattutto quando ci si trova ad affrontare l'impegno di un mutuo.

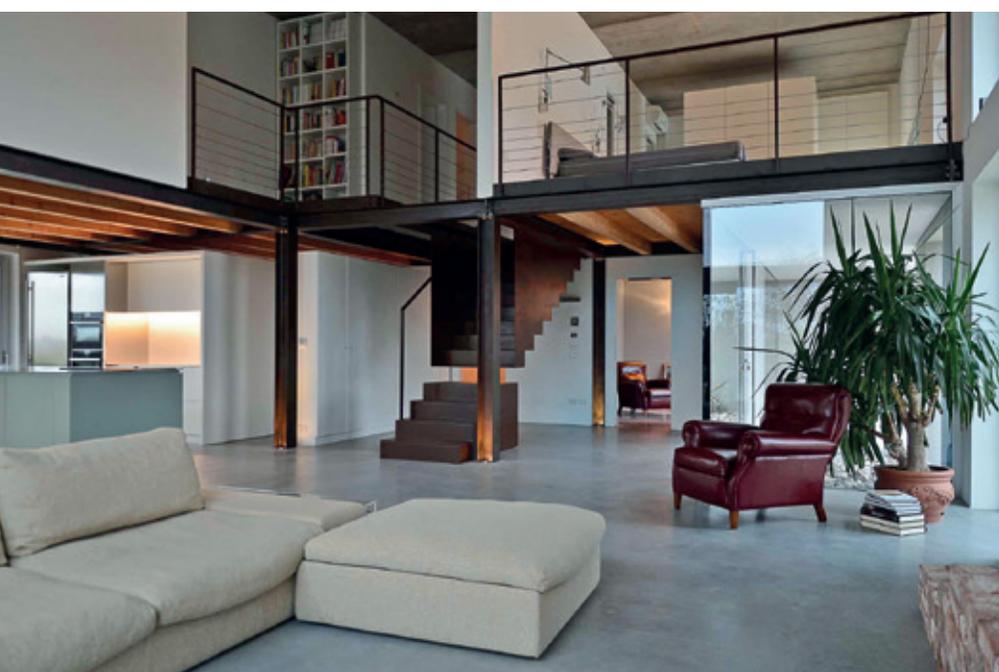
"I bi e tricamere sono i più richiesti, sia in vendita sia in affitto - rivelano i titolari - Ovunque c'è bisogno di appartamenti in locazione, ma l'offerta vicentina è scarsa. Le cause? Molta gente sta tornando in città e l'università, la cui presenza è sempre più significativa, sta portando movimento e nuove richieste di alloggio".

Da Renova Immobiliare si trova soprattutto grande competenza e molta passione: "Abbiamo un modo di lavorare molto personalizzato, non di massa - spiegano ancora - Mettiamo sempre il cliente davanti a tutto: ci immedesimiamo nelle sue esigenze, ci chiediamo di cosa abbia realmente bisogno, non mettiamo mai fretta, non vendiamo a tutti i costi. Spieghiamo i lati positivi dell'acquisto, ma anche quelli potenzialmente negativi. Le persone sanno di potersi fidare di noi". Il servizio, in Renova, spazia dal residenziale al commerciale fino all'industriale, vendite e affitti, a eccezione di quelli a breve termine.



Casa privata a Vicenza

"L'agenzia è cresciuta nel tempo in termini di volume di immobili, grazie anche al supporto di validi professionisti del settore. La nostra missione è la soddisfazione del cliente, per questo proponiamo diverse soluzioni in compravendita e locazione, tutelando il cliente e seguendolo scrupolosamente durante tutta la trattativa".



Il team di Renova Immobiliare spiega i lati positivi dell'acquisto ma anche quelli potenzialmente negativi: per questo le persone sanno di potersi fidare

Loft in provincia



PH: 3000 AFFARI

Green Residence Sirmione

LA CASA DEI SOGNI ESISTE

Secondo 3000 Affari si trova sul Garda o nell'entroterra veronese

Chi desidera una casa negli incantevoli scenari del Garda e del suo entroterra, fino a lambire i paesi del territorio veronese, può rivolgersi a 3000 Affari, agenzia immobiliare con due punti vendita, uno a Villafranca di Verona, dove si trovano la sede amministrativa e l'ufficio vendite, e uno a Desenzano del Garda, all'interno del Green Residence Sirmione. L'amministratore Nicola Silverio conosce questi luoghi come le sue tasche, offrendo a chi compra e a chi vende esperienza e professionalità. "Solitamente quando porto un cliente a vedere un immobile è perché prima ho fatto una disamina dei prerequisiti - spiega Silverio - questo approccio è necessario per selezionare le soluzioni più adatte in base ai gusti e, ovviamente, alle potenzialità di acquisto".

3000 Affari si occupa di tutti i generi di compravendite immobiliari e affitti: abitazioni, uffici direzionali e capannoni.

3000 Affari si occupa di tutti i generi di compravendite immobiliari e affitti: abitazioni, uffici direzionali e capannoni negli incantevoli scenari del Garda e del suo entroterra

"Siamo forti nei territori di Villafranca e abbracciamo i comuni di Mozzecane, noto per i suoi fontanili, Valeggio, affacciato sul Mincio, Sommacampagna, importante snodo turistico, e Dossobuono, frazione di Villafranca - sottolinea l'agente - Arriviamo anche a Verona, ma solo nelle zone limitrofe alla tangenziale". Altra perla, scelta spesso come luogo in cui avere una seconda casa, è Desenzano del Garda, primaria località del Benaco sia per le bellezze naturalistiche sia per la sua frizzante mondanità e lo shopping. Qui, a 100 metri dal lago in località Rivoltella, su una superficie verde di 18 ettari si estende il Green Residence

Sirmione, che Silverio conosce molto bene. "Lo seguo da quando fu costruito - spiega - è un luogo incredibile che, con le sue mille unità abitative, è in costante fermento". Questo residence ha tre piscine, ciascuna per circa 400 persone, con idromassaggi, trampolini e scivoli, due campi da tennis, un campo da calcetto, un bar ristorante pizzeria, due parchi gioco per bambini e un teatro per le feste estive. Una peculiarità non da poco è che è solo pedonale perché i mezzi passano al di sotto. Qui sono presenti tutti i tagli, dal bilocale fino alle villette a schiera con ampi terrazzi e giardini privati. Un sogno finalmente realizzabile.

PH: 3000 AFFARI



Panoramica di Villafranca

LA VOCAZIONE IMMOBILIARE IN SINERGIA CON L'INNOVAZIONE

Mosconi Immobiliare Studio Tecnico si occupa di costruzioni, ristrutturazioni, arredamento e vendita con un'esperienza di oltre 60 anni



Enrica Mosconi, titolare di Immobiliare Mosconi

Passione tramandata di generazione in generazione ed evoluzione continua tracciano da oltre 60 anni il percorso di Mosconi Immobiliare Studio Tecnico. La realtà veneta è sempre al passo dell'innovazione, ma con radici profonde visto che conta di una presenza sul territorio dagli anni Cinquanta e di un'esperienza pluriennale sulla scena immobiliare veronese.

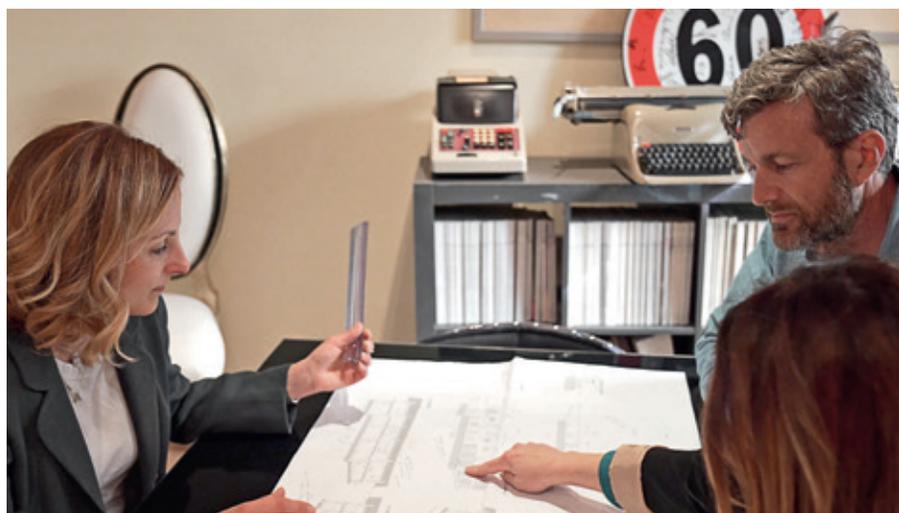
Fondata dall'ingegnere Massimiliano Mosconi, l'attività è poi passata nelle mani del figlio Alessandro e delle nipoti Alessandra ed Enrica. In un processo di costante rinnovamento, grazie alla sinergia creata negli anni tra lo studio tecnico e l'agenzia immobiliare, viene offerto un servizio a 360 gradi, che va dalla costruzione o ristrutturazione dell'immobile all'arredamento, per giungere alla ricerca del giusto acquirente o inquilino.

Lo studio immobiliare guida il cliente in tutti gli step della transazione e tratta sia proprietà residenziali che commerciali, a Verona e provincia, ma non solo. Lo studio tecnico si concentra sui lavori edili per

interni ed esterni nell'ambito di nuove costruzioni e ristrutturazioni, seguendo in modo scrupoloso la documentazione necessaria, dalle pratiche edilizie e dalle autorizzazioni presso gli enti pubblici agli aggiornamenti catastali e alla sicurezza sui cantieri. Inoltre, la realtà può offrire sia una consulenza tecnica sia estetica, occupandosi del progetto degli spazi e dell'arredamento.

“La nostra forza è che collaborando riusciamo a trasmettere la nostra dominanza della materia, garantendo una totale trasparenza in tutto quello che facciamo - racconta Enrica Mosconi - La sinergia si crea quando vendiamo un immobile che necessita poi di essere ristrutturato e arredato oppure quando il cliente ci chiede di ristrutturare o costruire un immobile per poi proporlo sul mercato. Io mi occupo delle valutazioni di immobili in affitto e delle compravendite, mentre mia sorella e mio padre dello studio tecnico in tutte le sue sfumature. Tra i progetti recenti e più importanti seguiti dall'ingegner Mosconi, vediamo il restauro conservativo del prestigioso Palazzo Maffei, situato a Verona in Piazza Erbe”.

Lo studio immobiliare guida il cliente in tutti gli step della transazione e tratta sia proprietà residenziali che commerciali, a Verona e provincia, ma non solo



AL SERVIZIO DEL SORRISO DA OLTRE 30 ANNI

Il dottor
Turi Battaglia



Con passione e una squadra di professionisti specializzati, lo Studio Dentistico Dottor Battaglia si occupa della cura dentale e dell'estetica del sorriso

La missione dello Studio Dentistico Battaglia è far risplendere sorrisi in salute. Missione che porta avanti dal 1985 con una grande dedizione e una passione trasmessa di generazione in generazione. Immerso nel cuore della Valpolicella, a due passi da Verona, lo studio è guidato dal dottor Turi Battaglia, subentrato al padre nel 2017, e conta un team di 11 medici e nove dipendenti e di un secondo studio in Lessinia. In ogni servizio la sua squadra si prende cura della salute orale e del sorriso dei pazienti con un percorso cucito su misura. Lo Studio Dentistico Dottor Battaglia si occupa di odontoiatria a 360

gradi, offrendo dai trattamenti più semplici all'implantologia anche a carico immediato, all'ortodonzia invisibile, alla chirurgia più complessa per giungere alla medicina estetica. "Siamo sempre in movimento, innovandoci e portando avanti la nostra crescita costante - racconta il dottor Turi Battaglia - per il prossimo futuro stiamo progettando il rinnovamento di parte del nostro studio e l'ampliamento dell'offerta con nuovi servizi per il benessere e la salute a tutto tondo. Ci assicuriamo costantemente di garantire ai pazienti la massima qualità, creando con loro un rapporto di fiducia, motore alla base di tutta la nostra attività".

IL POTERE DEL PASSAPAROLA DIGITALE

Realtà veneta dall'animo innovativo, Atelio Publicity dà una grande visibilità ad aziende e professionisti del territorio

Sfruttare il passaparola unendolo al digitale e alle potenzialità delle sale d'attesa, luoghi in cui stazionano moltissime persone. Da questa idea è nata nel 2022 Atelio Publicity, agenzia specializzata nella vendita di spazi pubblicitari trasmessi su schermi posizionati in punti strategici di studi dentistici e medici.

Frutto di un'intuizione del dottor Turi Battaglia, dentista a capo di uno studio della Valpolicella, l'azienda si rivolge ad attività, professionisti e artigiani del territorio, offrendo loro una grande visibilità e supportandoli nella creazione dei messaggi promozionali.

"Nelle sale d'attesa una pubblicità con dei video belli cattura l'attenzione di coloro che stanno aspettando il proprio turno - spiega il dottor Turi Battaglia - per non parlare di chi si reca in uno stesso studio più volte, come quello dentistico dove i trattamenti possono durare anche mesi.

Inoltre, scoprire un professionista in una struttura in cui si ripone fiducia darà una maggiore affidabilità, spingendo ad avvalersi dei suoi servizi." Presente in buona parte della provincia di Verona, Atelio Publicity è attiva in molti studi dentistici e anche grandi ambulatori dove quotidianamente passano migliaia di persone.



INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ PER LA CURA DEL VERDE E DELLE PISCINE

Rectech, un'azienda all'avanguardia nella manutenzione professionale

Rectech, azienda specializzata nella vendita, installazione e assistenza di strumenti multimarca per la cura, l'irrigazione e la manutenzione professionale del manto erboso, viene fondata nel 2018



Rectech - RobotEasy al MyPlant 2024, Milano

da Alessio Sperandio. Nel giro di pochi anni, si espande creando la catena Robot Easy Point e aprendo circa 40 centri assistenza in tutta Italia. Contestualmente, amplia la sua offerta iniziando a occuparsi anche della pulizia delle piscine.

Tra le soluzioni più innovative, oggi propone Nemh2o, un robot in grado di pulire profondamente gli impianti, contribuendo alla loro longevità. Grazie alla tecnologia "senza filo", il robot si ricarica autonomamente in acqua mediante un'apposita piastra a induzione e rappresenta un perfetto esempio di efficienza ed ecosostenibilità.

A completare l'offerta, negli ultimi quattro anni si è aggiunto I-Bat, un nuovo ed ecologico sistema antizanzare, adatto per piccoli e grandi spazi esterni, personalizzabile e gestibile tramite app.

Rectech, molto attenta alle richieste del mercato, fornisce formazione continua agli installatori, con l'obiettivo di rispondere ai rapidi cambiamenti tecnologici. Inoltre, i Robot Easy Point, per venire incontro alle aziende, offrono la possibilità del noleggio operativo per tutti i servizi, che è totalmente detraibile.

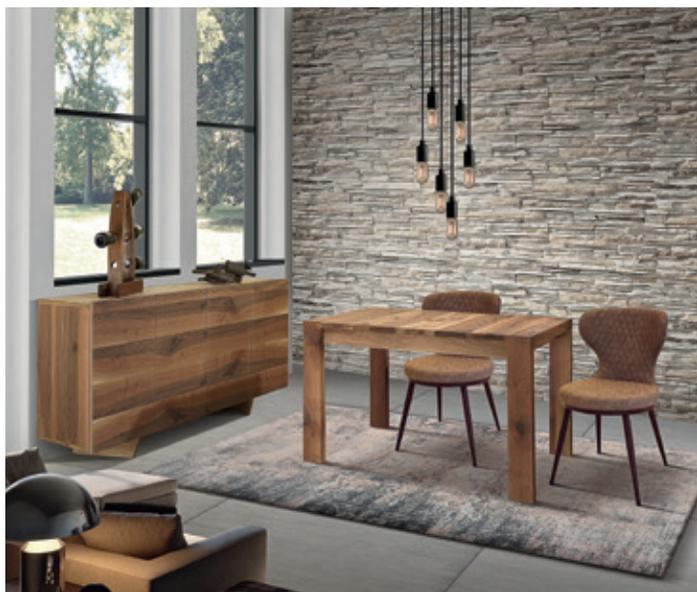
LA TRADIZIONE INCONTRA LA MODERNITÀ

Il segreto per arrivare a 40 anni di attività? Interpretare i cambiamenti sociali, come conferma Tavoli Quattrina

40
years

“**P**er arrivare a un traguardo come quello dei 40 anni bisogna avere amore per ciò che si fa. È questo il nostro principale valore: non perdere mai di vista il piacere di portare a termine un altro lavoro, un'altra giornata”.

Tavoli Quattrina spegne, dunque, 40 candeline: nata dalla volontà del papà di Luca e Matteo Quattrina, che oggi sono i titolari, l'azienda ha una produzione di pezzi di arredo che comprende tavoli, sedie, madie e complementi. Il segreto per riuscire a essere leader di settore anche dopo quarant'anni è quello di "ascoltare le necessità del mercato - spiegano Luca e Matteo - e sapersi adattare a queste: abbiamo infatti voluto far incontrare la tradizione con i bisogni della modernità. Oggi i giovani chiedono complementi d'arredo più moderni, per case più piccole: resistere ai cambiamenti significa saper rispondere a essi". Pezzo di punta dell'azienda sono i tavoli: dal legno di noce a quello di ciliegio, dal rovere al tulipier, Tavoli Quattrina garantisce la massima cura nella scelta dei materiali. L'azienda ha esteso il suo mercato anche all'estero e, dicono i titolari, continuare a lavorare con questa passione è l'obiettivo che Tavoli Quattrina si pone per il futuro.



LA MAGIA DELLA CARTA CHE PRENDE FORMA

A Verona da quasi 70 anni la Milani Print & Packaging porta avanti una tradizione profondamente radicata nel territorio

Alla quarta generazione, la Milani Print & Packaging continua a essere punto di riferimento del settore grafico nel nord est e soprattutto nel territorio veronese caratterizzato da una tradizione fortemente radicata grazie all'opera di San Giovanni Calabria, che agli inizi del secolo scorso, nella "Casa dei Buoni Fanciulli" da lui fondata, insegnava ai giovani l'arte della stampa a caratteri mobili e, in seguito, grazie alla scuola salesiana San Zeno che continua a formare generazioni di professionisti del settore.

Michele Corolaita, responsabile della Milani Print & Packaging, racconta: "La nostra azienda nasce nel 1955 quando Ottavio Milani, il nonno di mia moglie, che fu uno dei primi allievi di Don Calabria, apre una piccola tipografia nel quartiere storico di Veronetta. Negli anni, grazie al figlio Francesco, la piccola azienda cresce e aumenta il numero

dei macchinari e degli addetti e nel 1994 si trasferisce nella Zai di Verona, dove si trova tutt'oggi". Un'azienda che dà letteralmente forma alle idee realizzando, in offset e in digitale, stampati d'ogni genere e varie tipologie di packaging con l'utilizzo di macchine fustellatrici tradizionali e ultramoderne, come la fustellatrice PaperOne 7000 a tecnologia laser in grado di realizzare prodotti grafici di alta qualità con dettagli e finiture che il sistema tradizionale non può offrire, oltre al fatto che questo innovativo

macchinario permette la realizzazione di prototipi per la creazione di packaging su misura, di cui molte aziende necessitano per il confezionamento dei loro prodotti. Recentemente, inoltre, l'azienda ha avviato un e-commerce (www.boxerize.it) dedicato alle scatole di piccolo e medio formato, grazie al quale il cliente potrà effettuare ordini in autonomia, scegliendo la tipologia di scatola e valutando i costi in tempo reale; se ne avrà la necessità, potrà comunque richiedere una consulenza professionale personalizzata e qualificata.

"Ogni elaborato grafico deve rappresentare al meglio il prodotto da pubblicizzare e chi lo ha commissionato - ribadisce Corolaita - Ci siamo innovati e aperti a nuove tecnologie e nuovi mercati, ma ciò che non cambia è lo spirito artigiano con cui ogni giorno affrontiamo il nostro lavoro e che dà ai nostri prodotti qualità, accuratezza e innovazione".

Recentemente l'azienda ha avviato un e-commerce dedicato alle scatole di piccolo e medio formato, grazie al quale il cliente potrà effettuare ordini in autonomia



Il team della Milani Print & Packaging

ORIGINE, VIAGGIO E INNOVAZIONE: ESPERIENZE DI RITORNO PER LO SVILUPPO DEI BORGHI ITALIANI

Al centro il progetto e movimento culturale “La Tornanza”: libro, podcast, festival ma anche hub e academy. Lanciata la sfida allo spopolamento dei paesi

La Tornanza è il movimento culturale originato dal libro “La Tornanza - ritorni e innesti orientati al futuro” di Antonio Prota e Flavio R. Albano (Laterza edizioni), esperti di turismo e marketing territoriale e digitale, che rilegge il fenomeno della “fuga dei cervelli” come potenziale moto di ritorno in grado di favorire lo sviluppo dei territori d’origine grazie al trasferimento delle competenze maturate. Da tale esperienza deriverebbe, infatti, un background del tutto nuovo: una trasformazione che, propositivamente, va a innestarsi con le conoscenze di coloro che, invece, sono rimasti. Al centro dei due poli - coloro che tornano e coloro che sono rimasti - il viaggio, come innesco del cambiamento, e l’innovazione, come

strumento a servizio del capitale umano e del territorio. “Il libro - ha spiegato Prota - è il manifesto culturale di un progetto molto più ampio che si snoda attraverso un podcast e i festival, media di comunicazione per far conoscere il progetto, ma anche gli hub e l’academy, elementi fisici e tangibili in cui costruire comunità”. Il podcast infatti raccoglie le testimonianze di chi ha deciso di rientrare a casa dalla Puglia alla Basilicata, dalla Campania alla Calabria: una volta alla settimana, un tornante racconta la sua storia, da dove è partito e

dove, dopo un lungo viaggio, ha deciso di tornare, ma anche il perché di questa scelta e il progetto che sta cercando di portare avanti nella sua terra d’origine. “Storie - ha precisato Albano - che lasciano il segno e i numeri lo dimostrano: quasi 1 milione di visualizzazioni sulle piattaforme social. Speriamo che questi video podcast siano anche d’ispirazione per i potenziali tornanti: il concetto di viaggio in effetti, secondo il nostro racconto, è quello che ha consentito storicamente di costruire le innovazioni: da Lonely Planet a Nike, da Redbull a The North Face, brand che sono nati o hanno tratto spunto da contaminazioni in luoghi lontani”.

Ma La Tornanza è anche festival itineranti (una serie di eventi dal vivo per trarre e dare ispirazione), hub per costruire start-up in diversi territori (i primi aprono a settembre a La Certosa di Padula in Campania e a Gravina in Puglia) e un’academy, lo spazio per antonomasia dedicato alla formazione sia dei tornanti sia di coloro che vogliono diventarlo. “L’academy dovrebbe riuscire a costruire un percorso formativo di autoimprenditorialità per favorire nuovi innesti nelle comunità operose di ogni sud del mondo”, hanno concluso i founder del progetto. Il primo corso partirà a Bari in autunno.

- Margherita Fontana -



Da sx Flavio Albano e Antonio Prota





Panoramica di Monforte d'Alba

Valorizzare i luoghi delle aree interne significa tutelare un presidio territoriale, culturale e sociale. I borghi rurali ricoprono un ruolo significativo nel costruire un futuro sostenibile in territori e comunità che conservano intatto il fascino di un passato ricco di storia e di tradizioni enogastronomiche. Spighe Verdi 2024, il programma nazionale della Fee (Foundation for Environmental Education) in collaborazione con Confagricoltura, è uno strumento pensato per accompagnare i Comuni rurali, le aree interne e montane, nella scelta di strategie di gestione del territorio in un'ottica di miglioramento continuo. Il programma premia ogni anno le località rurali che adottano politiche di sostenibilità ambientale e dove è alta la qualità della vita. Alla base c'è l'impegno dell'amministrazione comunale ad avviare un percorso virtuoso nella gestione del patrimonio rurale in chiave sostenibile e sistemica, in sinergia con comunità e imprese locali. Anche in

Alla base c'è l'impegno dell'amministrazione comunale ad avviare un percorso virtuoso nella gestione del patrimonio rurale in chiave sostenibile e sistemica

LA RINASCITA “SOSTENIBILE” DELLE COMUNITÀ RURALI

Spighe Verdi 2024 premia 75 Comuni, 13 dei quali si trovano in Piemonte, che in questo modo si conferma capofila tra le regioni

un'ottica di occupazione. L'eccellenza della gestione sostenibile del territorio è valutata in base a un set di 67 indicatori quali: l'educazione alla sostenibilità, la presenza di produzioni agricole tipiche, la sostenibilità e l'innovazione in agricoltura, la conservazione e valorizzazione delle aree naturalistiche e del paesaggio, la tutela del suolo, la qualità dell'aria, dell'acqua e dell'ambiente sonoro, l'accessibilità e la qualità dell'offerta turistica, la corretta gestione dei rifiuti, la cura dell'arredo urbano e la valorizzazione delle tradizioni locali. Quest'anno sono 75 i Comuni rurali che hanno ottenuto il riconoscimento delle Spighe Verdi 2024, da nord a sud. Con le sue 13 località il Piemonte conferma la sua

spiccata vocazione green: Alba, Bra, Canelli, Centallo, Castiglione Falletto, Cherasco, Gamalero, Gavi, Guarene, Monforte d'Alba, Pralormo, Santo Stefano Belbo e Volpedo. Il Piemonte primeggia, dunque, nelle buone pratiche di sviluppo sostenibile dei territori rurali, dove la valorizzazione ambientale, sociale, culturale ed economica coincide con la salvaguardia delle colture agricole, delle conoscenze e della cultura dei luoghi. Una visione strategica trasversale in cui l'agricoltura fa da ponte per un nuovo modello di sviluppo a più basso impatto ambientale e sociale fondato sulla difesa del paesaggio, la tutela della biodiversità e la produzione di alimenti di qualità.

- Paola Mattavelli -

COSTA DEI TRABOCCHI SEMPRE PIÙ INCLUSIVA

Il Comune di Fossacesia (Chieti)
presenta “Mappe per tutti”

Turismo sostenibile, inclusivo e accessibile a tutti. Fossacesia si conferma un modello di mobilità inclusiva nel proprio territorio con l’iniziativa “Mappe per tutti” all’interno del progetto regionale Bike to Coast for Everyone che prevede azioni mirate all’accessibilità della ciclopedonale della Via Verde della Costa dei Trabocchi. Con i suoi 131 chilometri, la Bike to Coast non è solo una delle ciclovie più importanti di tutto il panorama italiano ma è anche un progetto in continua evoluzione per rendere il territorio fruibile da tutti. Bike to Coast for Everyone assicura la fruizione del mare senza barriere in 14

spiagge attrezzate lungo la ciclabile con personale specializzato, itinerari, bagni e lettini dedicati. Nello specifico, “Mappe per tutti” è una forma di comunicazione inclusiva che si avvale di due mappe tattili e parlanti realizzate con disegni, scritte, pittogrammi, braille e texture con rilievi differenti. Sono quindi leggibili con le dita e, attraverso

un qr code tattile, offrono la possibilità di attivare narrazioni in parlato, sottotitoli e lingua italiana dei segni. Le guide tattili sono pensate per favorire ancora di più l’accessibilità ai servizi turistici della Costa dei Trabocchi indipendentemente dalle caratteristiche fisiche, sensoriali, cognitive, anagrafiche.

- Paola Mattavelli -



Pista ciclopedonale, Costa dei Trabocchi

RITORNA IL MONDIALE DI CORSA E RACCOLTA DEI RIFIUTI ABBANDONATI

World Plogging Championship 2024 tra i boschi e i sentieri della Val Gandino

Negli ultimi mesi centinaia di plogger hanno tentato di aggiudicarsi il pettorale per competere nel World Plogging Championship 2024, dandosi battaglia nelle prove di qualificazione suddivise in gare di trail running in giro per l’Europa - dall’Italia alla Spagna, fino alla Grecia e alla Serbia - e in challenge individuali di plogging giudicate sulla base dei valori atletici delle performance e della quantità e tipologia

dei rifiuti raccolti. Dalle prove di qualificazione sono usciti i nomi degli 80 atleti di 13 nazionalità diverse che, sabato 28 settembre, tra i boschi e i sentieri della Val Gandino, nell’Alta Val Seriana in provincia di Bergamo, si contenderanno il titolo di campione del mondo di plogging. I plogger avranno a disposizione sei ore di tempo per raccogliere e portare oltre il traguardo quanti più rifiuti possibile, stando attenti a non trascurare i chilometri percorsi e il dislivello effettuato, elementi decisivi per l’assegnazione del titolo. La gara in Val Gandino, tuttavia, non sarà la sola a essere disputata. Da quest’anno, infatti, fa il suo esordio nel World Plogging Championship la gara di Urban Plogging: domenica 29 settembre a Bergamo 40 plogger, passati sempre attraverso le fase preliminari, saranno impegnati per le vie della città. Molti atleti tenteranno sicuramente di fare “doppietta”, ovvero aggiudicarsi sia il titolo di campione del mondo nella gara di Trail Plogging in Val Gandino sia trionfare il giorno successivo nella gara di Urban Plogging a Bergamo.

- Margherita Fontana -



PH: STEFANO DEANET

World Plogging Championship

IN QUESTO NUMERO

COVER STORY

MONTELLO SPA
Montello (BG)
www.montello-spa.it

PRIMO PIANO

LAPP ITALIA
Desio (MB)
www.lappitalia.lappgroup.com

QC TERME SRL
Milano
www.qc Terme.com

CASE HISTORY

FAVA BIBITE
Mariano Comense (CO)
www.favabibite.it

SALUMIFICIO SAN MICHELE SPA
Offanengo (CR)
www.san-michele.it

DEMETRA SRL
Talamona (SO)
www.demetrafood.it

DOSSIER VENETO

REGIONE DEL VENETO - DIREZIONE PROMOZIONE ECONOMICA E MARKETING TERRITORIALE
www.veneto.eu

PROTAGONISTI DEL TERRITORIO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Trento
www.provincia.tn.it

DEDICATO A

IEM SRL
Cagliari
www.iem srl.eu

TECNOLOGIE SOLARI SICILIA SRL
Messina
www.tecnologiesolarisicilia.it

BARGAIN SRL
Sant'Agata di Militello (ME)
www.bargainsrl.it

LOMBARDIA

REGIONE LOMBARDIA
Milano
www.regione.lombardia.it

PROVINCIA DI MONZA E DELLA BRIANZA
Monza
www.provincia.mb.it

COMUNE DI MONZA
Monza
www.comune.monza.it

COMUNE DI LISSONE
Lissone (MB)
www.comune.lissone.mb.it

ELCAM SRL
Lissone (MB)
www.elcam.eu

DF SPORT SPECIALIST SPA
Barzanò (LC)
www.df-sportspecialist.it

COMUNE DI DESIO
Desio (MB)
www.comune.desio.mb.it

OPIS SRL
Desio (MB)
www.opisresearch.com

F.LLI GAIANI SRL
Desio (MB)
www.gaianifratelli.it

ELFOR SRL
Desio (MB)
www.elfor.org

COMUNE DI LIMBIATE
Limbiate (MB)
www.comune.limbiate.mb.it

SACMA LIMBIATE SPA
Limbiate (MB)
www.sacmagroup.com

AS HOTELS
Limbiate (MB)
www.ashotels.it

PASTIFICIO CERATI SRL
Limbiate (MB)
www.pastacerati.it

PARCO DELLE GROANE
Solaro (MI)
www.parcogroane.it

COMUNE DI LENTATE SUL SEVESO
Lentate sul Seveso (MB)
www.comune.lentatesulseveso.mb.it

BOFFI SPA
Lentate sul Seveso (MB)
www.boffi.com

FUMEO CARLO SNC DI ENRICO E CARLO FUMEO
Lentate sul Seveso (MB)
www.fumeocarlo.com

ALCHYMIA SRL
Lentate sul Seveso (MB)
www.alchymia.srl

COMUNE DI SEREGNO
Seregno (MB)
www.comune.seregno.mb.it

SAS MARIANI SRL
Seregno (MB)
www.sasoap.com

VETRERIA F.LLI PACI SRL
Seregno (MB)
www.vetriepaci.com

STT SERVIZI TELEMATICI TELEFONICI SRL
Seregno (MB)
www.stt-ictsolutions.it

COMUNE DI BESANA IN BRIANZA
Besana in Brianza (MB)
www.comune.besanainbrianza.mb.it

FAP SRL
Besana in Brianza (MB)
www.fapitaly.com

ETICA SRL
Besana in Brianza (MB)
www.e2etica.it

FUMAGALLI DANILO SRL
Besana in Brianza (MB)
www.fumagallidanilo.com

COMUNE DI ARCORE
Arcore (MB)
www.comune.arcore.mb.it

BORGWARNER MORSE SYSTEMS ITALY SRL
Arcore (MB)
www.borgwarner.com

ROLLON SRL
Vimercate (MB)
www.rollon.com

COMUNE DI BRUGHERIO
Brugherio (MB)
www.comune.brugherio.mb.it

LIGURIA

ITALIAN BLUE GROWTH SRL
La Spezia
www.ibgevents.com

DLTM - DISTRETTO LIGURE DELLE TECNOLOGIE MARINE
La Spezia
www.dltm.it

MARINA DEL CASTELLUCCIO
Pegli (GE)
www.marinadelcastelluccio.it

CALA CRAVIEU SOC. COOP.
Celle Ligure (SV)
www.calacravieui.it

CONSORZIO PORTOFINO COAST
Rapallo (GE)
www.portofinocoast.it

RISTORANTE Ò MAGAZÍN
Portofino (GE)
www.omagazin.it

HOTEL CENOBIO DEI DOGI
Camogli (GE)
www.cenobio.it

AGRITURISMO OLIVENERE
Lavagna (GE)
www.olivenerAgriturismo.it

HOTEL ROSA BIANCA
Rapallo (GE)
www.rosabiancahotel.it

RISTORANTE CALIGO
Rapallo (GE)
www.italiaelido.com

CONSORZIO SERVIZIO MARITTIMO DEL TIGULLIO
Santa Margherita Ligure (GE)
www.traghettiportofino.it

EXCELSIOR PALACE PORTOFINO COAST
Rapallo (GE)
www.excelsiorpalace.it

HOTEL VIS À VIS
Sestri Levante (GE)
www.hotelvisavis.com

GIADA RESIDENCE SRL
Moneglia (GE)
www.appartamentiGiada.it

ALBERGO RISTORANTE GIANMARIA
Moneglia (GE)
www.albergogianmaria.it

CIRCUITO CINEMA - ALESBET SRL ACADEMY TWO
Genova
www.circuitocinemagenova.com

HELAN COSMESI DI LABORATORIO SRL
Casella (GE)
www.helan.com

PROGETTI DI COMUNICAZIONE IDEATI DA



Carlo Pavese



Lorella Sivieri



Giuseppe Piracci



Andrea Bertolami



Sergio Famulari



Antonio Calveri



Fabrizio Cariello



Alice Poloni - rivista@italiapiu.net



Anna Ceccato



Roberto Truant

NUOVO BANCO METALLI SRL
Genova
www.banco-metalli.com

COMUNE DI FINALE LIGURE
Finale Ligure (SV)
www.comune.finaleligure.sv.it
www.visitfinaleligure.it

**CONSORZIO PER LA PROMOZIONE
TURISTICA E LA TUTELA
DEL TERRITORIO FINALESE
FINALE OUTDOOR BASE INFO
POINT**
Finale Ligure (SV)
www.finaleoutdoor.com

ALBINO CHIESA SRL
Finale Ligure (SV)
www.albinochiesa.it

FORMENTO FILIPPO CARLO SRL
Finale Ligure (SV)
www.formentorestauri.it

EUROCAMPING CALVISIO
Finale Ligure (SV)
www.eurocampingcalvisio.it

COMUNE DI BORGIO VEREZZI
Borgio Verezzi (SV)
www.comune.borgioverezzi.sv.it

CÀ D'ALDA
Borgio Verezzi (SV)
www.cadalda.it

HOTEL VILLA ADA
Borgio Verezzi (SV)
www.villaada.net

COMUNE DI ALBENGA
Albenga (SV)
www.comune.albenga.sv.it

BABA RESIDENCES
Alassio (SV)
www.babaresidences.com

GRUPPO DOMUS RE
Alassio (SV)
www.gruppodomusre.com

CLAPSY
Alassio (SV)
www.clapsy.it

HOTEL SAVOIA
Alassio (SV)
www.hotelsavoia.it

GRAND HOTEL DIANA MAJESTIC
Diano Marina (IM)
www.dianamajestic.com

DEA DIANA DI VIADANA NICOLE
Diano Castello (IM)
www.deadianagin.com

B&B CASA D'ARTISTA
Alassio (SV)
www.casadartistaallassio.com

DELLEPIANE & PARTNERS
Genova
www.dellepiane.eu

**COOPERATIVA SOCIALE AGRICOLA
DELLE VALLI GENOVESI
"CA' DEI BRICCHI"**
Mignanego (GE)
www.cooperativavalligenovesi.it

MARCHE

COMUNE DI FERMO
Fermo
www.comune.fermo.it

ENRICO CUINI
Porto Sant'Elpidio (FM)
www.enricocuini.com

VILLA LATTANZI
Torre di Palme (FM)
www.villalattanzi.it

LNR SRL
Fermo
www.lnrprogetti.it

SALUMIFICIO NERINO MEZZALUNA SNC
Fermo
www.salumificiomezzaluna.it

VENETO

LUNARDI INTERMEDIAZIONI SRL
Caldiero (VR)
www.lunardi.it

RENOVA IMMOBILIARE SRL
Vicenza
www.renovaimmobiliare.it

3000 AFFARI SRL
Villafranca (VR)
www.3000affari.com

IMMOBILIARE MOSCONI
Verona
www.immobiliaremosconi.it

**STUDIO DENTISTICO
DOTT. BATTAGLIA**
San Pietro In Cariano (VR)
www.dottorbattaglia.com

ATELIO PUBLICITY SAS
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
www.ateliopublicity.com

TAVOLI QUATTRINA SNC
Bovolone (VR)
www.tavoliquattrina.it

RECTECH SRL
Colle Umberto (TV)
www.rectechsrl.com

MILANI PRINT PACKAGING
Verona
www.milaniprintandpackaging.it



BRESAOLA 2GO



L'ARTE DELLA BRESAOLA



La julienne di bresaola dalle infinite possibilità



Bresaola2GO è la novità di **Salumificio Bordini**: stimola la tua creatività in cucina e provala nelle tue ricette gourmet, come topping creativo per insalate e poké o come spuntino proteico pre-allenamento. Ottenuta dai migliori tagli di carne Bresaola2GO è il perfetto incontro tra l'antica arte salumiera di una volta e lo stile di vita di oggi.

WWW.BRESAOLA2GO.IT

#Bresaola2GO

Follow us





FOTO DI PAOLO PANNI

November Porc 2024

Sissa 01-03 NOVEMBRE	Polesine P.se 08-10 NOVEMBRE
Zibello 15-17 NOVEMBRE	Roccabianca 22-24 NOVEMBRE

Vi aspettiamo per un'esperienza indimenticabile tra storia e gusto, in un territorio unico!

Dal 2000 la **Strada del Culatello** è punto di riferimento del turismo enogastronomico della **Bassa Parmense**, terra del buon vivere e della buona cucina di cui il **Culatello di Zibello** è ambasciatore.

Il territorio attraversato dalla **Strada del Culatello** è dolcemente adagiato lungo la riva destra del Po e si estende verso la Via Emilia: terra ricca di cultura, di natura, di ospitalità e di aziende che offrono prodotti tipici di eccellenza, che comprende i borghi di **Busseto, Polesine Zibello, Roccabianca, Sissa Trecasali, Colorno, San Secondo e Soragna**. Giuseppe Verdi e Giovannino Guareschi ne sono i figli più illustri, da sempre ambasciatori di questo Mondo Piccolo custode di saperi antichi e sapori unici.

