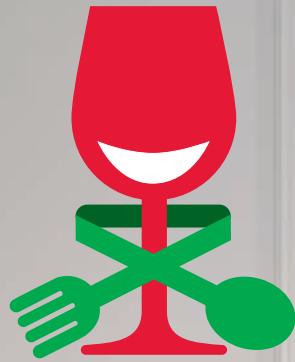


LA CITTÀ DEL SECONDO RINASCIMENTO

I SEGUACI DELLA TERRA

ASCARI
BATTAGLIA
CONTI
DALLACASA
DALLAVALLE
DALLA VAL
FALCHI
LAMBORGHINI
MENGOLI
MENZANI
MONGIORGI
MONTORSI
MOSCATT
MOSCATTI
MUZZARELLI
PASSINI
PASTORE
PIOVAN
RAIMONDI
ROLENZETTI
TAGLIAVINI
TOMA
VENARA
VERONESI





PIACERE MODENA

Territorio, Turismo, Ristorazione



BENVENUTI NELLA TERRA DELLE ECCELLENZE

*Il marchio Piacere Modena è espressione delle eccellenze modenese nel mondo,
intesa sia come prodotti tipici che come accoglienza e cordialità.*

*Piacere Modena è il piacere di stare insieme, della convivialità, per gustare il territorio e i suoi sapori.
Con un sorriso di benvenuto.*

www.piaceremodena.it



modenatur
INCUBO DI TUTTO IL MUNDO



L'ARRSTICHETO

..IO CI METTO
L'OSO!!



(Julie Montori)



sami



50 ANNI E NON SENTIRLI.

Dal 1965 abbiamo consegnato, installato ed assistito macchine di confezionamento affidabili e semplici da gestire.

Vi siamo grati per la fiducia che ci avete accordato.

Ad oggi ci sentiamo più che mai giovani e pronti a proseguire per almeno altri 50 di questi splendidi anni!



PACKAGING EXPERIENCE SINCE 1965

GB Gnudi Bruno SpA - via e. masi 9 - 40137 bologna (italy) / t +39.0514290611 - f +39.051392376 www.gbgnudi.it - info@gbgnudi.it
capitale sociale € 780.000 I.V. - C.C.I.A.A. Bologna 173078 / Reg. Imprese Bologna, C.F. / P.IVA (VAT) IT00326220373



I SEGUACI DELLA TERRA

Sergio Dalla Val	<i>La terra nel viaggio senza fine</i>	7
Franco Battaglia	<i>Esempi di imbroglio mediatico ambientalista</i>	9
Giancarlo Mengoli	<i>L'ideologia ambientalista e la città</i>	15
Cristina Dallacasa	<i>L'apporto dell'edilizia all'ambiente</i>	16
Daniela Dallavalle	<i>La Baracca sul Mare per i seguaci della terra</i>	18
Paolo e Marco Veronesi	<i>La rarità del tempo</i>	21
Giulio Pastore	<i>Maserati: l'eleganza e la bellezza per il rinascimento dell'Italia</i>	23
Gianni Tagliavini	<i>Com'è cambiata la mobilità per le grandi aziende</i>	25
Daniele Passini	<i>L'efficienza del trasporto privato per l'ambiente</i>	26
Bruno Conti	<i>La qualità dell'impresa, della terra, della vita</i>	28
Maurizio Venara	<i>Il cingolato che non danneggia la terra</i>	31
Daniela Ascari	<i>Industria, agricoltura e trasferimento tecnologico nei paesi in via di sviluppo</i>	33
Tonino Lamborghini	<i>Ferruccio Lamborghini: dalla terra alla terra</i>	35
Romolo Raimondi	<i>L'industria non è contro la natura</i>	36
Paolo Moscatti	<i>L'azienda oltre i soci</i>	39
Sergio Dalla Val	<i>Il nutrimento dell'impresa</i>	41
Pier Luigi Montorsi	<i>Un investimento per l'occupazione: la suinicoltura</i>	43
Luisa Falchi	<i>Rete e comunicazione per i tesori agroalimentari di Modena</i>	45
Andrea Mongiorgi	<i>Da quattro generazioni dedicate alla terra, un agriturismo vero</i>	46
Giorgio Muzzarelli	<i>L'ingegno, la cucina, l'ospitalità</i>	47
Patrizio Rolenzetti	<i>Smaltire i rifiuti, snellire la burocrazia</i>	49
Gaetano Moscatt	<i>Per una disinfezione senza tossicità</i>	51
Alessandro Menzani	<i>Quando il valore della terra incontra l'efficacia del commercio</i>	53
Paolo Piovan	<i>Eccellenze e novità nell'ortopedia e nella traumatologia</i>	55
Gabriela Toma	<i>Aloha, nuove tecnologie per la bellezza</i>	57

Questo giornale convoca intellettuali, scrittori, scienziati, psicanalisti, imprenditori sulle questioni nodali del nostro tempo e pubblica gli esiti dei dibattiti a cui sono intervenuti in Emilia Romagna e altrove, per dare un apporto alla civiltà e al suo testo.

Registrazione del Tribunale di Bologna n. 7056 dell'8 novembre 2000

TRIMESTRALE, SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE

Art. 2 - comma 20/B - Legge 23/12/96 n. 662

Pubblicità inferiore al 45%, a cura dell'Associazione Il secondo rinascimento

Iniscrizione al Registro Nazionale della Stampa n. 11021 e al ROC n. 6173

Numer 63. Stampato nel mese di marzo 2015, presso Litosei Srl, via Gioacchino Rossini 10, 40067 Pianoro (BO).

EDITORE: Associazione Culturale Progetto Emilia Romagna

DIRETTORE RESPONSABILE: Sergio Dalla Val

REDAZIONE E ABBONAMENTI:

Bologna - via Galliera 62 - 40121, tel. 051 248787; fax 051 247243

Modena - via Mascherella 23 - 41100, tel. e fax: 059 237697

Sito Internet: www.lacittaonline.com - www.ilsecondorinascimento.it - redazione@lacittaonline.com

EQUIPE DI REDAZIONE:

Rossella Baiano, Roberto F. da Celano, Ornella Cucumazzi, Caterina Giannelli, Carlo Marchetti, Valentina Mattioli, Marco Moscatti, Anna Maria Palazzolo, Fabio Pellizzotti, Vincenzo Pisani, Simone Serra, Panthea Shafiei, Anna Spadafora.

EQUIPE ORGANIZZATIVA:

Agnese Agrizzi, Pierluigi Degliesposti, Luca Monterumici, Silvia Pellegrino, Pasquale Petrocelli, Mirella Sturaro.

In copertina: Alberto Bragaglia, *Danza e luce*, acquerello, 1938, opera pubblicata per gentile concessione del Museum of the second renaissance (Milano-Senago).

MODENA

IL TERRITORIO DEI LAMBRUSCHI DOP

Lambrusco di Sorbara

Lambrusco Salamino di Santa Croce

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Lambrusco di Modena



AZIENDE CONSORZIATE

CHIARLI 1860

italia@chiarli.it - www.chiarli.it

CANTINA DI S. CROCE

info@cantinasantacroce.it - www.cantinasantacroce.it

CANTINA SOCIALE LIMIDI SOLIERA E SOZZIGALLI

cantinasocialelimidi@libero.it

CANTINA SETTECANI-CASTELVETRO

info@cantinasettecani.it - www.cantinasettecani.it

CANTINA DI CARPI E SORBARA

info@cantinadicarpi.it - www.cantinadicarpi.it

CAVICCHIOLI U. & FIGLII S.r.l.

cantine@cavicchioli.it - www.cavicchioli.it

CANTINA SOCIALE FORMIGINE PEDEMONTANA

info@lambruscodoc.it - www.lambruscodoc.it

CANTINE RIUNITE & CIV - Stab. di Modena

info@civeciv.com - www.riunite.it

C.A.V.I.R.O. - Stab. di Savignano sul Panaro (MO)

caviro@caviro.it - www.caviro.it

CANTINA SOCIALE MASONE-CAMPOGALLIANO

Stab. di Campogalliano (MO)

info@cantinamasonecampogalliano.com

www.cantinamasonecampogalliano.com



www.lambrusco.net



LA TERRA NEL VIAGGIO SENZA FINE

Secondo Esiodo, Gaia appare dopo il Caos e unendosi con Urano genera varie creature, tra cui i Titani, i Ciclopi e infine Cronos, il Tempo. In questo mito Gaia è la madre terra, in particolare madre del tempo. Questo tempo è Crono, è cronologico, perché ha un origine, e postula una madre precedente a lui, una madre fuori del tempo, una terra madre. La terra diviene madre se è terra d'origine, se viene prima del tempo, dunque ne è preservata, esente, pura. La terra di Esiodo è nello spazio, è spaziale perché non è attraversata dal tempo, ne è l'origine, origine di un tempo generato.

Gaia, la madre terra, si unisce con Urano, il cielo. E se Platone toglierà la terra dall'Iperuranio, dallo Straciolo, e la trasformerà in prigione, prigione delle anime, Aristotele dirà che terra e cielo fanno sistema e che la terra è ferma. Terra madre, terra caduta, terra ferma. La dottrina della penisola greca deve respingere la tesi di Pitagora, il crotonese, "il primo a definirsi filosofo" (Diogene Laerzio), secondo cui la terra si muove e ruota non intorno al sole ma intorno al fuoco. Occorrerà Niccolò Copernico per introdurre, nel XV secolo, il concetto di rivoluzione della Terra e dei corpi celesti, poi con Galilei il sistema verrà meno, perché la terra non abbraccia più il cielo, è in una regione del cielo, procede dal cielo.

Ma a Colono, secondo la tragedia di Sofocle, è intervenuto un terremoto: la terra si squarcia, il cadavere di Edipo non si trova. Con il terremoto la terra non è più ferma, irrompe lo squarcio, la superficie non è più piana: lo squarcio è apertura e divisione, giuntura/separazione e taglio in atto, il tempo come taglio. Il terremoto introduce l'altro tempo. Da Colono all'Emilia Romagna, quante trasformazioni, innovazioni, nuove imprese i terremoti hanno richiesto e con quanti protocolli la burocrazia ha cercato di frenare, rallentare, ricondurre al *deja-vu* l'altro tempo, la trasformazione? Lo squarcio: l'apertura non è un contratto sociale, il tempo non è generato, nemmeno da Gaia. Con lo squarcio la gene-

razione procede dall'apertura e esige il tempo, è ingegneria, ingegno, generosità, fare, poesia. La terra non materna, non terrestre, è la terra come squarcio, come tempo: tempo come taglio, non come cronologia, in cui il tempo divora i figli, uccide, finisce. Se la terra è terrestre, se il cielo ha da rovesciarsi sulla terra, come voleva Lenin, il tempo è Urano, la rivoluzione uccide i suoi figli, come scrive Carlos Carralero nel suo libro *Saturno e il gioco dei tempi* (Spirali) a proposito di Fidel Castro.

Le cose procedono dal due, dall'apertura, non dall'unità, dall'origine, dalla terra d'origine. La terra d'origine è la terra materna, sottoposta all'anfibologia, dunque da custodire o da fuggire, da nutrire o da depredare. "Nutrire il pianeta", propone l'Expo 2015. La terra materna richiede una rivoluzione circolare, che torni all'origine, una natura pura cui occorrerebbe tornare per evitare la fine. La presunta rivoluzione ambientale è una rivoluzione ideologica, perché parte da un'idea della fine della terra, è fatta da figli della terra che dovrebbero salvare la madre terra dal suo nemico, l'uomo, come nota nel suo articolo pubblicato in questo numero Giancarlo Mengoli. Questa ideologia della salvezza fomenta

le paure, nega la scienza e foraggia un business planetario, come indica nel suo articolo Franco Battaglia. Un business che prospera sul ricatto, come quello dell'ideologia farmacologica, o sulla minaccia che il territorio possa essere consumato, e non dare più i suoi frutti, per cui non si dovrebbero più costruire case, strade, linee ferroviarie, dunque l'ingegneria dovrebbe finire.

Ma i prodotti della terra sono prodotti intellettuali, che si avvalgono della tecnica e della macchina, non sono naturali. La terra non è Gaia, non è naturale, è nella parola, nel fare, esige la scienza, la ricerca e l'impresa, l'invenzione e l'arte, dunque le case, le strade, le dighe, i ponti, le città. Gli imprenditori interpellati in questo numero, come Bruno Conti, provano che la terra esige l'industria e l'ingegno di ciascuno. La terra non è immutabile, è in viaggio, un viaggio temporale, non spaziale. La terra non è il territorio — concetto che deriva dello *jus terrendi*, il diritto di terrorizzare —, che nega il nomade e l'ospite, considerati come nemici. La terra non materna, la terra nelle sue proprietà e nelle sue virtù, che sono proprietà e virtù del tempo, non può essere consumata, o occupata, o finire, come non finisce il tempo non cronologico, il tempo del fare, dell'impresa, della scrittura. Non ha bisogno né di figli, né di padri, ma di seguaci, dalla radice del sanscrito *sak*, da cui schisi, setta, taglio. Setta non segreta e senza congiurati, come in Giambattista Vico che definisce "sette dei tempi" le ere.

I seguaci della terra non sono complotisti, sono seguaci del tempo, si attengono all'eternità dell'istante, non paventano la fine del tempo, non si preoccupano della terra né la occupano. Se la terra può finire, diventando territoriale e terrestre, è sottoponibile alla padronanza e alla sue forme: il rispetto, la tutela, l'occupazione. Padronanza che l'ambientalismo mette in opera contro l'impresa anche avvalendosi della burocrazia, fino al tribunale. Un corollario di questa ideologia della padronanza è il concetto di appartenenza, appartenenza della terra o appartenenza alla terra, che però non può essere tenuta e contenuta se non finisce, se è squarcio, se interviene il terremoto. Il seguace della terra non se ne appropria, non difende una propria terra, segue il viaggio della terra, il suo viaggio secondo il ritmo, la stagione, l'era intellettuale. Questa è la rivoluzione non circolare del pianeta, la rivoluzione in direzione della qualità.





**Poliambulatorio Medico SAN PROSPERO
Centro di Medicina e Chirurgia estetica**

Via Cesare Battisti 2/D - 4/A (laterale Via Ugo Bassi) - 40123 Bologna

Tel. 051.0935313 - Fax 051.0935636

www.medicinaesteticasanprospero.it - info@medicinaesteticasanprospero.it

ESEMPI DI IMBROGLIO MEDIATICO AMBIENTALISTA

Mi sono avvicinato per la prima volta ai temi dell'ambientalismo molti anni fa, quando m'interessai del problema dell'elettrosmog. All'epoca, una pressante campagna giornalistica attribuiva ai campi elettromagnetici una qualche responsabilità nelle leucemie infantili. Preoccupato per la salute della mia bambina, mi misi a studiare la letteratura scientifica, e finii con lo scoprire che il problema che tanto preoccupava l'opinione pubblica in realtà non esisteva. Telefonai al "Corriere della Sera", proponendo di scrivere un articolo sull'elettrosmog, che era argomento principale di quei giorni. La proposta fu bene accolta, finché non dissi che col mio articolo intendeva smentire l'esistenza del problema e rassicurare tutti. Dall'altra parte del telefono risposero che se quelle erano le mie intenzioni allora l'articolo non interessava. Così contattai prima "La Stampa" e poi "La Repubblica", ma la conversazione si svolse esattamente nello stesso modo.

Quando telefonai al "Giornale", invece, il caporedattore mi chiese di inviargli l'articolo, che poi pubblicò in prima pagina. Dopo quell'uscita, il direttore mi propose di collaborare con il giornale.

rare con il quotidiano sui temi ambientali: da quel momento ho avuto modo di denunciare gli inganni ambientalisti di cui siamo vittime, dal riscaldamento globale alle de-



Alberto Bragaglia, Danze, 1921, pastello

monizzazioni di energia nucleare, Ogm e inceneritori per il trattamento dei rifiuti solidi urbani.

Al tempo della questione elettrosmog, fondai il Movimento Galileo 2001, che ricevette l'Alto Patrona-

to del Presidente della Repubblica (Ciampi). Il ministro della salute dell'epoca, Umberto Veronesi, fu solidale con quelli del Movimento Galileo 2001: dietro il problema dell'elettrosmog si nascondevano i grandi interessi affaristici delle aziende che avrebbero dovuto realizzare, per 60 mila miliardi di lire, l'interramento dei cavi dell'Enel.

Nel 2001 fui nominato da Matteoli, ministro all'Ambiente del successivo governo Berlusconi, coordinatore del comitato scientifico dell'Agenzia Nazionale Protezione Ambiente. M'impegnai affinché di elettrosmog non si parlasse più, e quella volta ebbi successo: l'elettrosmog è oggi uno spettro definitivamente sepolto.

Consideriamo ora il caso più recente dell'Ilva. Quando nacque (agosto 2012), io mi trovavo in montagna e ricevetti una telefonata dalla redazione del "Giornale" che mi inviò le note delle agenzie di stampa sullo scandalo. Dal modo in cui le notizie venivano raccontate, capii subito che si trattava non di scandalo ambientale ma di un granchio giudiziario (uno dei tanti) sostenuto dal solito imbroglio mediatico ambientalista. Scrissi il primo articolo cominciando con l'osservare che già il solo modo di riportare le notizie legate al caso lasciasse comprendere l'inesistenza stessa del problema.

Quando alla fine trovai la perizia su cui si era basata la magistratura di Taranto per bloccare l'acciaieria, scoprii che era piena di strafalcioni scientifici. Per fare breve una storia più lunga, faccio un esempio.



**IL CONTROLLO CONTABILE E LA REVISIONE AZIENDALE:
STRUMENTI ESSENZIALI PER LA RIUSCITA DELL'IMPRESA**

**IL VALORE AGGIUNTO DEL CONTROLLO CONTABILE ANNUALE
È MOLTO PIÙ DEL MERO RISPETTO DI UN OBBLIGO LEGALE**

PRM Società di Revisione S.r.l.

Via Ganaceto, 126 - 41121 Modena

Tel. 059 212895 - fax 059 238420

www.prmrevisori.it - segreteria@prmrevisori.it

Nel documento era riportato con allarme che l'indice di mortalità nell'area dell'acciaieria nei quartieri adiacenti all'Ilva era di 700 decessi l'anno ogni 100 mila abitanti; ma lo stesso indice per l'Italia intera è di 1000 decessi ogni 100 mila abitanti! Si direbbe che gli abitanti dei quartieri attorno all'Ilva vivano più a lungo. Poi: dai dati del 2008 sulla mortalità per tumori in Italia, emerge che le aree più colpite sono in Liguria, in Piemonte, in una parte del Friuli Venezia Giulia, nell'alto Lazio e nell'alta Campania. I tassi su 10 mila abitanti riguardanti la mortalità per tumore per ambo i sessi, dal 1990 al 2008, sono tra i più bassi proprio nell'area di Taranto. E potrei continuare a smontare punto per punto quella perizia: pubblicai un articolo in proposito, ma nessun magistrato ha sentito la curiosità di interrogarmi.

Un'altra panzana ambientalista riguarda la gestione dei rifiuti solidi urbani, che nei paesi del mondo civilizzato avviene attraverso gli inceneritori. La raccolta differenziata ha un senso solo se è economicamente vantaggiosa e se i prodotti che derivano dal riciclo avranno un posto nel mercato. Dal riciclo del vetro, per esempio, si produce vetro scuro, che però ha una limitata richiesta: che senso ha produrre vetro riciclato se poi nessuno lo vuole e deve finire in discarica? Che senso ha una sovrapproduzione di carta riciclata se poi rimane invenduta?

Il fatto è che grazie alle pressioni del racket ambientale le nostre città traboccano di immondizia, con batterie di cassonetti ogni 50 metri: siamo ridotti a vivere noi stessi dentro una discarica. La raccolta differenziata capillare è troppo costosa: avrebbe senso nelle zone residenziali con una urbanistica fatta di villette, ciascuna con la propria *backyard*, ma non nelle città con urbanistica condominiale. La gestione dei rifiuti solidi urbani è, di fatto, un racket. La raccolta differenziata e quella porta a porta costano almeno quattro volte più dello smaltimento tramite inceneritore, e non sono gestibili.

Quanto al clima, una delle più grandi frottole che ci hanno raccontato negli ultimi quindici anni

è quella legata al riscaldamento globale, o *global warming*. La frottole consiste in questo: a causa delle emissioni in atmosfera di anidride carbonica (prodotta dalla combustione di petrolio, carbone e gas naturale), l'umanità sarebbe responsabile dell'aumento della temperatura del pianeta. È vero che viviamo in un periodo più caldo rispetto al passato, ma bisogna prestare molta attenzione ai dati che ci vengono forniti dai geologi, non agli allarmi del racket ambientale. Il rapporto del comitato NIPCC (Non-governmental International Panel on Climate Change), un comitato di scienziati di cui faccio parte, è in contrasto con quanto sostenuto dal comitato politico delle Nazioni Unite, l'IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change). La letteratura scientifica studiata dai due comitati è esattamente la stessa, ma le conclusioni che ne emergono sono molto diverse.

Il rapporto del NIPCC conclude che è la natura, non l'uomo, a governare il clima. Il nostro pianeta vive intervalli di glaciazione alternati con intervalli di optimum climatico, con periodo temporale di questi cicli pari a circa 100 mila anni: oggi (e da almeno 10 mila anni) siamo in pieno optimum climatico, all'interno del quale sono presenti altri cicli con periodi più brevi. Per esempio, se consideriamo i dati degli ultimi 1000 anni, vediamo che il Medioevo fu un periodo di optimum climatico: Erik il Rosso s'installò in Groenlandia (Greenland, Terra Verde) e in Inghilterra si coltivava la vite. A questo periodo seguì una piccola era glaciale, con minimo di temperature intorno a 400 anni fa, documentata anche da alcune testimonianze pittoriche che riproducono o un Tamigi ghiacciato e attraversato dai carri o persone che pattinavano nella laguna di Venezia ghiacciata. Oggi, grazie a un processo che è cominciato nel 1600, cioè dal minimo della piccola era glaciale, siamo in un nuovo optimum climatico. Ma nel 1600 non c'erano le attività umane di oggi e non c'era alcuna emissione di CO₂ nell'atmosfera. Quando dicono che le temperature attuali sono le più alte registrate da 400 anni è perché 400 anni fa eravamo nel pieno di

quella che i geologi chiamano, appunto, piccola era glaciale.

Se poi guardiamo ai dati degli ultimi 100 anni, notiamo che tra il 1940 e il 1970 (proprio nel periodo del boom industriale e di emissioni!) le temperature si stabilizzarono. E se consideriamo gli ultimi 12 anni, le emissioni di CO₂ crescono senza sosta, ma le temperature globali si sono stabilizzate.

La congettura che afferma che il riscaldamento globale sarebbe causato dall'uomo, è smentita da un altro fatto oggettivo: quella congettura prevede a 12 chilometri nella troposfera equatoriale un aumento di temperatura triplo rispetto all'aumento che si osserva a livello della superficie terrestre. Per l'IPCC, quel fattore 3 di aumento sarebbe stata "l'impronta digitale" del riscaldamento globale antropogenico. Orbene, le misure satellitari non solo non osservano, lassù, alcun maggiore aumento di riscaldamento, men che meno triplo, ma osservano addirittura un rinfrescamento!

Malgrado la confutazione delle rivelazioni satellitari, il *global warming* non è stato smentito dalla commissione delle Nazioni Unite. Forse perché a livello mondiale circola un ricco affare, quello dell'installazione degli impianti per l'energia alternativa, eolica e fotovoltaica. Se queste tecnologie avessero un senso, si affermerebbero da sole. Per "sponsorizzarle", sono stati inventati problemi e allarmi come quello del riscaldamento globale. Gli impianti dell'eolico e del fotovoltaico sono giustificati da questo allarme.

In realtà, queste tecnologie alternative sono un colossale fallimento. L'energia elettrica è un bene che va prodotto nel momento stesso in cui serve, ma con le tecnologie eolica e fotovoltaica questo è impossibile: è prodotta solo se il vento soffia e se il sole brilla. Oggi, in Italia, l'85 per cento dell'energia primaria viene dai combustibili fossili, il 6 per cento dal nucleare (d'importazione), il 6 per cento dall'idroelettrica, il 2 per cento dalle biomasse — ovvero la legna da ardere —, dalla biotermia e dai i rifiuti solidi urbani inceneriti. Solo l'1 per cento viene dalle fonti alternative, eolico e fotovoltaico. E la ragione è quella detta:



FONDAZIONE "OPERA SAN CAMILLO"



adW: Lucignolo (Bo) EDPG

POLIAMBULATORIO SAN CAMILLO

INNOVAZIONE

Il Poliambulatorio San Camillo, situato nel centro storico di Bologna, è il rinnovato centro medico con prestazioni di specialistica ambulatoriale e diagnostica strumentale, rivolte sia all'utenza privata sia a quella convenzionata con il Servizio Sanitario Nazionale. Sono attive convenzioni con Assicurazioni, Fondi Integrativi Sanitari, Casse Mutue Sanitarie e varie importanti aziende. Assicura un servizio di alta qualità ed accuratezza clinica, proseguendo il rinnovamento degli ambulatori ed aggiungendo nuove prestazioni e specialità. Vanta un nuovo reparto di diagnostica per immagini con tecnologie d'avanguardia, come la risonanza magnetica osteo-articolare aperta, il servizio di densitometria ossea computerizzata (Moc) e la radiologia tradizionale. Il servizio di odontoiatria si avvale delle più moderne tecnologie di diagnostica dentale, proponendo soluzioni complete di cure odontoiatriche, quali trattamenti conservativi, di endodonzia, di chirurgia orale ed implantologia.

**Etica e qualità
per la
Vostra salute**

servizi

VISITA SPECIALISTICA
METABOLISMO OSSEO
FISIATRIA
FISIOTERAPIA

- Tecar Terapia
- Manipolazioni
- Magnetoterapia
- Yag Laser
- Laser Hene
- Tens
- Kinesiterapia
- Ultrasonoterapia

LABORATORIO ANALISI
RADIOLOGIA

- Risonanza Magnetica
- Mammografia
- Moc
- Rx Tradizionale
- Otopantomografia

specialità

ANGIOLOGIA
CARDIOLOGIA
CHIRURGIA GENERALE
DERMATOLOGIA
DIETOLOGIA
ECOGRAFIA

- Internistica
- Mammaria
- Trans-Rettale
- Ginecologica
- Cardiologica
- Osteo-Articolare
- Muscolo-Scheletrica

GINECOLOGIA
OSTETRICIA
NEUROLOGIA
OCULISTICA
ODONTOIATRIA

- Odontoprostesi
- Chirurgia Perio-Implantare
- Chirurgia Orale e Implantare

OTORINOLARINGOATRIA
ORTOPEDIA
RIABILITAZIONE DEL PAVIMENTO PELVICO
UROLOGIA



Via G. Marconi, 47 - Bologna - Tel. 051 6435711 - www.poliambulatoriosancamillo.it

Direttore Sanitario: Dottor Stefano Damiani

queste tecnologie non funzionano, non producono energia secondo le modalità con cui vorremmo usarla.

Il mondo, a dispetto della crisi che sta vivendo, si è impegnato ad aumentare l'utilizzo di energia dalle fonti rinnovabili. Anzi, primario responsabile di questa crisi è proprio quell'impegno. L'Italia si è impegnata sul fotovoltaico per i prossimi 20 anni con 200 miliardi di euro. Il denaro speso per la riduzione della CO₂, dal 1990 al 2013, non è servito a nulla: le emissioni non sono diminuite, ma aumentate. Nel 1990 le emissioni mondiali di CO₂, misurate in megatonnellate equivalenti di petrolio, erano di 7.400 unità, nel 2013 di 9.800. Per ridurre le emissioni di CO₂ nella produzione elettrica, che è quella per la quale si propaganda l'utilizzo di energie alternative, bisognerebbe aumentare il nucleare, non l'eolico o il fotovoltaico. Una cosa è raddoppiare eolico e fotovoltaico, che in Europa contribuiscono alla produzione elettrica per il 2 per cento, un'altra sarebbe raddoppiare il nucleare, che in Europa è al 30 per cento. Bisogna dunque impegnarsi nella costruzione di impianti nucleari e, ove ancora possibile, d'impianti idroelettrici.

La riduzione delle emissioni di CO₂, che è stata fortemente voluta e per la quale sono stati fatti notevoli investimenti, non si è realizzata perché è tecnicamente impossibile. In Italia la richiesta minima di elettricità per 24 ore è di 30 gigawatt, e in alcuni momenti della giornata, come la sera verso le sette, tocca i 60 gigawatt. La base costante di 30 gigawatt deve essere necessariamente soddisfatta con le fonti di energia convenzionali: idroelettrica, nucleare, combustibile fossile, giacché su sole e vento non ci si può fare affidamento: di notte il sole non brilla e il vento non sempre soffia secondo i nostri desideri. Dal punto di vista economico le scelte sono state devastanti: per produrre 1 gigawatt elettrico serve o un impianto a gas da 1 miliardo, o uno a carbone da 2 miliardi, o uno nucleare da 3 miliardi. Oppure uno eolico da 6 miliardi o uno fotovoltaico da 60 miliardi!

Eolico e fotovoltaico, quindi, possono coprire una piccola parte di produzione di energia elettrica, ma gli impianti hanno, a parità di chi-

lowattora prodotti, prezzi altissimi. La spesa affrontata per queste fonti di energia alternativa è tra le cause della nostra crisi, perché per qualunque nostro gesto abbiamo bisogno di energia.

Una parola a questo proposito va anche detta sul mito del risparmio energetico. Noi dovremmo auspicare che si usi più energia, non meno, perché se usiamo energia significa che stiamo producendo. I dati ci dicono che i paesi che usano meno energia sono quelli più poveri, dove la qualità della vita è molto bassa, come, ad esempio, la Sierra Leone o il Burundi. Il nostro modello, il nostro faro, è la Sierra Leone o il Burundi? I macchinari degli ospedali hanno bisogno di energia, la produzione di vaccini ha bisogno di energia, la potabilizzazione dell'acqua ha bisogno di energia. Usare energia è una benedizione, anche perché, prima del boom industriale, chi forniva l'energia necessaria? Gli schiavi. Ai tempi dell'antica Roma o dell'antica Grecia, il 90 per cento della popolazione viveva in uno stato di schiavitù, ufficiale o ufficiosa. Il risparmio energetico è una sciocchezza. Non c'è nessuna ragione per risparmiare energia. Al massimo non bisognerebbe sprecarla.

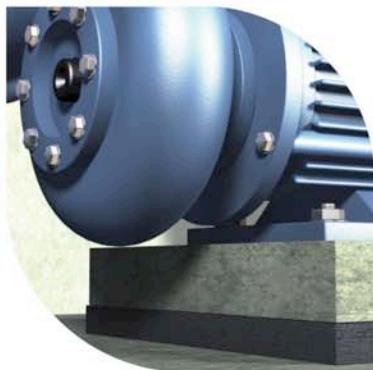
L'efficienza energetica è un altro mito, peraltro in contraddizione con il risparmio energetico. Quando un bene è disponibile con maggiore efficienza, inevitabilmente aumenta il suo uso. Noi, oggi, abbiamo più automobili rispetto a cento anni fa, perché è aumentata la loro efficienza. L'efficienza nello scambio di informazioni è aumentata, grazie, ad esempio, alla mail elettronica, ma questo ha comportato un aumento dello scambio di lettere. Ottima cosa l'efficienza, ma l'ignoranza ambientalista non capisce che è in contraddizione con il risparmio.

Gli impianti nucleari sono la prima fonte di energia elettrica in Europa, ma rispetto al nucleare ci sono state raccontate molte menzogne. Chernobyl: morirono 28 persone per dosi eccessive di radiazioni nel giro di tre mesi, ma si trattava dei soccorritori che furono inviati, senza alcuna protezione, dal regime comunista a spegnere gli incendi nell'impianto. Furono dichiarate affette da sindrome da radiazione

acuta altre 137 persone, ma tra queste solo 19 morirono, nei successivi 20 anni, per cause non necessariamente legate all'esposizione alle radiazioni.

Quante persone sono poi decedute tra la popolazione civile a causa delle radiazioni immesse in atmosfera dopo il disastro di Chernobyl? Zero. Se consideriamo i dati dell'UNSCEAR (United Nation Scientific Committee on the Effects of Atomic Radiation), il comitato dell'ONU che si occupa dello studio degli effetti delle radiazioni nucleari, a distanza di 20 anni dal disastro, si è osservato l'aumento di una sola patologia legata alle radiazioni, il tumore alla tiroide. Si sono osservati 6 mila casi, dove se ne sarebbero dovuti osservare 300. La causa di questo aumento non è stata però l'esposizione alle radiazioni emesse, bensì il fatto che, negli anni successivi al disastro, la tiroide delle popolazioni locali è stata fatta passare in modo capillare sotto l'ecografo, e sono così emersi i tumori occulti. Molti di noi hanno un tumore senza saperlo. Se oggi si facesse uno screening alla tiroide della popolazione bolognese, i giornali ne farebbero senz'altro uno scoop: *Aumento nella notte di incidenza dei tumori alla tiroide a Bologna.* Con 6 mila casi di tumore alla tiroide ci si sarebbero aspettati all'incirca 300 decessi, invece i decessi per tumore alla tiroide, in 25 anni, nelle aree di Ucraina, Bielorussia e Russia, sono stati 15, tanti quanti sono stati in qualunque altra area del mondo comparabile per estensione e popolazione.

Un dato tragico, invece, emerso dal rapporto dell'UNSCEAR è quello dell'aumento dell'incidenza dei suicidi registrato dopo il disastro: molta gente non ha saputo convivere col terrore diffuso dagli ambientalisti e ha preferito suicidarsi, piuttosto che vivere con la prospettiva di vita raccontata loro da quei mercanti di terrore. Ci sono zone nel mondo (come l'Iran e il Kerala) dove le popolazioni sono esposte a quantità di radiazioni naturali anche 50 volte superiori a quelle cui furono esposte le popolazioni dell'area di Chernobyl, senza che si osservino conseguenze sanitarie per quella elevata esposizione.



presenta

Politerm Technology

primo meeting internazionale di
Edilteco Innovation Club



Isolamento a 360°

In occasione dell'Expo 2015, dal 3 al 6 maggio, Edilteco Group – che dal 1981 ha un ruolo di leadership tecnologica, produttiva e di mercato nel settore delle malte leggere termoisolanti a base di inerti superleggeri, con particolare riferimento alle perle vergini di polistirene espanso – ospiterà oltre 90 dei suoi partner provenienti da tutto il mondo, nell'ambito del congresso Politerm Technology, con l'intervento di esperti di vari paesi, che analizzeranno le caratteristiche dei prodotti Politerm Edilteco, le loro applicazioni e le opportunità che rappresentano per la salute, il comfort, la sicurezza e la qualità della vita all'interno degli edifici e il rispetto dell'ambiente. Non dimentichiamo, infatti, che l'additivo EIA (Edilteco Insulating Additive) – primo brevetto, sulla base del quale Edilteco ha sviluppato partnership di produzione in quaranta paesi e ha aperto quattro filiali (Benelux, Francia, Spagna e Argentina) – è un prodotto ecologico e biodegradabile, che non contiene sostanze chimiche, ma solo componenti naturali, ricavati dal regno animale e vegetale. Non a caso, Edilteco è partner CasaClima e socio GBC Italia. Punto imprescindibile della politica di Edilteco è la tutela dei prescrittori e degli utilizzatori della propria produzione con la garanzia che le performance di prodotto corrispondono a quanto dichiarato in scheda tecnica.

Per il continuo miglioramento dei suoi prodotti per l'isolamento termico e acustico, il risanamento, la deumidificazione e la protezione al fuoco, Edilteco è costantemente impegnata nella ricerca che svolgono anche attraverso una collaborazione continuativa con Istituti Universitari per mettere in luce le caratteristiche e le proprietà dei suoi prodotti, sottoposti a minuziosi test, e studiare ulteriori evoluzioni qualitative. Inoltre, Edilteco partecipa attivamente da anni ai tavoli tecnici delle associazioni di settore ed è associata ad ANIT (Associazione Nazionale per l'Isolamento Termico e Acustico, con cui tra l'altro ha di recente partecipato alla redazione delle *Linee guida per la progettazione con i protocolli di sostenibilità Leed e Itaca*), a UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione), a GSH (istituto di sorveglianza e certificazione notificato a livello europeo per le materie isolanti), e a CONPAVIPER (Associazione Nazionale Pavimentazioni Continue).

Prossima tappa internazionale, dopo il congresso di maggio: 25 giugno 2015, per l'inaugurazione del secondo stabilimento francese a Saint-Germain-sur-Moine, preannunciato dal "Courrier de l'Ouest" il 5 novembre 2014, con un articolo in prima pagina intitolato: "L'Italien Edilteco isole la France".

Grazie a Edilteco, bandiera d'Italia per l'eccellenza nell'isolamento degli edifici nel pianeta.

L'IDEOLOGIA AMBIENTALISTA E LA CITTÀ

Nel dopoguerra, le città italiane hanno cambiato volto per effetto dell'ideologia ambientalista e della cultura urbanistica statunitensi. Nel 1968 è stata introdotta la pianificazione urbana per *standard*, che prescrive, tra l'altro, l'individuazione, a corredo delle nuove costruzioni, di ampi spazi destinati a verde privato e pubblico e altri usi pubblici. La quantità minima di tali spazi era stabilita dal Decreto Ministeriale del 2 aprile 1968 in 18 metri quadrati per abitante, ma le Regioni hanno in generale ben superato il minimo: in Emilia Romagna siamo arrivati a 30 metri quadrati per abitante. I Comuni a loro volta hanno spesso ingaggiato una gara di qualità ambientalista, innalzando ulteriormente le dotazioni a livelli privi di connessione con la realtà. In questo modo si sta verificando una corsa sfrenata all'edilizia rada, di influenza anglosassone. Si può ricordare che Tacito, nell'opera *I germani*, afferma che i germani non tolleravano di vivere in case che avessero muri in comune col vicino e nemmeno di abitare in villaggi che ne avessero un altro a portata d'occhio. Del resto Franck Lloyd Wright ha teorizzato "Broadacre city" e la perfezione di una residenza totalmente sconnessa dalle altre, anche visivamente. Negli Stati Uniti sono previsti lotti minimi anche di 1,2 ettari di superficie.

A causa del problema del deturpante abusivismo nelle nostre coste meridionali, la legge Galasso, nel 1985, ha sottoposto a vincolo paesaggistico tutti i terreni fino a 150 metri dai fiumi e a 300 metri dal mare, non vietando le nuove costruzioni, ma sottponendole al preventivo consenso delle Sovrintendenze. La conseguenza in tali luoghi è stata una città ulteriormente dispersa, perché, per costruire nei terreni vincolati, si possono realizzare solo case di dimensioni ri-

dotte e con una minima densità di edificazione, che s'inseriscono bene nel paesaggio e siano quasi nascoste. In questo modo piccole costruzioni occupano molte volte il suolo che sarebbe consumato realizzando un'edilizia densa di tipo urbano, portando ai non più possibili, ma magnifici risultati dei lungofiumi di tipo urbano o dei lungomare delle più belle vecchie città italiane. In conclusione, dal 1968 in poi si sono potute costruire e si sono costruite solo periferie.

L'ideologia antiurbana, che ha radici profonde, ha continuato a svilupparsi fino a oggi. La cultura paesaggistica ambientalista considera l'uomo come elemento negativo della natura, della quale è ritenuto nemico. Le città vengono considerate come fonti di consumo di energia e di inquinamento. Ne derivano una serie di interventi non organizzati. Il concetto tradizionale di "città densa" è stato osteggiato anche dall'ideologia politica della lotta alla rendita edile immobiliare: per dare a tutti un po' di edificabilità e per non lasciare ai proprietari di terreni edificabili rilevanti incre-

menti di ricchezza, la nuova città si diluisce. In questo modo non si costruiscono più piazze: come può esistere una piazza in un contesto di villette isolate?

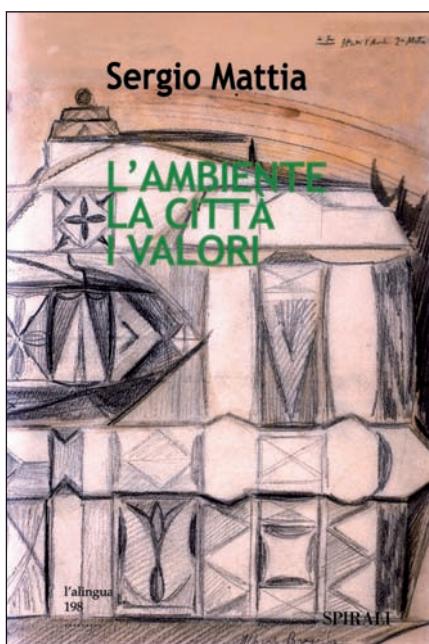
È sopravvenuto il collasso mondiale (per tutte, Detroit) di molte periferie "all'americana" dal costo (pubblico e privato) non più sostenibile. La costellazione di spazi pubblici, sovente inutilizzati, ha comportato un aumento dell'inquinamento, poiché per spostarsi sulle conseguenti elevate distanze per ogni funzione urbana serve l'automobile. Non c'è più spazio per il pedone, non c'è quello che si definisce "effetto città".

È divenuto sempre più urgente fare marcia indietro e ricostituire la città densa. La città è il luogo dove il pedone può incontrare altre persone, è il luogo dell'incontro casuale e del dialogo non programmato, della cultura e dell'elaborazione intellettuale.

Per la verità, l'Europa ha emesso una Direttiva per il risparmio del suolo così male utilizzato. Le Regioni stanno emanando leggi fortemente restrittive in materia.

Il Decreto "sblocca Italia", varato dal governo Renzi nell'estate del 2014, con un rovesciamento del fronte condivisibile come orientamento, ma di pari carattere ideologico ambientale, dichiara di volere la "densificazione edilizia"; esso prevede la soddisfazione della domanda di nuovi spazi abitabili e agibili nel recupero e nel (difficilissimo e comunque di concreta modesta portata) ampliamento delle costruzioni o del recupero per sostituzione di ampi spazi edificati (parimenti pressoché irrilevante, visto che l'esodo degli stabilimenti industriali dai centri urbani si è ormai realizzato), mentre all'esterno dei contesti edificati la nuova costruzione diviene quasi impossibile.

In realtà, per la mancanza attuale di attività edilizia, tale Decreto non ha ancora mostrato i suoi effetti. Il consumo del suolo per la sua destinazione edilizia, se corretto e non costituente spreco, rimane pur sempre la massima forma di produzione di ricchezza, per cui si deve permettere la costruzione sì di nuove città, ma di vere città e non di squallide periferie.





CRISTINA DALLACASA

presidente di Costruzioni E. Dallacasa S.p.A., membro del Consiglio di Presidenza Ance Bologna-Collegio Costruzioni Edili

L'APPORTO DELL'EDILIZIA ALL'AMBIENTE

È ormai noto il caso bolognese dei 55 alloggi Acer, l'ente regionale che gestisce l'edilizia residenziale pubblica, appena ristrutturati e rifiutati, a causa della mancanza di balconi, dalla maggior parte delle 150 famiglie in attesa di essere collocate in una casa popolare. Questo episodio è tanto più eclatante considerando, da una parte, l'aumento dell'emergenza abitativa e, dall'altra, le critiche di istituzioni e di comitati alla nuova edilizia, accusata di consumare territorio...

L'edilizia sociale è un'edilizia pubblica, gestita dalle regioni o dai comuni e destinata alle persone che non si possono permettere affitti con canoni a libero mercato. Non mi sembra eticamente corretto che una famiglia indigente rifiuti l'assegnazione di un appartamento, per esempio, per la mancanza del balcone.

Anche a me sono capitate situazioni di questo tipo. Nel 2012, in occasione del sisma in Emilia, ho messo a disposizione due appartamenti invenduti, nuovi e in classe A, perché fossero abitati a canone zero dalle famiglie rimaste senza una casa. Uno dei due appartamenti non aveva il garage e più di una famiglia non accettò la proposta di comodato gratuito per questa ragione. Questi rifiuti sono frutto di una mentalità sbagliata perché fondata sull'assistenzialismo.

menti invenduti, nuovi e in classe A, perché fossero abitati a canone zero dalle famiglie rimaste senza una casa. Uno dei due appartamenti non aveva il garage e più di una famiglia non accettò la proposta di comodato gratuito per questa ragione. Questi rifiuti sono frutto di una mentalità sbagliata perché fondata sull'assistenzialismo.

A Bologna si sta registrando un incremento demografico, che porterà necessariamente a un aumento della richiesta di case, non solo per le fasce più deboli ma anche per quelle più abbienti.

Il problema del consumo di suolo può essere ridimensionato dalla riqualificazione urbana, di cui peraltro una città come Bologna avrebbe bisogno. L'intervento non sta solo nella ristrutturazione, ma anche nella demolizione e nella ricostruzione di edifici. Inoltre, esistono interventi urbanistici in cui il cosiddetto consumo di territorio è necessario e non dannoso. Mi riferisco, in

particolare, ad alcuni comuni della provincia di Bologna, che negli ultimi anni hanno avuto uno sviluppo urbanistico senza un progetto di lungo periodo. Ciascun contesto urbano richiede un diverso intervento urbanistico, per questo l'espansione edilizia non va demonizzata e la riqualificazione non deve essere limitata dalla burocrazia invadente.

Edilizia e ambiente sono due cose in contrasto?

Assolutamente no. Prima di essere approvato, un progetto urbanistico attraversa processi molto complessi e lunghi, che coinvolgono i cittadini, le imprese e numerosi organi di tutela, anche quelli ambientali. Il cittadino ha la possibilità di presentare le proprie osservazioni in ogni fase della progettazione urbanistica, direttamente in quella di adozione e approvazione, indirettamente attraverso le forze politiche che lo rappresentano, e la Pubblica Amministrazione ha il dovere di rispondere a ciascuna osservazione,

prima dell'approvazione dei vari strumenti urbanistici.

Ciascun provvedimento urbanistico esige questa procedura e, nel momento in cui è approvato, diventa legge sia per il cittadino, sia per l'imprenditore, sia per l'Amministrazione. Il diritto acquisito non può essere messo in discussione. Nel momento in cui un Piano Strutturale Comunale, che rende virtualmente edificabile un'area, viene approvato e l'area entra nel Piano Operativo Comunale, non è più pensabile che un comitato cittadino possa intervenire per bloccarlo, andando contro normative alla cui redazione, peraltro, i cittadini hanno contribuito. L'Amministrazione, che rappresenta gli interessi di tutti, non deve cedere ai ricatti di comitati di sorta, che esprimono interessi particolari, perché, se il cittadino non è intervenuto prima che il piano divenisse legge, non può pensare di farlo dopo.

A Bologna sono molti i casi in cui i diritti acquisiti, tutelati da una normativa, sono stati messi in questione per problemi politici tra Amministrazione e comitati, ma in questi casi più che mai si tratta di tutelare anche l'interesse delle aziende – e dei loro lavoratori – che si sono messe in gioco.

L'obiettivo di questo iter complesso è quello di apportare qualcosa di positivo al territorio. Non si può parlare di "colata di cemento" fine a se stessa, soprattutto quando chi abita nei nuovi edifici gode di scuole, piste ciclabili e parchi pubblici, realizzati grazie alle imprese edili che si sono fatte carico delle opere di urbanizzazione, spesso molto onerose, che divengono patrimonio di quel territorio.

La sua azienda sta lavorando a un nuovo progetto edilizio nel centro di Bologna...

"Residenza Porta Saffi" è un intervento di riqualificazione che si svolge all'inizio di via Saffi. Si tratta di un'area in cui sorgeva un laboratorio di lattoneria, che è stato demolito

per realizzare una palazzina di nove appartamenti. La palazzina ospiterà trenta autorimesse, più di quelle previste a copertura delle persone che la abiteranno, in modo da poter soddisfare la diffusa richiesta di parcheggio in quella zona. Anche in questo caso possono esserci benefici per il territorio, per esempio perché viene ridotto il numero di automobili parcheggiate in strada. L'intervento verrà realizzato con una tecnologia innovativa, in classe A. È previsto un meccanismo di riscaldamento totalmente elettrico, per cui

per compensare i debiti derivati da consumi non adeguati.

Gli appartamenti avranno in dotazione cucine con elettrodomestici con piano a induzione, eliminando così il rischio che deriva dagli impianti a gas. Al piano terra, saranno realizzate colonnine per la ricarica dei veicoli elettrici, a beneficio non solo degli inquilini dell'edificio, ma anche dei loro ospiti. Anche questo è stato pensato nell'ottica di apportare un beneficio al territorio nel suo complesso.

Infine, nell'interrato, sarà realizza-



Rendering dell'intervento "Residenza Porta Saffi", Bologna

ogni appartamento avrà il proprio scambiatore idronico, la propria pompa di calore e il riscaldamento a pavimento. L'utilizzo del riscaldamento autonomo negli edifici con oltre quattro appartamenti, infatti, non è in direzione del risparmio energetico. Il riscaldamento centralizzato, d'altronde, comporta spese condominiali importanti. Per uscire da questa empasse abbiamo progettato una modalità di riscaldamento autonomo elettrico. Inoltre, sarà realizzato sul coperto della palazzina un impianto fotovoltaico, il cui utilizzo è destinato a ciascun singolo appartamento e non al condominio. Infatti, l'utilizzo del fotovoltaico a uso condominiale, di norma serve a produrre corrente da vendere a Enel

to un locale che ospiterà una lavandaia, con lavatrice e essiccatore di tipo industriale, grazie ai quali il ciclo di lavaggio si completerà in un'ora. Per farli funzionare è previsto il costo di un gettone, in modo da evitare spese condominiali che potrebbero portare a diatribe tra gli inquilini. Il servizio a gettoni sarà dotato di sistema di prenotazione online.

Quando si concluderanno i lavori?

Abbiamo appena iniziato e la consegna dell'immobile è prevista per la metà del 2016, anche se abbiamo già venduto qualche unità abitativa. Chi acquista prima, infatti, ha la possibilità di personalizzare l'appartamento, avvalendosi dei consigli dei nostri progettisti professionisti.



DANIELA DALLAVALLE
stilista e socia della *Daniela Dallavalle Spa*

Lungo il nostro viaggio per esplorare quali sono oggi "i seguaci della terra" (per riprendere il titolo di questo numero della rivista), siamo approdati alla Baracca sul Mare della stilista Daniela Dallavalle, a Carpi, nel cuore del distretto divenuto emblema di eccellenza nel tessile abbigliamento italiano. Più che una semplice stilista, lei è come l'artista che Leonardo da Vinci descriveva come colui che "gareggia con la natura" e "dà la vera notizia delle cose" scrivendo con il pennello: Daniela Dallavalle scrive con i suoi capi, perché ciascuno di essi racconta una storia, e lo fa con i colori della natura, ma soprattutto con il bianco, che prevale in tutte le sue collezioni. Bianca è anche la sede avveniristica e completamente indipendente dal punto di vista energetico, in cui la sua azienda, Daniela Dallavalle Spa, si è trasferita alla fine dello scorso anno: uno spazio di luce, in cui si respira aria di libertà, un vero e proprio capolavoro di architettura, dove, tra l'altro, vengono presentate le anteprime delle collezioni dedicate ai suoi tre figli Elisa, Riccardo e Eleonora Cavaletti, nonché la linea di home collection, Arte Pura.

Perché l'ha chiamata Baracca sul Mare?

Prima di tutto non volevo una sede da mostrare al mondo, ma un luogo di ospitalità, dove accogliere

LA BARACCA SUL MARE PER I SEGUACI DELLA TERRA

i clienti — i lovers, come li chiamo io — provenienti da tutto il pianeta, ma anche i vicini, i cittadini che vogliono organizzare incontri culturali e artistici e ciascuno che vuole avvicinarsi al mio lavoro, come gli studenti che collaborano al progetto Eco wedding promosso dall'istituto Vallauri, che sono venuti qui in febbraio. L'accoglienza e l'ospitalità sono nelle mie radici: i miei genitori avevano un'agenzia di rappresentanza nella moda a Carpi e la nostra casa era sempre frequentata da persone di tanti paesi e culture diverse. Noi stessi viaggiavamo ovunque, in lungo e in largo, e per chi viaggia l'ospitalità ha un'importanza fondamentale, penso che a ciascun viaggiatore piacerebbe trovare un posto in cui entrare senza tante formalità, proprio come una baracca. Non ho mai amato le convenzioni sociali, i conformismi, le mode. Le mie creazioni sono frutto dei viaggi e dell'incontro con la materia, le persone, la bellezza e tutto ciò che partecipa a un processo incessante di ricerca dell'unicità. Ciascuna cosa, ciascuno

di noi, racconta una storia e non ci sono individui di serie A e di serie B. Questa constatazione viene dal più grande dono che ho ricevuto dai miei genitori: l'umiltà dell'ascolto. Tutte le sere c'era una festa in onore di qualche cliente che veniva da lontano nella nostra casa e mia sorella e io, per quanto piccole, non potevamo lasciare la compagnia, non potevamo essere stanche, perché gli ospiti erano sacri. Poi, un bel giorno, fui costretta a lasciare il nido familiare per recarmi in Germania, dove un'azienda dei miei genitori aveva bisogno di me. Allora, mi dissi che anch'io un giorno avrei costruito un posto dove ospitare gente da tutto il mondo: la mia Baracca sul Mare così divenne il mio sogno.

Ma il sogno trovò l'occasione per scriversi solo in seguito al terremoto che ha colpito duramente la nostra terra nel maggio 2012. Quando mio padre ci portava in montagna, camminavamo, respiravamo, ascoltavamo e scopriamo tante cose, che ci facevano apprezzare la natura. Ma dopo il terremoto la terra

A sinistra:
La Baracca sul Mare
A destra: Daniela
Dallavalle



era diventata spaventosa e ce ne stavamo lontani da quelli che prima consideravamo i nostri nidi. È stato un momento difficile, finché un bel giorno mi sono detta: "Non posso vivere con la paura, bisogna che faccia pace con la terra". Questo voleva dire ascoltare quello che essa ci stava dicendo, capire come si stava trasformando l'ambiente e imparare a vivere insieme a ciò che muta, anziché considerarlo nemico. Così, con i miei tre figli, siamo stati per un giorno e mezzo seduti su una coperta in un prato: volevo ritrovare quell'emozione forte che nasce dal contatto con la natura ed eliminare il senso di avversità che regnava in noi per la paura delle scosse. Avevo deciso di non rientrare fino a quando non saremmo riusciti a ritrovare la vicinanza e l'amore per la natura, e così è stato. Proprio in quei giorni, il progetto della Baracca sul Mare è diventato un programma, che ha richiesto circa tre anni per giungere al suo compimento. Alcuni rimangono stupiti quando sentono la parola "baracca", ma è un termine presente

nella morfologia della maggior parte delle lingue indoeuropee.

E il mare?

Quando mio padre ci portava in montagna, arrivati sulle vette, si apriva davanti a noi un orizzonte lontanissimo, dove io immaginavo di vedere il mare: il mare è il sogno da raggiungere con sacrificio. E credo che ciascuno abbia un sogno che coltiva, magari inconsciamente: è ciò che lo spinge a salire, anche quando la difficoltà sembra insormontabile.

Lei diceva che i miei capi raccontano, ma anche le persone hanno qualcosa da raccontare e la Baracca sul Mare è nata per ascoltare, un po' come facevo da bambina, le storie di chi viene a trovarmi, perché il vero commercio è questo, è quello scambio per cui ciascuno dà qualcosa che non si esaurisce con il prodotto venduto: più che vendere e acquistare, a me piace dire che nel commercio si tratta di spostare un oggetto da una persona all'altra, da un luogo all'altro, ciò che conta è vedere la persona sorridere e raccontarmi la sua storia, così come un capo racconta la propria e io racconto la mia. La base delle mie creazioni sta qui, nella curiosità che mi ha accompagnato fin da bambina, quando mia madre portava me e mia sorella alla scoperta dei luoghi

più lontani e impensati. Dell'India, per esempio, ricordo quella volta in cui siamo state invitate a una festa e abbiamo visto persone nude che vivevano sugli alberi.

Sarebbe interessante narrare le sue avventure e in che modo le impressioni dei viaggi entrano nelle sue invenzioni...

Mia madre ci portava spesso nelle grandi metropoli, dove incontravamo di tutto: dalla miseria più nera agli ambienti artistici più raffinati, sempre comunque in mezzo alle persone. È stato un regalo non indifferente.

Oltre alle avventure di viaggio, lei poi ha intrapreso quella imprenditoriale...

Non fu facile per me lasciare il nido, tanto più se pensavo a quanto mi avevano dato i miei genitori: la valigia bianca che si vede all'entrata della Baracca, nello spazio che ho chiamato "la deriva", rappresenta bene quel momento. Ma credo che sia stato utile allora, come lo è tuttora, l'incontro fra il rigore teutonico (insito nella cultura di mia madre, tedesca), da una parte, e il gusto per l'arte e l'invenzione (che veniva da mio padre, italiano), dall'altra. La mia avventura attuale però è anche frutto di una condivisione con mio marito, Giuliano Cavaletti, che da trent'anni mi sostiene in ciascuna fase dello sviluppo, e con i miei collaboratori, che interello sempre prima di prendere decisioni importanti, perché sono loro poi a lavorare costantemente per dare operatività e concretezza ai progetti. E devo dire che posso constatare in ciascun collaboratore quelle doti fantastiche che distinguono gli italiani, come la capacità di ingegnarsi per trovare sempre nuove soluzioni e invenzioni.

Come si può capire dalle mie parole, amo l'Italia, perché è un concentrato di meraviglie: le persone, il cibo, l'arte, il paesaggio, la letteratura, la musica e tante eccellenze. Tutte cose però che spesso gli italiani non valorizzano abbastanza o di cui si accorgono solo quando vanno all'estero, mentre in patria rischiano di limitare la propria percezione ai mille problemi e alle mille difficoltà, non ultima la burocrazia, che grava sulle imprese e sui cittadini, fino al punto da fare dimenticare loro il patrimonio che hanno in mano e che potrebbe essere la principale fonte della loro ricchezza. Questo è un messaggio forte che vorrei dare a tante persone e a tante aziende.

libreria Il secondo rinascimento

quando
la lettura
è un piacere

Vieni a trovarci a Bologna, in via Porta Nova 1/A
tel. 051 228800 - info@ilsecondorinascimento.it

LA RARITÀ DEL TEMPO

La gioielleria Ferdinando Veronesi e Figli, nata nel lontano 1893 a Bologna, risiede dal 1922 nella storica sede al n. 4 di piazza Maggiore e, già nel 1939, avvia il sodalizio tuttora in corso con la prestigiosa Manifattura orologiera Patek Philippe...

A Ginevra, in quello stesso anno, la Patek Philippe festeggiava i primi cento anni della propria storia. Dal 1932 la famiglia Stern, già fornitrice di quadranti della Patek Philippe, era subentrata nella proprietà della Manifattura, con l'impegno di conservarne e svilupparne i valori.

Poiché, nel 1939, l'orologeria Coli di Bologna aveva cessato l'attività per mancanza di eredi, fino ad allora concessionaria della Patek Philippe, la nostra Gioielleria fu scelta per proporre i preziosi segnatempo della casa ginevrina.

Celebre fu la collezione Calatrava, tuttora emblema della classicità per il suo stile ispirato alla corrente estetica Bauhaus, e, nel 1933, la realizzazione dell'orologio da tasca con più complicazioni, Graves, superato solo nel 1989 da un altro Patek Philippe, il Calibro 89, con ben 33 complicazioni, record mondiale tuttora ineguagliato.

L'anno scorso avete festeggiato con Patek Philippe i settantacinque anni di collaborazione, che prosegue di generazione in generazione fra Thierry Stern, presidente di Patek Philippe, e i fratelli Marco e Paolo Veronesi, pronipoti di Ferdinando Veronesi. Come avete festeggiato la ricorrenza?

Per celebrare questo importante anniversario, Patek Philippe ha prodotto per noi un orologio spe-

ciale: un cronografo in oro bianco in esemplare unico con il numero 75 evidenziato in rosso sul quadrante nella scala pulsometrica.

Siamo orgogliosi del rapporto personale che lega le nostre famiglie e conserveremo questo orologio fra i ricordi più preziosi. La storia della Patek Philippe rende unici i suoi orologi.

Nata dalla società fra il nobile polacco Antoine Norbert de Patek, che aveva il progetto imprenditoriale di realizzare a Ginevra i segnatempo più belli e prestigiosi, e il geniale orologiaio francese Jean-Adrien Philippe, inventore di un innovativo meccanismo che consentiva di caricare e mettere all'ora l'orologio senza dover usare la chiavetta esterna, ha conservato nel proprio Dna i valori di un'arte orologiera che mostra come sia sottile il confine fra l'ingegno della meccanica e l'opera d'arte.

I suoi valori, costruiti in 175 anni di storia, sono ancora oggi costituiti dalla tradizione di un'esperienza che ha sempre puntato alla qualità e al lavoro fatto a regola d'arte.

Fra questi valori c'è anche lo spirito d'innovazione, ben rappresentato dai numerosi brevetti, diventati tappe e conquiste fondamentali dell'orologeria stessa. Patek Philippe ha sempre investito nella ricerca continua e utopistica della perfezione estetica al pari di quella meccanica.

Non a caso le sue creazioni sono talmente uniche e preziose da costituire un investimento sicuro e redditizio. Il valore dei suoi orologi è quello degli oggetti rari, che non si posseggono mai completamente perché custoditi per essere trasmessi alle generazioni future. Proprio per preservare questo bene, Patek Philippe offre un impeccabile servizio di assistenza.

Di questa tradizione è testimone il Patek Philippe Museum, situato nel quartiere ginevrino di Plainpalais, che non solo raccoglie una collezione unica al mondo di segnatempo che raccontano cinquecento anni di storia orologiera, ma propone anche una favolosa selezione di capolavori nati nei laboratori della Manifattura nel corso degli ultimi 175 anni.





LA TUA SQUADRA VINCENTE!



Facciamo anche servizio di portierato

Via Del Fonditore, 3 - Bologna

Tel. 051.6010672 - Fax 051.6022275

www.realclean.it – e-mail: info@realclean.it



GIULIO PASTORE
direttore generale Maserati S.p.A. per l'Europa

MASERATI: L'ELEGANZA E LA BELLEZZA PER IL RINASCIMENTO DELL'ITALIA

*Taglio del nastro per il Tridente Club di Modena:
tra le due vallette, da sin.
il Sindaco Gian Carlo
Muzzarelli, Francesco
Stanguellini, Antonio
Barbieri, Elena Santarelli e
Giulio Pastore*

Il 22 gennaio scorso, all'inaugurazione del Tridente Club, la nuova concessionaria Maserati di Modena – che si è svolta con l'intervento del sindaco, Gian Carlo Muzzarelli, della show girl Elena Santarelli e di oltre quattrocento ospiti illustri –, lei ha sottolineato la scelta non casuale di affidarsi a un team di imprenditori come quello costituito dalle famiglie Barbieri e Stanguellini...

La scelta della concessionaria di Modena è stata ancora più ponderata e vagliata di altre, perché è nel cuore della Motor Valley, è la città in cui ha sede la Maserati ed è sotto i riflettori di tutti. Quindi era importante affidarsi a un partner come il Tridente Club, che unisce due tra le più esperte e storiche famiglie di imprenditori modenese dell'auto: Antonio Barbieri, con una lunga tradizione e passione per le auto, noto come uno dei più stimati concessionari BMW in Italia, e Francesco Stanguellini, storico marchio modenese, un tempo costruttore in proprio di vetture da corsa e di piccole serie, da sempre legato a Fiat. Inoltre, sono stati i primi ad avere fiducia estrema nel nostro brand, quando ancora erano lontani i risultati eccezionali che sarebbero arrivati nel 2014, con 36 mila auto vendute.

Questi risultati sono dovuti a qualche strategia in particolare?

Una Maserati ha sempre avuto un prezzo superiore ai 100 mila euro, ma, per realizzare il nuovo programma

che prevede un incremento delle vendite pari a 75 mila vetture l'anno nel 2018, abbiamo pensato di creare un modello di Ghibli che, pur mantenendo l'esclusività, potesse essere acquistata a 68 mila euro, un prezzo accessibile a molti manager e imprenditori.

Era fondamentale entrare in una fascia di mercato che, specialmente in Europa, si è venuta a creare innegabilmente in seguito alla crisi: mentre il mercato di alta e altissima gamma è rimasto pressoché invariato, quello dei clienti che potevano spendere 100 mila euro si è contratto, sia per la minore disponibilità economica, sia per la tendenza a non ostentare, che oggi si sta diffondendo un po' ovunque. E forse la Maserati, fra le auto considerate di lusso, è quella che può vantare maggiormente un'eleganza e una bellezza non ostentate, come la nostra clientela: riservata e ricca di valori non effimeri.

A proposito di valori, la Maserati ha deciso di mantenere in Italia la produzione, perché il made in Italy è un valore aggiunto riconosciuto in tutto il mondo...

Non solo per questo, ma anche perché la scelta di rimanere in Italia incide dal punto di vista sociale: le 36 mila vetture prodotte l'anno scorso o le future 75 mila, le migliaia di SUV e Levante 70 che verranno prodotte si traducono in occupazione per il nostro paese, e questo proprio in un periodo in cui molti gruppi erano e

sono costretti a licenziare. La nostra crescita, inoltre, ha comportato una ripresa dell'indotto, con il rilancio di tante piccole e medie aziende che sono sempre state la ricchezza del nostro tessuto economico.

È importante dare questo messaggio, dire che in Italia ci sono realtà industriali che funzionano, e noi siamo una di queste.

Anche questa è la responsabilità sociale d'impresa: pensare in Italia e produrre in Italia, nonostante il costo del lavoro sia più alto. Ma quanto vale poter dire che tutti i processi della filiera produttiva di ciascuna Maserati sono frutto dell'ingegno e del patrimonio d'eccellenza tecnica made in Italy?

Come movimento del secondo rinascimento abbiamo tutto l'interesse a valorizzare la mano italiana, che è anche il cervello...

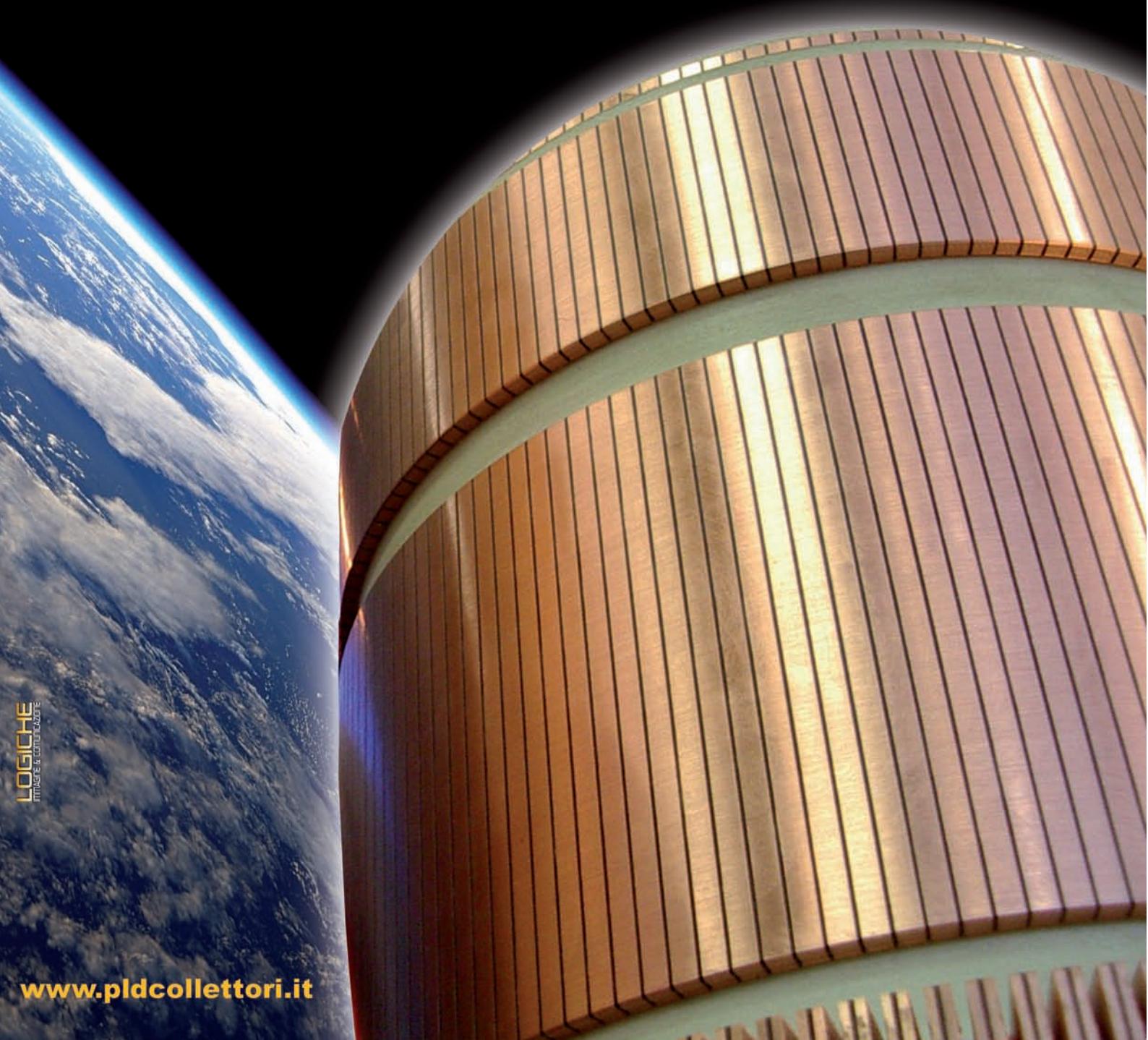
Dal turismo all'industria, le eccellenze dell'Italia non si contano, quindi dobbiamo valorizzarle e, se un secondo rinascimento dev'esserci, l'Italia ne è la patria.

Sono molto importanti le sue parole, perché spezzano una lancia a favore degli investimenti: considerare che le dice uno dei massimi esponenti di una grande casa come la vostra, con un progetto e un programma di ampio respiro, aumenta quel clima di fiducia che occorre per scommettere sempre più sull'avvenire del nostro paese.

PLD COLLETTORI

DALLA
GRANDE
INDUSTRIA

AL SERVICE





GIANNI TAGLIAVINI
Fleet Sales Manager, Volkswagen Financial Services Italy

COM'È CAMBIATA LA MOBILITÀ PER LE GRANDI AZIENDE

Già nel 2001, Jeremy Rifkin, in un'intervista pubblicata sul nostro giornale (n. 1), annunciava che, nell'era dell'accesso, il mercato sarebbe cambiato al punto che ciascuno avrebbe pagato per il tempo d'utilizzo di un oggetto, non più per il suo possesso. Che cosa può dirci di questa tendenza nel settore dell'automobile, a partire dalla sua esperienza come responsabile del servizio noleggio a lungo termine del Gruppo Volkswagen Financial Services Italia, che attualmente ha un parco di 23.500 auto noleggiate?

In Italia, il processo è stato abbastanza lento perché noi italiani siamo abituati a essere proprietari di un bene. Oggi però sta crescendo la consapevolezza che, se aumenta la richiesta di servizi di assicurazione e manutenzione da parte di chi acquista un'auto, è preferibile un prodotto come il noleggio, che ha costi più certi e una maggiore semplificazione delle pratiche burocratiche. Ma ci sono voluti molti anni: soprattutto nelle grandi aziende – con flotte che vanno dalle cinquanta alle mille vetture noleggiate –, qualche decennio fa c'erano organizzazioni interne che gestivano il servizio di acquisto e noleggio delle auto per i dirigenti ed era arduo superare la barriera che opponevano verso organizzazioni esterne. Oggi invece i grandi gruppi stanno andando sempre più verso l'outsourcing e per i privati è diventato normale noleggiare persino i computer e i telefoni cellulari.

Com'è cambiata la mobilità per le grandi aziende, in seguito alla crisi economica?

In questi anni, le imprese hanno colto l'occasione per riorganizzarsi, ridurre i costi e il numero di dirigenti e personale che ricevono le vetture. Inoltre, ha preso piede l'attenzione al contenimento dell'emissione di CO₂, anche perché incide sui costi. Pur continuando a dare al dirigente una macchina comoda, grande, con tutte le possibili dotazioni di sicurezza, l'azienda ha sviluppato una particolare attenzione alla cilindrata.

Tuttavia, alla riduzione del parco macchine da parte delle grandi aziende è seguito un incremento del numero di aziende più piccole che prediligono sempre più la logica dell'utilizzo a quella della proprietà.

In un mercato che è letteralmente crollato in questi anni – da 2.800.000 auto vendute nel 2008 alle attuali 1.300.000 –, tornando ai valori del 1970, il mercato del noleggio si è mantenuto stabile, anzi, sono aumentate le fasce di clienti che ricorrono a questo servizio e, alle piccole aziende, si sono aggiunti i professionisti.

Quali sono le soluzioni che offre il vostro Gruppo in tema di mobilità?

Tutti coloro che noleggiano le vetture appartenenti al Gruppo Volkswagen hanno la sicurezza di trovare assistenza completa e immediata, grazie alla rete capillare dei nostri centri specializzati. La durata del contratto è libero e va da uno a cinque anni. Noleggiare in concessionaria è come acquistare una macchina nuova, può essere personalizzata nella maniera più ampia, ma, a dif-

ferenza di un'auto nuova, viene consegnata completa delle coperture assicurative e viene fornita di tutta la manutenzione ordinaria e straordinaria: dal ricambio delle lampadine a quello dei tergilustrini, al cambio olio e pneumatici, comprese le gomme termiche. Il soccorso stradale 24 ore su 24, sette giorni su sette, in Italia e all'estero, e l'auto sostitutiva completano i servizi sulla mobilità per tutti i tipi di clienti.

Ma ciò che ci differenzia nettamente dagli altri fornitori è la *Fleet solution*, un prodotto dedicato alle grandi aziende, che ci consente di offrire un noleggio più flessibile, più chiaro e più trasparente. La difficoltà del cliente è sempre stata quella di capire in anticipo quale sia la giusta durata e il numero di chilometri da indicare nel contratto: grazie all'idea di un nostro responsabile interno, appassionato di numeri, abbiamo costruito una matrice, che ci permette di rendere trasparenti per il cliente tutte le parti di costo (canone, durata, chilometraggio). Il cliente è libero di restituire la macchina quando vuole, senza penali per l'anticipata chiusura, ma nel momento in cui si chiude il contratto, subito o alla naturale scadenza, si applica esattamente il canone che avrebbe pagato fin dall'inizio se avesse scelto la durata giusta.

Con questo prodotto, l'azienda deve accettare di avere per ciascun contratto un incasso inferiore a quello che i clienti pagano per questi errori di chilometraggio, ma ciò che perde in competitività lo guadagna nel rapporto con il cliente.

A questo proposito, quali sono i risultati della vostra customer satisfaction?

L'associazione NYSE, nella sua indagine trimestrale sui servizi di noleggio, chiede ai clienti di valutare le aree di servizio a cui danno maggiore importanza: al primo posto non c'è il prezzo, ma la semplicità di comunicazione. Ebbene, noi siamo vincenti in questo senso, perché, a differenza di molti nostri competitors, che utilizzano il centralino automatico decentralizzato in vari paesi, noi riduciamo notevolmente i tempi per arrivare a parlare con la persona interessata. Ridurre il tempo per risolvere velocemente un problema, con i ritmi di lavoro della società odierna, è un vantaggio assoluto che va ben oltre qualsiasi risparmio immediato.



DANIELE PASSINI

presidente di SACA soc. coop. a.r.l., Bologna, e presidente di Confcooperative Bologna

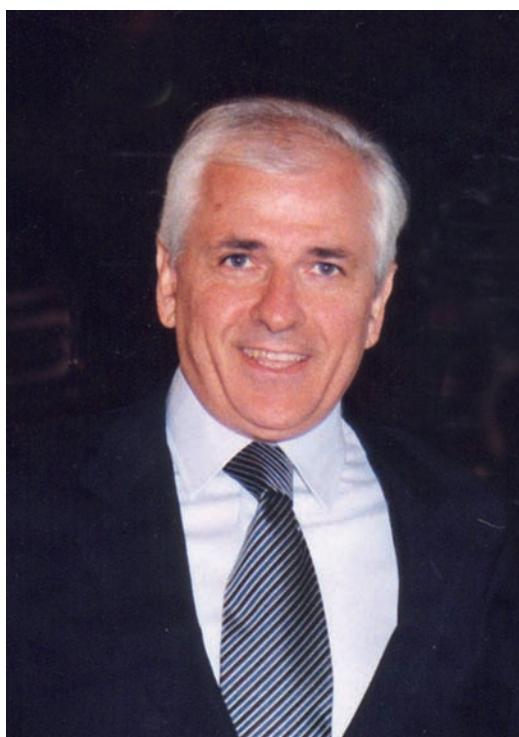
L'EFFICIENZA DEL TRASPORTO PRIVATO PER L'AMBIENTE

Nel 1972 lei è stato fra i fondatori della Cooperativa Saca, che si è costituita grazie all'intraprendenza dei nove soci iniziali, per offrire un servizio di trasporto privato fra i più innovativi in ambito nazionale, al punto che oggi, non solo conta oltre duecento soci partecipanti, ma è partner prezioso del trasporto pubblico regionale. Come siete giunti a questi risultati?

La mia avventura è incominciata negli anni '70 con alcuni soci nel settore dei trasporti con servizio di noleggio con conducente di auto e poi anche di pullman, questi ultimi dedicati prevalentemente al settore turistico, fino a quello di scuolabus, ma si trattava di servizi a mercato, quindi non contribuiti dal pubblico. In quegli anni, non si poteva parlare ancora di trasporto pubblico perché non esisteva, ma c'era chi sosteneva la tesi che il diritto alla mobilità, sancito dalla Costituzione, poteva essere garantito solamente dal pubblico. Pertanto, fu avviata

la pubblicizzazione delle aziende private.

Negli anni '90, però, questa logica fu messa in questione, anche perché il trasporto pubblico comportava



Daniele Passini

ingenti risorse economiche. Fu allora che venne avviata la politica di esternalizzare e privatizzare il trasporto pubblico. Dal 1994 la nostra Cooperativa ha esteso i suoi servizi nell'ambito del trasporto pubblico, come azienda privata, facendo un percorso professionale che ci ha consentito di conquistare progressivamente nuove quote di mercato in segmenti di attività estremamente interessanti.

Trasportare bambini con gli scuolabus, per esempio, è il servizio più delicato nell'ambito del trasporto di persone. Oggi, siamo un'azienda specializzata anche nel trasporto pubblico locale. Questo tipo di servizio, proprio perché effettuato da privati, costa meno rispetto a quello pubblico, è di qualità più elevata e si traduce in un risparmio di circa 33 milioni di euro per l'azienda pubblica, dal momento che noi eserciamo 25 dei 112 milioni di km finanziati dalla Regione. Per cui ci troviamo in una situazione nella quale quanto più la Regione esternalizza, tanto più il settore pubblico riduce i cosiddetti costi cessanti. Se la Costituzione dice che la mobilità è un diritto, questo vale per chi abita a Bologna, ma anche per chi, per esempio, risiede nelle zone

montane, per questo è vincente rilanciare la politica delle privatizzazioni. Occorre che la Regione consenta di esternalizzare più servizi alle aziende private, con particolare riferimento a quelli extraurbani. In tal modo anche il trasporto pubblico locale avrebbe la possibilità d'investire in nuovi automezzi, rendendo più efficiente il servizio e quindi registrando incassi maggiori.

Come avete evitato l'assorbimento da parte dell'azienda pubblica?

Siamo sempre stati molto più competitivi e facciamo scelte industriali che il settore pubblico non fa. Tra queste, una è senz'altro quella del rinnovo costante del parco automezzi di nostra proprietà, che induce l'utenza a scegliersi per la qualità nell'offerta. Investire in automezzi più nuovi vuol dire ridurre i costi della manutenzione. La vettusta media dei nostri automezzi è di sette anni, mentre quella dei mezzi di proprietà pubblica è di quattordici. E, poiché stiamo parlando di medie, alcuni di questi ultimi hanno un'età di ventidue anni ed è facile immaginare che la loro manutenzione sia molto onerosa. Nella nostra regione il trasporto privato ha dato senza dubbio un notevole contributo tale da aver comportato l'aumento dell'efficienza e una serie di trasformazioni anche in quello pubblico, che anzi è stato quasi costretto a stare al passo della concorrenza. Dal momento che il cittadino ha la possibilità di scegliere fra diversi servizi, è chiaro che tenderà a propendere per quelli che gli garantiscono maggiore efficienza. Pertanto, il pubblico non può che organizzarsi per non perdere utenti e quote di mercato. L'Azienda Trasporti di Bologna, per esempio, soprattutto negli ultimi tempi ha fatto scelte industriali importanti. I mezzi a metano in dotazione, per esempio, non ci sono in nessun'altra città italiana e forse neanche in Europa. Resta il fatto però che, a fronte di questi nuovi mezzi, a Bologna ci sono ancora molti autobus vetusti. Allora bisogna affrontare il problema dell'inquinamento, considerato che da decenni ciascun cittadino investe nei trasporti ogni volta che compra il biglietto per l'autobus. Occorre chiedersi se il problema dell'inquinamento sia dovuto



L'attenzione all'ambiente di SACA per servizi privati "dedicati" è testimoniata dall'utilizzo di moderni mezzi di trasporto, tra i quali un mezzo elettrico (foto in apertura) assolutamente privo di emissioni inquinanti

effettivamente alle automobili oppure all'assenza di manutenzione e d'investimento nell'innovazione dei mezzi pubblici. Oggi abbiamo tecnologie straordinarie per la prevenzione dell'inquinamento, come dimostra il caso delle automobili di ultima generazione, dotate di dispositivo antinquinamento Euro 6 che riduce l'inquinamento praticamente a zero. Nel momento in cui il cittadino acquista questa tipologia di macchine, si abbattono anche i costi di manutenzione dei mezzi di trasporto pubblico, che si ridurrebbero al minimo con l'acquisto di autobus Euro 6. La logica industriale, ma anche il buon senso, prevedono di passare dalla gestione della spesa corrente, costituita anche dalle manutenzioni, agli investimenti. Il settore pubblico, grazie all'efficienza delle aziende private, ha incominciato a capire anche l'importanza di integrare diverse tipologie di servizi. Ma chiediamoci perché solamente il 9 per cento dei cittadini dell'Emilia Romagna utilizza il trasporto pubblico, anche se in Italia la media è addirittura più bassa. Una maggiore integrazione, per esempio fra i trasporti ferroviari e quelli su gomma, potrebbe fare aumentare questa percentuale. Faccio un esempio. Un cittadino che al mattino si reca in treno da Sasso

Marconi alla stazione centrale di Bologna, impiega la metà del tempo rispetto al viaggio in bus o in auto sullo stesso tragitto. Ma, una volta giunto in stazione, impiega ulteriore tempo per raggiungere altre zone della città. Quando dico che occorre mettere in rete i sistemi di trasporto intendo che serve sinergia e integrazione tra questi sistemi, come peraltro avviene nei paesi europei tecnologicamente più avanzati.

Secondo la sua esperienza, qual è l'offerta di servizi di mobilità che occorre in questo momento?

Se noi parliamo di servizi suburbani, interurbani o extraurbani, si può intervenire studiando i flussi di spostamento delle persone, dopodiché non sarà difficile fare progetti di mobilità che siano efficaci ed efficienti. Il problema è un altro ed è costituito dai centri storici, in particolare per quello di Bologna non è stata avviata una vera politica di rilancio. Non si può chiudere il transito durante il sabato e la domenica senza offrire strumenti al cittadino che lo rendano effettivamente fruibile da un capo all'altro. Inoltre è necessario che possa essere attraversato da mezzi, ma in maniera diversa da com'è attualmente. Si può discutere se siano vetture elettriche o un maggior numero di autobus elettrici, ma occorre creare le condizioni per andare da un punto all'altro della città con servizi di collegamento. Oggi nessuno ha ancora fatto ipotesi per risolvere in modo professionale la questione di quali siano gli aspetti su cui puntare per il rilancio di Bologna.

BRUNO CONTI

presidente di Sefa Holding Group S.p.A., Bologna

LA QUALITÀ DELL'IMPRESA, DELLA TERRA, DELLA VITA

Sin dalla prima metà del XIX secolo l'industria siderurgica è stato il motore dello sviluppo economico del paese, che nel 1950 contava 210 aziende nel settore per un totale di oltre duecento stabilimenti. Attraverso la sua testimonianza, negli scorsi numeri della rivista, abbiamo esplorato le immense implicazioni della siderurgia nella vita dei cittadini. Ma oggi la siderurgia è ancora un indice di sviluppo dell'Italia?

Dal 1996, quando il nostro Gruppo ha acquistato una storica azienda meccanica toscana, ciascuna settimana percorro l'Autostrada del Sole, nel tratto tra Firenze e Bologna. Ebbene, fino al 2006, viaggiando in autostrada era facile imbattersi in lunghe file di camion, mentre oggi se ne vedono appena duecento in un'ora. Qualche giorno fa, mentre percorrevo l'autostrada in direzione di Imola, in appena 40 chilometri ho incontrato un solo camion, che peraltro trasportava travi in ferro. Proviamo a pensare alla quantità dei beni industriali che si spostano. La maggior parte dei camion trasportano merci al dettaglio che arrivano dall'estero e sono destinate a poli di smistamento come gli interporti. Si tratta di beni di consumo, non di beni industriali. La siderurgia è perciò un indicatore economico che registra se la situazione è grave, difficile o in ripresa. Oggi, la nostra siderurgia è in difficoltà. L'import è in aumento e gli impianti industriali del paese non lavorano come potrebbero. Inoltre, il costo orario del lavoro manifatturiero è fra i più bassi d'Europa e a questo si aggiungono la crisi dei consumi e i costi di una burocrazia che contribuisce allo stallo nella produzione di ricchezza.

In Italia ci sono ancora impianti siderurgici, ma nella maggior parte dei casi si tratta di impianti di trasformazione, non di impianti fusori. Inoltre, alcune fasi del processo di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finale, non si svolgono più nel nostro paese. Rispetto al 2002, la produzione siderurgica è calata del 15 per cento.

L'industria è spesso intesa come la cau-

nanziari di nostri noti connazionali. Gli imprenditori che producono ricchezza lavorano insieme ai loro collaboratori e hanno davanti agli occhi tutti i giorni il disequilibrio causato da politiche sbagliate. A Bologna, ad esempio ci sono famiglie con un reddito mensile di 1300 euro che pagano 600 euro per la mensa scolastica del figlio.

L'industria e l'agricoltura devono convivere, ma di sola terra non si vive. Gli ultimi settant'anni lo hanno dimostrato. I danni che l'industria ha causato all'ambiente dipendono dall'egoismo dell'uomo e dalla sua incapacità di amministrare i territori. In Austria convivono meravigliose foreste e importanti acciaierie e vengono regole comuni che consentono di controllare l'inquinamento. Senza un equilibrio tra produzione e ambiente non si può pensare a nessuno sviluppo, anche in termini di servizi per i cittadini. È bene ricordare che l'80 per cento degli italiani era analfabeta quando ancora non c'era l'industria.

Il settore siderurgico ha dato un contributo rilevante al miglioramento della qualità della vita dei cittadini. Se oggi utilizziamo le macchine automatiche è grazie alla siderurgia e con la meccanizzazione anche l'agricoltura si è sviluppata, contribuendo a diminuire la fatica degli agricoltori e a produrre

di più per tutti. Se vogliamo un paese moderno e civile, che investa in scuola, sanità e cultura, se vogliamo avere più tempo libero, dobbiamo capire che lo sviluppo dell'industria siderurgica e meccanica è fondamentale. Oggi, in Italia utilizziamo treni capaci di farci arrivare da Bologna a Milano in un'ora e questo risultato è stato possibile grazie al lavoro comune di siderurgia, meccanica e elettronica. Occorre però la decisione politica di far convivere l'una e l'altra, è la scelta che deve fare un paese per assicurare trasporti e infrastrutture ai suoi cittadini. Se c'è questa decisione, non si tratta più di evitare il consumo



Bruno Conti

sa principale dell'inquinamento ambientale...

L'ambiente deve essere tutelato, ma questa tutela non può essere ottenuta contrapponendo l'industria e ignorando il benessere che essa apporta al paese. Questo benessere comprende anche aspetti ambientali, per questo occorre che sia distribuito. Negli ultimi venti anni in pochi hanno beneficiato di molta ricchezza e non erano certo gli imprenditori del manifatturiero, come dimostrano i recenti fatti di cronaca delle banche d'Oltralpe, mete preferite di interi patrimoni fi-



Interno di un capannone della Sefa Holding Group S.p.A.

di terra, ma di assicurare prosperità e salute per le genti che la abitano. L'equilibrio si trova con il rilancio delle industrie che ci sono e incentivando i territori vocati a queste. Il caso Ferrero lo dimostra. Ci sono altri casi, nelle valli e in altri contesti ambientali, in cui si può constatare che le industrie manifatturiere contribuiscono al mantenimento del territorio. Immaginiamo la zona di Cuneo, e di Alba in particolare, cosa sarebbero state senza Ferrero. Le zone montane dei nostri Appennini per esempio sono disagiate a causa dell'abbandono delle terre per la mancanza di imprese. A San Leo, in provincia di Rimini, c'erano tre o quattro mulini ad acqua ora abbandonati, in cui si trasformava il grano che serviva per uomini e animali. Se ci fossero imprese in questi territori, si farebbero le manutenzioni alle strade, evitando disastri ambientali. È proprio l'impresa che garantisce l'equilibrio dell'ambiente. Certo, l'impresa sana non quella che punta alla sopravvivenza e pensa di garantirsi dividendo i suoi profitti con il politico di turno.

Producendo si possono anche inventare prodotti meno inquinanti. Producendo si può sbagliare, ma si

può anche migliorare la qualità della vita. Stando fermi non si sbaglia, ma non si fa innovazione e non si dà un apporto alla civiltà. Noi abbiamo un bellissimo esempio di sviluppo industriale, che è quello del polo emiliano del biomedicale grazie al quale si sono sviluppate e diffuse intelligenze tecniche che hanno inciso non solo in Italia, ma in Europa e nel mondo. Le attività produttive che apportano beneficio al territorio sono quelle che sollecitano lo sviluppo di altre attività e producono un effetto moltiplicatore.

Senza contare, infine, che lo sviluppo delle imprese assicura al paese una forza politica più incisiva anche in Europa. La Germania è la dimostrazione che grazie allo sviluppo industriale si conquista una potenza politica. Le vere guerre oggi si combattono con l'industrializzazione e la produzione.

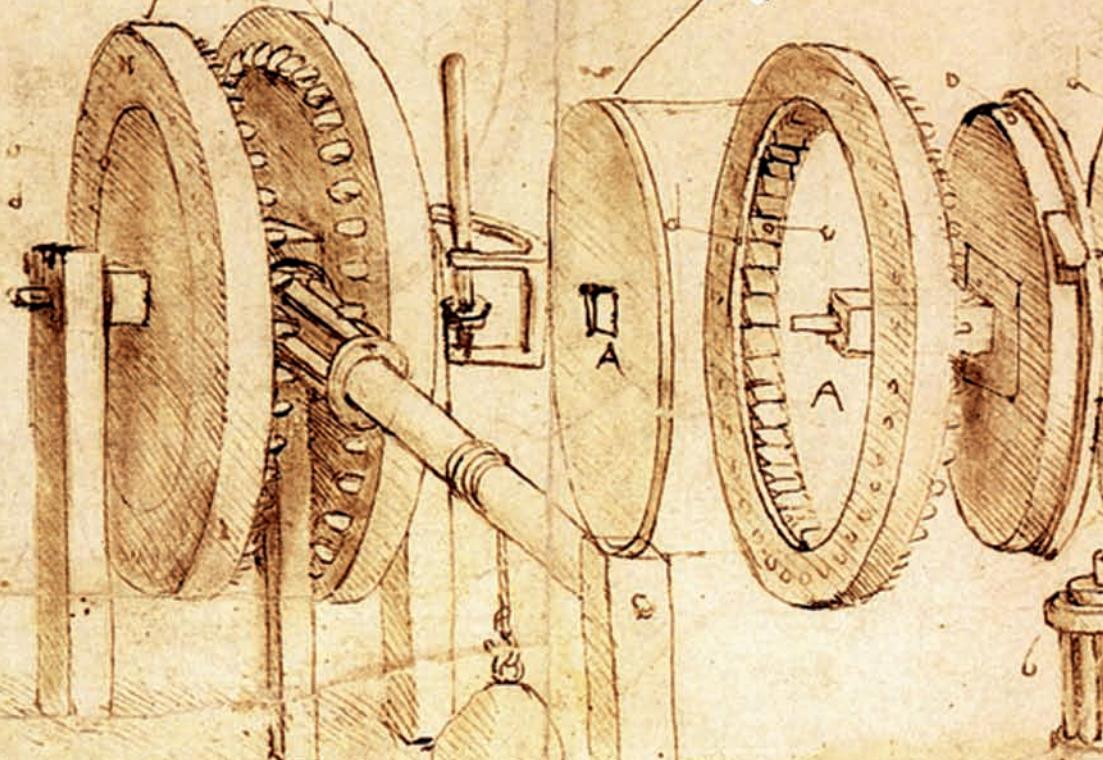
Lei ha citato il caso Ferrero, quanta meccanica c'è dentro a un cucchiaino di Nutella?

Ferrero Spa è un'industria dolciaria, ma è prima di tutto un'industria meccanica. Il cervello dell'azienda è nella meccanica e Michele Ferrero ne ha fatto un oggetto di perfezio-

ne assoluta. Non a caso è all'interno della più grande azienda dolciaria italiana il suo polo metalmeccanico, Ferrero Ingegneria, in cui vengono progettati e realizzati macchinari e linee produttive che l'azienda di Alba utilizza negli stabilimenti sparsi nel mondo. La tecnologia utilizzata è diversa per ciascun prodotto. Per mettere una nocciolina dentro a un Ferrero Rocher o per mettere la sorpresa dentro all'ovetto Kinder, per esempio, occorrono ricerca e macchinari avanzatissimi. La riuscita del settore agroalimentare dipende dalla ricerca e dall'innovazione tecnologica e la meccanica è una base importantissima. Anche nella selezione delle mele o per assicurare l'igiene delle carni sono essenziali la meccanica e la scelta dei metalli che si adoperano, che vanno da quelli a matrice inossidabile fino alle leghe speciali come il titanio. Dove c'è bisogno di garantire asetticità totale occorre utilizzare, fra gli altri, il titanio e gli acciai. La scelta dei metalli è fondamentale. Quante volte abbiamo visto impianti di lavorazione di pomodori che non funzionavano bene a causa dell'elevata capacità corrosiva di questi ortaggi, tale da intaccare anche i metalli.

TracMec

CI SONO COSE CHE LASCIANO IL SEGNO



E IL NOSTRO PROGETTISTA È STRAORDINARIO!

TracMec Srl - Mordano (BO) - Via S. S. 610 Selice 10/C
Tel. 0542.58.950 - www.tracmec.com - sales.dept@tracmec.com

IL CINGOLATO CHE NON DANNEGGIA LA TERRA

Quest'anno TracMec compie i suoi primi dieci anni di attività, ma il suo patrimonio culturale è costituito da diversi decenni...

La mia attività nel settore dei mezzi cingolati è incominciata nel 1997, ma in Emilia Romagna c'è una lunga tradizione in questo ambito. Negli anni sessanta, per esempio, sono stati prodotti i primi cingolati, ma il loro utilizzo in modo rilevante è avvenuto solamente negli anni Ottanta. Proprio a Imola operava una delle aziende più importanti d'Europa nella produzione di escavatori, gommati e cingolati, era il Gruppo Benati. Oggi purtroppo abbiamo perso questo primato, ma c'è ancora chi lavora nel settore con una qualità assoluta.

I cingolati che voi producete sono utilizzati anche negli ambiti agricolo e forestale...

Il cingolato è una macchina che consente di avere una pressione specifica sul suolo, limitata rispetto a quella delle macchine gommate. Per un cingolato la superficie a contatto con il suolo è molto più ampia, il che significa che la pressione esercitata sul terreno è più ridotta. Questo è utile in ambito agricolo perché contribuisce a non danneggiare il terreno. È il caso del cingolato basculante, che recentemente abbiamo venduto alla guardia forestale tedesca.

Il cingolato è una macchina che si colloca nella parte inferiore di un altro mezzo meccanico. Di solito le due macchine sono fissate in

modo che una segua perfettamente l'andamento dell'altra. Se occorre tagliare un albero, invece, la parte inferiore della macchina deve poter stare perfettamente a contatto con il suolo in pendenza, mentre quella superiore deve rimanere perpendicolare al terreno. A questo serve il cingolato mobile o basculante. Si tratta di escavatori cingolati modificati, con un braccio particolare sul quale sono fissate una specie di pinza, che afferra l'albero alla base, e



Maurizio Venara

una sega, che lo taglia. In un secondo momento il tronco viene appoggiato al suolo dalla pinza e la sega ne taglia le brocche. La pinza, poi, lo solleva per sistemarlo sul camion che lo trasporterà altrove. Un'operazione di questo tipo dura circa due minuti e mezzo per un albero di 30 metri.

Quali sono i progetti di TracMec?

Stiamo sondando la frontiera dei carri anfibi. Quando l'ambiente in cui opera un escavatore è paludoso, la pressione specifica sul suolo

deve essere molto bassa e in più la macchina deve avere strumenti di supporto per il galleggiamento. Il braccio meccanico deve poter arrivare a toccare il fondo dell'area paludosa, per l'operazione di pulitura. Le macchine gommate vanno a fondo in questi ambienti. I sottocarri, invece, possono trasformarsi in qualcosa di simile a una barca, dotandosi di casse a tenuta d'aria. È per questo che galleggiano, pur essendo in acciaio.

Le località in cui è maggiore la richiesta di questo tipo di carri sono nel Nord Europa. Il mercato europeo di questo prodotto è stimato in circa 50 unità l'anno. Le industrie di grandi dimensioni non sono interessate a produrre per numeri così ridotti, ma noi sì, perché lavoriamo soprattutto sulla qualità.

Uno degli ambiti più interessanti per l'impiego di questi cingolati è quello per la manutenzione di zone prossime a corsi d'acqua. In passato, si interveniva durante la primavera, quando i fossati erano svuotati. Oggi, sono richieste tecnologie sempre più avanzate per operare in questi contesti, soprattutto laddove non è possibile fermare il corso dell'acqua.

Recentemente, sul territorio italiano si sono registrati danni causati dalle alluvioni, spesso perché non è stata fatta un'adeguata manutenzione...

Negli ultimi anni la manutenzione degli ambienti palustri, fluviali e lacustri è stata davvero scarsa. Noi abbiamo già avuto richieste per l'intervento in questi casi. Vogliamo realizzare questi sottocarri con la collaborazione dei clienti che ci commissionano, tenendo conto che la domanda è sempre specifica e particolare, anche per quanto riguarda le dimensioni di queste macchine. È la nostra carta vincente confezionare cingolati su misura.

Abitel

SERVIZI ASCENSORI

Via del Maccabreccia, 28/a - 40012 Calderara di Reno (BO)
Tel. 051.726745 - Fax 051.726.249
info@abitel.it - www.abitel.it



DIAMO STILE AL TUO MOVIMENTO

Vendita, installazione e
manutenzione ascensori,
piattaforme elevatrici,
servoscale

ALBERONI
RAPPRESENTANZE
Agenzia commerciale

ABITEL SERVIZI
installazione
e manutenzione

Sede dell'ABL a Cavezzo, ricostruita dopo il terremoto del 2012

Con questo numero del giornale intitolato I seguaci della terra, ci proponiamo di esplorare il contributo dell'industria alla valorizzazione dei prodotti dell'agricoltura attraverso tecnologie sempre più all'avanguardia. È il caso di ABL, nata nel 1978, per progettare e costruire macchine per la lavorazione industriale delle mele, quando ancora non esistevano in Europa. Ne avete fatta di strada da allora...

Infatti, oggi le nostre macchine riescono a pelare una tonnellata di mele al minuto e abbiamo una gamma molto vasta di macchine per pelare, tagliare e lavorare diversi tipi di frutta — pesche, ananas, melone, kiwi, mango, arance — e alcuni tipi di verdure, come peperoni, patate, pomodori e zucchine. Prima di costituire l'ABL, trentasei anni fa, mio padre aveva acquisito una grande esperienza nel settore come responsabile tecnico di un'azienda americana. Riusciva a riparare talmente bene le macchine dei clienti ai quali forniva assistenza che gli proposero di mettersi in proprio per costruirle direttamente, assicurandogli che le avrebbero comprate da lui. Allora la sfida era quella di progettare una macchina completamente nuova che permetesse di lavorare la frutta di seconda e terza scelta. Mio padre la vinse molto presto, ma da allora non si è più fermato: ciascuna macchina venduta è stata ed è una sfida, perché si tratta sempre di rispondere alle esigenze specifiche di clienti che ormai vengono da tutto il mondo: gli unici paesi che non serviamo sono il Medio Oriente, l'Africa nera e qualche isola sperduta del Pacifico. Con serietà e coerenza abbiamo saputo conquistarci la fiducia della piccola, della media e della grande industria su scala globale.

Il nostro mercato è ovunque ci sia bisogno di migliorare i processi, anche in assenza di un tessuto industriale evoluto. Per esempio, stiamo lavorando con il Costa Rica, per fornire la tecnologia più adatta alla frutta semilavorata.

Oggi riusciamo a eseguire tutte le lavorazioni senza alterare le proprietà della frutta, anzi, esaltandone colore e sapore, soprattutto nelle confezioni monodose. Posso garantire che è al naturale al cento per cento, gli unici additivi sono acqua e zucchero. Ne-



DANIELA ASCARI
socio di ABL S.r.l., Cavezzo (MO)

INDUSTRIA, AGRICOLTURA E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO NEI PAESI IN VIA DI SVILUPPO

gli Stati Uniti e in Inghilterra invece la frutta è confezionata a secco in vassette, con una vita al massimo di un paio di giorni, e questo comporta un investimento non indifferente nella logistica.

In che modo l'agricoltura trae vantaggio economico dalla vendita della frutta e delle verdure lavorate?

Sicuramente, il consumo di frutta e verdura aumenta nel momento in cui viene aumentata la loro fruibilità anche fuori casa, in luoghi in cui non c'è la possibilità di pelarla e tagliarla, mantenendo un grado elevato di igiene. Apparentemente, la frutta e la verdura lavorate costano di più, ma se ci pensiamo hanno il vantaggio di ridurre gli scarti, di garantire l'assenza di contaminazioni e di assicurare la massima qualità del prodotto acquistato.

Se poi consideriamo che le popolazioni di molti paesi in via di sviluppo spesso non hanno mezzi di sostenimento, mentre, paradossalmente, sono costrette a far marcire ingenti quantità di prodotti della loro terra, perché non hanno ancora acquisito gli strumenti per la loro lavorazione e conservazione, allora, possiamo immaginare fino a che punto potrebbe spingersi l'apporto dell'industria all'agricoltura.

Uno dei temi dell'Expo 2015 dovrebbe essere proprio quello dello sviluppo del settore agroalimentare nei paesi poveri, attraverso il trasferimento tecnologico...

Infatti, il tema della sostenibilità alimentare, a cui si dedica l'Expo, dovrebbe riguardare anche i mezzi e i modi con cui alcuni paesi ricchi di

risorse, ma poveri economicamente, possono essere aiutati a raggiungere l'indipendenza alimentare, attraverso collaborazioni e scambi commerciali, che permetterebbero loro di crescere e di acquisire gradualmente un know how indispensabile al loro ingresso nel mercato globale.

L'estrazione dell'acqua di cocco, per esempio, coinvolge una parte povera dell'economia globale. Ormai è una bevanda molto fashion, ampiamente diffusa e pubblicizzata: è tonificante, energetica e molto usata dagli sportivi. Un'azienda americana si è proposta di promuovere un'attività di agricoltura intermodale per la sua estrazione, in zone scomode da raggiungere, dove non sono presenti cooperative per il commercio equo e solidale. Attraverso un progetto di intermodalità, si possono portare nelle piantagioni container in cui sono allestiti laboratori per la lavorazione primaria del cocco e fare in modo che aumenti il margine di ricavi destinato alla gente del posto.

Quale impatto avrebbe un impianto industriale per l'estrazione dell'acqua di cocco e quali investimenti esorbitanti richiederebbe? Solo le multinazionali potrebbero permetterselo, mentre l'intermodalità consente di trasmettere i primi rudimenti alle popolazioni del posto e, se si riesce ad avere le spalle abbastanza larghe, si può anche incontrare il governo di una nazione e cercare di nazionalizzare la produzione, in modo da assicurare al paese la tecnologia di processo che poi si spera possa portare all'industrializzazione.

MODENA
21 maggio 2015
Caffè Concerto, ore 20

dibattito in occasione
della presentazione
del libro

FERRUCCIO LAMBORGHINI

La storia ufficiale

con l'intervento dell'Autore

TONINO LAMBORGHINI

e la più ampia partecipazione
delle Autorità e della stampa
per celebrare un mito
che ha contribuito al
successo del
Made in Italy nel mondo.

Info e prenotazioni:
press@ilsecondorinascimento.it



Ferruccio Lamborghini. La storia ufficiale racconta la vita e le vicende di Ferruccio, figlio di proprietari terrieri emiliani che con il suo straordinario ingegno ha creato uno dei miti italiani più famosi nel mondo.

Con un vasto corredo fotografico, il volume ricostruisce oltre 60 anni di attività, celebrando la voglia di sfida e la passione di un grande imprenditore capace di aggiudicarsi un posto in pole position nella storia delle automobili e non solo.

Dall'esperienza militare sul fronte greco durante la seconda guerra mondiale alla prima azienda Trattori Lamborghini, passando per tutte le altre aziende del Gruppo, fino alla creazione delle mitiche gran turismo, quali le leggendarie 350 e 400 GT, Miura, Islero, Espada, Jarama, Urraco, Countach. Creazioni oggi racchiuse insieme ad altri ricordi personali e prodotti aziendali nello splendido nuovo Museo Ferruccio Lamborghini a Funo di Argelato, voluto dal figlio Tonino per onorare la storia del padre e della sua famiglia.

Accanto a ricordi personali, aneddoti e curiosità sulla vita di Ferruccio, il libro offre una pagina di storia del nostro paese: attraverso le vicende di un self made man, nato in un piccolo paesino di provincia tra Ferrara e Bologna, si assiste al passaggio chiave dall'Italia agricola alla nuova Italia industriale, nata dalle ceneri del dopoguerra.





TONINO LAMBORGHINI
presidente della Tonino Lamborghini Style and Accessories

FERRUCCIO LAMBORGHINI: DALLA TERRA ALLA TERRA

Il suo libro più recente Ferruccio Lamborghini. La storia ufficiale, si conclude con un capitolo intitolato La Fiorita. Dalla terra alla terra, che racconta dell'attività che suo padre svolse nella tenuta La Fiorita come agricoltore e produttore del famoso vino Sangue di Miura.

In un momento in cui il nostro paese ospita l'Expo, dedicata alla valorizzazione dei prodotti della terra, è indispensabile ricordare che l'Emilia è anche terra di motori. Ma non tutti sanno che suo padre è stato l'unico costruttore di auto sportive e di lusso che non ha dimenticato il valore della terra...

Ciascuno di noi, anche quando diviene principe o re, viene dalla terra. Nel caso di mio padre, a questo dobbiamo aggiungere che, come racconta il libro, incominciò costruendo trattori. E il trattore serve, prima di tutto, ad alleviare la fatica al contadino. Già da bambino, benché non venisse da una famiglia povera, mio padre sapeva bene cosa comportasse il duro lavoro dei campi con il bue e con l'aratro. Pensiamo che prima della guerra, e anche subito dopo, non erano tanti i contadini a possedere un trattore. Qualcuno magari aveva semplici macchine da lavoro, come la mietitrebbia o altre attrezature dalla flessibilità funzionale molto ridotta. Comunque, erano mezzi riservati a pochi, prevalentemente ai latifondisti o ai grandi proprietari terrieri. Ferruccio capì che anche i contadini della Bassa, con i loro

piccoli poderi, retaggio degli antichi contratti mezzadrili, volevano un trattore e glielo costruì, economico e potente. I suoi viaggi negli Stati Uniti e in Giappone gli consentirono di confrontarsi con questi paesi e con le loro tecnologie e quindi di offrire innovazioni straordinarie per la meccanizzazione dell'agricoltura: per esempio, i trattori costruiti da lui avevano il raffreddamento ad aria, mentre gli altri erano ancora ad acqua, con tutte le difficoltà che poteva comportare, d'inverno, nelle nostre zone, far partire un motore, con l'acqua che gelava tutte le notti.

Ma pochi sanno che mise in piedi anche una vera e propria opera di finanza: la Legge Fanfani del 1952 prevedeva gli incentivi agli agricoltori che acquistavano macchine agricole nazionali, così si recava lui stesso nelle campagne a far conoscere il trattore e, quando realizzava la vendita, si accollava interamente la parte burocratica da svolgere per accedere al prestito: quando una richiesta veniva approvata dagli organismi competenti, non aspettava un anno per la consegna del trattore, chiedeva il venticinque per cento del valore, poi restava lui in attesa dei soldi del Governo. Questo fu un grande contributo che diede alla meccanizzazione dell'agricoltura, quindi all'economia del nostro paese.

Potremmo dire che Ferruccio Lamborghini partì occupandosi del settore primario per arrivare a quello del su-

Tonino Lamborghini autografa il suo libro per la redazione della "Città del secondo rinascimento", sul Trattore Carioca in esposizione al Museo di Argelato.
(www.museolamborghini.com)

perfluo, che poi è ciò di cui ciascuno ha più bisogno per vivere: il sogno e il mito. Suo padre era un grande appassionato e conoscitore di vini e lei porta avanti questa passione con una sua linea di etichette selezionate...

Ho creato le etichette Palazzo del Vignola e Sangue di Miura, dedicate ai ristoranti, lounge ed enoteche più esclusivi di tutto il mondo. Questi vini rappresentano oggi – soprattutto per i mercati di maggior interesse come Cina, Corea, Brasile, Stati Uniti e Russia —, un mix di storia, tradizione e cultura, dove le specificità dell'Italian way of life si esprimono con forza e vengono identificate nella loro dirompente vitalità, creatività e bellezza. Tutti i vini componenti la gamma Palazzo del Vignola e Sangue di Miura sono il risultato di una collaborazione che dura da tempo con 12 cantine italiane, dove tutto il processo produttivo è scrupolosamente controllato dai tecnici e supervisionato dal nostro enologo di fiducia, Marcello Galetti.

Il nome "Sangue di Miura" deriva dal famoso toro spagnolo da corrida, uno dei più forti e aggressivi, mentre quello di "Palazzo del Vignola" deriva dalla Villa del Cinquecento alle porte di Bologna realizzata dall'architetto Jacopo Barozzi, detto "il Vignola", oggi sede della mia azienda, Tonino Lamborghini Spa. I saloni con soffitti a vela ricordano le cattedrali medioevali, mentre gli affreschi del Carracci, di cui sono rimaste soltanto alcune testimonianze, sono una prova dell'importanza di questa dimora.

E cosa può dirci della linea Superitaly?

Con la nuova linea Superitaly — composta dalle tre etichette più rappresentative della produzione vitivinicola Italiana: Amarone della Valpolicella, Barolo e Brunello di Montalcino — siamo in grado di proporre al mercato nazionale e internazionale qualcosa di diverso, ma con radici profonde nelle tradizioni del nostro paese.

L'INDUSTRIA NON È CONTRO LA NATURA

Nonostante alcuni luoghi comuni considerino l'industria antagonista della natura, le imprese che contribuiscono alla qualità della vita e dell'ambiente non sono contro la natura. Pensiamo all'impegno costante nella ricerca, che ha fatto di RCM una delle aziende più innovative nel settore delle macchine per la pulizia industriale e urbana: pensiamo a come sono cambiati gli ambienti di lavoro, diventando più salubri, grazie ai cento modelli che negli anni avete introdotto sul mercato, rispondendo alle esigenze che nascevano nella società e nella città...

In effetti, abbiamo sviluppato il primo modello di macchina per la pulizia industriale proprio a partire da un'esigenza nata all'interno della nostra stessa azienda: quando, a metà degli anni sessanta, ci siamo trasferiti da Modena a Casinalbo, ci sono voluti due anni prima che lo stabilimento entrasse in funzione. Nel frattempo, il fabbricato si è tal-

mente riempito di polvere che era impossibile affrontarne la pulizia con la scopa e lo straccio. Allora, ci rivolgemmo all'AMIU (l'azienda municipalizzata dell'epoca), che utilizzò una grossa macchina americana, destinata alla pulizia stradale. I risultati furono disastrosi: la polvere veniva tolta dal pavimento ma rigettata nell'ambiente, a causa di un grossolano meccanismo di funzione. In quel momento ci rendemmo conto che occorrevano nuovi macchinari per la pulizia industriale e che poteva esserci un mercato.

Le prime macchine che abbiamo prodotto si ispiravano a modelli esistenti di macchine americane molto grandi che raccoglievano la polvere nella parte anteriore. Presto ci siamo resi conto che si potevano migliorare: prima di tutto abbiamo spostato il contenitore della polvere nella parte posteriore, per rendere più pratici il carico e lo scarico dei rifiuti e meglio

manovrabile la macchina. Il carico posteriore è la vera caratteristica innovativa delle nostre macchine e ancora oggi distingue ciascun nostro modello. Inoltre, abbiamo ridotto le dimensioni della macchina, perché abbiamo capito che molte aziende avevano bisogno di pulire ambienti a volte anche molto piccoli. Le nostre motoscape si adattavano alla struttura media delle aziende italiane, che hanno spazi molto grandi che non possono essere puliti a mano e spazi molto piccoli che non possono essere puliti con macchine troppo ingombranti. Così è nata la motoscopa R500, dove 500 sono i millimetri di superficie che copre la macchina durante l'azione pulente. Era la Topolino della pulizia industriale, perché, come la FIAT 500, poteva finalmente essere alla portata di tutti, anche delle aziende più piccole, con stabili-menti ridotti. Per mostrare l'efficacia di questo modello, che rispondeva a esigenze reali, ma di cui non tutti erano consapevoli, ci recavamo nelle aziende per fare dimostrazioni in diretta: una volta provata la macchina, tutti decidevano di acquistarla.

Un ruolo importante per lo sviluppo delle nostre motoscape è stato giocato dal tessuto produttivo del nostro territorio, in particolare dal comprensorio ceramico: le polveri e la terra che all'epoca si producevano all'interno delle fabbriche di ceramica erano un vero e proprio problema, per la pulizia dell'ambiente di lavoro e per la salute delle persone.

Il carico posteriore riduce anche la fatica degli operatori che manovrano le macchine?

Certo, la guida anteriore e il carico posteriore agevolano le manovre e aumentano la visibilità, quindi la sicurezza, ma anche la postura ne trae beneficio. La qualità tecnica di una macchina che svolge prestazioni molto elevate si sposa con un maggior comfort per chi la guida.

Eppure, oggi ancora molte aziende producono macchine con il contenitore anteriore, forse perché il più grande costruttore di macchine per la pulizia industriale, un'azienda americana nata nel dopoguerra, le ha sempre prodotte così. Ma le macchine americane sono nate per pulire spazi molto grandi, anche se gli apparati pulenti sono significativamente piccoli rispetto alle



Reacqua, la macchina RCM per il recupero dell'acqua dai reflui della pulizia industriale



La R500, la topolina della pulizia industriale RCM

dimensioni della macchina. Questo comporta certamente uno spreco di materiali, di volumi e anche di denaro. Il pregio dell'industria americana è che ha una produttività costante e su grandi numeri; questo, però, la rende conservatrice sui prodotti. Le macchine per la pulizia industriale americane in pratica non sono mai cambiate in sessant'anni e, purtroppo, le aziende europee continuano a ispirarsi a quel modello, perché copiare è più facile che indossarsi per cercare di realizzare un prodotto migliore. Quindi noi siamo stati gli unici ad aver modificato e innovato il modello originale, e ne andiamo orgogliosi, anche se il mercato sembra non riconoscercelo: domina la legge del conformismo.

Questo numero della rivista s'intitola I seguaci della terra e ospita la testimonianza di chi, pur non essendo agricoltore, dà o ha dato un apporto alla meccanizzazione del settore agricolo. Voi avere prodotto anche trattori...

Nei primi anni trenta, nostro padre ha incominciato a costruire motori destinati alle pompe per irrigare i campi e innaffiare le piante. Tra gli anni cinquanta e la metà degli anni sessanta, ha costruito trattori agricoli. Fra i trattori, c'è stato un modello particolarmente innovativo

che aveva quattro ruote motrici — a differenza della maggior parte dei trattori dell'epoca, che ne avevano due —, quindi una maggiore capacità di traino, e veniva guidato non attraverso il volante, ma attraverso un sistema di leve e frizioni, che permetteva un'elevata manovrabilità e agilità. Le ruote gommate potevano dotarsi di una cingolatura mobile, asportabile per gli spostamenti su asfalto. Si trattava di un sistema totalmente innovativo, per il quale nostro padre ha ottenuto il brevetto.

Quando io e i miei fratelli abbiamo incominciato a produrre macchine per la pulizia industriale, nostro padre era assolutamente contrario, perché voleva destinare tutte le forze dell'azienda per la produzione dei motori marini e industriali e dei trattori. Siamo andati contro il volere di un padre, che era anche abbastanza severo, e abbiamo prodotto le motoscopi in clandestinità.

Tutti i grandi amori nascono clandestini...

Nascono contro qualcosa e hanno bisogno di mostrarsi più forti di quello che li circonda.

Abbiamo constatato che anche le motoscopi, e non solo i trattori, danno il loro contributo alla terra. Ma in casa RCM è nata una nuova macchina che punta alla

salvaguardia dell'ambiente...

Infatti. Oggi il problema dei rifiuti industriali nocivi è molto sentito, ma a quanto pare non fino al punto da imporre l'applicazione delle normative in materia. Per il problema dello smaltimento dei reflui che derivano dalla pulizia industriale, per esempio, ci siamo ingegnati per dare una risposta concreta ed efficace alle aziende, costruendo una macchina che divide l'acqua pulita dai fanghi inquinanti, la Reacqua (che sta per "recupero acqua"), ma non abbiamo ancora ricevuto l'attenzione del grande mercato.

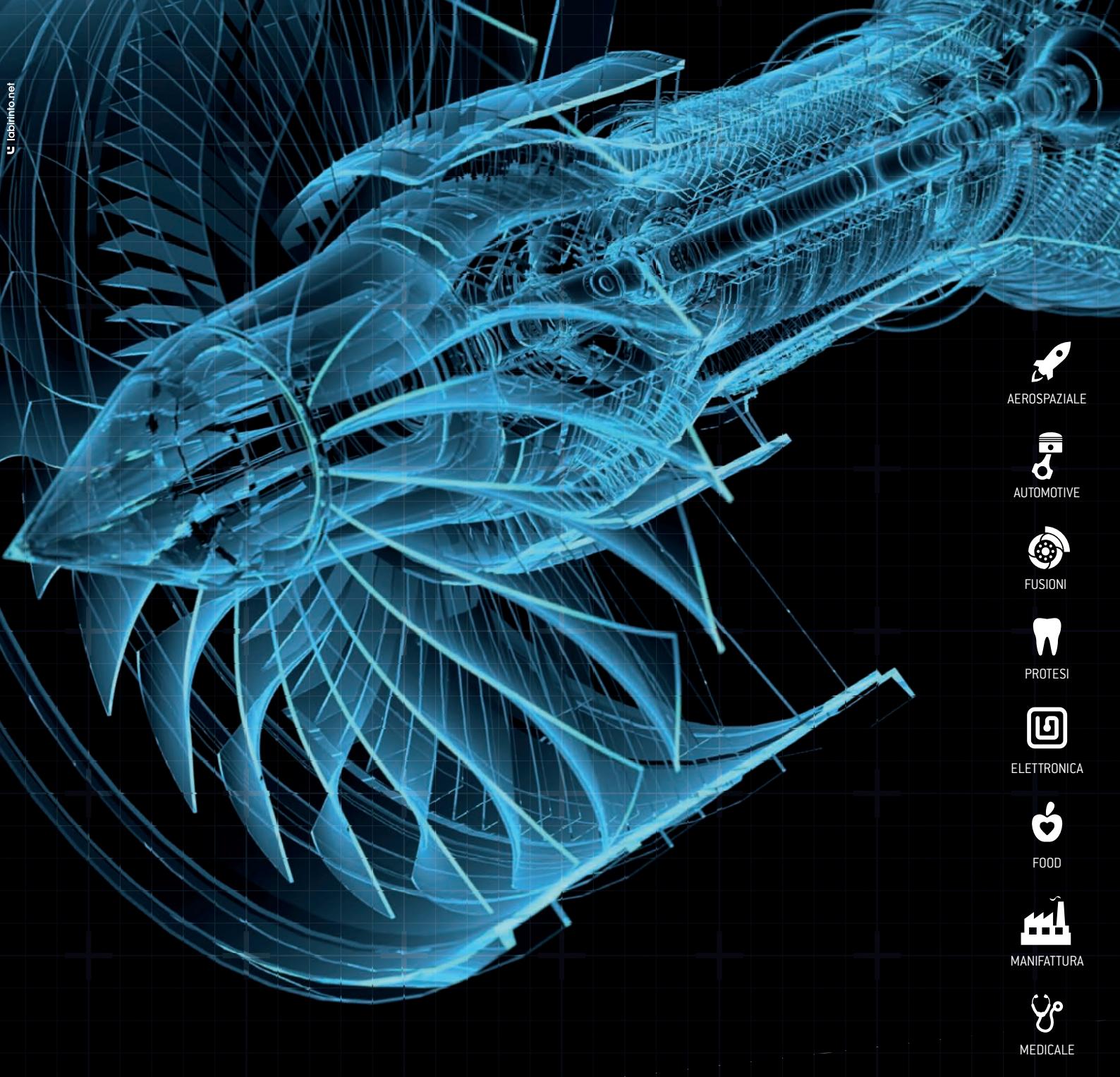
Qual è il vantaggio di Reacqua?

L'abbiamo pensata in particolare per risolvere il problema dei reflui che provengono dalla lavasciuga: così come la motoscopa raccoglie il materiale dal pavimento per destinarlo a una discarica, anche la lavasciuga raccoglie una soluzione di acqua, polveri e detergente, man mano che pulisce. Finito il lavoro di pulizia, il contenitore della lavasciuga si riempie di liquido che è formato dal materiale raccolto dal pavimento, spesso molto inquinante. Il vantaggio sta non solo nel recupero dell'acqua per il suo riutilizzo, ma anche nel fatto che si riducono anche i costi di smaltimento, perché la parte di rifiuto, una volta separata dall'acqua, ha dimensioni molto modeste.

Ma allora perché il mercato non riconosce questo vantaggio?

Evidentemente, oggi i reflui vengono scaricati nell'ambiente, quindi quale vantaggio può avere un'azienda a spendere 15 mila euro per acquistare un separatore di acqua? Purtroppo, non c'è un apparato di controllo preposto per far rispettare le leggi, che esistono e sono anche avanzate, in merito allo smaltimento di questi rifiuti. Tra l'altro, i livelli di tolleranza della nocività dei rifiuti vengono continuamente innalzati, così ciò che è stato considerato inquinante fino a ieri oggi non lo è più.

Fintanto che i grandi interessi non saranno toccati, questo problema verrà ignorato. Solo quando ci sarà davvero bisogno di un sistema come il nostro perché i controlli faranno sì che le regole vengano veramente rispettate e l'acqua incomincerà a costare di più, Reacqua avrà un mercato.



NESSUN SEGRETO.

CONTROLLO DIFETTOSITÀ, ANALISI DI ROTTURA, RILIEVI DIMENSIONALI O REVERSE ENGINEERING: CON LA **TOMOGRAFIA INDUSTRIALE** OGGI PUOI OTTENERE OGNI TIPO DI INFORMAZIONE QUALITATIVA E QUANTITATIVA DAL TUO PRODOTTO. GRAZIE A QUESTO INNOVATIVO STRUMENTO DI INDAGINE NON DISTRUTTIVA E ALLA PROFESSIONALITÀ DEI NOSTRI TECNICI POTRAI VIAGGIARE ALL'INTERNO DEGLI OGGETTI RISPARMIANDO TEMPO E OTTENENDO DATI PREZIOSI CON UN LIVELLO DI ACCURATEZZA SENZA EGUALI. IN **TEC EUROLAB** TROVERAI IL PIÙ GRANDE SISTEMA TOMOGRAFICO DISPONIBILE IN ITALIA E UN LIVELLO DI COMPETENZA COSÌ SPECIALISTICO DA FARNE UN PUNTO DI RIFERIMENTO EUROPEO.

L'AZIENDA OLTRE I SOCI

Nel numero precedente del nostro giornale, abbiamo pubblicato l'intervista alla Spira Mirabilis, l'orchestra senza direttore, composta da musicisti di grande talento provenienti da tutta Europa...

La Spira mi ha fatto pensare a un obiettivo che in TEC Eurolab ci siamo proposti di raggiungere da diversi anni a questa parte: l'avvenire dell'azienda oltre i soci. Quest'anno celebriamo il venticinquesimo anniversario dalla costituzione della società e penso che siamo nella giusta direzione: l'eventuale assenza dei soci fondatori non comprometterà la vita e lo sviluppo dell'azienda. Ci siamo circondati di persone competenti e appassionate e ci stiamo mettendo del nostro per coinvolgerle nella nostra visione di cos'è un'azienda, perché esiste, a cosa serve, qual è il ruolo di ogni singola persona. Questo è tanto più semplice quanto maggiore è lo spessore del capitale intellettuale che si acquisisce nella famiglia, nella scuola e negli ambienti che ciascuno frequenta per i motivi più disparati: hobby, sport, amicizie, volontariato, e così via.

Le aziende come TEC Eurolab — che forniscono prodotti intangibili, non fabbricati in catena di montaggio — devono avvalersi di personale con un'altissima specializzazione, in grado di risolvere problemi complessi e sempre nuovi. Ad esempio i casi di failure analysis e le indagini tomografiche, che ci sottopongono i clienti di settori quali l'aeronautico, l'automotive, il racing e il packaging, sono assolutamente differenti l'uno dall'altro e non esiste uno standard a cui possano essere conformati per far rientrare la soluzione in un eventuale schema. Ecco perché i nostri collaboratori devono avere un capitale intellettuale che vada ben oltre le competenze tecniche, perché i nostri servizi hanno un valore aggiunto quanto più riusciamo ad analizzare i problemi da diversi punti di vista, in modo da fornirne al cliente un quadro globale e al tempo

stesso dettagliato. Questo è possibile soltanto nel momento in cui gli ingegneri che fanno parte dei nostri team non giocano da solisti, ma mettono a disposizione degli altri componenti della squadra tutta la loro competenza. Vale a dire che, soltanto se ciascun collaboratore avverte una vera e propria identificazione con il progetto e il programma dell'impresa, il team è affiatato e tutti remano nella stessa direzione.

Ma come si può fare in modo che i cervelli eccellenti, come li chiamava Machiavelli, formino una squadra, senza essere omologati?



Paolo Moscatti

Per ottenere questo risultato, il leader deve valorizzare la specificità e l'unicità di ciascuno, anziché cercare di conformare tutti a un modello, ma soprattutto deve pensare che ciascuna persona è come la tessera di un puzzle, che non può essere messa dappertutto. Inoltre, poiché ciascuno nella sua giornata contribuisce a tanti puzzle quanti sono i suoi interessi e i suoi legami, il leader non può avere la pretesa che un suo collaboratore consideri prioritario il puzzle aziendale. L'uomo ha altre priorità nella vita, l'azienda è un mezzo per raggiungere il fine, non il fine stesso. Certo è un mezzo importante, che deve essere sviluppato, in modo che fornisca opportunità di crescita personale e collettiva, e io credo che l'azienda debba essere anche amata

e protetta perché, al di là della sua proprietà legale, è un bene di tutta la comunità.

A proposito di squadra, lei ha giocato a pallavolo anche in serie A...

Sono stato un modesto giocatore, ma per me è stata una fortuna crescere in una squadra di campioni, dove su sei titolari c'erano sette nazionali, per cui uno sedeva in panchina; ho così potuto migliorare le mie prestazioni grazie al confronto spropositato. A volte essere l'ultimo della compagnia presenta anche delle opportunità, senz'altro quella di migliorare più rapidamente, a patto che non ti accontenti di vivere di luce riflessa e non fai mai mancare il tuo contributo, tutto quello che puoi dare.

L'esperienza sportiva, prima come giocatore e in seguito come allenatore di giovani talenti, mi ha lasciato, oltre a tanti amici, due consapevolezze:

la prima è che la squadra, prima ancora che vincere o perdere sul campo, vince o perde tutti i giorni, nello sviluppo e nella gestione dei rapporti interpersonali; la seconda è che ogni obiettivo va contestualizzato in un obiettivo ben più ampio: partita e campionato siano pietre miliari del tuo progetto, non il progetto stesso. Il progetto non ha fine. Altrimenti, che tu vinca o che tu perda, il giorno dopo sarà terribilmente vuoto.

È un'esperienza di cui si è avvalso in seguito come imprenditore...

Certamente. Come dicevo prima, se un leader pensa che i componenti di una squadra debbano essere omologati, allora sarà interessato solo a trasmettere messaggi di omologazione e non avrà interesse, né capacità, per ascoltare ogni persona del team e quindi non riuscirà a coinvolgere le persone e tantomeno a fare in modo che la riuscita sia obiettivo comune. E sappiamo come non ci sia alternativa alla riuscita: allora, meglio dividere e collaborare, piuttosto che omologare.

Ascoltare è l'unico modo per instaurare un dispositivo con ciascuno, anziché pretendere di far rientrare tutti in una forma uguale alle altre. Solo così possiamo preservare l'unicità e valorizzare la differenza che sta alla base della più grande ricchezza: il capitale intellettuale.

Un seguace della nostra terra... in cucina

Milioni di visitatori arrivano nelle nostre città in occasione dell'Expo 2015 e il nostro giornale dedica questo numero alle eccellenze enogastronomiche del nostro territorio, che fanno la loro parte da protagoniste, accanto alle opere d'ingegno della meccanica, al bel canto e ai monumenti che ci rendono famosi e apprezzati in tutto il mondo. I visitatori che raggiungono Modena possono stare tranquilli che a pranzo e a cena hanno l'imbarazzo della scelta: la ricchezza e la varietà dell'offerta di qualità nella nostra ristorazione è veramente straordinaria. Eppure, ci sono alcuni, soprattutto cinesi, giapponesi e americani, che, prima di arrivare, hanno consultato le guide che hanno portato dal loro paese: sono gli stessi che spesso si vedono vagare per il centro storico in cerca di via Coltellini. Purtroppo, molti modenesi non sanno dove sia questa viuzza che collega via Taglio a via Emilia, così chiedono precisazioni ai visitatori, chiedono dove sono diretti: al ristorante da Danilo. "Ah, allora, potevate dirlo subito!", esclamano trionfanti, "È la scelta più giusta, se volete assaggiare la vera cucina modenese, quella che facevano le *rezdore* – ma chissà come si dice in inglese –, beh, diciamo quella della nonna o della mamma, con la sfoglia per la pasta all'uovo ancora tirata a mano come una volta. E il carrello dei bolliti? Il massimo. Non a caso Danilo ha vinto il premio per il miglior carrello dei bolliti della provincia nel 2009 e il premio 'Fedeltà al lavoro e progresso economico' nel 2011, entrambi della Camera di Commercio. Non ce ne sono molti di ristoranti così".

Difficilmente i modenesi immaginano quanto viaggi il nome della loro città grazie a Danilo, quanti giornalisti italiani e stranieri arrivino al ristorante in incognita per gustare direttamente i piatti della tradizione di cui hanno avuto segnalazione. E se chiediamo a Danilo che cosa lo abbia reso così famoso, lui non ha dubbi: "Da oltre quarant'anni il nostro sforzo principale, ciascuna mattina, è assicurare che i clienti possano trovare da noi sempre gli stessi gusti, perché sono eccellenti e, se ottenuti con materie prime di primissima scelta come quelle che utilizziamo noi, sono anche sani e digeribili. Lasciamo l'invenzione di piatti particolarmente elaborati ai grandi chef, per noi è importante che ci sia qualcuno che continui a trasmettere la cultura della nostra regione anche attraverso la cucina e i prodotti a denominazione di origine che utilizziamo e di cui questa provincia è ricca: dall'Aceto Balsamico Tradizionale al Parmigiano Reggiano, dal Lambrusco al Prosciutto di Modena, dallo Zampone al Cotechino. Io voglio solo essere un seguace della nostra terra, dove il maiale

è il re della tavola e la sfoglia la regina".

Non dimentichiamo che Danilo va ancora tutte le mattine a fare la spesa personalmente e passa a prendere le uova fresche, la frutta e la verdura dal contadino. Poi non meravigliamoci se chi assaggia i suoi piatti ha l'acquolina in bocca ogni volta che si rinfresca la memoria. Basti pensare ai tortellini, che dalla sua cucina escono ancora con la stessa ricetta che la sua mamma, Angiolina, aveva ereditato dalla bisnonna: al mattino metteva la pignatta per il brodo ristretto, con il doppione, la copertina di manzo, il cappone o la gallina, la carota e il sedano; durante le tre o quattro ore di cottura del



Da sin.: Giorgio (detto Juri), Luca, Paola, Danilo, Giorgia e Cinzia

brodo, preparava il ripieno (che conteneva in parti uguali macinato di vitello e polpa di maiale, prosciutto crudo, Parmigiano-Reggiano, mortadella, noce moscata e sale q.b.) e, solo alla fine, preparava la sfoglia, utilizzando un uovo per ogni etto di farina. Dopo aver filtrato il brodo per eliminare le impurità delle verdure, tutto era pronto per cuocere i tortellini della tradizione. È un rito che da Danilo si ripete ciascun giorno da oltre quarant'anni e diventa poesia, musica, arte, a cui è impossibile resistere. Ma non diciamolo troppo ai visitatori dell'Expo: lasciamo qualche posto anche ai modenesi.



IL NUTRIMENTO DELL'IMPRESA

A quattrocento anni dal *Convivio* di Platone, in cui il banchetto è il pretesto per una disputa sull'amore, con l'atto dell'Eucarestia, Cristo stacca il nutrimento dalla credenza nella sostanza. Nell'ultima cena offre il pane, e dice che è il suo corpo, offre il vino, e dice che è il suo sangue. Diremmo che il corpo e il sangue sono sostanze, stanno sotto a quel che appare, ossia sotto il pane e il vino? Pane e vino sarebbero metafore, starebbero al posto del corpo e del sangue, come crede il protestantesimo? Con il cattolicesimo, invece, non si tratta di metafora sostanziale, ma di transustanziazione: il pane è pane ma anche corpo, il vino è vino ma anche sangue, impossibile trovare di che sostanza si tratti. Con l'Eucarestia, s'introduce nell'Occidente l'assenza di sostanza, non c'è nulla sotto le cose e le parole. Il cibo non è più una sostanza, il cibo non è più una cosa facile, ordinaria, a portata di mano. E il corpo stesso di Cristo non è più sostanza, perché è, addirittura, anche pane. E il sangue stesso non è più sostanza, perché è anche vino.

Se sostantificato, il cibo è *pharmakon*, è ciò che può fare bene, ma è anche ciò che può fare male. È veleno, ma è anche rimedio, bisogna guardarsene. Così la vita diventa una farmacia. Come sorprendersi se l'anoressia mentale rappresenta nel sintomo la purificazione della sostanza?

La credenza nella sostanza serve per negare la parola, per ritenerla una copertura della realtà che starebbe sotto, "in buona sostanza". L'appello alla sostanza è un appello alla negazione dell'argomentazione, del ragionamento, del racconto, come se fossero indifferenti alla realtà, come se il modo di dire non importasse. Questa credenza nuoce anche all'impresa, contro i cui valori vengono opposti i dati, i parametri, i fondamentali che sarebbero la sostanza dell'impresa, la sua realtà. È il trionfo della burocrazia, in cui l'interrogazione fonda la risposta, in cui il modulo manca la sfida e la scommessa, la formazione e l'arte propri di ciascuna impresa.

L'industria si nutre d'ingegno, non si alimenta di sostanza. I latini dicevano che *ingenium industria alitur*: l'ingegno si alimenta con l'industria, con l'intraprendenza. Parafrasando questo motto, Verdiglione scrive che *ingenio industria alitur*: l'industria si alimenta con l'ingegno. Non con gli eccitanti né con gli psicofarmaci, così diffusi tra manager e imprenditori. Occorre la lucidità per non ricorrere ai luoghi comuni, per non limitarsi ai protocolli. I farmaci tolgono questa lucidità che interviene parlando, che esige dispositivi di parola, non dispositivi chimici. E lo stress non è qualcosa da eliminare: "stress" vuol dire "tensione". Quello che Sigmund Freud chiamava pulsione era proprio lo stress, era la tensione, la tensione in direzione della riuscita, della qualità. Lo stress non va psicofarmacologizzato. Freud scriveva che si tratta di seguire "la melodia delle pulsioni". Intervenendo nell'impresa, occorre ascoltare la testimonianza di ciascuno, non per correggere, ma per intendere la memoria, l'esperienza, la verità nel racconto di ciascuno, anche nel lamento, anche nella disperazione.

Il racconto non è il racconto dei fatti in quanto tali. Nel racconto importanti il sogno e la dimenticanza. I fatti sono circostanze, quelli che Freud chiamava "i resti diurni del sogno", cioè i pretesti della realtà di cui il sogno si avvale per alludere ai "contenuti inconsci". Ma i resti diurni, le circostanze non determinano il destino del viaggio, costituiscono gli elementi per incominciare a ragionare, a pensare, a parlare. Le circostanze introducono a un racconto in cui occorre intendere l'apporto del sogno e della dimenticanza.

Nella valutazione importa capire se interviene nella parola dell'imprenditore e dei collaboratori il sogno, intessuto dal rischio e dalla scommessa di vita, o se imperano il realismo o il fatalismo. Anche la dimenticanza è indispensabile per il racconto. Il manager che vive di ricordi si sbarra il divenire, vive nel passato anziché

ciascun giorno, scrive il bilancio dei pesi anziché dell'avvenire.

Con la dimenticanza, la memoria non pesa, non occorre cancellarla o azzerarla. Nessun bisogno di buttare o di cambiare tutto se non a partire da un ricordo, che è sempre falso. Occorre proseguire, ciascun giorno, nella combinazione tra tradizione e invenzione.

In una famosa lettera a Francesco Vettori, Niccolò Machiavelli scrive: "Venuta la sera, mi ritorno in casa, et entro nel mio scrittoio; (...) entro nelle antique corti degli antiqui huomini, dove, da loro ricevuto amorevolmente, mi pasco di quel cibo, che solum è mio, et che io nacqui per lui; dove io non mi vergogno parlare con loro, et domandarli della ragione delle loro actioni; et quelli per loro humanità mi rispondono; et non sento per quattro hore di tempo alcuna noia, sdimentico ogni affanno, non temo la povertà, non mi sbigottisce la morte: tucto mi transferisco in loro".

Questo "solum è mio" non allude a una padronanza, ma alla solitudine. Il cibo intellettuale non accomuna, non è di tutti. Anche l'imprenditore si trova ciascun giorno nella solitudine, la sua decisione non può avvalersi di sostanze, nemmeno dell'opinione comune o del buon senso. "Io nacqui per lui" non allude a una predestinazione, ma alla indispensabilità di questo nutrimento ciascun giorno.

Questo articolo di
Sergio Dalla Val
è tratto dal seminario

**IL NUTRIMENTO
DELL'IMPRESA**
organizzato da



tenutosi il 27 gennaio 2015
all'Auditorium Confcommercio
Fam/Laboratorio
Modena con Gusto.
Al seminario è seguito un
laboratorio del gusto con
Luca Marchini e Franco Caroli.

Per ulteriori informazioni:
luca.ascari@confcommerciomodena.it
Tel 059 7364211



SENZA PENSIERI

Gestione totale della tua ristrutturazione

**Interventi risolutivi personalizzati
e manutenzioni per la tua casa**

Via Nazario Sauro, 36 - 40121 Bologna - Tel 051.6350801 - Fax 051.636540

info@senzapensieri.eu - www.senzapensieri.eu



PIER LUIGI MONTORSI
presidente di Sami S.r.l., Vignola

UN INVESTIMENTO PER L'OCCUPAZIONE: LA SUINICOLTURA

Quanti sono gli imprenditori che sognano di vendere i loro prodotti senza dover fare centinaia di telefonate in cerca di clienti, soprattutto in un periodo in cui i cali di fatturato, più o meno drastici, non hanno risparmiato nessun settore? Questo sogno è una realtà per la Sami, una delle più note fra le aziende del suo Gruppo, che ha sfiorato un aumento di fatturato del 70 per cento nel 2014. Oltre alla qualità che contraddistingue i vostri salumi, non dimentichiamo che la lavorazione della carne di maiale per la vostra famiglia è un'arte antica...

Infatti, mio padre è stato pioniere in questo settore: nel 1943 ha aperto a Pozza di Maranello uno dei più grandi macelli della penisola, seguito poi da quelli di Viadana (Mantova). Molti dei salumieri oggi famosi hanno lavorato per lui e in qualche caso è stato lui a finanziare l'apertura della loro azienda. Io sono l'ultimo di ventuno figli, ho sempre vissuto in mezzo alla carne suina e, all'epoca, anche bovina. Anche se avevo iniziato a lavorare con mio padre, a ventidue anni però ho aperto un mio macello, perché volevo mettermi alla prova come imprenditore. Poi, insieme a un mio fratello, ho acquistato la Imas, l'azienda che ha inventato il marchio del maialino rampante (ora di proprietà della Sami), di cui era socio un altro mio fratello, insieme a Sante Levoni e Attilio Montorsi. Già all'epoca ho dato prova del mio talento commerciale: in cinque anni, l'azienda è passata da 90 a 7500 maiali venduti. Nonostante le vicissitudini che ci han-

no portati a cedere l'azienda, nel 1986 ho aperto un altro macello per la lavorazione di carne estera destinata al mercato europeo.

Poi ho lavorato nel commercio, finché, nel 2007, ho avviato il Centro Selezione Carni, un'azienda che sta dando tante soddisfazioni a me, al mio socio, Amos Minghelli, e a mio figlio, Fabrizio, che la dirige: basti pensare che i dieci marchi più noti di grandi salumifici italiani comprano la carne da noi, perché trovano la massima garanzia di affidabilità e tracciabilità.

Ma quali sono le novità che stanno facendo decollare il fatturato della Sami?

Le novità in particolare sono due: l'Arrosticchetto, un filetto di maiale avvolto attorno a un osso ricavato dallo stinco, e l'Anima di prosciutto, consigliata a bambini e anziani, perché altamente digeribile e talmente tenera che, come il tonno, si taglia con un grissino.

Il mercato ha bisogno di innovazioni e ne avrei una al giorno, anche perché ho la fortuna di dormire pochissimo e di notte posso pensare alle cose da fare nel mio Gruppo di sei aziende, guidato da me e dal mio socio, che occupa un centinaio di dipendenti, più almeno altri centocinquanta nell'indotto. E io sono solo un esempio dei tanti imprenditori italiani che s'ingegnano ciascun giorno per trovare nuovi dispositivi di riuscita. Ma l'innovazione richiede investimenti e purtroppo diminuisce sempre più, anziché aumentare, il sostegno delle istituzioni allo sviluppo.

Prendiamo il nostro settore, per esempio: in Italia produciamo solo 15-20 milioni di suini, mentre ne consumiamo oltre 90 milioni. Se riuscissimo a produrne altri 35-40 milioni, potremmo risparmiare almeno 10 miliardi di euro, creando subito migliaia di nuovi posti di lavoro.

Perché non vengono incentivati gli allevamenti di suini nel nostro paese?

Bisognerebbe lanciare un programma ministeriale per favorire il ritorno alla suinicoltura, attraverso la costruzione di moderne stalle e porcilaie, che non inquinino le nostre falde come quelle di un tempo. Proprio per questo, già sette anni fa, ho brevettato un impianto per la trasformazione dei sottoprodotti animali, che produce concime ed energia in modo sicuro e sostenibile per l'ambiente. Negli stessi anni, ho anche acquistato un terreno di 300 mila metri quadrati a Serramazzoni, dove installare questo impianto e favorire l'avvio di allevamenti di suino leggero, completamente ecologici. Tuttavia, a causa dei tempi lunghi della politica e della burocrazia, non sono riuscito ancora ad avviare nulla. Mentre, nel frattempo, ho ricevuto interessanti offerte per installarlo in Austria o in Olanda, dove il problema dell'inquinamento è molto sentito. Finora ho rifiutato tutte le offerte estere, anche se ci sono già banche pronte a finanziare il progetto, perché vorrei continuare a fare impresa nel mio paese, ma se non si sbloccherà nulla entro il 2015, prenderò le mie decisioni. Se questo progetto fosse avviato, prima al nord e al centro e poi in tutta Italia, in un anno potremmo già allevare il 20 per cento in più di suini. Potrebbero essere utilizzati i fondi che l'Europa ha messo a disposizione per l'agricoltura, con la garanzia che arriveranno veramente agli allevatori di questi suini leggeri, di circa 110 kg, a chilometro zero, che oggi siamo costretti a importare, per fare per salumi e insaccati, per un 35/40 per cento da paesi come Germania, Francia, Olanda, Danimarca e Spagna. La nostra missione è portare ai consumatori italiani e di tutto il mondo salumi realizzati in Italia, buoni, sicuri e con un rapporto qualità-prezzo che soddisfi i clienti più esigenti. Ci auguriamo che i politici incomincino a intendere questo messaggio al più presto, considerando che 30-50 milioni in più di suini comporterebbero da 700 mila a un milione di posti di lavoro in più, compreso l'indotto.



*Tutta la genuinità
dei prodotti tipici campani
e dell'autentica pizza napoletana
a Bologna*

Paisà Ristorante Pizzeria
Via Del Borgo San Pietro 45/A
40126 - Bologna
Tel. 051.63.90.229



LUISA FALCHI

direttore del Salumificio Vecchi, Castelnuovo Rangone (MO)
vice presidente nazionale dell'Unione Alimentare della CNA

RETE E COMUNICAZIONE PER I TESORI AGROALIMENTARI DI MODENA

A Castelnuovo Rangone, la cosiddetta "patria del maiale", dove il distretto delle carni ha il suo cuore pulsante, il vostro salumificio — nato nel 1957, grazie allo spirito imprenditoriale e all'esperienza artigianale di Carlo Vecchi, e condotto da lei a partire dal 1984 — è dotato delle più avanzate tecnologie per rispondere con la massima velocità ed efficacia alle richieste industriali del mercato. Tuttavia, non ha dimenticato le tradizioni di Modena e il suo territorio...

L'artigianalità, l'attenta selezione delle materie prime, la qualità e la cura di tutte le fasi del processo produttivo sono le caratteristiche che mio suocero Carlo, il fondatore, aveva pensato per il proprio salumificio e che io ho sempre continuato a portare avanti con determinazione. Il legame con il territorio è fondamentale: bisogna conoscere molto bene le sue risorse e lavorare con le sue forze. Non dobbiamo inventare nulla, perché il nostro territorio ci dà già tutto, anche se negli ultimi anni non è stato valorizzato e ci sono tesori noti agli stranieri, ma che noi ignoriamo.

Per questo occorre sviluppare modi di comunicare diversi dal passato. Purtroppo l'Italia utilizza la rete internet solo per il 15 per cento rispetto agli altri paesi europei. Nel settore agro-alimentare, la vera innovazione oggi non deve investire tanto la produzione — che ha raggiunto altissimi livelli di qualità nel rispetto delle tradizioni enogastronomiche del territorio —, ma la comunicazione.

Modena compie un lavoro interessante in questa direzione, ma non basta: le aziende del territorio vanno valorizzate molto di più. Il connubio fra il manifatturiero, l'agro-alimentare e il turismo in Emilia Romagna è stato sicuramente sviluppato in modo intelligente, ma ora per crescere è fondamentale allearsi economicamente e fare rete. Nell'ottobre del 2013 il nostro salumificio ha costituito

una rete, "La rezdora", con altre quattro piccole aziende della filiera dell'alimentare, allo scopo di realizzare un paniere dei tesori di Modena con i prodotti della salumeria, quelli del bosco, i liquori e il cioccolato.

L'unione è necessaria per trovare le risorse economiche indispensabili ad aprirsi la strada fuori dall'Italia, investendo in figure competenti nel commercio internazionale e nella vendita on-line. La nostra cultura in-



Luisa Falchi

dividualista ci ha portato ad arrivare in ritardo sul mercato delle esportazioni, ma oggi non è più possibile rimandare gli investimenti in nuove forme di comunicazione e nella partecipazione alle grandi fiere del settore in Italia e all'estero. Sappiamo che gli sforzi da compiere sono consistenti, ma bisogna avere la tenacia di continuare a partecipare alle fiere anche quando non si sono ancora trovati investitori, per almeno cinque anni. Anche perché purtroppo all'estero spesso prevale l'immagine delle imprese italiane che continua-

no a fallire, quindi, a maggior ragione, occorre dare fiducia ai potenziali clienti che devono affrontare costi non indifferenti quando decidono di investire in un'azienda italiana. E questo è il motivo per cui spesso vanno alla ricerca di aziende che hanno una storia e sono radicate nel territorio.

Voi quando avete incominciato a partecipare alle fiere?

Solo quattro anni fa, perché prima volevamo creare una carta d'identità particolare per la nostra azienda, costituita dalle più importanti certificazioni di qualità: l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), che riguarda le normative sull'igiene alimentare, l'IFS (International Featured Standard) per la sicurezza sui prodotti di marca, il BRC (British Retail Consortium), uno standard sulla sicurezza e la qualità dei prodotti agro-alimentari, la certificazione del CCPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici) e infine la "Spiga Barrata" per i prodotti destinati alle persone affette da celiachia.

A proposito di rete, quanto contano le associazioni in questo senso? Lei tra l'altro è anche vice presidente nazionale dell'Unione Alimentare della CNA...

Le associazioni di categoria sono importanti perché permettono uno scambio di esperienze tra le aziende. La solitudine imprenditoriale è uno dei peggiori problemi nella nostra società. Fin dai primi anni della mia attività ho frequentato la CNA, perché volevo cogliere tutte le opportunità di formazione e di scambio che offriva e offre a chi è alla guida di un'azienda. Quando è arrivato il momento più buio per la mia impresa, la rete di relazioni e il supporto di cui ho potuto usufruire sono stati davvero fondamentali. Io credo molto nello spirito associativo: l'isolamento non appartiene allo spirito imprenditoriale. È vero che l'artigiano è un po' come l'artista e apparentemente non ha bisogno di nessuno perché l'esperienza, la memoria e la creatività sono nelle sue mani, ma oggi non è più sufficiente sapere fare bene qualcosa: anche il più piccolo laboratorio non può fare a meno della cultura d'impresa e di un'organizzazione che gli consenta di avere il tempo e gli strumenti per pensare e progettare l'azienda, per essere in anticipo rispetto al mercato.



ANDREA MONGIORGI

titolare dell'agriturismo Il Gaidello, Castelfranco Emilia (MO)

DA QUATTRO GENERAZIONI DEDICATE ALLA TERRA, UN AGRITURISMO VERO

Erede della grande tradizione agricola della famiglia Mongiori — che da oltre due secoli vive nell'area compresa fra Bologna e Modena e nel 1966 ha avviato, a Manzolino di Castelfranco Emilia, l'attività oggi svolta da ben quattro generazioni —, lei gestisce Il Gaidello, uno dei primi agriturismi nati nella nostra regione, dove si possono gustare i prodotti della vostra terra e del vostro allevamento di bovini. Non un semplice ristorante, quindi...

Il criterio che distingue un'attività agritouristica da un ristorante è quello di offrire ai commensali i prodotti della propria azienda agricola. Oltre al foraggio di erba medica, che serve ad alimentare i bovini da carne e da latte del nostro allevamento e della Cooperativa Bonlatte, di cui siamo soci, la nostra azienda produce frutti ortivi come pomodori da conserva, cipolle e piselli, uva destinata al mosto utilizzato per la produzione di Aceto Balsamico, noci utilizzate per la produzione del nocino e grano. Il 90 per cento dei prodotti usati nella cucina dell'agriturismo Il Gaidello proviene dalla nostra terra e dal nostro allevamento. Il rimanente 10 per cento lo acquistiamo da agricoltori del territorio.

Purtroppo, oggi, molti consumatori confondono l'agriturismo con la semplice ristorazione. Questo dipende anche dal fatto che molti agriturismi non rispettano i principi di base, acquistano i prodotti sul mercato e non allevano gli animali da carne e da latte. In questo modo l'offerta dell'agri-

turismo viene falsata.

Non esistono controlli indirizzati a segnalare e sanzionare incoerenze di questo tipo?

Gli strumenti per effettuare i controlli esistono. Le U.S.L. hanno laboratori di analisi creati appositamente per verificare la qualità dei prodotti e degli alimenti con cui si nutrono gli animali da stalla. Un controllo fiscale serio metterebbe subito in luce, attraverso la verifica delle fatture dell'attività agritouristica, se i prodotti usati nelle cucine provengono dall'azienda agricola o sono stati acquistati altrove. Sfortunatamente, i controlli vengono eseguiti sempre meno e, quando si fanno, vengono condotti in maniera poco seria.

L'attività agritouristica, unita a quella dello spaccio aziendale, è molto utile per dare sbocco all'attività primaria dell'azienda agricola...

Infatti. L'azienda della mia famiglia col passare degli anni è cresciuta, si è strutturata, ha investito per mettere in atto le trasformazioni necessarie per rimanere sul mercato. Se nel 2008 coltivavamo 150 ettari di terreno, oggi ne lavoriamo circa 600. Le attività in cui siamo maggiormente coinvolti sono la produzione delle foraggiere per vacche da latte — di cui siamo i primi produttori sul territorio, con 30 mila quintali di fieno l'anno —, l'allevamento dei bovini da carne, ma, soprattutto, quello delle vacche da latte per la produzione di Parmigiano Reggiano.

Certamente abbiamo cercato questi due sbocchi commerciali diretti dell'attività agricola perché competere sul mercato sta diventando sempre più difficile, soprattutto a causa dell'offerta di prodotti scadenti, venduti a basso costo. La buona carne, tenera e di qualità, si produce macellando bovini che hanno seguito un regime alimentare sano, fatto di foraggio e cereali non OGM e assolutamente privo di ormoni. Le carni con cui competiamo sul mercato, invece, sono sempre più spesso carni straniere, anche grazie a una normativa che dà loro il passaporto italiano dopo appena tre mesi di permanenza sul nostro territorio. Nei supermercati troviamo fettine di carne a 12 euro il chilo, il che spesso significa che sono state vendute ai macelli a 3,5 euro, mentre le nostre le vendiamo almeno a un euro in più, perché per produrre in qualità dobbiamo sostenere più spese. Per non parlare delle difficoltà legate alla gestione economica della produzione di Parmigiano Reggiano: conferire il nostro latte in cooperativa significa investire oggi, produrre domani e incassare dopodomani, e i tempi si dilatano sempre di più. Il Parmigiano Reggiano è il prodotto della coltivazione del fieno per nutrire le vacche da latte, della loro mungitura e della stagionatura delle forme, che dura ben 24 mesi. Quello che investiamo oggi per produrre Parmigiano Reggiano diventerà fatturato fra tre anni.

La mia azienda ha lavorato e continua a lavorare con la grande distribuzione, ma, se da una parte può rappresentare uno sbocco ambito da molti produttori, dall'altra non investe in quella formazione dei propri collaboratori, commessi, macellai o dirigenti di negozio, che sarebbe necessaria per fare apprezzare e distinguere i prodotti di qualità alla clientela. La vocazione degli agricoltori e degli allevatori è quella di produrre, non di vendere, ma, se abbiamo deciso di tenere aperto lo spaccio aziendale due giorni la settimana, è proprio per dare ai consumatori la possibilità di accedere a un'offerta genuina, di cui siamo garanti in prima persona. Per lo stesso motivo, abbiamo preso in gestione Il Gaidello, che consente di gustare i prodotti della nostra terra non solo al ristorante, ma anche in occasione di meeting e ricevimenti su richiesta.

GIORGIO MUZZARELLI

titolare dell'azienda agricola, acetaia, ristorante La Noce, Montagnana di Serramazzoni (MO)

L'INGEGNO, LA CUCINA, L'OSPITALITÀ

Oltre a essere uno dei ristoranti più rinomati della provincia di Modena, La Noce è anche acetaia, azienda agricola e museo dell'arte contadina, quindi un polo in cui confluiscono culture, tradizioni, amore per il saper fare e l'ingegno, ma anche luogo prediletto per incontri di affari da centinaia di persone provenienti da varie città d'Italia e di altri paesi, anche d'oltreoceano, in visita alle aziende del comprensorio ceramico.

Lei mantiene sempre vivi il gusto dell'ospitalità — che distingue la famiglia Muzzarelli, albergatori e ristoratori da almeno cinque generazioni — e la ricerca del bello, legata a un nome di cui si trova traccia nella nobiltà Estense, tant'è che a Ferrara troviamo palazzo Muzzarelli...

È una traccia che ho voluto seguire, fin da bambino, quando ascoltavo i racconti degli adulti, mentre vivevo nella casa grande della Noce, già albergo duecento anni fa, che mio nonno Dario comprò all'inizio del Novecento. Ho voluto fare la mia parte, conservando il più possibile e, all'inizio degli anni settanta, restaurando le antiche case intorno alla Noce, che nel frattempo era diventata un'abitazione privata. Quelle che oggi sono le sedi delle nostre attività erano edifici fatiscenti, quindi hanno richiesto tanto lavoro e molti investimenti, ma devo dire che hanno dato e stanno dando i loro frutti: pensiamo alla casa di 340 anni, che ospita il museo, con centinaia di utensili dell'arte contadina — catalogati specificando il nome e l'utilizzo —, e l'acetaia, con centocinquanta barili del prezioso Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, comprese alcune batterie di proprietà di clienti stranieri i quali vengono ogni anno a prendere il prodotto maturato; o pensiamo al vecchio mulino, dove

abbiamo allestito una suite che è quasi un gioiello incastonato nella struttura in pietra, molto richiesta da clienti di ogni parte del mondo, americani, australiani, sudafricani e europei, oltre che italiani; e poi pensiamo al cantinone e alla stalla, che abbiamo trasformato in ristorante e abitazione.

Immaginiamo il grande piacere per i clienti che vengono al ristorante o che soggiornano nella suite nel potere visitare il museo e l'acetaia, ascoltare il



Giorgio Muzzarelli

vostro racconto, che è anche la storia di Modena e dei prodotti del suo territorio, e addirittura acquistare una bottiglietta del prezioso aceto e le altre specialità di vostra produzione, come la saba e le composte, realizzate tutte a partire dal mosto cotto proveniente dall'uva della vostra antica vigna. È sempre lei a coltivarla?

Con tutto quello che avevo da fare, non avrei mai pensato di dedicarmi alla coltivazione della terra, ma quando ho comprato queste case fatiscenti, ho acquistato anche il podere e ricordavo che, seppellito

sotto un'enorme quantità di rami picanti, c'era ancora il vigneto del nonno. Così, con l'aiuto di mio padre, ho cercato di riesumarlo. Ci sono voluti tre mesi di intenso lavoro, ma l'abbiamo rimesso in piedi e ci ha dato subito tante soddisfazioni, perché l'uva che matura ogni anno da questo vigneto è sempre eccellente. Seguendo lo spirito eclettico di noi Muzzarelli, mi sono ingegnato anche in un'attività che non avevo mai svolto, ho dovuto attrezzarmi per fare anche il contadino. Solo in un secondo momento, ho scoperto che il nome Giorgio vuol dire agricoltore.

Mi piace mettermi in gioco e sperimentare sempre cose nuove, mentre quando mi fermo il mio spirito decade e incomincio a essere stanco.

Grazie a lei e sua moglie Ivanna, rinomata chef del ristorante, La Noce continua la sua attività incominciata duecento anni fa...

Addirittura abbiamo ancora la licenza del 1902 di mio nonno, che porta il nome di "Ristorante albergo La Noce". Se pensiamo che il nome "ristorante" è nato in Francia alla fine dell'Ottocento, ed è stato importato in Italia proprio all'inizio del Novecento, ne deduciamo che era uno dei primi locali con questa denominazione, e questo denota la modernità di mio nonno, la sua volontà di cavalcare le innovazioni: quando si è intestato la licenza non ha adottato la vecchia denominazione "albergo osteria", ma la nuova "albergo ristorante".

Era quel nonno che lei ascoltava da bambino?

Sì, la nostra famiglia si riuniva a pranzo e a cena intorno al grande tavolo che era stato ricavato dall'albero di noce, da cui prendeva il nome il ristorante, e io ascoltavo i racconti del nonno, ma intanto imparavo anche quella umiltà che è alla base dell'ospitalità: un dono che deve acquisire chi vuol fare bene il nostro mestiere. Un tempo, nei manuali delle scuole alberghiere, il ristorante o l'albergo veniva chiamato "casa", perché il senso dell'ospitalità era imprescindibile.



SERVIZI AMBIENTALI CHIAVI IN MANO

- Check up aziendali gratuiti
- Raccolta e smaltimento rifiuti speciali
- Rimozione Eternit e bonifiche ambientali
- Assistenza tecnica e analisi ambientali



QUESTIONE DI RISPETTO



ISO 9001:2008 24105/00/S
ISO 14001:2004 EMS-3807/S

alfarec.it
TEL. 051 775667



CAT. OG12 CLASS. II



Alfarec S.p.A. - Via Pietro Nenni, 4 - 40065 Pian di Macina
Pianoro Bologna - Fax +39 051-775765 - sales@alfarec.it

SMALTIRE I RIFIUTI, SNELLIRE LA BUROCRAZIA

Con la vostra ultratrentennale attività nei servizi ambientali e nello smaltimento di rifiuti avete contribuito alla salute dell’ambiente e anche delle aziende che si avvalgono della vostra esperienza. Non a caso la vostra sede è anche locata in un suggestivo contesto paesaggistico alle porte di Bologna, come le colline di Pianoro. Dal vostro osservatorio speciale, ci può dire come si integra l’industria con la natura?

Il nostro compito è quello di preservare l’ambiente perché possano goderne anche le nuove generazioni e altre imprese ci hanno scelto per ottenere questo risultato. Abbiamo un nostro centro di stoccaggio e trattamento dei rifiuti, dotato di un laboratorio chimico interno per il controllo dei materiali, dei rifiuti e delle emissioni inquinanti. La nostra forza è sempre stata quella di integrare differenti competenze tecniche, minimizzando i costi che possono derivare dall’utilizzo di fornitori esterni. Inoltre, siamo proprietari di una flessibile flotta di automezzi e di attrezzature specifiche per la confezione e la movimentazione dei rifiuti. Infine, abbiamo avviato da diversi anni una proficua collaborazione diretta con impianti di destinazione europei, estendendo la capacità ricettiva per lo smaltimento di rifiuti a produttori esteri.

I nostri impianti di stoccaggio aiutano a preservare la terra dall’inquinamento, dal momento che la nostra azienda è attrezzata di vasche, impianti di depurazione sotterranei, apposite fognature per lo scarico dei materiali e cisterne di raccolta che riducono l’inquinamento a livelli minimi. Gli impianti finali, cui sono destinati i rifiuti, come per esempio quelli di pirolisi, che bruciano biomassa per produrre energia, inquinano, ma

molto meno di quanto inquinerebbe il loro scarico nel terreno. Tra l’altro, una buona parte dell’energia elettrica che utilizziamo viene prodotta attraverso l’utilizzo di questi sistemi. Il rifiuto bruciato è comunque inquinante perché viene immesso nell’aria attraverso il fumo. Innovativi sistemi di filtraggio ne riducono la dannosità

sogna temere che si costruiscano inceneritori sul suolo italiano. Tuttavia, si può giungere a eliminare progressivamente anche l’incenerimento dei rifiuti, la questione è che non si può bloccare il lavoro degli inceneritori da un giorno all’altro.

Il riciclaggio di rifiuti è ancora troppo costoso e difficilmente accessibile al punto da sostituire completamente l’attività di smaltimento degli impianti di combustione. Le aziende private non sono in grado di fare fronte ai costi e ai rischi che l’investimento nel riciclaggio comporta oggi.

Un’azienda come la vostra quale appunto dà all’ambiente e alla terra?

È dal 1983 che diamo un contributo alla qualità della vita dell’Emilia Romagna. In questo modo il nostro territorio, a differenza di altri, non ha avuto bisogno di grandi opere di bonifica. Oggi la nostra attività è in grado di preservare la salubrità del Savena, il fiume che scorre nella zona in cui è collocata l’azienda.

Intorno alla gestione e allo smaltimento dei rifiuti c’è un apparato burocratico piuttosto complesso. Il nostro contributo è anche in questa direzione. Penso, per esempio, al SISTRI, il sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti, che abbiamo importato dalla Germania e che ora non viene applicato in quel paese perché desuetto. Si tratta di una scheda che accompagna il modulo di carico e scarico di ogni rifiuto e il relativo registro, che comporta costi burocratici e amministrativi davvero eccessivi. Noi abbiamo un impiegato che si occupa solo di compilare il SISTRI ciascun giorno e per tutta la giornata. Questo lavoro ci comporta una spesa di almeno 30 mila euro l’anno. Occorrerebbe fare una petizione per chiederne l’eliminazione.

Con i nostri servizi per la gestione e la raccolta dei rifiuti, per le bonifiche ambientali, per l’assistenza e le analisi tecniche contribuiamo ad alleggerire il lavoro di altre imprese, che in questo modo non sottraggono idee e tempo prezioso per produrre e migliorare la vita delle persone.



Alberto Bragaglia, Danza, 1950,
penna e acquarello

tà, ma l’unico sistema che garantisce davvero di preservare l’ambiente è il riciclaggio di questi rifiuti.

La nostra azienda destina i rifiuti a un inceneritore che si trova in Germania, perché in Italia sono molte le restrizioni per l’attività di questi impianti. In realtà, questi impianti contribuiscono in minima parte all’inquinamento, per questo non bi-



UN OSPITE INATTESO

NEBBIA ANTILADRO

Il sistema sicuro Protect per la difesa dei vostri beni e dei vostri cari. È un sistema che rileva la forzatura degli ingressi e la presenza di intrusi e agisce immediatamente emettendo una fitta nebbia artificiale che in soli 10 secondi satura l'ambiente, impedendo la visione e l'orientamento.

I ladri sono colti di sorpresa e privati di riferimenti. A quel punto, non resta loro che la fuga. La nebbia è innocua per la salute e non danneggia oggetti e materiali.

Che siate fuori casa o che dormiate finalmente sonni tranquilli, la nebbia Protect sarà da oggi la vostra guardia privata silenziosa ed efficiente.

**DETRAZIONI FISCALI
FINO AL 55% PER PRIVATI**

**DETRAZIONI FISCALI
DEL 100% PER AZIENDE**

PROTECT®
PROFESSIONAL POINT

DIMOSTRAZIONE GRATUITA

Info 366-4147486 - youmediatec@gmail.com

GAETANO MOSCATT
Titolare di I.S.B. Disinfestazioni, Bologna

PER UNA DISINFESTAZIONE SENZA TOSSICITÀ

Con la sua esperienza nel settore della disinfestazione, della derattizzazione e della disinfezione, lei dà testimonianza di come in ciascun caso la tutela della salute dell'uomo non sia in contrasto con quella della salute dell'ambiente...

Se non utilizzassimo pesticidi e deratizzanti, per esempio, saremmo invasi da insetti dannosi. La mosca è un insetto nocivo almeno quanto scarafaggi e ratti, ma può diventarlo anche la zanzara, quando trasmette alcune malattie con la sua puntura. L'uso equilibrato di questi prodotti non è in contrasto con la salvaguardia dell'ambiente.

In una città italiana, alcuni tecnici del settore hanno applicato prodotti chimici alla base degli alberi di un parco pubblico per allontanare i topi. Alcuni cittadini, però, hanno costituito un comitato per contrastare il rischio di intossicazione dei cani portati a passeggiare nel parco.

Tuttavia, il problema dei topi non è stato risolto. Come si può intervenire in questi casi?

L'intervento può essere ecologico. Le macchine Ekomille, per esempio, sono efficaci per la cattura multipla e la soppressione di topi, che poi vengono smaltiti. Queste macchine, che noi utilizziamo dal 2002, non richiedono l'utilizzo di veleni e evitano così pericoli per i cittadini. Nella nostra azienda, che è nata nel 1982, siamo molto attenti ai nuovi metodi di intervento.

Puntiamo su prodotti e attrezzature sempre più avanzati e non nocivi per l'ambiente e la salute delle persone. Per la purificazione dell'aria, per esempio, utilizziamo purificatori a raggi ultra violetti e lampade germicide di ultima generazione, che hanno un impatto ambientale e sulla salute pari a zero grazie a un mecca-

nismo fisico e non chimico di cui si avvalgono. Per la disinfezione da animali nocivi come le vespe utilizziamo trappole che si attivano inserendo al loro interno semplicemente aceto e zucchero. Lo stesso principio sta alla base delle trappole per mosche, che non contengono sostanze tossiche. Per la cura del verde urbano utilizziamo l'endoterapia, che consiste nell'iniettare direttamente all'interno degli alberi prodotti sistematici che li proteggeranno dai parassiti. L'impatto ambientale è molto basso, perché la dispersione di questi prodotti nell'ambiente è minima.

Per la cattura e lo smaltimento dei ratti usiamo le macchine Ekomille, di cui ho già accennato, che rientrano nella derattizzazione ecologica, o sistemi elettronici che, grazie all'emissione di vibrazioni particolari possono tenere i topi a distanza.

Infine, abbiamo avviato un servizio di consulenza preventiva per chi vuole occuparsi personalmente della derattizzazione dei propri ambienti. Il "fai da te" spesso è pericoloso, soprattutto se chi lo fa non ha le competenze necessarie per operare in sicurezza.

I.S.B.

Disinfezioni - Disinfestazioni - Derattizzazioni

VI LIBERA DA "OSPITI" INDESIDERATI



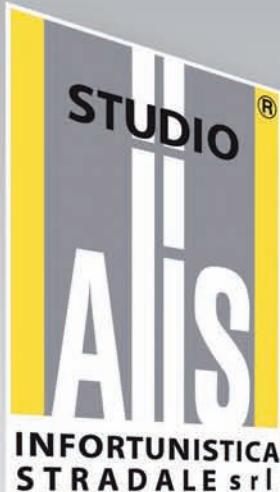
Tel. 051 364 951 - Cell. 335 806 60 21

Via Francesco Barbieri, 98/c - Bologna Fax 051 370 943

www.iessebi.com - info@iessebi.com

NON ACCETTARE UN RISARCIMENTO QUALSIASI

SE HAI AVUTO UN INCIDENTE STRADALE
RIVOLGITI ALLO STUDIO ALIS INFORTUNISTICA.



**CONTRO LO STRAPOTERE
DELLE ASSICURAZIONI**

**LO STUDIO ALIS
DIFENDE I TUOI DIRITTI.**

**PROFESSIONALITÀ, CORRETTEZZA, TRASPARENZA, EFFICACIA:
I TRATTI DISTINTIVI DELLO STUDIO ALIS INFORTUNISTICA**



CAV. UFF. CALOGERO ARMENIA

Noi dello Studio Alis Infortunistica Stradale mettiamo a Tua disposizione un'esperienza di oltre trent'anni di lavoro nel campo dell'infortunistica stradale. Con professionalità, correttezza, trasparenza e determinazione difendiamo le Tue ragioni, stando al Tuo fianco in ogni fase della controversia, contro lo strapotere delle compagnie assicurative. Uno staff completo di medici, avvocati, periti e tecnici del settore garantisce l'efficacia della nostra azione a Tuo esclusivo e primario interesse. Vicino a casa Tua, a Bologna e Provincia. Ti aspettiamo per ogni informazione e consulenza gratuita.

**Lo studio Alis Infortunistica Stradale
Ti è vicino!**

**LO STUDIO
ALIS INFORTUNISTICA
È SEMPRE AL TUO FIANCO
CON UN SERVIZIO COMPLETO**
**ANTICIPO DELLE SPESE
PER RIPARAZIONI AUTO**
ANTICIPO DELLE SPESE MEDICHE
ANTICIPO DELLE SPESE LEGALI
ASSISTENZA E CONSULENZA
PER INFORTUNI SUL LAVORO
AVVOCATI E MEDICI LEGALI
SEMPRE A DISPOSIZIONE
SERIETÀ, ESPERIENZA, COMPETENZA

CONTATTATE PER UNA CONSULENZA GRATUITA LO STUDIO PIÙ VICINO A CASA VOSTRA

*** SEDE E AMMINISTRAZIONE: CASALECCHIO DI RENO**

Via Ronzani 5/3 (Galleria Ronzani) - 40033 - tel 051 576 370 - fax 051 574 012 - info@studioalis.it

FILIALI:

BOLOGNA - Via Irnerio 41 - 40126 - tel 051 243 332 - fax 051 242 992

BAZZANO - Via Circonvallazione Nord 6 - 40053 - tel e fax 051 831 860

VILLANOVA DI CASTENASO - Via Merighi 1 (palazzo Banca di Imola) - 40055 - tel e fax 051 787 847

SAN GIOVANNI IN PERSICETO - Via Bologna 1 - 40017 - tel e fax 051 826 282

FUNO DI ARGELATO - Via Galliera 232/2 - 40050 - tel e fax 051 860 304

CENTO - Via del Commercio 47 - (Centro Commerciale Centidue) - 44042 - tel 051 6830 090 - fax 051 6831 721

COLLECCHIO (PARMA) - Via G. di Vittorio 41 - 43044 - cell 345 4907875

www.studioalis.it

QUANDO IL VALORE DELLA TERRA INCONTRA L'EFFICACIA DEL COMMERCIO

Nel territorio di Bologna, il lavoro ha sempre avuto una grande considerazione fin dai tempi più antichi, ma spicca particolarmente lo sviluppo di attività legate alla costruzione e al commercio degli utensili per la lavorazione della terra. Com'è risaputo, Bologna e il suo territorio hanno un forte retaggio dell'età etrusca. Gli etruschi furono tra i principali interpreti dell'età del ferro ed erano famosi per l'abilità nella produzione di utensili, oltre che di armi, che commercializzavano attraverso gli emporia, aperti anche al di fuori della loro zona di stanzialità.

E proprio alla confluenza tra la valle del Reno e la pianura Padana, dove gli etruschi fondarono Felsina, sorge da un secolo e mezzo un negozio, definito secondo l'attuale tassonomia commerciale Ferramenta, Enologia, Agraria "Menzani", che ricorda quegli antichi emporia.

Riferimento sicuro di tutto il territorio bolognese, e oltre, per chi vuole rifornirsi di attrezzi per l'agricoltura, da quella tradizionale a quella più minuta per il giardinaggio e l'orticoltura, dove anche la famiglia di Guglielmo Marconi si riforniva per la coltivazione dei suoi terreni. Può accennarci alla vostra storia?

La storia attuale dell'Impresa Menzani è iniziata il 1° maggio 1970, quando il cavalier Mario Menzani rilevò per suo figlio Mauro, mio padre, l'attività: "Ferramenta, articoli casalinghi e articoli vari", di proprietà della famiglia Dall'Omo, posta in via IV Novembre 2/4/6 a Casalecchio di Reno (BO). L'attività, appartenuta in precedenza alla famiglia Matteuzzi, esisteva già nel 1883, con il nome di

"Mascalia e Ferramenta".

Non a caso, quindi, il 29 novembre 2007, l'impresa Menzani è stata premiata con l'iscrizione all'Albo delle Botteghe Storiche della Provincia di Bologna e dal 22 febbraio 2013 è stata inserita nel Registro Nazionale delle Imprese Storiche.

Nel corso degli anni l'Impresa Menzani ha sempre sa-



Da sin.: Giada Grandi, Mauro Menzani, Bruno Filetti, Alice Menzani, Alessandro Menzani

puto evolversi e mantenersi al passo con i tempi per ottemperare con dedizione alle esigenze della clientela e del mercato. L'iniziale attività di ferramenta è stata affiancata da un reparto enologico e in seguito da un reparto agrario, divenuto molto importante. In virtù di questi ampliamenti, anche la sua ubicazione è stata cambiata più volte, ma sempre nel territorio del Comune di Casalecchio di Reno.

Nel 1999, sono subentrato alla conduzione dell'impresa e ho deciso di dare vita a una delle mie tante passioni, attraverso la nascita del Vivaio Menzani. Oggi il negozio è frutto dell'insieme di antichi valori, uniti a

un forte impegno per l'innovazione. La recente apertura di un sito di e-commerce, senza vincoli di registrazione e con totale trasparenza nei prezzi, ha permesso di trovare nuovi estimatori dei prodotti offerti, sia in Italia sia all'estero.

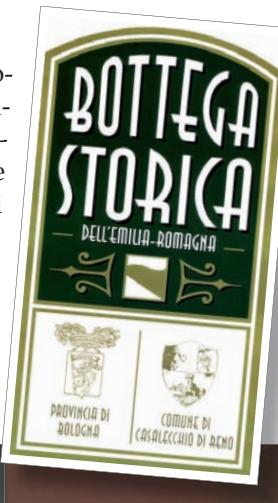
La politica dell'impresa è sempre stata quella di trattare molti articoli di nicchia, difficilmente reperibili nei circuiti della grande distribuzione, come, per esempio: bottiglie, tappi per contenitori di vino, conserve e marmellate, botti in legno per l'aceto balsamico e per il liquore, attrezzature per la raccolta delle olive e la conservazione dell'olio, piantine, concimi, agro-farmaci e sementi per gli ortaggi, nonché il necessario per la produzione di birra artigianale.

La famiglia Menzani affianca da sempre l'attività commerciale all'impegno sociale a Casalecchio di Reno. Su cosa poggiano i vostri risultati?

La competenza e il rapporto diretto con la clientela sono i punti di forza dell'azienda,

da, che applica costantemente l'antico principio della giusta qualità al giusto prezzo e che riconosce nelle tradizioni contadine un alto valore aggiunto, anche culturale, che nella realtà metropolitana rischia di perdere. L'importanza e la centralità dell'impresa nella vita cittadina è testimoniata anche dallo spazio dedicato all'attività nell'importante testo storico di David Kertzer, *Famiglia, economia e società*, premiato nel 1990 e pubblicato in Italia nel 1991 dalla casa editrice Il Mulino.

Ma, per ulteriori informazioni, si possono visitare i siti www.ferramentamenzani.it e www.vivaio-menzani.it



AUDIOLOGIKA SRL

**“ NON FARTI ISOLARE DAI PROBLEMI
DI UDITO. BASTA COSÌ POCO PER
RITROVARE I PIACERI DELLA VITA. ”**

**TELEFONA PER UN APPUNTAMENTO,
LA PROVA È GRATUITA!**

**TI ASPETTIAMO IN P.ZZA ROOSEVELT, 4 D/E
NEL NOSTRO CENTRO AUDIOPROTESICO
TEL. 051-264155**

**CONVENZIONATO
USL E INAIL**

**DOTT. ARIANNA ALBERTI
AUDIOPROTESISTA
RESPONSABILE DEL CENTRO**





PAOLO PIOVAN

medico, direttore del reparto di Ortopedia e Traumatologia della Casa di Cura "Madonna della Salute", Porto Viro (RO)

ECCELLENZE E NOVITÀ NELL'ORTOPEDIA E NELLA TRAUMATOLOGIA

La Casa di Cura "Madonna della Salute", di Porto Viro, è un ospedale privato convenzionato. Inaugurato nell'estate del 1955, è stato modificato a più riprese, diventando la struttura di riferimento del Basso Polesine. Negli anni sessanta ha incrementato notevolmente la sua attività soprattutto in ambito traumatologico, per la vicinanza della Strada Statale Romeo. Attualmente l'Ospedale ha il Pronto Soccorso, le Aree di degenza Medica e Chirurgica, il reparto di Ortopedia, le Sale Operatorie, il Servizio di Radiologia con Risonanza Magnetica e TAC, e la Terapia Intensiva, oltre ad altre attività ambulatoriali specialistiche. Il reparto di Ortopedia svolge un'attività di eccellenza ed è diventato un punto di riferimento importante per il Veneto e l'Emilia Romagna, soprattutto per la zona ferrarese.

Lei dirige il reparto di Ortopedia e Traumatologia dal gennaio 2001. Quali sono le cure e gli interventi svolti nel vostro reparto?

Le attività più importanti, che potremmo chiamare di "eccellenza", eseguite nel nostro reparto, riguardano in particolare le articolazioni del ginocchio, anca e spalla, sia dal punto di vista artroscopico che protesico con tempi di attesa di circa 30-60 giorni, ben più rapidi rispetto ad altre realtà ospedaliere. Infatti vengono eseguiti ogni anno circa 200 interventi di protesi di anca e altrettanti di protesi di ginocchio (totali e monocompartimentali) oltre a circa 15 interventi di protesi di spalla. Sono numeri molto importanti per la nostra zona, ma anche di rilievo assoluto in ambito regionale.

Ben più numerosi sono gli interventi di chirurgia artroscopica del ginocchio, con particolare riferimento ai trattamenti delle lesioni meniscali, cartilaginee e legamentose. A quest'ultimo proposito le ricostruzioni legamentose (specie dei legamenti crociati) vengono eseguite con tendine biologico del paziente, ma anche con legamento artificiale LARS (Ligament Advanced Reinforcement System), particolarmente indicato nei casi di revisione (ri-rottura del crociato) o nei pazienti over 40 o in chi necessita di recupero funzionale particolarmente veloce (sportivi o lavori intensi). Con tale metodica (sempre artroscopia), l'uso delle stampelle è limitato a 2 settimane con carico e movimenti del ginocchio immediati, permettendo il ritorno ad attività sportive di contatto (calcio, sci, tennis, pallavolo, etc.) già dopo quattro mesi dall'intervento chirurgico.

L'artroscopia di spalla è una realtà ormai consolidata nel nostro reparto e permette di risolvere le lesioni della cuffia dei rotatori e le lussazioni abituali di spalla senza aprire l'articolazione e senza cicatrici inestetiche e con un recupero più rapido e meno doloroso rispetto alle tecniche tradizionali a "cielo aperto". Ma la nostra attività non si ferma a questo: trattiamo l'ernia del disco con tecniche percutanee, utilizzando l'ossigeno-ozono o il Laser intradiscale in anestesia locale e in Day Hospital, limitando l'intervento tradizionale solo ai casi più gravi con deficit importanti del nervo sciatico.

Inoltre trattiamo l'alluce valgo con

un'innovativa tecnica chirurgica percutanea senza mezzi di sintesi e senza cicatrice chirurgica (solo piccole cicatrici cutanee di pochi millimetri), consentendo il carico immediato e la deambulazione senza l'utilizzo di stampelle, sempre in regime di Day Hospital.

Una novità nel nostro reparto è anche il trattamento chirurgico delle forme iniziali di artrosi nel comparto interno del ginocchio, le più numerose e nelle quali l'indicazione all'intervento di protesi sarebbe troppo prematuro, con la tecnica Kinespring.

Di che cosa si tratta?

È un intervento chirurgico che di norma viene eseguito in anestesia subaracnoidea (spinale). È un dispositivo concepito per il trattamento del dolore da artrosi del ginocchio mediante assorbimento del sovraccarico da cui viene gravata l'articolazione colpita. Si tratta di una "molla" impiantata nella sottocute e sul lato interno del ginocchio che permette di ridurre di circa 13 chilogrammi il carico sul ginocchio stesso, consentendo un rapido recupero con uso di stampelle per pochi giorni.

Come sono programmati gli interventi con il rischio operatorio medio-alto?

La presenza della Terapia Intensiva ci garantisce un miglior percorso post operatorio, pertanto tali interventi si programmano in base alla disponibilità del posto letto in Unità di Terapia Intensiva.

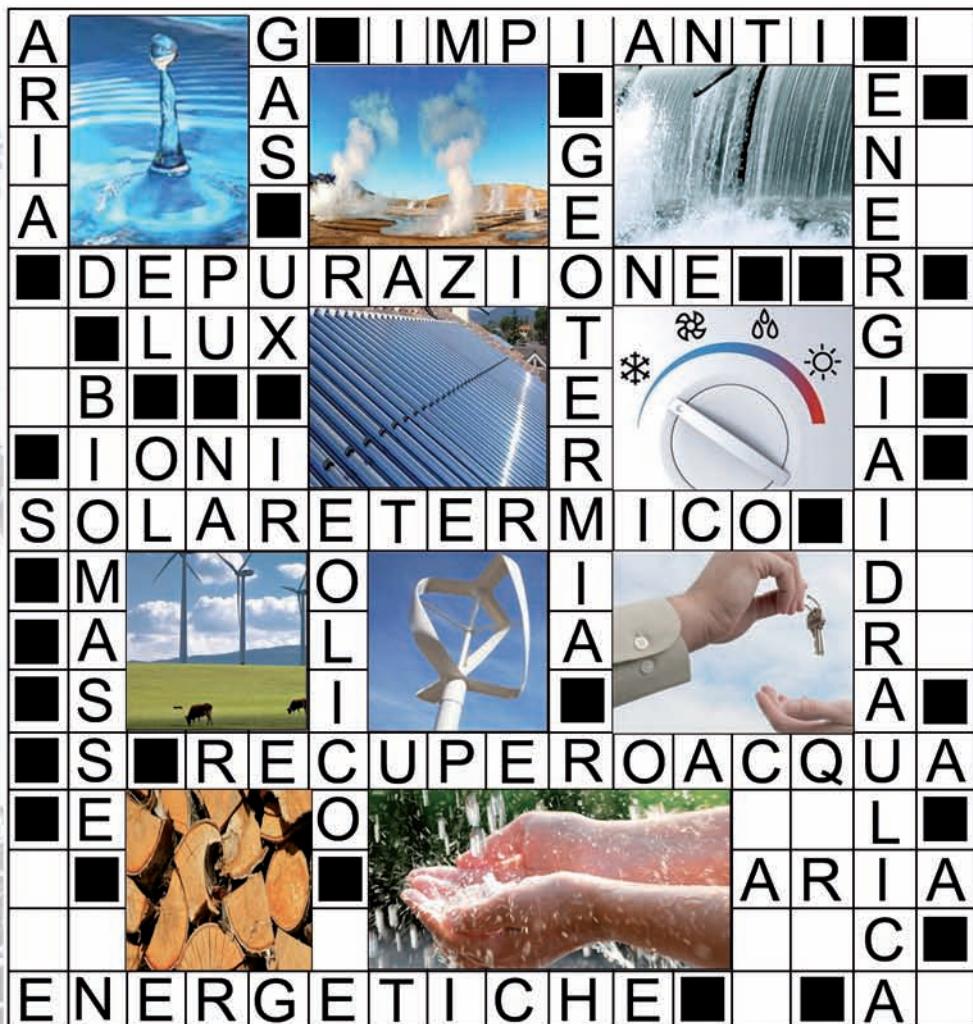
Invece come procedete con la riabilitazione post-operatoria?

Il nostro reparto collabora con il reparto di Riabilitazione, dove i pazienti operati di protesi di anca e di ginocchio vengono trasferiti dopo pochissimi giorni dall'intervento per svolgere un programma riabilitativo e di recupero funzionale in tempi veloci. Già dopo quattro settimane dall'intervento i pazienti possono deambulare senza appoggi e andare in bicicletta o addirittura guidare l'auto.

Per quanto riguarda gli interventi di traumatologia?

In Traumatologia, specie nell'anziano con frattura di femore, interveniamo nelle prime 24-48 ore dal ricovero, in modo da garantire un veloce recupero post-operatorio, evitando l'allettamento, che è particolarmente dannoso per gli anziani, e proponendo un percorso riabilitativo sempre in regime di ricovero.

Da oltre 50 anni, con passione
 studiamo, sperimentiamo e installiamo soluzioni ideali
 e sensibili al risparmio energetico per aziende e privati



IMPIANTI INNOVATIVI AD ENERGIE RINNOVABILI
IMPIANTI IDROSANITARI, GAS, RISCALDAMENTO, CONDIZIONAMENTO
ANTINCENDIO, DEPURAZIONE ARIA E ACQUA
CALDAIE A CONDENSAZIONE, LEGNA E PELLET
LAVORI EDILI E RIQUALIFICAZIONI ENERGETICHE COMPLETE

GABRIELA TOMA
titolare dei centri estetici Aloha, Bologna

ALOHA, NUOVE TECNOLOGIE PER LA BELLEZZA

In pochi anni i suoi centri estetici hanno raccolto grande apprezzamento dal pubblico, al punto che avete in programma l'apertura di una nuova sede. Ma come è giunta a investire nel settore?

Grazie alla pratica infermieristica in Romania, quando sono arrivata in Italia ho svolto per otto anni l'attività di infermiera in un centro medico specializzato in chirurgia, affiancando diversi chirurghi negli interventi di ricostruzione maxillofacciale e di implantologia. Strada facendo, sono riuscita a investire in una nuova attività che consentisse di proseguire i miei interessi in ambito estetico e tecnologico. Pertanto, nel 2011 ho aperto il mio primo centro estetico Aloha e, nel 2013, il secondo a Bologna.

I servizi che offrite ai clienti sono incentrati sull'uso di tecnologie all'avanguardia. Quali sono i macchinari più efficaci?

Secondo la mia esperienza, maturata grazie a una continua formazione e a uno studio approfondito delle tecnolo-

gie dedicate all'estetica, oggi, i macchinari migliori sono quelli che trattano la cellulite. Quest'ultimo è un inestetismo sempre più diffuso, anche tra le ragazze più giovani, a causa delle cattive abitudini alimentari e del generale impoverimento dei cibi che assumiamo. Si può intervenire utilizzando due macchinari estremamente innovativi, come quelli che abbiamo nei centri Aloha. Uno è il Dynamic Wave, una tecnologia in grado di agire sulla cellulite fibrosa, disgregandola, e sulla cellulite edematosa, grazie al sistema di eliminazione linfatico delle formazioni adipose. L'altro è il T-Shape, una tecnologia avanzatissima che sta riscuotendo grande interesse in tutto il mondo. Questo dispositivo tratta l'adipe attraverso un laser a radio frequenza e utilizza il vacuum, una particolare tecnica di aspirazione di adipe circoscritto, che comporta una liposuzione indolore.

L'epilazione definitiva, infine, è molto richiesta negli ultimi anni. In parti-

colare, noi utilizziamo un macchinario che rappresenta il futuro dell'estetica: il Flash X-Press. Si tratta di un laser a dio-dio, indolore e senza controindicazioni, utilizzabile su qualsiasi tipo di pelle, che progressivamente sta sostituendo la luce pulsata.

Spesso la tecnologia è intesa come contraria alla natura. Lei cosa ne pensa?

Nel settore estetico le tecnologie garantiscono un'efficacia che la manualità e diverse tecniche mediche non sempre offrono. I risultati che si ottengono non comportano alcun danno. Le aziende che producono questi macchinari mettono a disposizione corsi di formazione in cui ciascuno può imparare a usare le tecnologie più all'avanguardia con la guida di medici specialisti. Per questa ragione frequento ogni mese i corsi dell'Accademia di Estetica, che si tengono a Milano.

Quali progetti ha per il futuro immediato?

In questo periodo ho avviato il trasferimento della sede principale in spazi più ampi, all'interno di un centro commerciale, e poi aprirò un terzo centro estetico. Inoltre, investirò ancora di più sulla formazione per rendere ancora più qualificate le mie collaboratrici, che operano con il mio stesso spirito di curiosità e passione.

FLASH X-PRESS
l'epilazione laser uomo-donna
al costo della ceretta



www.tecnologiedilusso.it

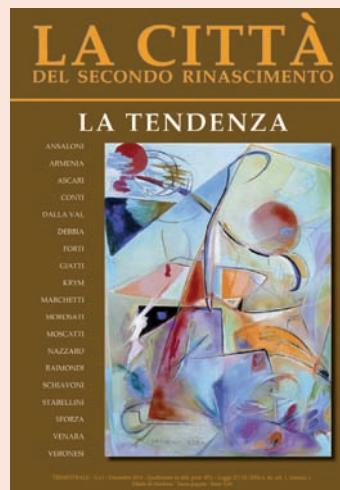
B-TECH LINE

Bologna, Via Sabotino 8/C
Tel. 051.4122552

ALOHA CENTRO ESTETICO E ABBRONZATURA

alohaestetica@hotmail.it - www.aloha-estetica.it

Lavino di Mezzo, Via Emilia 20/F
Tel. 051.6508072



Il trimestrale

LA CITTÀ DEL SECONDO RINASCIMENTO

**è in vendita
presso le librerie di:**

Bologna
Feltrinelli

v. dei Mille 12/A/B/C
Tel. 051 240302

**Il secondo rinascimento
via Porta Nova 1/a
Tel. 051 228800**

Carpi
La Fenice
via Mazzini 15
tel. 059 641900

Forlì
Mondadori
c.so della Repubblica 63
Tel. 0543 35920

Milano
Feltrinelli
v. Manzoni 12
Tel. 02 76000386

**Modena
Feltrinelli**
v. C. Battisti 17
Tel. 059 222868

Padova
Feltrinelli
v. San Francesco 7
Tel. 049 8754620

Parma
Feltrinelli
v. della Repubblica
T. 1, 2521-227

Ravenna
Feltrinelli
v. IV novembre 5/7
Tel. 0544 34535

Reggio Emilia
Libreria del Teatro
v. Crispi 6
Tel. 0522 438865

Rovigo
Libreria Spazio Libri
Corso del Popolo 142
Tel. 0425 422527

Udine
La Tarantola
v. Vittorio Veneto 20
Tel. 0432-582458

Urbino
La Goliardica
P.zza Rinascimento 7
Tel. 0722 2588



Oltre che nelle librerie,
i numeri arretrati e
gli abbonamenti
si possono richiedere
alla redazione di Bologna,
via Galliera 62,
tel. 051 248787
o tramite e-mail info@lacittaonline.com

Per la consultazione on line
www.ilsecondorinascimento.it
www.lacittaonline.com

Sono intervenuti nei precedenti numeri: Nabil Al Mureden, Felice Accame, Francesco Amato, Giorgio Antonucci, Fernando Arrabal, Alessandro Atti, Giovanni Azzaroni, Antonio Baldassarre, Bachisio Bandinu, Anna Barbolini, Renato Barilli, Francesca Baroni, Fausto Battini, Gary S. Becker, Stefano Benassi, Maurizio Bendandi, Francesco Benvenuti, Joseph Berke, Claudio Bertolazzi, Stefano Betti, John Bloch, Pietro Blondi, Simona Bonciani, Mario Boetti, Marco Bongiovanni, Alberto Borghi, Filippo Borghi, Stefano Borghi, Giovanni Bracchetti, Cesare Breveglieri, Gino Buccella, Vladimir Bukovskij, Marco Buriani, Roberto Busa S. J., Enzo Busatta, Marco Cammelli, Ruggero Campagnoli, Ivonne Capelli, Paolo Capuzzi, Massimo Casolari, Ennio Cavalli, Roberto Cecchi, Leonardo Celestra, Roberto Cestari, Ruggero Chinaglia, Aldo Cicinelli, Michael Cimino, Ferdinando Cionti, Luigi Coghi, Elisabetta Costa, Ornella Cucumazzi, Antonio Curti, Roberto F. da Celano, Enrico Corsini, Cristina Dallacasa, Sergio Dalla Val, Roberto De Caro, Flavio Delbono, Alfredo De Paz, Giuseppe Di Federico, Assia Djebab, Dong Chun, Peter Duesberg, Shirin Ebadi, Vincenzo Eusebi, Paolo Fabbri, Franchino Falsetti, Luciano Fecondini, Giovanni Ferrari, Vittorio Fini, Rita Fiore, Emilio Fontela, Piero Formica, Stefano Frascari, Carlo Frateschi, Cristina Frua De Angeli, Claudio Galli, Francesco Gandolfi, Giuliano Gardi, Leonardo Giacobazzi, Caterina Giannelli, Claudio Gibertoni, Sara Giordano, André Glucksmann, Iader Gollini, Marcella Gollini, Enrico Grani, Rolando Gualerzi, Isabella Gualtieri, Benito Guerra, Guidalberto Guidi, Otto Hieronymi, Noam Hirsch, Aleksandr Jakovlev, Abbas Kiarostami, Evgenij Kiselëv, Boris Kurakin, Ettore Lariani, Domenico Lavermicocca, Giancarlo Lehner, Simona Lembi, Mirella Leonardi Giacobazzi, Zwi Lothane, Claudio Lucchese, Lisa Lucchini, Mauro Lugli, Giulia Luppi, Marco Macciantelli, Luigi Mai, Marco Maiocchi, Anna Majani, Arturo Malagoli, Michele Malena, Alberto Mantovani, Manuele Marazzi, Carlo Marchetti, Leonardo Marchetti, Vincenzo Martino, Paolo Mascagni, Vittorio Mascalchi, Marcello Masi, Mauro Masi, Vittorio Mathieu, Sergio Mattia, Angelo Mazza, Antonio Mazza, Giancarlo Mengoli, Virginio Merola, Lanfranco Messori, Sam Mhlongo, Massimo Michelini, Radu Mihaileanu, Aurelio Misiti, Massimo Mola, Carlo Monaco, Giampaolo Montaletti, Francesco Montanari, Ruggero Montanari, Antonio Monti, Roberto Mori, Gianfranco Morra, Paolo Moscatti, Gian Luca Muratori, Marcello Napoleone, Marina Nemat, Giuliano Negrini, Silvia Noè, Michael Novak, Lara Oliveti, Federico Olivi, Averardo Orta, Maria Donata Panforti, Davide Passoni, Luciano Passoni, Marcello Pecchioli, Luigi Pellegrini, Shimon Peres, Stefania Persico, Riccardo Petrella, Alessandro Pezzoli, Jean-Marc Philippe, Dino Piacentini, Giorgio Pighi, Domenico Pilotti, Graziano Pini, Elserino Piol, Paolo Pontiggia, Giuseppe Pozzi, Francesco Rampichini, David Rasnick, Piero Ravaglia, Jeremy Rifkin, Gianni Rigamonti, Marco Righetti, Alain Robbe-Grillet, Davide Rondoni, Roberto Ruozzi, Mina Salieri, Roberto Salimbeni, Mariella Sandri, Marco Sàssoli, Gregorio Scalise, Epaminonda Scaltriti, Valerio Scianti, Martin Scorsese, Giovanni Semprini, Alberto Sermoneta, Alessandra Servidori, Maria Grazia Severi, Angelo Sferrazza, Lucien Sfez, Shen Dali, Nadine Shenkar, Annalisa Signorile, Antonella Silvestrini, Carlo Sini, Robert Sirico, Carlo Alberto Sitta, Daniele Sitta, Barbara Sofer, Manuela Solci, Anna Spadafora, Joseph Stiglitz, Simone Storci, Mirella Sturaro, Donald Sull, Viktor Suvorov, Thomas Szasz, Ferdinando Tacconi, Enzo Tardino, Francesco Terrano, Vito Totire, Aldo Trione, Matteo Scaglietti, Michele Ugliola, Masao Mi Unagami, Armando Valladares, Milvia Varani, Armando Verdiglione, Gianni Verga, Luigi Giuseppe Villani, Adam Zagajewski, Giovanni Zanasi, Guido Sante Zanella, Aldo Zechini D'Aulerio, Stefano Zecchi, Sandra Zinelli, Carlo Zucchini.



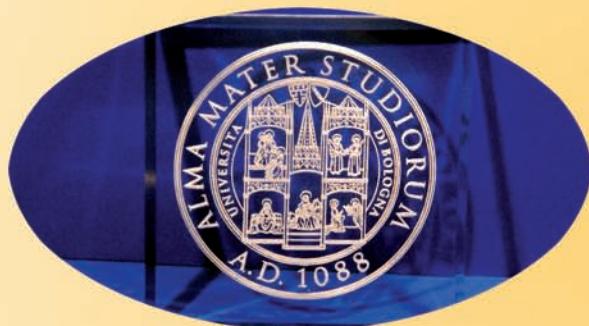
LAVORAZIONI SPECIALI SU DISEGNO DEL CLIENTE



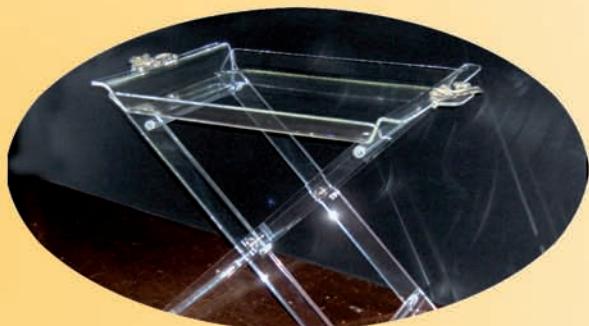
Lavorazioni meccaniche di lastre
in Plexiglas e Policarbonato



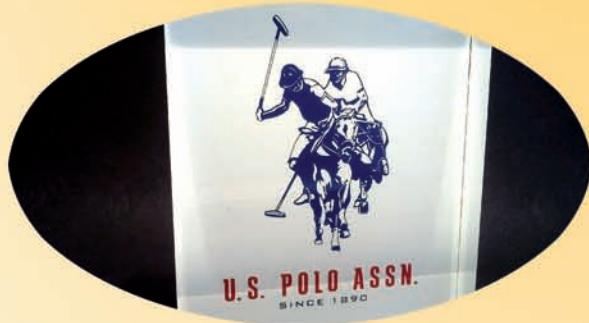
Arredamento in Plexiglas
per interni



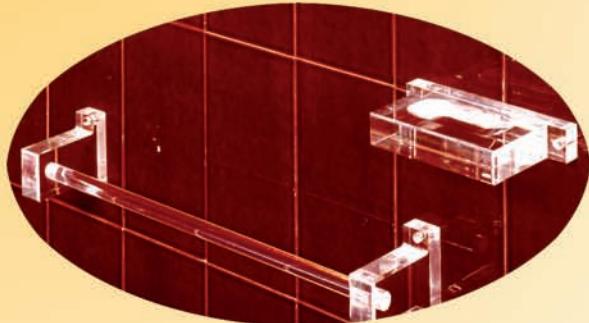
Taglio e incisione al laser



Oggettistica di arredo



Stampa serigrafica e digitale,
prespaziati adesivi e decoro
automezzi



Arredo bagno
in Plexiglas

Lastre in:
Plexiglas - Makrolon - PVC - Nylon - Polietilene - Polizene - Gomma



AUTEBO.NET

Via dell'Industria 4 - 40064 Ozzano dell'Emilia (BO)

Tel. 051 798059 - Fax 051 797348

info@dittafaraoni.it - www.dittafaraoni.it



Autentico
Made in Italy



MASERATI

G H I B L I

LA MENTE DICE SÌ
IL CUORE DICE
ASSOLUTAMENTE SÌ.



GAMMA MASERATI GHIBLI. A PARTIRE DA 68.000 €*

GARANZIA DI TRE ANNI A CHILOMETRAGGIO ILLIMITATO

LA NUOVA MASERATI GHIBLI È EQUIPAGGIATA CON UNA GAMMA DI AVANZATI MOTORI 3 LITRI DOTATI DI CAMBIO AUTOMATICO ZF A 8 RAPPORTI, INCLUSO IL NUOVO PROPULSORE TURBODIESEL. DISPONIBILE ANCHE CON IL SISTEMA A TRAZIONE INTEGRALE Q4.

VALORI MASSIMI (GHIBLI DIESEL): CONSUMO CICLO COMBINATO 5.9 L/100 KM, EMISSIONI CO₂: 158 G/KM.

*PREZZO DI LISTINO ALL'1.1.2015 PRATICATO DAI CONCESSIONARI CHE ADERISCONO AL PROGRAMMA DI LANCIO.
IN CASO DI MANCATA ADESIONE IL CONCESSIONARIO POTRÀ RICHIEDERE IL CORRISPETTIVO DELLA MESSA IN STRADA.
I dati possono non riferirsi al modello rappresentato.



TridenteClub
Dealer Maserati Modena

Via Emilia Est, 1040

Tel.: 059 71 00 234

www.tridenteclub.it

Gruppo Autoclub S.p.a.



facebook.com/TridenteClub