

LA CITTÀ

DEL SECONDO RINASCIMENTO

LA BUSSOLA DELLA VITA

BERNARDINI
BERSANI
BIANCARDI
CHINAGLIA
CONTI
DALLA VAL
DALLACASA
DEL CARLO
DI CANOSSA
GIUSTOZZI
GUALDI
HIERONYMI
LABANTI
MAISANI
MARCHETTI D.
MARCHETTI M.
MERLI
MOSCATTI M.
MOSCATTI P.
OTTOMANO
PASSINI
RAIMONDI
REGAZZI
SETTI
SILVESTRINI
TESTONI
TONIOLO
VACONDIO
VENARA



L'ARRSTICHETTO

..IO CI METTO
L'OSSO..!!



Giulia Montorn



sami

La nostra terra,
il nostro grano,
la nostra
pasta.



Pasta di Canossa

info@pastadicanossa.it
www.pastadicanossa.it

Shop On Line





Il tuo hotel
nella terra
delle rosse...

E
executive hotel
★★★★


EXÉ 1985
RISTORANTE & PIZZA GOURMET

www.hotel-executive.eu



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

Numero 67. Stampato
nel mese di febbraio 2016,
OFFICINE GRAFICHE
LitoseiBo 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

7 *Sergio Dalla Val*

Alibi

8 *Antonella Silvestrini*

Comunicazione e immunità

10 *Ruggero Chinaglia*

La scuola e l'abuso di sostanze

13 *Otto Hieronymi*

Non c'è alternativa alla globalizzazione

15 *Marco e Paolo Moscatti*

**Il contributo dell'Italia alla quarta
rivoluzione industriale**

16 *Dante Marchetti*

Le macchine e la mano intellettuale

18 *Raffaella Raimondi*

**Come cambia il lavoro: l'esempio
virtuoso di R.C.M.**

20 *Bruno Conti*

L'acciaio italiano e la forza della parola

23 *Maurizio Venara*

**La nostra bussola, la formazione in
azienda**

24 *Cristina Dallacasa*

**L'edilizia non consuma il territorio,
lo libera**

27 *Monica Labanti*

**Il mercato immobiliare è pronto
per il rilancio**

29 *Luca Bernardini*

La pietra splendente per case e palazzi

31 *Monica Maisani*

**Scommettere sulla cultura e sull'arte
in tempi di crisi**

32 *Daniele Passini*

**Quando il modello cooperativo
va in direzione della qualità**

35 *Marco Regazzi*

**La nuova Porsche 911:
eleganza, non ostentazione**

37 *Stefano Gualdi e Lorena Merli*

**Dall'arte dell'ospitalità
all'eccellenza del gusto**

39 *Maurizio Del Carlo*

Lo snack con una marcia in più

40 *Ivano Vacondio*

**La farina: sana energia
per la buona tavola**

43 *Riccardo Bersani*

**Molini Pivetti: 120 anni nell'arte
di "far farine"**

45 *Ottavio Di Canossa*

La pasta che sa di pasta

47 *Alessandro Biancardi e Maria Elena Setti*

Occorre lavorare con la natura

49 *Carlo Marchetti*

**"Case della salute" e reparti
di "cure intermedie":
i nuovi dispositivi sanitari
e le occasioni di parola**

50 *Bruno Toniolo*

**Giotto Class, anteprima speciale
all'Ospedale Bellaria di Bologna**

53 *Cesarina Giustozzi*

**La tomosintesi per la diagnosi
del tumore mammario**

55 *Ruggero Testoni*

**La specificità della chirurgia
della mano**

56 *Maurizio Ottomano*

**Centri odontoiatrici Victoria:
tecnologia e convenienza**

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.

**EQUIPE DI
REDAZIONE:**

Roberto F. da Celano,
Ornella Cucumazzi,
Caterina Giannelli,
Carlo Marchetti,
Valentina Mattioli,
Marco Moscatti,
Anna Maria Palazzolo,

Fabio Pellizzotti,
Vincenzo Pisani,
Daniela Prevedelli,
Simone Serra,
Panthea Shafiei,
Anna Spadafora,
Carlo Zucchi.

**EQUIPE
ORGANIZZATIVA:**

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

In copertina:

opera di
Ely Bielutin,
Uomo in poltrona,
1988, olio su tela,
cm. 100x150.
Opera pubblicata
per gentile
concessione di
Spirali edizioni.

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



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



ALIBI

“Me ne vado, la mia vita è altrove”. “Ero stanco dell'Italia, ora me ne sto altrove”. Andare altrove, starsene altrove. Traslocare, addirittura delocalizzare. “Qui in Italia non si può più lavorare, occorre andare altrove, delocalizzare la produzione”. Chi trasloca, chi delocalizza: si tratta sempre di luogo, questo luogo, un altro luogo, il luogo presente, il luogo che conosco già. La delocalizzazione, volgendo una questione di struttura e di direzione d'impresa in problema di luogo, presunto svantaggioso, mantiene l'ideologia del localismo, con l'idea di alternativa, e manca l'internazionalismo, indispensabile per l'impresa.

Ma dove stare, dove andare? In latino, “dove” è ubi. Parlando, il dove non è il luogo. “Dove stai?” non indica un luogo, “dove” è un punto: “Da dove vengono le cose?”. Ma “dove” è anche un contrappunto: “Dove vanno?”. Questo dove, questo punto e contrappunto, che insiste nel racconto, è illocalizzabile, è condizione di un itinerario narrativo, non spaziale. L'itinerario di ciascuno, dell'impresa, della famiglia, è narrativo, si intesse nel racconto. Raccontando, il dove non fissa un luogo, magari d'origine, ma indica l'assenza di luogo nella parola, la non presentificazione del punto e della struttura. La scontentezza, e persino il lamento, enunciano l'istanza del dove e dell'altrove, non sono la prova di un bisogno di fuga o di abbandono.

“Adamo, dove stai?”. Se Adamo risponde: “Sono altrove”, crede nell'alternativa, è pronto per il precipizio, per la caduta. Una caduta senza punto, una caduta perché il paradiso, il giardino, in cui le cose si fanno secondo l'occorrenza, venga negato, divenga terrestre. Il paradiso non è terrestre, ma occorre l'idea di caduta perché possa diventarlo. E, con la caduta, anche la terra diventa terrestre, una terra senza cielo, una terra in cui cadere che, come diceva Platone, diventa prigioniera. Ciascuna cosa diventa prigioniera, toltà l'occorrenza e senza più avvenire. Quando il dove risulta prigioniera, ognuno vuole andare altrove, cerca l'evasione.

Se il dove non è un luogo, anche l'al-

tro dove, l'altrove, non è un altro luogo, un luogo alternativo, non è spaziale. La struttura della parola, ma anche la struttura di ciascun dispositivo esigono l'altrove, in latino alibi (da alter ubi), che non ha da essere rappresentato, altrimenti diventa alibi sociale, quello per cui ognuno va altrove, va di qua, va di là, va dove gli pare e dove gli piace, evade, si diverte, si avverte, si converte.

Alibi. Quando noi crediamo di essere nel posto giusto o in quello sbagliato, nell'unico luogo possibile o nel luogo in cui non vorremmo essere, togliamo, idealmente, l'alibi, l'altrove, e allora le cose



Sergio Dalla Val

non si scrivono, ci restano appiccate, ci invischiano, ci sommergono. L'altrove nella parola è quel che consente che le cose che incontriamo nell'itinerario si scrivano. Senza l'altrove, la struttura del labirinto, in cui si stabilisce la ricerca, non si scrive, e allora, come il Minotauro, siamo invischiati in un labirinto prigioniera, che ci intrappola. Senza l'altrove, la struttura del paradiso, in cui dimora il fare, non si scrive, e allora, come Adamo, siamo rinchiusi nel paradiso terrestre, da cui evadere.

Dicendo, facendo, narrando, l'altrove del labirinto, che impedisce che la ricerca giri in tondo, è l'economia, oltre la ricerca. L'altrove del paradiso, del fare che impedisce che l'impresa finisca, è la finanza, oltre il fare. Con questi due alibi, la ricerca e il fare, procedendo dall'apertura, si scrivono, l'itinerario si scrive,

risultando narrativo, non reale o ideale. Per questo con l'economia e la finanza, che non sono luoghi né fatti perché non prescindono dalla narrazione, nessuno ha alibi da accampare, dunque non ha bisogno di andare altrove, né di un'alternativa. Senza gli alibi della parola, quindi l'economia e la finanza narrative, abbiamo la rovina o il fallimento dinanzi e allora pensiamo che occorra scappare, pensiamo che tutto crolli o vada in mille pezzi, esploda o imploda.

L'esperienza esige che ciascuno non rappresenti l'altrove, prima di tutto nell'interno o nell'esterno, per cui ci sarebbe chi è dentro e chi è fuori, chi è avanti e chi è indietro. Se l'esperienza procede dall'apertura, non c'è modo di localizzare il dentro e il fuori: ciascuno è interlocutore, ciascuno ha la chance di divenire caso di qualità. Qui e ora, hic et nunc, la struttura dell'atto di parola, non il presente.

I due alibi impediscono che ci perdiamo e che ci abbandoniamo, che smarriamo la bussola o che andiamo fuori rotta. La cifrematica, la scienza della parola, indica che la direzione richiede la bussola della vita, l'istanza della qualità. Qualità intellettuale, che poggia sul cervello come dispositivo di direzione e di regia, non sugli standard e sulla condivisione. La condivisione esige una realtà che si fondi sull'idea di sostanza, non la realtà intellettuale – come nota in questo numero Ruggero Chinaglia – in cui ci imbattiamo con l'analisi, la narrazione, la lettura.

L'istanza della qualità intellettuale, della qualità della vita, non abbisogna che la salute di ciascuno, ma anche dell'impresa, dipenda dalle sostanze: l'istanza della qualità, la bussola della vita è la salute stessa, istanza con cui la vita diviene valore assoluto, non si limita all'idea di bene e di benessere. Perdere la bussola rincorrendo il benessere, costruendosi alibi per evitare il disagio, il lutto, il dolore, comporta smarrire la direzione, ma anche perdere la salute. L'immunità non si riduce al sistema immunitario, esige la narrazione che dissipa i ruoli sociali, le coppie dell'intersoggettività, come possiamo leggere nell'articolo di Antonella Silvestrini. La salute non è un diritto né una condizione, è istanza di qualità della vita, quando il racconto, poggiando sull'immunità, giunge alla comunicazione e l'itinerario approda alla sua cifra.

COMUNICAZIONE E IMMUNITÀ

Senza l'apporto della psicanalisi e della cifrematica, che ha precisato lo statuto originario e intellettuale della psicanalisi, la comunicazione è confusa con l'informazione, intesa come passaggio di dati da emittente a ricevente. Questo comporta che, parlando, per esempio con il medico o con l'insegnante, nell'impresa o nella vendita, spesso domini l'idea di un soggetto attivo e di uno

parola è un evento, che non c'è nessuna possibilità di padronanza sulla parola, sui suoi effetti o sull'evento. Anche la paura lo sottolinea, perché procede dal disagio, inteso anche come *dis-agio*, cioè impossibilità di sentirsi a proprio agio, laddove c'è l'atto di parola. Lo studente che si laurea, nonostante abbia scritto la tesi e il suo professore gli abbia comunicato le domande che gli verranno poste,



Antonella Silvestrini

passivo. Questa idea è alla base del rapporto sociale, che può sembrare rassicurante in quanto assegna a ciascuno un ruolo. Ma chi si trova, anche nel proprio mestiere, in un dispositivo di parola, nel rischio di parola, in qualsiasi contesto della vita, avverte che il rapporto sociale non regge, che la comunicazione non è un semplice passaggio di dati tra un soggetto attivo e uno passivo, che non sappiamo mai quando diamo e quando riceviamo. È più interessato il paziente a quello che dice il medico o il medico a quello che dice il paziente?

Nessuno di noi, quando rischia, si sente rassicurato dal modello sociale. Ci accorgiamo che l'atto di

trama quando deve esporsi davanti alla commissione, perché avverte che c'è il rischio di parola, anche se tutto sembra stabilito. Ma nella parola nulla lo è.

L'incipit del Vangelo di Giovanni recita: "In principio era la parola". Già qui sta la constatazione che la parola non è al servizio di qualcuno. Ciascuno è effetto della parola. E che la parola non sia al nostro servizio è una constatazione di ciascuno che si trovi in una scommessa di vita. Per questo, nei totalitarismi, la prima presunzione è di controllare l'atto di parola, che deve idealmente rispondere al protocollo. La parola è vita. Un giorno, dopo una mia conferenza, una persona mi disse: "Lei parla

con belle parole, poi si va a casa e la vita è molto diversa". Questo è un modo di tenersi molto distanti dalla violenza dell'elaborazione. L'elaborazione non può esimersi dalla violenza della parola, non è mai facile o confortevole.

Alla base della comunicazione c'è l'ascolto. Per questo la competenza non serve. Un medico non è rassicurato dalla competenza, anche se ha compiuto una propria ricerca, che pure è indispensabile. Tuttavia, la competenza non lo mette al riparo dal rischio che incontra ciascun giorno nel suo lavoro. Anche per un imprenditore, che magari fa il suo mestiere da quarant'anni, vale la stessa cosa: non c'è competenza che possa garantirlo rispetto al rischio. Soltanto l'ascolto – nell'umiltà, senza pregiudizi, senza ideologie, senza i principi di selezione e del "terzo escluso" – può metterci nella condizione di cogliere gli elementi che emergono nella conversazione, se non è inteso nella coppia emittente/ricevente.

Il termine "comunicazione" è molto interessante, con una costellazione di significanti adiacenti molto ricca: comune, comunità, comunione e altri. Derivano dal latino *cum munus*, in cui *cum* sta per insieme e *munus* per carico, incarico, servizio, strumento, e anche dono. La comunicazione si effettua facendo. Facendo, qualcosa si struttura e diviene strumento, anche per la comunicazione. Armando Verdiglione scrive: "Non si comunica ciò che si fa; si vende quindi si comunica". Chi vende comunica, occorre la vendita perché ci sia comunicazione. Questo *munus* è un incarico nell'accezione di servizio; se diventa un incarico "istituzionale" diventa anche un "carico". Anche nella parola "immunità" interviene il termine *munus*. Se questo *munus* è un peso, allora noi soggiacciamo sotto il peso, sotto il carico. Se questo *munus* invece è il servizio nella parola, allora non c'è la vittima: sta qui l'immunità. Solo se s'instaurasse la coppia emittente/ricevente, se ci fosse chi dà e chi riceve, l'attivo e il passivo, allora ci sarebbe chi carica e chi è caricato: il peso verrebbe rappresentato, a sancire la vittima e il carnefice, l'alto e il basso. Se sussiste questo modello di attivo e passivo, la comunicazione è negata, ed è ne-

gata anche l'immunità. Per tale motivo, la lingua della comunicazione è la lingua della salute quando non prevede il nemico o l'amico dinanzi, la vittima e il carnefice, o l'attivo e il passivo.

Non ci si rappresenta l'Altro. La salute dipende dal dispositivo immunitario, che implica la sospensione del modello vittima/carnefice ma, prima ancora, di quello di emittente/ricevente. Implica, pertanto, la sospensione del rapporto sociale.

Il filosofo Jean Luc Nancy scrive che "la comunità non è semplicemente la collezione di coloro che comunicano, ma è l'intervallo. E questo intervallo è irriducibile alle sue componenti". Aggiunge: "L'*inter* dell'in-comune, in breve, dovrebbe essere pensato al di là di qualsiasi logica della soggettività. È come un terzo termine tra l'io e l'altro, e tra noi". L'intervallo, anche in musica, è una questione molto importante, perché è la combinazione di due note suonate simultaneamente che producono un suono che non è riducibile alle singole note, ovvero alle componenti. È un 'tra' che non è fatto dalla somma 'di', non è riducibile agli elementi di partenza. La comunicazione non è tra due, non è il dialogo, ma esige il tre. L'intervallo è questo 'tra', che non è tra i partner del dialogo, e che esige la comunicazione, non il dialogo.

La narrazione è la base della vita. Non nasciamo in un luogo, in una via, ma nasciamo in un racconto. Quindi, la vita non vale perché siamo, ma perché raccontiamo. In quest'epoca in cui tutto sembra uguale, in cui lo stesso modello di scarpe, o lo stesso kalashnikov, si trovano negli Stati Uniti, nel Sinai, in Siria o in Malesia, la differenza viene dal racconto. È per il racconto che una via non è uguale a un'altra, che un numero civico non è uguale a un altro. Consideriamo anche i cosiddetti "concept store", negozi che non hanno un solo prodotto, ma che vendono un po' di tutto se riconducibile a uno stile o a una suggestione: sono il tentativo di agganciare la vendita a un racconto, anche se in questi casi il racconto è standard, concettuale, come suggerisce la traduzione in italiano: "magazzino del concetto". Però, a loro modo, provano che la forza del racconto non

tramonta. Molti autori statunitensi, inglesi, tedeschi affermano che i mestieri che s'imporranno nel futuro saranno sempre più quelli basati sull'arte e sull'invenzione, in quanto non automatizzabili.

Leggere Lolita a Teheran, di Azar Nafisi, è la testimonianza della forza dell'arte e della narrazione che nemmeno i "guardiani della rivoluzione" riescono a sopprimere. Questo e altri romanzi sono stati la risposta narrativa alla dittatura iraniana, una risposta fortissima e un inno di libertà. La casa editrice Spirali ha pubblicato numerosi libri di dissidenti provenienti da vari paesi, straordinario esempio della forza rivoluzionaria della letteratura, dell'arte e della parola.

È importante anche valorizzare, soprattutto rispetto ai giovani, l'arte della parola, la retorica. Oggi c'è un nuovo moralismo, riguardante la comunicazione: tutto ciò che è diretto, autentico, purificato, condivisibile viene ritenuto vero, tutto ciò che non è diretto, che implica l'equivoco, la menzogna, il malinteso, la sfumatura viene ritenuto falso. Invece, la comunicazione diretta è cannibalismo e vampirismo, anche a causa dei social network, dove tutto sembra poter essere condivisibile, nella trasparenza più assoluta, come se non ci fosse una retorica secondo il dispositivo.

L'idea, in questi casi, è che la comunicazione debba sistemare il lutto e il dolore, debba essere totalmente armonizzante, parificante, purificante. Ma questo può comportare effetti imprevedibili, perché l'inconscio non è purificabile. La stessa cosa accade nella comunicazione a proposito del terrorismo. Lo scrittore algerino Boualem Sansal, uno dei pochi intellettuali arabi che mettono in discussione l'ideologia islamista, dice che l'Islam moderato non emerge perché il laicismo proposto dalla Francia, dal Belgio e da altri paesi europei è considerato molto pericoloso dalla famiglia tradizionale islamica, e anche dai moderati. L'ambiente cattolico incute meno paura nel mondo musulmano, perché sostiene il mantenimento delle proprie radici, assecondando in tal modo anche l'integrazione che tenga conto anche della storia delle altre culture. L'inclusione e l'uguale sociale non

sono la base dell'integrazione, ma la sua negazione. "Il tabù dell'altrove comporta una lacuna diplomatica", afferma Armando Verdiglione. Il laicismo è il tabù dell'altrove, e questo implica una lacuna diplomatica. Togliere l'inconciliabile va a vantaggio dell'abitudine, dell'unisex, della normalizzazione, dell'inclusione. Abituarsi a vivere è la cosa più orribile che ci sia. E allora c'è chi sceglie di abbracciare un kalashnikov, piuttosto che abituarsi a vivere, che è l'altro modo di evitare la questione intellettuale.

Il racconto, per ciascuno di noi, esige una lingua non standard, non uguale per tutti. A ciascuno la sua lingua. L'invenzione nella lingua è essenziale alla riuscita, all'approdo, al messaggio. Così la retorica è indispensabile per la salute e per la vita. Pensiamo alla storia della psicanalisi. Freud non poteva scrivere come gli psichiatri del suo tempo. Lacan non poteva scrivere come i medici o come i filosofi degli anni cinquanta e sessanta. Questo avviene anche per la cifrematica. Quando ciascuno di noi si trova nella scommessa e rischia, si trova suo malgrado a inventare una lingua nuova: senza padronanza, senza competenza e con una traversata imprescindibile dal lutto e dal dolore. Gli psicanalisti sono spesso tacciati di "oscurità", e questo è costato molto alla stessa psicanalisi. In realtà l'oscuro, l'*obscurus*, è l'ostacolo alla semplificazione, è la condizione stessa, e la garanzia, della ricerca e dello sforzo che porta all'invenzione.

Tra molti nostri intellettuali, come ha testimoniato recentemente anche lo scrittore Antonio Scurati, persiste una sorta di rimpianto per gli anni della seconda guerra mondiale, in quanto anni di battaglia. Invece, la battaglia è ciascun giorno, non abbiamo tempo per la nostalgia, che s'instaura quando non c'interrogiamo più rispetto alla vita, quando non rischiamo più. La lingua della comunicazione è la lingua della battaglia, che non possiamo delegare a nessuno e non possiamo nemmeno attribuire a un periodo storico, a un eroe, a noi stessi o agli altri. Non c'è un accesso diretto a questa lingua, che richiede invece sforzo e invenzione, e è l'unica nostra chance per la salute.

LA SCUOLA E L'ABUSO DI SOSTANZE

Che cosa è la sostanza? “Che cos'è?”, $\tau\iota\ \acute{\epsilon}\sigma\tau\acute{\iota}$?, dicevano i greci. Quando una simile domanda, “che cos'è?”, viene formulata, ci accorgiamo che è presa in un'idea di sostanza come riferimento, cioè un'idea di qualcosa che possa essere racchiusa in una definizione, che possa essere rappresentata in un'entità cui attribuire funzioni, effetti, proprietà, a prescindere dal viaggio in corso per questa cosa.

Che cos'è? Se per un verso la que-

stione incomincia da qui, dal “Che cos'è?”, per l'altro essa prosegue solamente se a questo $\tau\iota\ \acute{\epsilon}\sigma\tau\acute{\iota}$? non viene risposto: “Ecco, è questo”, ma è lasciato un varco in cui possa prodursi Altro. In che modo? Per via di ricerca, per via d'impresa, per via di rischio, per via di parola. Senza nessuna verità a priori.

Postulare la verità prima della parola, come avviene in ogni apparato, implica postulare il suddito della verità, che è anche suddito di chi si

propone padrone o gestore o somministratore di questa verità. A questo segue la prescrizione di condividere questa verità.

L'idea di condivisione è un'idea di costituzione del suddito. “Condividiamo!”, cioè apparteniamo alla stessa verità, ossia, siamo sudditi di questa verità. Per questo occorre che parliamo la stessa lingua, che pensiamo le stesse cose, che facciamo le stesse cose, che mangiamo le stesse cose, pena l'esclusione dal gruppo, dall'insieme, dalla classe. Questo non è il modo della cultura, dell'arte e dell'invenzione, ma il modo dell'intolleranza, della prescrizione, dell'uniformità, dunque della sostanza.

Anche l'integrazione sempre più spesso è intesa come condivisione, come accettazione di norme, regole, tradizioni, usi e costumi del territorio: è l'integrazione come adeguamento all'esistente. Ma, la parola è caratterizzata dalla procedura per integrazione e non si adegua all'esistente, perché non esiste nulla prima della parola. Prima del suo atto, non c'è esistente. E nemmeno dopo, perché ciò che si enuncia, ciò che si dice, ciò che si fa non è rappresentabile in un esistente stabile, a meno di non abolire differenze e variazioni per istituire un terreno, un tessuto stabile, immune dalla parola. Immune, quindi, anche dall'intellettualità, dalla proprietà intellettuale della parola.

L'adeguamento all'esistente è la negazione della realtà intellettuale, non il contrario. Dunque, la procedura è per integrazione in quanto non è sottoposta alla prescrizione dell'accettazione dell'esistente. La realtà intellettuale è incompatibile con ogni soggettività, con ogni stabilità, con ogni presunzione di essere o di avere in pianta stabile proprietà, requisiti, virtù e quant'altro.

Come pensare che questo modo, che è il modo della vita, possa essere accolto, ammesso, tollerato da quel discorso che si autodefinisce scientifico sulla base dell'assunto che poggia sulla sperimentazione? Quel discorso che si chiama scientifico, in realtà, si attua come discorso sperimentale, cioè discorso che ha come suo miraggio la ripetibilità degli atti. Nessuna novità, nessuna differenza, nessuna variazione, ma la ripetibilità



Ruggero Chinaglia

dell'atto, "postulate le stesse condizioni", per poter arrivare a prevedere l'atto. Prevedere, ripetere, gestire, incanalare, padroneggiare. Questo discorso sperimentale è il discorso organicista, è il discorso che si contrappone alla parola. Non c'è possibilità di compatibilità tra la parola e questo discorso che è, quindi, sostanzialista, organicista e sperimentalista. Questo è il crinale: o la parola o questa procedura sperimentale.

Spetta alla sostanza, ciò che sta sotto le cose, garantire che siano le stesse, che si ripetano identiche. La parola esige che ci sia analisi, in ciascun atto in cui qualcosa interviene, per capire qual è il suo statuto, per cogliere le indicazioni che vengono dal calcolo, dal ragionamento, dall'intervento di variazione, differenza, combinazione, combinatoria. L'organicismo non ha bisogno dell'analisi, propone la verità postulata, la sostanzialità e la gestibilità delle cose. Rispetto a ciò che "non funziona" o "non va", rispetto a una discrepanza tra sensazione e percezione, rispetto a un fastidio, a un problema, propone di ricorrere alla sostanza per evitare quel fastidio o anche per favorire il conseguimento di un obiettivo, di un risultato. Questo metodo è indicato anche dall'apparato medico, e non solo. Oggi, l'apparato medico è quasi piccola cosa rispetto a ciò che sta attorno a esso, che è l'apparato pubblicitario, che sostiene il *business* della sostanza. Un problema d'insonnia? Ecco una sostanza che favorisce il sonno. Un problema di sonnolenza? Ecco una sostanza, invece, che favorisce il risveglio. Un problema d'incontinenza? Ecco una sostanza che favorisce il contenimento. Un problema di eccessivo contenimento? Ecco una sostanza che sicuramente favorisce il rilasciamento. Ci sono tanti problemi, ma per ogni problema ecco una sostanza che può consentire la soluzione. Quindi, l'idea di soluzione è già idea di sostanza. Rispetto a un problema, a un sintomo, a un fastidio, non è più necessario indagare come e perché quel fastidio sia sorto e se per caso non sia mantenuto e, anzi, incentivato dal modo di vivere, dalle abitudini con cui Tizio, Caio e Sempronio vivono. E occorre tenere conto che questa sostanza – che, se è assunta con i favori dell'apparato,

si chiama farmaco o psicofarmaco, altrimenti si chiama droga – è per sempre. Pochi sanno che un'altissima percentuale degli psicofarmaci somministrati a lungo, è inutile, ma anche se lo sapessero non cambierebbero abitudine, perché chi per esempio "soffre d'ansia" – l'ansia viene considerata una sofferenza, non un sintomo – ha il suo ristoro nell'assunzione di ansiolitici: ansia/ansiolitico, è una coppietta fatta per durare, lo dice la parola stessa. Gli *abituè* di questi accoppiamenti prendono per svariati mesi e per lo più per anni la loro dose di sostanza, non perché avvertano che c'è un effetto di articolazione del problema noto, ma perché dicono "non vorrei mai che smettendo... le cose peggiorassero". Essi non sono nemmeno informati che l'efficacia di un ansiolitico, alludo per esempio alle benzodiazepine, è per tempi brevi, al massimo qualche mese, dopodiché non funziona più, per un effetto chimico di assuefazione che toglie le proprietà "terapeutiche" per cui è assunto. Per questo motivo negli Stati Uniti è stata emanata una legge per cui un medico che somministri per più di sei/otto settimane una benzodiazepina viene interrogato dalla *Food and Drug Administration*, l'ente governativo di competenza, sui motivi della prescrizione prolungata, dato che è stato riscontrato che questo non giova. Questo in Italia non avviene. Chi, andando dal medico, viene informato che è indispensabile limitare l'uso di certi farmaci – inefficaci se non dannosi dopo un certo tempo – e che occorre attuare un processo di ricerca per capire la natura dei sintomi e svolgere le questioni che ci sono, anziché eluderle con il farmaco?

La credenza nella proprietà taumaturgica della sostanza è accettata, accolta, condivisa anche dall'apparato scolastico. Non è messa in questione. Oggi, per esempio, nella scuola, il problema dell'assunzione di ansiolitici è ingente: è un riscontro attuale. Forse che, a questo proposito, sorgono allora dispositivi di ricerca, d'indagine, di messa in questione da parte d'insegnanti, dirigenti, docenti, studenti e genitori intorno a questo problema? Ci si limita a prendere nota, statisticamente, che il numero di attacchi di panico è aumentato. Così, per esempio, una fantasia

dell'avvenire negato – in quello che viene chiamato attacco di panico si tratta di una fantasia di negazione dell'avvenire, una fantasia di fine del tempo, che si rappresenta in modo differente e vario per ciascuno, e che in ciascun caso è da indagare – è invece uniformato per tutti nella categoria patologizzante dell'attacco di panico, termine che indica solamente che in una certa circostanza c'è l'intervento della paura. E invece di indicare la necessità di capire i perché, oggi è tradotto in malattia. E la questione è chiusa.

Allora, non si tratta di essere favorevole o contrario all'uso della droga o di sostanze, non è una questione di permesso o di negazione del permesso: occorre mettere in questione la superstizione della sostanza e quindi la superstizione di sé come soggetti. Sempre più vige la credenza di essere qualcosa o qualcuno prescindendo dalla domanda, prescindendo dalla pulsione, prescindendo dall'istanza di salute, prescindendo dal progetto di vita e dal programma di vita.

Progetto e programma si avvalgono della dissipazione di questa superstizione soggettiva, si avvalgono della dissipazione dell'idea di fine. Ognuno è soggetto in quanto sottosta all'idea di fine, sottosta al presunto destino comune. La domanda non si soddisfa con la sostanza, ma attraverso il compimento, la conclusione di ciò che è intrapreso, sia per quanto attiene alla ricerca, sia per quanto attiene al fare. La domanda, con le sue vicissitudini, non può mai essere abolita.

L'idea di soluzione è questa: abolire la domanda, fare come se la domanda non ci fosse. All'abolizione della domanda segue l'assunzione della sostanza, che è assunzione della fine: tolta la domanda, quale corso, quale rivolgimento, quale indagine, quale ricerca, quale analisi? Tolta la domanda, nulla resta.

La scommessa della scuola è questa: non istituirsi più come apparato che inserisce i giovani nel tessuto sociale esistente, ma divenire dispositivo intellettuale per l'istituzione della realtà intellettuale, quindi per l'accoglimento della novità, del nuovo, per l'instaurazione dell'ascolto di ciò che si dice, di quello che si fa, in termini non convenzionali.



**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@prmarevisori.it

NON C'È ALTERNATIVA ALLA GLOBALIZZAZIONE

I valori e gli interessi, che danno impulso alle azioni umane, sono frutto delle idee. Gli ultimi cento anni hanno visto i più violenti scontri di idee, persone disposte a morire per le loro idee, realtà politiche e sociali nate da idee portate all'esasperazione. Da qui alcuni paradossi del ventesimo secolo, che è stato palcoscenico delle peggiori ideologie e regimi, da una parte, e delle migliori invenzioni scientifiche, politiche e sociali, dall'altra. Dai più cruenti, distruttivi e disumani regimi totalitari – nelle varie forme di comunismo e nazionalsocialismo o fascismo – alle più libere società democratiche della storia, che hanno portato un progresso sociale, una prosperità, una pace e una sicurezza collettiva senza precedenti.

Anche la Guerra fredda è stata vinta dalle idee, dai valori e dalla supremazia della comunità occidentale, ma oggi assistiamo a nuove minacce interne ed esterne verso la democrazia e la libertà. E, ancora una volta, dobbiamo cercare le principali fonti delle crisi mondiali nelle idee, nella confusione intellettuale, nella sistematica corruzione dei valori comuni e nella diffusione di concetti alterati per rispondere a finalità egoistiche e malvagie. Si tratta di minacce multiple alla società dei valori occidentali: revival di vecchie idee che sembravano sconfitte per sempre, minacce dall'esterno (dai regimi totalitari, autoritari e da situazioni caotiche), minacce dall'interno della stessa società libera: nazionalismi virulenti, fondamentalismi di estrema destra e di estrema sinistra, sfruttamento della religione a fini politici, movimenti islamisti, anticapitalisti, antieuropeisti, antiamericani, antisemiti, separatisti, eccetera. Da una parte, i neosocialisti, come il senatore George

Sanders negli Stati Uniti o il nuovo capo del partito laburista britannico, cercano di far cessare l'economia di mercato senza offrire un'alternativa valida; dall'altra, per assurdo, i conservatori minano le tradizioni e le istituzioni e sbraitano contro la salvaguardia dell'ambiente.

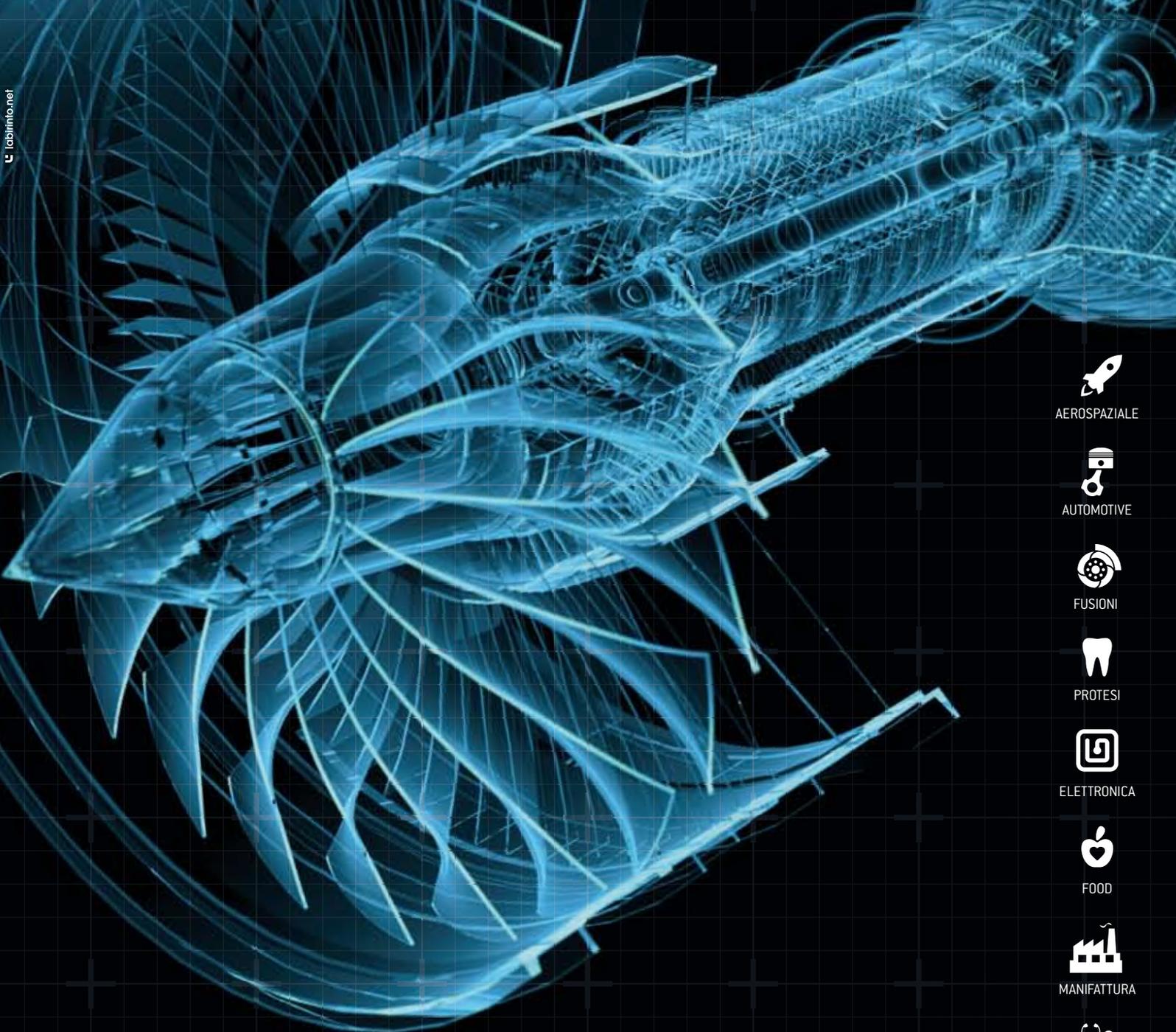
Tuttavia, il modello occidentale di valori, idee e istituzioni si è dimostrato superiore a tutti gli altri ordinamenti esistenti attualmente e a quelli sperimentati in epoche precedenti. Allora, dobbiamo chiederci se la globalizzazione non sia l'estensione dei confini della comunità occidentale all'intera comunità mondiale, allo scopo di creare un ordine internazionale sotto il quale nazioni grandi e piccole vivono, o dovrebbero vivere, in libertà, pace, prosperità e progresso sociale. La globalizzazione è semplicemente l'estensione della libertà e della società libera a tutte le nazioni? La globalizzazione è sia la continuazione di una tendenza (che ha avuto i suoi alti e bassi) incominciata nel 1945 nel mondo occidentale – in risposta all'esperienza dei decenni precedenti e all'imminente nuova minaccia alla libertà e alla pace – sia un nuovo salto di quantità e di qualità a partire dalla fine della Guerra fredda.

Ma la globalizzazione, oggi, deve difendersi da un doppio attacco – quello dei suoi nemici e quello dei suoi presunti più strenui sostenitori – e deve trovare la forza per proseguire la sua sfida originaria, il suo progetto di unione nella differenza, perché non esiste una vera alternativa alla globalizzazione. E noi dobbiamo ricordarci che la globalizzazione riesce soltanto se si mantiene l'equilibrio fra interessi pubblici e interessi privati: la negazione degli interessi pubblici è una minaccia mor-

tale alla sopravvivenza della libertà individuale e al rispetto del settore privato e dell'economia di mercato. La negazione sistematica della libertà economica e della libera iniziativa e la dichiarazione che esistono solo gli interessi comuni portano dritto alla tirannide, all'inefficienza e alla povertà.

Da qui la necessità di correggere e di equilibrare i vari aspetti e obiettivi della globalizzazione: ridurre il primato della finanza globale e il numero delle azioni a breve termine e tornare a un approccio più bilanciato tra solidarietà e competizione.

La questione politica principale degli ultimi cento anni è stata questa: qual è l'ordine sociale ed economico desiderabile? La libertà e la protezione della vita, della dignità, delle prospettive economiche e sociali di tutti è stata la caratteristica essenziale del mondo libero e una delle principali molle della comunità occidentale. È da notare che sia i comunisti sia i nazionalsocialisti consideravano i diritti umani e l'impegno umanitario come una fantasia liberale, un segno di debolezza da sradicare sistematicamente sia dalla dittatura del proletariato sia dal Reich e dai suoi satelliti dominati dalla razza superiore tedesca. Con la fine della Guerra Fredda si pensò di avere messo fine anche alla giustificazione ideologica delle violazioni sistematiche dei diritti umani. Tuttavia, dall'inizio degli anni novanta, sono esplose numerose crisi umanitarie e la violazione dei diritti umani è stata perpetrata nei quattro continenti, inclusa l'Europa. Inoltre, nuove ideologie basate sull'intolleranza e la violenza hanno portato al crimine estremo del genocidio – fondato sull'uso inappropriato della religione, sul nazionalismo e sulla pulizia etnica –, che ha segnato l'ultimo quarto dello scorso secolo. È stato questo che ha comportato la necessità di affermare la responsabilità della comunità internazionale nella protezione degli individui, delle famiglie o dei gruppi, ponendo le basi per un nuovo diritto umanitario internazionale su cui si gioca la partita della globalizzazione nei prossimi anni.



AEROSPAZIALE



AUTOMOTIVE



FUSIONI



PROTESI



ELETTRONICA



FOOD



MANIFATTURA



MEDICALE

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.

IL CONTRIBUTO DELL'ITALIA ALLA QUARTA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

Il Governo ha annunciato, a Venaria il 21 novembre scorso, dieci azioni per favorire la quarta rivoluzione industriale (Industria 4.0) nel nostro paese. A partire dall'esperienza di TEC Eurolab, con clienti nei settori della meccanica e dell'automotive in cui l'innovazione è incessante, potete dirci in che misura potranno incidere tali tecnologie nell'industria e nella società dei prossimi anni?

Quando si parla di Industria 4.0, si fa riferimento a un insieme di nuove tecnologie destinate a trasformare radicalmente sia l'industria sia le nostre vite private. Spiccano particolarmente l'*Internet of Things*, l'*Additive Manufacturing* (costruzione additiva o stampa 3D), le *Smart Factory* e la *Virtual Reality* (dalla realtà aumentata alla realtà virtuale). Nell'epoca di internet e di Google, sarebbe riduttivo e superfluo riassumere rapidamente qui in cosa consistano queste straordinarie innovazioni che ciascuno può ricercare e approfondire in rete.

Per esemplificarne il carattere rivoluzionario, consideriamo il solo processo di *Additive Manufacturing*. Mentre i processi di produzione tradizionali comportano importanti vincoli sulla geometria dei pezzi producibili, l'*Additive Manufacturing* consente invece di realizzare oggetti solidi di qualunque forma attraverso l'aggregazione di polveri che vengono depositate strato per strato. Lasciando il vuoto dove occorre, si eliminano tutte le difficoltà delle lavorazioni tradizionali, a volte impossibili, nelle zone interne degli oggetti. I prodotti vengono realizzati più velocemente, con minore spreco di materiale e minor utilizzo di energia. Inoltre, una stampante 3D non richiede particolari riattrezzaggi e consente quindi un'estrema flessibilità di utilizzo. Con questa tecnica, Avio Aero produce già, qui in Italia, le pale in titanio-alluminio dei motori aeronautici. Senza considerare poi le stampanti domestiche per oggetti in plastica, già in vendita

a poche centinaia di euro.

Le nuove tecnologie costituiscono una sfida anche per chi questi nuovi processi e prodotti deve controllarli. Anche per questo, già nel 2013, in TEC Eurolab ci siamo attrezzati con una tomografia industriale di ultima generazione e ciascun anno investiamo fortemente nella formazione di ingegneri specializzati nell'analisi dei nuovi materiali e processi.

Il dibattito è molto acceso anche sugli effetti economici e sociali di queste tecnologie.

Occorre prestare attenzione. Le innovazioni che costituiscono questa nuova rivoluzione industriale non garantiscono automaticamente benessere e lavoro per tutti, anzi. Nelle cosiddette fabbriche intelligenti, già in funzione in molti ambiti, come per esempio nel settore ceramico, un'intera linea di produzione continua può essere gestita da tre uomini e da una squadra di robot. Andando in questa direzione, sfumerà gradualmente il concetto tradizionale di forza lavoro e si rischierà una sempre maggiore polarizzazione delle responsabilità e delle attività lavorative.

In questo nuovo modello teutonico (non dimentichiamo che il termine Industria 4.0 è stato coniato nel 2011 proprio in Germania), i pochi tecnici specializzati, inventori, programmatori e dirigenti in grado di progettare nuovi prodotti e processi saranno affiancati dai molti lavoratori ausiliari che si limiteranno a eseguire operazioni standard, automatiche e automatizzabili. Operazioni che nell'arco di alcuni anni potranno essere svolte, meglio e più efficientemente, da robot e software adeguatamente programmati.

Ma già questo è noto e non dipende da noi. Non è né possibile né sensato opporsi a questo processo in difesa dell'attuale paradigma socio-economico. Non ne abbiamo alcuna padronanza: le teorie di decrescita felice sono miopi e infantili. Compi-

to degli intellettuali, cioè di ciascuna persona che si cimenta e si interroga intorno alle questioni nodali del nostro tempo, non è la negazione ma l'analisi e l'elaborazione dei nuovi elementi. Questa rivoluzione avverrà comunque ma, affinché si declini in un arricchimento culturale e dello stile di vita, è essenziale che la persona rimanga al centro delle agende industriali e politiche. Progresso non può significare benessere di pochi, disperazione di altri e una vita sterile, priva di opportunità, per la grande maggioranza delle persone.

Accanto allo sviluppo della scienza e della tecnologia, occorre quindi incentivare e favorire il pensiero, la parola, la cultura e l'arte, perché il valore intellettuale dell'uomo è insostituibile. Così, se da una parte la nostra società avrà bisogno di ingegneri e tecnici sempre più specializzati, e si ridurrà la domanda di operai generici, dall'altra dovrà promuovere maggiormente la formazione di personale preparato nell'area del welfare e dei servizi alla persona, perché non saranno molti gli anziani che preferiranno un robot a una gentile signora o i genitori che affideranno volentieri l'istruzione dei loro figli a un software.

Possiamo dire che il contributo dell'Italia alla quarta rivoluzione industriale stia proprio nell'intersezione fra scienza e arte, cultura e industria?

Se le attività standard e automatizzabili saranno svolte da computer e robot, ciò di cui gli uomini dovranno interessarsi saranno proprio le attività intellettuali. In Italia, paese di Leonardo, Michelangelo e delle botteghe rinascimentali, è essenziale valorizzare quanto di intellettuale c'è in ciascuna esperienza, anche nelle attività manuali. E questa è una chance straordinaria, difficilmente pensabile altrove, dove idee imperialistiche soffocano il rinascimento.

Occorre però che ciascuno accolga la sfida e ne assuma la responsabilità, senza delegare ad altri la direzione della propria vita. Ciascuno deve interrogarsi su quanto c'è di intellettuale nelle attività che svolge. Potrebbe eseguirle un robot ora o fra vent'anni? Qual è il contributo specifico che la sua intelligenza apporta? In che modo può rilanciare il proprio intervento in direzione dell'unicità? Rinunciare a queste domande è rinunciare alla vita.

DANTE MARCHETTI

presidente di Officina Meccanica Marchetti Srl, Sala Bolognese (BO)



LE MACCHINE E LA MANO INTELLETTUALE

Nel dibattito avviato nel nostro giornale in questi anni, abbiamo esplorato i diversi modi d'intendere l'industria manifatturiera. A una prima fase in cui all'invenzione delle macchine automatiche veniva attribuita la riduzione dei posti di lavoro ha fatto seguito una in cui sembra invece che nulla possa essere costruito senza utilizzare la macchina e che la mano dell'uomo sia superflua. In questo scenario, la subfornitura meccanica può contribuire a intendere il valore della manualità?

Oggi, è determinante per il funzionamento della macchina il tecnico che la gestisce. Certamente, costui deve avvalersi della migliore tecnologia, ma sono la sua mano e la sua cultura che determinano la riuscita del prodotto. In un futuro non molto lontano, gli addetti alle macchine nelle imprese manifatturiere non verranno più denominati operai, perché saranno tecnici preparati a eseguire specifiche operazioni, ma anche capaci di intervenire sulle macchine per

ottenere quello che effettivamente occorre per un buon risultato. Chi lavorerà in questo ambito dovrà sapere come materialmente si costruisce il prodotto, i requisiti dei materiali che lo costituiscono e come e quando intervenire manualmente. Ma la manifattura non è solo manualità. Si chiama manifattura, ma è influenzata in modo determinante dalla cultura che fa parte integrante di quella mano. È sempre stato così, anche quando si lavorava molto più di adesso con le mani e si chiamava manifattura proprio perché il cervello dell'uomo era connesso alla mano. È inutile che ci illudiamo, questa è la verità delle cose ancora oggi. Sono diversi gli approcci, però, quando l'uomo pensa a come costruire qualcosa, è come se adoperasse le mani.

Quando nel 1988 si è incominciato a parlare di brainworking, mentre su questo tema noi organizzavamo i primi corsi in Italia, patrocinati dal Fondo Sociale Europeo, uno dei nostri docenti, l'econo-



Dante Marchetti

mista Emilio Fontela, dichiarava che "I lavoratori del futuro saranno lavoratori di cervello", brainworkers. Come dire che il lavoratore non sarà un asettico esecutore di azioni, ritenute corrette se eseguite in modo automaticistico, ma sarà colui che, mentre svolge quelle azioni, starà innovando nelle procedure. Qual è allora la bussola nella manifattura del futuro prossimo?

Prendiamo, per esempio, il caso dell'astronauta. Recentemente ho letto che non saranno più inviati nello spazio pezzi di ricambio necessari al funzionamento dei dispositivi interni alle astronavi, ma apposite macchine in grado di costruire in

orbita i dispositivi necessari. Nel XXI secolo, oltre a queste macchine innovative, invieremo nell'universo anche persone in grado di costruire quel particolare tecnico utile a perfezionare il lavoro delle macchine stesse. Servirebbe a poco, infatti, spedire soltanto la macchina con il libro delle istruzioni.

Nella vostra azienda, leader nella progettazione e nella costruzione degli stampi, accogliete la visita di classi scolastiche con alunni di età compresa fra i sedici e i diciotto anni. Vi hanno posto domande o curiosità specifiche riguardo, per esempio, il processo di costruzione?

In queste occasioni, ho notato come, quando questi giovani si trovano di fronte alcuni elementi meccanici posti sul banco, hanno l'esigenza di toccarli con le mani, prima di formulare domande. Il loro primo gesto è quello di toccare con le mani. Quasi come se ci fosse un collegamento fra vedere l'oggetto e toccarlo. È un dettaglio importante questo.

Le persone che eseguono determinati assemblaggi per costruire uno stampo, per rendersi conto se il lavoro è stato svolto in modo preciso oppure se gli elementi da assemblare hanno le caratteristiche necessarie per garantire, per esempio, scorrevolezza, hanno bisogno di toccarli con le mani e non si limitano a osservare. Una volta si diceva – scherzando ma era estremamente vero – che il montatore non sarebbe mai stato bravo a fare il suo mestiere, se avesse oliato i pezzi adoperando il pennello. In altre parole, si capiva se aveva l'attitudine a fare il montatore se avesse intinto il dito nell'olio e lo avesse cosperso manualmente sulla parte che occorreva montare. Questo non accadeva soltanto per accertare se sulla parte trattata fossero rimasti corpi estranei, nonostante avesse effettuato prima la pulizia. Era necessario, invece, valutare attraverso l'uso delle dita della mano se c'erano le premesse per un lavoro ottimale. Questo esempio può far sorridere, se pensiamo che oggi utilizziamo quotidianamente strumenti tecnologici e abbiamo affinato le nostre nozioni tecniche. Tuttavia, abbiamo ancora l'esigenza di usare la mano, quando eseguiamo determinati assemblaggi: usare le mani è ancora l'unica maniera per capire quando qualcosa non va nella giusta direzione.

OFFICINAMECCANICAMARCHETTI

soluzioni per lo stampaggio



Qualified Industrial Products



Settori:

Medicale - Tecnico - Elettronico - Meccanico

Via Bizzarri 19/21 Sala Bolognese 40010 (BO)

Tel +39 051 6814453 Fax +39 051 6814150

info@officinamarchetti.it – www.marchettistampi.it



COME CAMBIA IL LAVORO: L'ESEMPIO VIRTUOSO DI R.C.M.

Lei è l'unica donna dei sette componenti della famiglia Raimondi al timone della R.C.M., la prima fabbrica italiana di motoscope e lavasciuga per la pulizia industriale e urbana, con un mercato consolidato in Spagna, Germania, Inghilterra, Grecia, Nord Europa, Stati Uniti, Cile, Brasile, Messico, India, Singapore, Malesia, Russia, Giappone, Nord Africa e altri paesi del mondo. Quando ha incominciato a lavorare in azienda?

Nel 1986, dopo avere conseguito il diploma in lingue, sono entrata nell'ufficio acquisti, perché occorreva sostituire una dipendente che era andata in maternità. Non era proprio pertinente ai miei studi, ma credo che, per imparare a gestire un'azienda, sia indispensabile acquisire elementi di ciascuno dei reparti chiave, come poi ho fatto, passando prima all'amministrazione, poi all'ufficio estero e, con la nascita di mia figlia, nel 2003, alla gestione del personale.

Com'è cambiata la gestione del personale da quando lei ha incominciato a occuparsene?

Nonostante la R.C.M. avesse oltre cento dipendenti, all'epoca non c'era un vero e proprio responsabile del personale, gli aspetti burocratici erano affidati all'esterno, mentre all'interno venivano gestiti tutti i problemi inerenti alla produzione, ma non c'era una persona di riferimento alla quale esporre altre questioni di carattere più generale. Oggi, il mio ufficio è talmente frequentato che mio zio Romolo ha suggerito di scrivere sulla porta "Ufficio varie ed eventuali". Svolgo questa funzione con soddisfazione e credo che, in un'azienda come la nostra, gestita da una famiglia, sia essenziale parlare con le persone che collaborano ciascun giorno alla riuscita. Non so cosa sarebbe accaduto nei recenti anni di crisi, se non ci fosse stata parola fra noi, ma voglio raccontare qualche aneddoto per dare un'idea della stima che nutrono per noi i nostri collaboratori, del clima aziendale e dell'affiatamento dei nostri reparti, nonostante a volte qualcuno si diverta a tendere qualche tranello infanti-

le al collega, per gioco. D'altra parte, anche per noi i dipendenti sono sacri: quando siamo stati costretti a lasciare a casa dieci persone, per me è stato più difficile convincere i tre fratelli Raimondi che le persone da licenziare, che poi erano dipendenti a cui abbiamo chiesto di andare in pre-pensionamento, considerando il momento contingente, quindi non abbiamo creato nessuna situazione tragica. Tant'è che non è stata indetta neanche un'ora di sciopero in questi anni e, non a caso, uno dei più "feroci" sindacalisti della FIOM diceva che, quando veniva in RCM, si riposava, perché abbiamo sempre affrontato le questioni con coerenza, intelligenza e ragionamento. Se spieghiamo a chi lavora per noi ciò che sta accadendo, otteniamo collaborazione, anziché contrapposizione. Forse per questo abbiamo uno dei turnover del personale più basso della provincia di Modena: ci sono persone che lavorano con noi da almeno quarant'anni, da quando è nata R.C.M., e forse per questo la sentono propria, fino al punto che se il capolinea o il caporeparto si accorge che un collega non sta facendo bene il proprio lavoro lo richiama, perché intende la direzione verso la qualità in cui bisogna remare: perdere un

cliente che riceve una macchina che non funziona come dovrebbe è un danno non solo per l'azienda in sé, ma perché prima o poi si riflette su tutti coloro che ci lavorano.

Non è secondario il fatto che la valenza dei sindacati all'interno delle aziende stia scemando, nonostante siamo nel settore in cui le tute blu affondano le loro radici, quello metalmeccanico. Se gli imprenditori parlano con i collaboratori, se li tengono sempre più informati sulle novità e ascoltano le loro esigenze, possono fare a meno di intermediari. Da noi, il famoso ufficio "Varie ed eventuali" ha questa funzione e capita spesso che assuma compiti che apparentemente esulano dal proprio specifico, come, per esempio, concedere un prestito per alcune necessità improrogabili dei dipendenti o aiutarli a ottenere un mutuo in banca. Ci sono casi dinanzi a cui non si può restare indifferenti.

Può fare qualche esempio?

Un giorno mi hanno riferito che un nostro dipendente viveva in una casa abbandonata, con due bambini piccoli, separato dalla moglie senza lavoro, alla quale doveva pagare gli alimenti, quando non riusciva neppure a mantenere se stesso. Allora sono andata con lui in banca per fargli accendere un mutuo, mettendo a garanzia il suo TFR, e l'azienda gli ha trovato una casa in affitto perché potesse vivere decentemente. Credo che anche questo faccia parte della responsabilità sociale di un'impresa oggi, interessarsi alla qualità di vita dei suoi dipendenti, perché un'azienda è fatta di persone, e se le persone vengono a lavorare serene svolgono bene il loro compito, altrimenti c'è il rischio che lo facciano male e che magari si facciano male.

Per fortuna, nel 2015 il vento è cambiato e le aziende stanno riassumendo abbastanza velocemente, quindi diminuiscono anche le famiglie con un solo reddito, come quella del caso che ho citato.

E cosa può dirci a proposito dei nuovi contratti di lavoro?

Purtroppo, nel nostro paese c'è

molta confusione in questa materia. Per esempio, il *Jobs Act* dovrebbe essere nato per aumentare la possibilità per le imprese di assumere dipendenti. Ma come e perché? È molto difficile da capire, occorre studiare approfonditamente ciascun caso. E, comunque, occorre valutare se assumere a tempo indeterminato e quali sono gli sgravi nei casi in cui si trova personale specializzato che magari è in mobilità. Quindi, si deve decidere se assumerlo con il *Jobs Act* o con la mobilità o se farlo mettere in disoccupazione. Negli anni precedenti non c'era bisogno di tutte queste valutazioni, soprattutto a Modena, il cui tasso di disoccupazione era talmente basso che non si trovava per



Scatto notturno della R.C.M. di Casinalbo

sonale da inserire in azienda. Fino al 2005 eravamo convenzionati con gli istituti professionali per accaparrarci i migliori diplomati, solo italiani, perché i nostri non sono lavori da catena di montaggio, ripetitivi, e gli stranieri non hanno lo stesso approccio ingegnoso al lavoro. La flessibilità, unita alla capacità di trovare la soluzione, anziché aspettare sempre le istruzioni dall'alto, è una caratteristica del genio italiano e servirà qualche generazione prima che gli stranieri, anche i più bravi a scuola, quelli che parlano perfettamente italiano, ereditino questo patrimonio.

È il patrimonio del Rinascimento, di quello che Leonardo da Vinci chiamava la mano intellettuale...

Infatti. Tuttavia, sono contenta perché stiamo assumendo tanti ragazzi che negli ultimi anni sono stati disoccupati e hanno tanta voglia di fare, quindi portano ai nostri collaboratori un'eco della realtà dura che hanno dovuto vivere quando la loro azienda ha chiuso, mentre noi abbiamo lottato per portare la nave in salvo.

E quali sono state le principali trasformazioni nell'altro settore di cui si occupa, l'amministrazione?

Dal 2008 il mondo è talmente cambiato che è difficile paragonare l'attività amministrativa precedente a quella odierna. Basti pensare che noi non avevamo mai chiesto un finanziamento alle banche, perché

l'azienda si autofinanziava tranquillamente. Oggi, invece, stiamo adottando gli strumenti offerti sia dalle banche sia dalle finanziarie. Così come è cambiato il modo di vendere e comprare, abbiamo introdotto il noleggio delle nostre macchine, di cui ha parlato mio padre, Renzo, nella sua intervista a questo giornale (n. 65, settembre 2015), e tante forme di acquisto dei beni che prima non erano neanche contemplate.

Ma c'è qualche attività in cui continua a usare le lingue, il suo primo amore?

Di recente, insieme a mio cugino Raimondo, mi occupo della Macroclean, la nostra società di Piacenza, che mi dà l'occasione per rispolverare le lingue, perché per il momento abbiamo solo clienti stranieri. Attualmente, sto seguendo la corrispondenza, ma credo che presto rincomincerò a viaggiare per visitare i clienti esteri, perché spesso, dopo l'incontro con il responsabile commerciale, tengono molto a conoscere la proprietà dell'azienda. Così come tengono a farci visita in Italia e constatare che siamo un'azienda con una storia familiare alle spalle, con una cura e un'attenzione, che per loro è garanzia di qualità. Questo vale soprattutto per i cinesi, che cominciano a essere più occidentalizzati e avvertono il bisogno di spostarsi, perché sono tanti, e la Cina è diventata ormai troppo piccola per loro.

BRUNO CONTI

presidente di S.E.F.A. Holding Group Spa, Sala Bolognese (BO)

Da sinistra: Andrea Rosini,
Giovanni Conti, Bruno Conti
e Stefano Chiarini

L'ACCIAIO ITALIANO E LA FORZA DELLA PAROLA



Il Gruppo S.E.F.A. Holding, leader nella distribuzione di acciai speciali e da utensili e titanio, in questi anni ha dato un grande contributo alla costruzione della città, anche facendo appello, dalle pagine di questo giornale, all'esigenza di rilanciare il manifatturiero italiano. Oggi, in un'Italia in cui la produzione industriale risulta sempre più in calo, è ancora possibile dare un messaggio che favorisca la scommessa nella manifattura da parte delle nostre imprese?

In Italia, in questo momento, occorre un buon rappresentante del settore

manifatturiero che si costituisca come interlocutore politico e istituzionale per il rilancio economico del paese. Per questa ragione saluto con favore la candidatura di Alberto Vacchi alla presidenza di Confindustria. Non dimentichiamo che l'asse Reggio Emilia, Modena, Bologna, Imola conta un numero di attività, di prodotti e qualità degli addetti, che ci rende il secondo polo manifatturiero d'Europa e che rappresenta la forza d'attrazione per le grandi multinazionali.

Per quanto concerne i servizi del

nostro Gruppo, abbiamo qualificato ulteriormente gli aspetti tecnologici delle nostre attività nella fornitura di acciai, leghe speciali e titanio, scelto da aziende leader del settore packaging e dell'alimentare per inossidabilità e asetticità. In particolare, con i nostri acciai prodotti da Uddeholm, quali Uddeholm Elmax - Corrax - Stavax, siamo fra le poche aziende a livello nazionale, ad avere la certificazione per il settore alimentare. Questi materiali presentano un'ottima combinazione di resistenza a usura e a corrosione che ne fanno la scelta primaria in molteplici settori. Dove ci sono macchine automatiche c'è anche il nostro servizio. Siamo inoltre i fornitori principali nel settore dell'aeronautica e operiamo nel distretto della meccatronica fra i più importanti d'Europa, che ha Reggio Emilia come punto di riferimento, con diramazioni su tutto il territorio, sfruttando le straordinarie capacità di migliaia di sub-fornitori, che costituiscono il tessuto produttivo e manifatturiero dell'Emilia Romagna.

Anche dopo la crisi, sono rimaste attive molte aziende e anzi sono sempre di più quelle che non hanno fatto un passo indietro, ma sono progredite, riorganizzando interamente la loro struttura. Rispetto alle esigenze del paese sono poche, purtroppo,



Macchina fresatrice della divisione S.E.F.A. MACHINING CENTER



Dettaglio del magazzino in cui sono stoccati i pezzi pronti di acciaio e leghe speciali

perché la crisi economico finanziaria e i nuovi equilibri sociali offrono poche prospettive di sviluppo. Però, la tenacia delle persone e l'esigenza assoluta di rilanciare le proprie attività restano la base per la produzione di ricchezza diffusa, nonostante non manchino attacchi quotidiani a questo tipo di sviluppo. Non c'è giorno che i media nazionali non diano notizia della svendita di industrie, anche centenarie, e questi eventi non sono soltanto attentati all'impresa e all'imprenditore, ma all'economia del paese, ormai sempre più indifferente.

La vostra bussola è stata puntata verso la qualificazione costante...

Nell'anno appena concluso, abbiamo investito nella nostro Gruppo quasi 2 milioni di euro, di cui 900 mila in nuove macchine utensili, registrando un aumento del 15 per cento nel fatturato. L'aggiornamento tecnologico costante è imprescindibile per rilanciare le nostre attività, sia in TIG, Titanium International Group, in cui abbiamo installato la terza macchina per il taglio ad acqua, sia nella S.E.F.A. Acciai Lavorazioni Meccaniche, in cui abbiamo avviato un cambiamento strutturale nella gestione produttiva. Quest'anno, infatti, annoveriamo due nuove divisioni: la S.E.F.A. Machining Center, per la

squadratura e la finitura dei pezzi di media dimensione, e il comparto Pezzi Pronti, in cui abbiamo recuperato il nostro patrimonio di pezzi di acciaio e leghe speciali raccolti e selezionati in vent'anni di attività nel nuovo magazzino multimediale, attraverso la vendita in e-commerce.

Inoltre, abbiamo assunto tre nuovi operai e un magazziniere, ma stiamo già pensando a un nuovo impiegato, da formare entro il 2018, per la cura dei rapporti commerciali con paesi come Iran, Marocco, Tunisia, Moldavia e Slovenia, oltre a paesi europei con cui già collaboriamo, come Germania e Francia. Questo ci permetterà d'aumentare la nostra operatività nel mercato internazionale. Partecipando a una recente missione in Iran, ho avuto un'ottima impressione del paese. Sono rimasto colpito perché ho incontrato persone di giovane età con un elevato rigore non solo professionale, notevoli capacità tecniche e autodisciplina. Durante questo viaggio, mi è stato proposto di esportare il modello S.E.F.A., strutturato sulla conoscenza capillare dei materiali e delle procedure tecnico-commerciali del settore, ma siamo molto attenti anche a rispettare le esigenze delle persone con cui collaboriamo. Questo stile, unito all'integrazione di competenze diverse, è stato costruito in quarantacinque anni di collaborazione instaurata con i nostri fornitori e clienti.

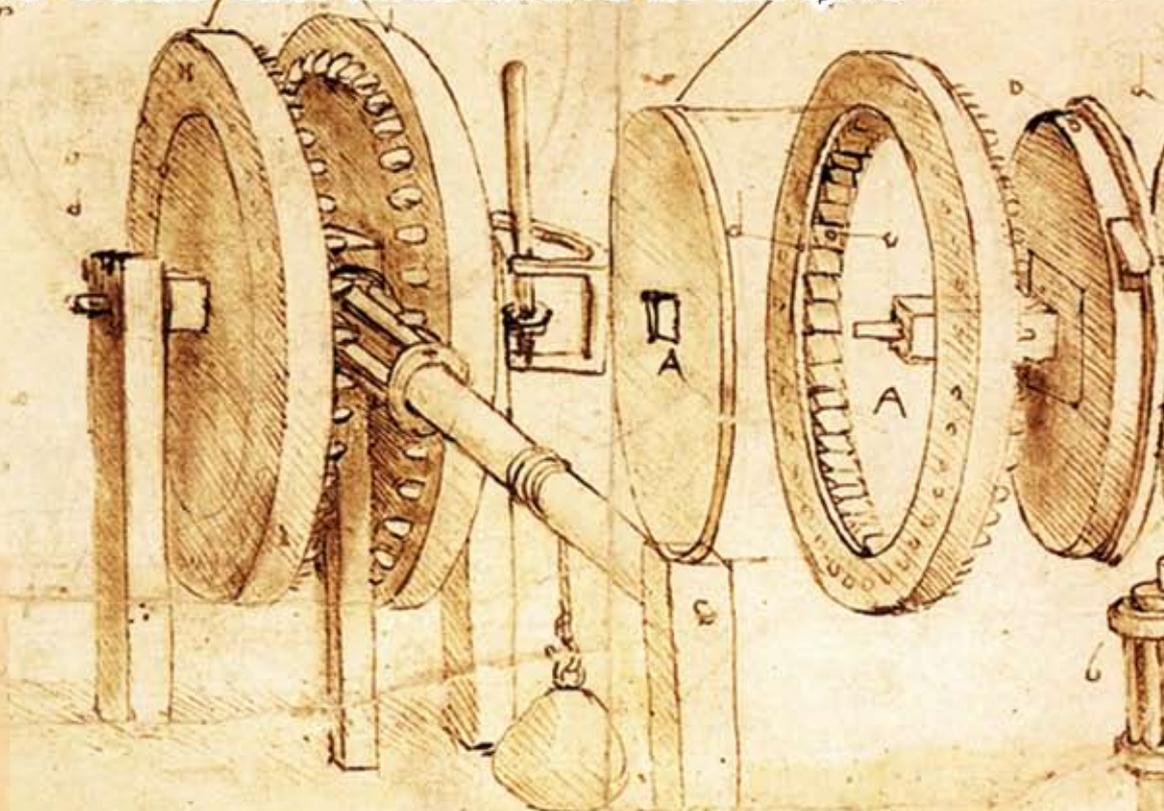
Il team di S.E.F.A. Holding Group



TracMec



CI SONO COSE CHE LASCIANO IL SEGNO



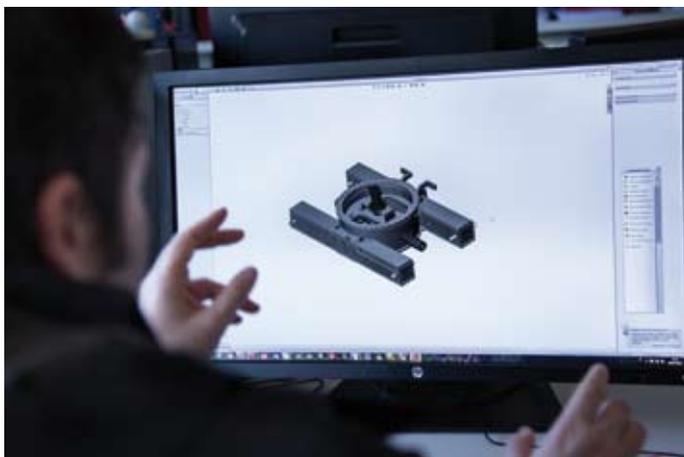
E IL NOSTRO PROGETTISTA È STRAORDINARIO!

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

LA NOSTRA BUSSOLA, LA FORMAZIONE IN AZIENDA

La vostra esperienza, unica nella costruzione di sottocarri cingolati su misura, vi ha consentito di chiudere in aumento il bilancio 2015. Come riuscite a soddisfare commesse sempre più particolari?

Sono le richieste dei clienti più esigenti la bussola dei nostri progetti innovativi. Inoltre, dobbiamo costruire prodotti nuovi e proporci a clienti nuovi in modo costante, per trovare stabilità nel mercato. I carri speciali, come il sottocarro anfibio, sono richiesti maggiormente in Europa, mentre la domanda di carri standard ci giunge prevalentemente dagli Stati Uniti. In questi mercati riusciamo a consegnare in tempi ancora più brevi, dal momento che disponiamo già di una serie di carri prelaborati. La nostra sfida, però, in questo momento è quella di sviluppare due prodotti nuovi: l'evoluzione tecnica del sottocarro per il forestale – che abbiamo quasi definito perché abbiamo contatti interessanti con alcuni clienti e stiamo cercando collaborazioni per produrre la parte superiore – e il sottocarro anfibio, che, anche in questo caso, è stato sviluppato con ulteriori nuovi accorgimenti. Appena avremo definito alcuni elementi dell'ordine del cliente, procederemo alla prototipazione. In questo modo diventeremo



Fase di progettazione del sottocarro

mo gli unici in Europa a produrre un carro anfibio di qualità interamente made in Italy. Abbiamo, infatti, un concorrente nel Nord Europa, che però costruisce utilizzando prodotti cinesi.

Qual è l'orientamento del settore?

Attualmente, non ci sono prodotti particolarmente innovativi, ma occorrerà sempre più costruire alcune applicazioni speciali, come quelle che ho citato. In passato, erano applicazioni molto artigianali, perché l'utilizzatore della macchina tendeva a costruire da sé i campioni secondo le sue necessità. Le nostre nuove applicazioni sono un primo passo industriale per proporre sul mercato qualcosa di particolare e customizzato.

I suoi collaboratori intendono questo valore aggiunto?

La nostra impresa è leader nella costruzione di cingolati speciali, tutto ciò che occorre installare nella parte superiore e il resto della macchina, come gru o macchine per trivellazione, è di produzione Bauer. I nostri collaboratori, quindi, sanno che siamo un'azienda che deve offrire una buona base al cliente e sono molto interessati alle procedure tecniche che occorrono nel primo stadio di costruzione, anche perché in Italia non sono molte le aziende di questo settore, soprattutto dedicate ai sottocarri speciali. Da noi i tecnici si formano come in bottega, perché nel mercato attuale è difficile trovare collaboratori che abbiano già un'esperienza sul campo. Da alcuni anni ormai, investiamo nella loro formazione, inviandoli in

vari paesi europei per discutere degli aspetti tecnici direttamente con gli utilizzatori e prendere spunto da prodotti nuovi che possono contribuire a nuove invenzioni o a migliorare quelle che abbiamo. Del resto, in questo momento, non abbiamo alternative, per cui o acquisiamo tecnici già preparati o altrimenti risulta più efficace investire nella formazione di un tecnico, che poi resta una risorsa interna all'azienda. Effettivamente, in questi anni i nostri collaboratori hanno acquisito un know how difficilmente riscontrabile fuori dalla TracMec. Pertanto, possiamo dire con convinzione che la bussola in futuro sarà anche quella di formare in azienda i nostri tecnici e collaboratori. In generale, ciascuna impresa tenderà sempre di più a offrire sia lavoro, sia quella formazione che è un valore aggiunto per loro, ma anche per l'azienda.



CRISTINA DALLACASA

presidente di Costruzioni E. Dallacasa Srl, membro del Consiglio di Presidenza ANCE Bologna-Collegio Costruttori Edili

L'EDILIZIA NON CONSUMA IL TERRITORIO, LO LIBERA

Lei dirige l'azienda edile di famiglia, attiva nel settore immobiliare da oltre cinquant'anni. L'edilizia da sempre è stata intesa come un'opportunità di sviluppo per il paese, benché negli ultimi anni sembri prevalere l'idea che sottragga terreno fertile all'agricoltura. Come legge la trasformazione in atto nel settore?

I grandi comparti urbanistici sono nati da precise scelte politiche e amministrative per la realizzazione di importanti opere di urbanizzazione come strade, piste ciclabili e edifici scolastici. L'amministrazione comunale di San Giovanni in Persiceto, in provincia di Bologna, per esempio,

aveva bisogno di realizzare una nuova scuola elementare e ha previsto un comparto urbanistico di vasta estensione per rispondere a questa necessità, imponendo ai costruttori l'attuazione delle opere di urbanizzazione. Ma anche nel caso della Romantica, il nome dell'area sita nel comune di Budrio, l'equilibrio economico finanziario per realizzare opere di urbanizzazione al servizio della comunità poteva essere trovato solo con la previsione di una considerevole capacità edificatoria. Dunque, i comparti di espansione comportano non solo edilizia abitativa, ma anche un va-

lore aggiunto per la comunità di quel territorio. La demonizzazione dell'edilizia come sinonimo di consumo di suolo è ideologica. Occorre, invece, che le amministrazioni decidano con chiarezza quali opere pubbliche sono disposti a garantire ai cittadini.

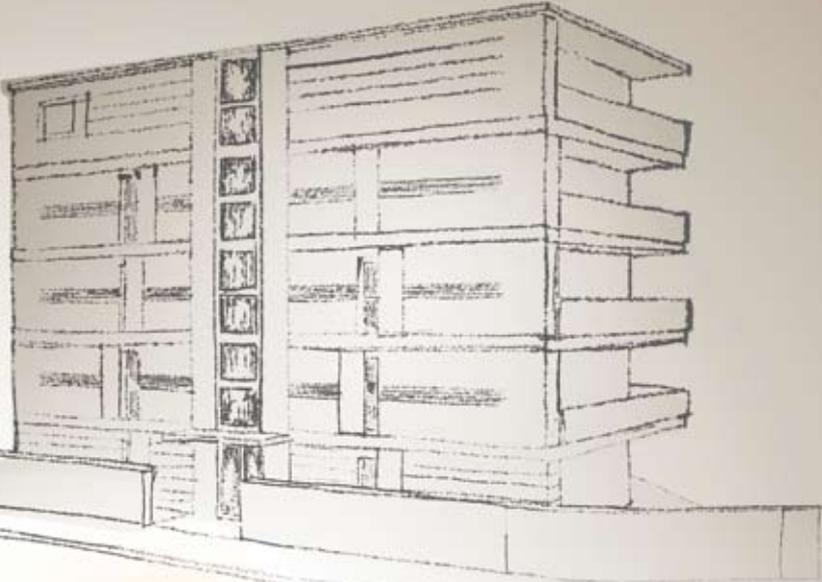
Un capitolo differente concerne la riqualificazione urbana, che prevede la sostituzione di immobili in stato di degrado in zone oggi densamente abitate, quindi più esposte a problemi di sicurezza. In questi casi, la demolizione e la successiva ricostruzione si traducono in un beneficio per l'area.

In che termini il costruttore può essere inteso come riqualificatore?

L'imprenditore edile è assolutamente riqualificatore in entrambi i casi che ho appena descritto. Nel momento in cui demolisce l'immobile che versa in stato di degrado, il costruttore opera una riqualificazione dell'area consona alle nuove esigenze abitative, negli aspetti urbanistici. Con questi interventi non si consuma territorio, ma lo si libera. Fra i nostri ultimi interventi in tal senso, a Bologna, in via Friuli Venezia Giulia, abbiamo demolito un capannone di proprietà di un concessionario d'auto, che copriva interamente il lotto di terreno. La capacità edificatoria è stata progettata in verticale. Abbiamo, quindi, costruito un edificio di dieci piani, utilizzando la stessa estensione del capannone. Questo intervento ha liberato terreno circostante, permettendoci di dotare gli appartamenti al piano terra di un bel giardino condominiale.

Si tratta di riqualificare, quindi, ma in alcuni casi anche di liberare territorio: non solo non lo consumiamo, ma ne rendiamo fruibile dell'altro.

Inoltre, il nostro intervento contribuisce all'abbattimento di edifici energivori, a favore di stabili migliori non solo per l'aspetto estetico, ma anche per le prestazioni che offrono. È noto che la gran parte del patrimonio immobiliare italiano è energivoro. Potrebbe essere applicata anche in questo ambito la logica degli incentivi previsti per l'acquisto di auto con ridotte emissioni, a seguito della rottamazione dei veicoli pre-euro, ossia quelli non



Residenza
Porta
Saffi



Nata con il sole dentro

www.costruzionidallacasa.it



catalizzati a benzina e quelli non ecodiesel. È dunque necessario incentivare la riqualificazione con la sostituzione di vecchi immobili con nuovi interventi edilizi, soprattutto nel capoluogo.

Voi state scommettendo in questa direzione...

Stiamo realizzando una nuova palazzina in sostituzione di un edificio artigianale costruito fra gli anni quaranta e cinquanta, in prossimità di Porta Saffi, un'area limitrofa al centro storico con diversi edifici energivori e privi di servizi. Il risultato sarà un nuovo stabile tecnologicamente innovativo, perché sarà alimentato da energia elettrica prodotta da pannelli fotovoltaici, dotato di un impianto di riscaldamento autonomo.

Voi costruite palazzi residenziali che vendete a privati, senza dipendere dalla committenza pubblica. Come avete gestito il rischio di invenduto, in questi anni?

Premesso che è nel DNA dell'azienda, giunta oggi alla seconda generazione, costruire per offrire una migliore qualità della vita alle persone, credo che questo tema riguardi anche la libertà. È fondamentale potere costruire abitazioni a misura dei nuovi progetti di vita delle persone che le abiteranno. In occasione di una recente assemblea dell'ANCE, sono intervenuta affermando che la casa è e sarà sempre un bisogno primario per ciascuno. Per questo occorre ascoltare con attenzione le esigenze dell'utente, che sono in costante trasformazione, come le persone e il loro modo di vivere la casa. È una questione culturale. Costruire, oggi, ha un significato molto diverso rispetto al periodo pre-crisi, perché la crisi economico finanziaria non ha lasciato indenni le famiglie, che hanno trasformato il loro stile di vita. Occorre allora ascoltare questa trasformazione.

Ciascuna azienda che realizzi un prodotto per il mercato si confronta quotidianamente con il rischio di non vendere. La bussola non può che essere l'utente finale, che diventa il fulcro attorno a cui costruiamo il nuovo prodotto. Quando incominciamo un nuovo intervento, svolgiamo accurate indagini di marketing per capire qual è il mercato della micro-zona in cui effettuare

Residenza Porta Saffi

RISCALDAMENTO A PAVIMENTO

IMPIANTO FOTOVOLTAICO

LAVANDERIA A GETTONI

ARREDO CUCINA CON PIASTRA AD INDUZIONE

COLONNINE ECOMOBILITY

www.costruzionidallacasa.it - info: Franco Grassi 335 54.92.999 - vendite@costruzionidallacasa.it
Bologna - Via Bertè, 13/2 - tel: 051/649.30.57

DALLACASA

l'investimento e qual è il target di un appartamento più adeguato. Poi incominciamo i lavori e avviamo l'attività di comunicazione. Il rischio è inevitabile, però siamo una delle poche aziende di costruzioni che ha venduto diversi appartamenti e villette in piena crisi ed a oggi non abbiamo appartamenti in pronta consegna invenduti. Per quanto concerne l'intervento Residenza Porta Saffi, abbiamo già registrato il 50 per cento delle vendite e contiamo di siglare gli ultimi contratti di acquisto entro settembre dell'anno in corso.

Quali sono le prospettive per il settore nel 2016?

Il governo ha dato un segnale importante con la legge di stabilità 2016, che riconosce agevolazioni fiscali all'acquirente di edifici in classe energetica A e B. In passato, in questi casi non erano previsti incentivi, che invece sono molto importanti soprattutto per un settore trainante dell'economia come il nostro.

Una ricerca del Centro Studi ANCE di Roma, di cui faccio parte, ha

dimostrato che ogni euro speso in edilizia ne comporta tre a vantaggio del PIL nazionale, ma sembra che dal governo Monti in poi la classe politica abbia ignorato questo dato.

Inoltre, le imposizioni fiscali dei recenti governi hanno provocato nei confronti del settore immobiliare una graduale disaffezione da parte dei risparmiatori, in assoluto contrasto con il DNA degli italiani, che hanno sempre considerato sicuro l'investimento immobiliare. Ma dopo quei provvedimenti non era più conveniente. Spero che da un lato l'agevolazione fiscale e dall'altro la grande preoccupazione per l'andamento del sistema bancario, anche a causa del *bail-in* da poco introdotto (letteralmente "salvataggio interno" ossia la svalutazione di azioni e crediti e la loro conversione in azioni per assorbire le perdite e ricapitalizzare la banca in difficoltà, ndr), possano finalmente risvegliare nel cittadino la decisione d'investire i propri risparmi nell'ambito immobiliare, com'è da sempre nella cultura degli italiani.



Internorm è il produttore di finestre che ha fatto la storia dei serramenti, il più grande d'Europa.

Oggi Internorm è a Casalecchio di Reno con il suo Flagship Store, dove puoi ammirare finestre che cambiano la tua casa, con un'eccezionale efficienza termica e un'estetica perfetta. Dopo più di 80 anni di innovazioni tecnologiche, Internorm offre le finestre più performanti ad un prezzo conveniente.



Ogni finestra Internorm ha il funzionamento assicurato per 30 anni e la puoi scegliere nella gamma di materiali più vasta del mercato, tra PVC, legno/alluminio, PVC/alluminio. E nella linea di design che rispecchia il tuo stile.

E poi è installata da tecnici qualificati, anche senza opere murarie. Con Internorm cambi per sempre la qualità della tua vita. Perché Internorm, da sempre, cambia le regole nei serramenti.



Si può avere tutto
solo con
una finestra Internorm



Visita il Flagship Store di via Marconi 109 a Casalecchio di Reno
Per un appuntamento chiama lo 051.574243 o il 333.8210614
info@valserramenti.it - www.valserramenti.it

IL MERCATO IMMOBILIARE È PRONTO PER IL RILANCIO

Da oltre trent'anni lei opera nel settore immobiliare, che sta attraversando una profonda trasformazione. Qual è stato il suo itinerario?

Nel 1982 ho avviato una collaborazione con la società immobiliare Abitat, che all'epoca operava nel mercato nazionale per la vendita di immobili nelle principali città italiane, anche per conto della Beni Immobili Italia, holding del gruppo Bonomi, che allora era uno dei membri della coalizione di controllo della Montedison e aveva un notevole patrimonio immobiliare. Dopo un primo approccio nell'ambito amministrativo, mi sono formata nel settore delle vendite e, lungo questa esperienza, ho maturato anche un interesse per l'architettura, acquisendo nozioni di tecnica delle costruzioni. Questa formazione oggi manca nella maggioranza degli operatori del settore, anche se è sempre più necessaria: consideriamo solo gli aspetti burocratici e fiscali di cui occorre tenere conto, soprattutto durante la fase di acquisto, dal momento che potrebbero emergere irregolarità catastali solo successivamente.

Alla fine degli anni ottanta ho deciso di incominciare una nuova esperienza con alcuni soci e, qualche anno più tardi, ho incontrato Gianni Famiglietti, il fondatore di Italiana Intermediazioni. Era un imprenditore brillante, specializzato nel settore degli immobili industriali, che in quegli anni aveva avuto un notevole sviluppo. Ho lavorato con lui dal 1994 fino al 2000, maturando un'esperienza notevole anche in questo ambito. Dopo la sua scomparsa, io e sua moglie, Cristina Stefani, abbiamo deciso di rilanciare l'esperienza di Italiana Intermediazioni e, dopo quindici anni, continuiamo a raccogliere grandi soddisfazioni per il nostro modo di lavorare.

La vostra società opera a Venezia e

Cortina, mentre lei segue l'area di Bologna e quella del Lago Maggiore. Nota delle differenze nelle richieste?

Da tre anni circa lavoro nei dintorni del Lago Maggiore, che è meta di turisti, per cui incontro una clientela molto diversa da quella cittadina, prevalentemente orientata all'acqui-



Monica Labanti

sto della prima casa. Il cliente che cerca una casa in prossimità del Lago ha in programma di soggiornarvi per qualche mese durante l'anno o nei fine settimana. Il cliente di Bologna, invece, ha esigenze abbastanza diverse, che vanno dalla richiesta dell'appartamento alla villa, fino all'appartamento di prestigio in centro storico. Purtroppo, in questo ultimo caso non sono molti gli immobili ristrutturati, perciò sarebbe opportuno offrire incentivi a chi ristruttura in centro, come avviene altrove per la ristrutturazione delle facciate dei palazzi. Occorre riqualificare il centro storico di Bologna, perché non manca la richiesta immobiliare,

ma deve essere supportata. Ho notato, inoltre, che in questi ultimi anni a Bologna non c'è richiesta di acquisto da parte di stranieri. Pur essendo una bellissima città, Bologna non è cosmopolita e non è inserita nei circuiti turistici e industriali internazionali, come per esempio Milano, Roma o Firenze.

Quali sono le tendenze del mercato immobiliare?

Il mercato è orientato sempre più verso immobili di qualità, non a caso attualmente a Bologna curiamo la vendita di alcuni appartamenti in zona Mazzini. Si tratta di una palazzina all'avanguardia per il mercato delle costruzioni, perché è una costruzione in classe A+, corredata di tutte le moderne tecnologie, ma è avanguardistica anche esteticamente, grazie all'intervento di Alessandro Marata, l'architetto che ha elaborato il progetto Casa Perugini. Attualmente, nel mercato di Bologna, è l'unico immobile finito con la gran parte di appartamenti venduti e edificato interamente in classe A+ su commissione di un privato lungimirante come Fulvio Tumidei. Si tratta di quindici appartamenti con giardino e terrazze abitabili e a zero emissioni. Inoltre, è un immobile antisismico con pannelli fotovoltaici, muri composti di pannelli multistrato di diversi materiali e impianti di riscaldamento e rinfrescamento a pavimento con ricircolo interno dell'aria.

L'investimento immobiliare tornerà a essere vantaggioso?

Probabilmente a causa dell'endemica instabilità politica, il mattone è sempre stato il bene rifugio preferito dagli italiani. Purtroppo, anche per questo negli ultimi anni è stato tassato in modo esponenziale, ma è un errore di cui risente l'intera economia. In Italia, l'investimento immobiliare è sempre stato a lungo termine, intendo dire che la proprietà della casa dura mediamente venti, venticinque o trent'anni, ma, anche se fosse solo per dieci anni, sarebbe comunque un investimento. Se il mercato immobiliare fosse incentivato, tutti ne trarrebbero vantaggio, a patto che i costruttori si attengano a criteri di qualità, sia dal punto di vista estetico sia da quello tecnologico.

alfarec S.p.A.

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

LA PIETRA SPLENDEnte PER CASE E PALAZZI

I centri storici che qualificano le città italiane sono da sempre apprezzati nel mondo per la ricchezza negli stili e nella materia prima utilizzati da abili artigiani nella costruzione di castelli e palazzi nobiliari. Sin dal rinascimento, il marmo costituisce la materia prima principale per raccontare il miracolo italiano dell'invenzione della bellezza. L'antica arte della lavorazione del marmo vi ha consentito di lanciare anche un nuovo progetto imprenditoriale...

Nel 2013, quando le difficoltà economiche congiunturali hanno favorito il fallimento delle aziende in cui avevamo imparato l'arte della lavorazione del marmo, abbiamo fondato la Persiceto Marmi per integrare l'esperienza artigianale maturata in ambito tecnico, produttivo e commerciale con la cultura del migliore design italiano. Porterò impressa nella memoria per la vita la bella definizione con cui un nostro cliente mi ha accolto quando abbiamo aperto l'azienda: "Lei è un portatore sano di partita IVA". Abbiamo incominciato questa scommessa imprenditoriale in cinque e oggi contiamo quindici collaboratori, oltre a me e a mia moglie. Il fatturato registra una crescita esponenziale dell'80 per cento rispetto all'anno precedente. Anche se la nostra azienda è nata negli anni difficili dell'economia mondiale, il mercato continua a premiare chi lavora con cura nel settore del lusso made in Italy.

Da sempre la pietra – il termine "marmo" deriva dal greco *marmaros* ossia "pietra splendente" per la sua capacità di essere levigata – è usata come elemento di costruzione in diversi ambiti. Solo negli ultimi cento anni è stata sostituita da prodotti industriali, più economici del marmo, come il classico mattone e la ceramica. Tuttavia, i colori e la tenuta della pietra marmorea rendono unici i contesti in cui è utilizzata. Anche la semplice soglia da sostituire è un pezzo unico perché è scelta per le sue speci-

fiche venature e è costruita su misura per il committente. In altre parole, le nostre mani di artigiani realizzano una piccola porzione del sogno del nostro cliente. Noi non produciamo e vendiamo un bene fungibile, un oggetto che si può sostituire in modo indifferente, ma un manufatto da vivere quotidianamente e che dura per la vita. Nella nostra produzione, ogni progetto incomincia e giunge a compimento attraverso il controllo costante di ciascuna fase lavorativa. Sono le nostre mani che, coadiuvate dalle moderne tecnologie e dalla profonda conoscenza delle pietre naturali, tagliano, levigano, rifiniscono e compongono minuziosamente i singoli pezzi di ciascun manufatto.

Dopo l'uso del marmo per garantire una funzione igienica nei bagni pubblici degli antichi romani e l'utilizzo dei blocchi di marmo per le sculture dei grandi artisti rinascimentali, come Michelangelo e Leonardo, la richiesta di marmo come elemento di distinzione è tipica della metà del Novecento...

Sin dall'antichità la pietra è stata l'unico elemento utilizzabile per costruire edifici, mentre fra gli anni sessanta e settanta, nel momento del boom edilizio, il marmo era diventato uno status symbol che dava valore aggiunto alla casa: la sala di pregio era costituita da elementi rigorosamente in marmo. Quando il costo della manodopera che lavorava questa pietra è arrivato a livelli spropositati, il settore ha registrato un calo di richieste. Oggi, l'utilizzo del marmo è frutto di una scelta estetica e indica un preciso stile di vita ambizioso. Stiamo realizzando, per esempio, il rivestimento di una porta interamente costruita combinando ad arte diversi tasselli di marmo. La bravura dell'artigiano che ha progettato quella porta consente che sia leggera e fruibile per accedere nella sala più importante dell'abitazione in cui sarà installata. Nella nostra azienda è la forma a fare la differenza, dal momento che diamo per

acquisito l'utilizzo di materia prima di qualità. Il cliente straniero arriva nel nostro laboratorio appositamente per comprare un prodotto che ha il valore aggiunto di essere lavorato in Italia. Noi italiani siamo riconosciuti come i numeri uno al mondo in diversi settori e così è anche nel caso della lavorazione del marmo.

La vocazione artigianale italiana nasce dalla tradizione dell'antica bottega rinascimentale...

Ho incontrato diversi clienti, soprattutto dei paesi dell'Est, che sono stati devastati dai regimi comunisti. Questo spiega, per esempio, perché un paese come la Russia non ha la piccola produzione artigianale, anche se possiede grandi fabbriche per soddisfare bisogni di massa, a scapito però della qualità. I regimi sono organizzati per governare le masse e non è accettata l'attenzione al particolare perché è propria del singolo. Non a caso sono stati osteggiati i movimenti culturali e artistici degli inizi del Novecento, per esempio quelli di Kandinskij e di Malevic. È un patrimonio che è andato disperso e che solo oggi possiamo apprezzare in tutta la sua libertà di forme e colori. Anche in Cina l'unicum doveva essere proibito, non era permesso al singolo di ambire a qualcosa di unico; l'artista e l'artigiano erano perseguitati perché strutturalmente ambiscono a produrre oggetti unici. Per ragioni diverse anche in Italia questa logica è talora avversata, ma alcuni imprenditori più fortunati sono riusciti a mantenere vivo questo spirito. Nel mio lavoro scommetto ancora sull'unicità perché sono convinto che non c'è crisi per la qualità.

Anche se non mancano le polemiche...

Una delle questioni aperte verte intorno al caso delle Alpi, che hanno suscitato diverse discussioni sui costi ridicoli di concessione che si pagano allo Stato, anche se non dipendono più da imprenditori italiani: il 50 per cento della capacità estrattiva delle Alpi Apuane, per esempio, è di proprietà della famiglia Bin Laden, nota fra i costruttori mondiali più importanti. Nei paesi arabi c'è ancora il mito delle costruzioni in marmo di Carrara, riconosciuto fra i più pregiati nel mondo. La Mecca, per esempio, è interamente rivestita in marmo di Carrara, come tante moschee dell'Arabia Saudita.



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

SCOMMETTERE SULLA CULTURA E SULL'ARTE IN TEMPI DI CRISI

Lei è al secondo mandato come assessora alla cultura a Vignola. Quali aspetti differenziano le due esperienze amministrative?

Principalmente si tratta di una differenza di natura politica: all'epoca del primo mandato, ero rappresentante di un piccolo partito nell'ambito di una coalizione, ora sono rappresentante di una lista di cittadini all'interno di una coalizione civica che, per la prima volta in sessanta anni, ha spodestato un grande partito e ora è alla guida della città con un programma di grande trasformazione in ciascun settore della vita pubblica.

Un'altra differenza sta nelle deleghe: dalle precedenti deleghe all'ambiente e ai servizi demografici sono passata a quattro deleghe, molto impegnative, ma stimolanti, come Cultura, Democrazia e partecipazione, Welfare e Servizi demografici.

Quali progetti come assessora alla cultura si sono avviati o sono in via di attuazione per avvicinare i giovani, e non solo, alla vita sociale?

Uno degli aspetti fondamentali del mio programma culturale vede la collaborazione dell'assessorato con le scuole e le associazioni per l'attuazione di progetti finalizzati alla crescita culturale e sociale dei giovani, ma anche di tutti i cittadini vignolesi. Nel 2015 abbiamo organizzato diversi incontri con autori e artisti come il Poesia festival, il Festival di letteratura per ragazzi *Passa la parola*, in collaborazione con la libreria per ragazzi della città, il festival Oblò di teatro di figura, a cui hanno partecipato moltissimi studenti. Il Comune ha anche una moderna e bellissima biblioteca, che ha organizzato diversi incontri di promozione della lettura e laboratori didattici. Sempre nel 2015 la programmazione dei nostri due teatri, Fabbri e Cantelli, ha visto aumentare gli spettatori, soprattutto giovani. Inoltre, grazie a un finanziamento della Fondazione di Vignola, abbiamo dotato il teatro Fab-

bri di uno schermo cinematografico all'avanguardia e abbiamo sostenuto una nuova associazione culturale della città di giovani appassionati di cinema che, in collaborazione con la Cineteca di Bologna, sta portando avanti un'interessante rassegna di film molto seguiti dai giovani.

Un recente numero di "Vignola informa", titolava un articolo di prima pagina: "Dare più potere ai cittadini". Come



Monica Maisani

si è avviata tale procedura?

Come assessora alla Democrazia e partecipazione, ho il compito di realizzare un programma di legislatura molto ambizioso. Siamo una coalizione di Liste civiche e sentiamo fortemente il bisogno di aprire il governo della città alla partecipazione dei cittadini, dopo anni di chiusura e di allontanamento dei centri decisionali dalla cittadinanza. Per ovviare a questo problema, fin dall'inizio della legislatura, abbiamo tenuto diversi consigli comunali aperti al pubblico e svolto diversi percorsi partecipati su moltissimi temi, uno dei quali è stato avviato il 1° marzo 2015 con la giornata della Democrazia, che ha coinvolto molti cittadini fino a giungere al "percorso partecipato" di stesura di

modifiche allo Statuto Comunale con l'introduzione di diversi strumenti di democrazia diretta, partecipativa e deliberativa. Una volta concluso il percorso con l'approvazione del testo in Consiglio Comunale, potremo dire che Vignola si sarà dotata di uno Statuto all'avanguardia in Italia e a misura di cittadino.

Dal 14 al 16 settembre 2015, lei ha partecipato a Smart City Exhibition a Bologna, che ha proposto le tecnologie più avanzate per rendere le città più intelligenti o meglio performanti. Che insegnamento ne ha tratto?

Premesso che preferisco le innovazioni di processo a quelle di prodotto, ho seguito con molto interesse la Fiera Smart City, soprattutto perché il tema centrale ruotava intorno alla costruzione di una società aperta, intelligente ma soprattutto più democratica. Ho partecipato a diversi incontri in cui sono state presentate esperienze e soluzioni innovative. Tutti temi che riguardano in vario modo le mie deleghe e che possono essere declinati in maniera trasversale. Infatti il mio assessorato darà non solo il patrocinio ma anche un contributo economico all'organizzazione di un convegno che si terrà sabato 9 aprile 2016 nella Sala dei Contrari, Rocca di Vignola, dal titolo *Come l'arte e la cultura trasformano la famiglia, l'impresa, la città a Vignola*, che costituirà la base per l'avvio di alcuni progetti di Smart City intorno ai temi citati e non solo.

La cultura può fornire un contributo per la realizzazione di progetti che, avvalendosi anche dei fondi che l'Ue mette a disposizione delle Regioni, abbiano un'effettiva portata di trasformazione sulla città di Vignola?

In un momento di grande difficoltà economica e sociale, noi scommettiamo sulla cultura e sull'arte per la formazione dei cittadini e, pertanto, anche per il rilancio delle attività produttive. Avvieremo progetti e programmi in adiacenza ai temi delle Smart City per dare continuità al coinvolgimento di ciascun cittadino, di ciascuna impresa e di ciascuna istituzione. Questo perché la vera partecipazione in ciascun settore esige una ricerca continua e un fare innovativo in direzione della qualità e della riuscita di ciascuna intrapresa, che contribuisca non solo al vivere civile, ma anche a ciascun aspetto della crescita sociale.



DANIELE PASSINI

presidente dell'Alleanza delle Cooperative Bologna e socio fondatore di SACA
Soc. Coop. Arl, Bologna

I fatti di cronaca che i media hanno raccontato nello scorso anno denunciano la crisi profonda di un certo modello cooperativo, che pure ha contribuito alla ricchezza del paese sin dal suo sorgere, nella seconda metà dell'Ottocento. Lei è fra i fondatori della Cooperativa Saca, di cui è socio da oltre quarant'anni e che ha presieduto negli ultimi venticinque. In tempi di crisi economica globale, Saca registra un trend in crescita costante e continua a essere un modello di riferimento per il settore. Che cosa vuol dire innovare in cooperativa?

Saca è un'azienda di servizi e è quindi necessariamente connessa alle esigenze del mondo produttivo. Per rimanere più competitivi nel mercato, siamo intervenuti con scelte gestionali importanti. Nel nostro caso, innovare vuol dire non dimenticare che il mercato è in continua trasformazione e quindi non solo sono stati necessari investimenti in nuove autovetture e pullman Euro 6, a basso impatto ambientale, ma anche nei processi interni dell'azienda. Questa è l'innovazione che consente risparmio nei consumi, minori costi nella gestione meccanica e anche un servizio migliore, grazie alla maggiore

QUANDO IL MODELLO COOPERATIVO VA IN DIREZIONE DELLA QUALITÀ

sicurezza che offriamo ai passeggeri. Il risultato di questa logica è constatabile dall'aumento di fatturato del 12 per cento che abbiamo registrato nello scorso anno.

Lei è presidente dell'Alleanza delle Cooperative Bologna e conosce bene il settore. Quali sono gli orientamenti attuali?

Oggi, chi non offre nuovi stimoli per rilanciare le proprie competenze nel mercato non ha futuro. L'internazionalizzazione può essere una carta vincente, insieme alla qualificazione del servizio proposto, per questo occorre fare un'attenta analisi delle richieste degli utenti.

Le cooperative sono modelli d'impresa che monitorano l'andamento dell'economia reale perché sono realtà territoriali che non fanno speculazioni finanziarie: la cooperativa, infatti, nasce per far lavorare i suoi soci e per questo è una garanzia di ricchezza diffusa. È necessario, però, attuare il modello cooperativo fino in fondo. Non è stato così per quelle che hanno chiuso i battenti l'anno scorso. Questo modello deve funzionare secondo la legge, che prevede l'attività di un consiglio di amministrazione eletto dall'assemblea. Sono questi i due organi principali della cooperativa. Poi, c'è

Alcuni scorci della SACA



il management, che gestisce i processi produttivi piuttosto che quelli dei servizi, e è diretto dal CdA, che deve chiedere le verifiche dei risultati. Se questo modello viene attuato secondo la legge, i risultati sono constatabili.

Spesso si dimentica che la cooperativa è un modello in cui si costruiscono patrimoni che non vanno in tasca al singolo socio, ma rimangono a disposizione delle nuove generazioni e delle comunità territoriali.



Questa è la caratteristica tipica della cooperazione: noi costruiamo in modo che lungo il nostro cammino altre persone potranno usufruire dei benefici di questo modello, che contribuisce a rendere prospero il territorio in cui ha sede.

L'impegno della vostra cooperativa è anche rivolto ai beni di valore storico artistico che rappresentano alcuni valori della comunità...

Nell'area industriale in cui ha sede Saca, si erge la Cappella del Navile, dedicata al Ss Crocifisso e con il caratteristico abside a cerchio (foto in alto e in basso nella pagina accanto). La cappella, è stata costruita nel 1783 e qui officiava le funzioni e veniva a pregare il cardinale Prospero Lambertini, poi eletto Papa Benedetto XIV. Quando siamo intervenuti con il progetto di restauro, dal 1998 al 2000, la chiesa era per lo più diroccata. È stato un gesto importante, perché fra le ipotesi c'era anche quella di abatterla in quanto non era vincolata dalla sovrintendenza e, non appena fosse stato liberato, quello spazio avrebbe consentito di ampliare il parcheggio degli automezzi. Invece, i soci hanno dichiarato la disponibilità al restauro, decidendo di investire 100 milioni di lire dell'epoca. Oggi è fruibile e operativa a tutti gli effetti.

Cosa comporta essere eletto alla presidenza in tanti mandati?

Quando si opera nel modo in cui il modello cooperativo richiede, quindi come i soci richiedono, non è un problema fare il presidente di cooperativa. Forse è più facile fare il presidente di cooperativa anziché l'imprenditore di una snc o di una spa: le decisioni che si prendono all'interno di una cooperativa sono sempre condivise con il CdA e con l'assemblea dei soci, spetta poi al management portarle a termine. La crisi che han-

no attraversato alcune cooperative è dipesa dal fatto che esponenti del consiglio direttivo erano anche responsabili del management e quindi mancava il controllo delle funzioni, per cui chi prendeva le decisioni era lo stesso che poi doveva eseguirle. Oggi quelle cooperative non sono più attive. Il socio che entra nel CdA assume una grande responsabilità, perché per statuto deve prendere decisioni rispetto alle prospettive del mercato, deve verificare che le cose funzionino e tenere unita la base sociale.

Il modello di cooperativa a cui fa riferimento incomincia negli anni settanta...

Da allora è aumentata la consapevolezza di essere un'impresa con l'obbligo di essere anche sempre più responsabile verso le famiglie dei soci. Ma questo modello è diverso da altri che hanno perso il contatto con la base. Un conto è gestire, per esempio, settanta persone e un altro è gestirne quattordicimila. In generale, negli ultimi anni è intervenuta una radicale trasformazione nel rapporto tra socio e cooperativa.

Oggi molti non intendono cosa vuol dire costruire una cooperativa dalla base, anche se sono tanti i giovani che ci provano. Il tema è un altro, però. In passato, per diventare socio bastava investire cinquanta euro. Oggi, per esempio, in Saca come in altre cooperative, non possiamo più permetterci di accogliere nuovi soci che versano cinquanta euro perché sono coinvolti in modo globale nelle decisioni, è quindi necessario che si sentano effettivamente responsabili di questo compito, partecipando con un capitale di rischio elevato.

Saca offre servizi ai privati, ma collabora anche con il settore pubblico. Come riuscite a soddisfare esigenze tanto diverse?

È la nostra ricchezza vendere servi-

zi diversi, perché il privato esige un livello di servizio altamente qualificato e ci stimola a una ricerca incessante di cui poi usufruisce anche il pubblico. Anche i sindacati dovrebbero tenere conto di questo. Invece, spesso chi lavora nel pubblico pensa che la qualità sia indifferente e prospera l'irresponsabilità, nella certezza che tanto paga qualcun altro.

Quali sono i pronostici per l'anno in corso, in qualità di presidente dell'Alleanza delle Cooperative Bologna e di socio della Saca?

Ho valide ragioni per pensare che il 2016 sarà un anno di grande discussione e confronto per il movimento cooperativo per giungere a sottoscrivere gli atti costitutivi di un'unica associazione nazionale.

In termini più generali, ritengo che quest'anno non mancherà qualche scossone nel mondo della cooperazione perché la crisi non è finita, inoltre, alcune non sono ancora patrimonializzate e altre devono trovare la loro collocazione sul mercato. Occorre poi considerare che anche le nuove start up richiedono un periodo di incubazione nei primi tre, quattro anni di attività, che sono i più difficili. Se superano questa fase, avranno un futuro perché avranno trovato il loro assetto.

Oggi, ad alcune cooperative non sono ancora ben chiare le diverse esigenze del mercato, fra cui per esempio la necessità di internazionalizzarsi, perché è difficile internazionalizzare attività economiche che sono radicate nel territorio. Inoltre, molto spesso per i loro investimenti le cooperative non ottengono credito bancario, mentre è vitale aumentare il capitale di rischio, dal momento che la cooperativa è pur sempre un'azienda. In Saca continueremo sulla strada tracciata, offrendo servizi ancora migliori e aumentando il fatturato.

Abitel

SERVIZI ASCENSORI

Bologna - Modena - Ferrara - Ravenna



Montascale FLOW



Domus LIFT

Da oltre 25 anni progettiamo e installiamo ascensori con materiali di eccellenza, su misura e con finiture esclusive su richiesta. Siamo a vostra disposizione per progettare e installare ascensori e montascale di qualità e al giusto prezzo. Garantiamo inoltre la successiva assistenza e eventuali personalizzazioni.

051 726 745 - info@abitel.it

LA NUOVA PORSCHE 911: ELEGANZA, NON OSTENTAZIONE

Le innovazioni tecniche e stilistiche della nuova gamma Porsche 911 hanno riscosso grande entusiasmo durante la presentazione dello scorso dicembre a Bologna. Tra i molti porschisti e ammiratori della casa automobilistica di Stoccarda, accorsi alla manifestazione da differenti città italiane, c'è stato chi ha ringraziato la produzione tedesca anche per l'accoglienza nel pianeta Porsche attraverso le iniziative predisposte per gli iscritti ai Club. Entrare nell'abitacolo di una Porsche può costituire l'ingresso in un mondo dal cuore meccanico proiettato al futuro...

La società Soveco Spa è proprietaria di tre mandati a marchio Porsche per le province di Bologna, Modena e Mantova. Bologna gestisce la Romagna e la provincia di Ferrara, mentre Modena quella di Reggio Emilia. L'evento che abbiamo organizzato per presentare la nuova 911 ha accolto oltre quattrocento appassionati del marchio, fra cui diversi porschisti che si ritrovano puntualmente in occasione dei nostri eventi o nelle gare all'interno dei Porsche Club. Siamo gli ambasciatori del marchio Porsche e dobbiamo promuoverlo in ogni momento della nostra vita sociale, anche al di fuori della concessionaria. Con questo spirito abbiamo accolto i nostri invitati. È un esercizio quotidiano per ciascuno di noi, una formazione su cui Porsche scommette molto e anche per questo i nostri collaboratori lavorano nell'azienda da decine di anni. Chi entra nel mondo Porsche è prima di tutto un appassionato della qualità e desidera investire nella qualità nei suoi diversi aspetti, di meccanica e tecnologia, ma anche di qualità della vita. Questo spiega la riuscita delle manifestazioni che organizziamo.

Anche lei è un appassionato di Porsche...

Nonostante il marchio Porsche sia percepito come status symbol per attirare l'attenzione, ne ho sempre apprezzato lo stile sobrio, che lo ha reso inconfondibile. È un marchio che non punta a essere di moda, ma mantiene un'eleganza che vale per ogni epoca. Paradossalmente, quell'elemento di eleganza e unicità di Porsche diventa stucchevole se



Marco Regazzi

viene ostentato. Non a caso Porsche ha registrato un periodo di crisi fra la fine degli anni ottanta e l'inizio dei novanta. All'epoca, quando gli indici economici a livello globale registravano un aumento, Porsche era diventato un oggetto di lusso da esibire. Il marchio ha perso alcuni clienti storici perché i nuovi clienti acquistavano Porsche prevalentemente come elemento di riconoscimento per accedere ad ambienti prestigiosi. Anche la filmografia dell'epoca sottolineava questo aspetto di Porsche, soprattutto in film prodotti negli Stati Uniti. Se in precedenza Porsche era stata l'auto di icone del cinema di

Hollywood, come Steve McQueen e James Dean, negli anni ottanta era quella usata in film di mafia o polizieschi non sempre particolarmente riusciti. Il cliente classico non accettava questa logica e ne evitava l'acquisto.

Lo stile sobrio si riconosce anche nei colori delle autovetture, che non sono mai sgargianti. Il nero, per esempio, è un classico e piuttosto la variante è negli interni, che ora diventano bicolore, scuri nella parte alta dei sedili, ma per il resto con combinazioni di colori diversi. Guardando l'autovettura dall'esterno, sembra che non abbia niente di nuovo, con il classico cruscotto nero come la parte superiore del sedile, ma poi entrando risaltano nuove combinazioni di colori, che è possibile ordinare secondo il proprio gradimento. È quasi come andare dal sarto, che propone già il disegno del vestito, però è possibile ordinare dettagli personalizzati come bottoni e altro. Il risultato è una Porsche con le iniziali del proprietario, nuova o usata che sia.

Porsche è anche proprietaria della pista circolare per auto più veloci del mondo, riferimento d'eccellenza per i più importanti costruttori di automobili...

La pista di Nardò, cittadina situata nella provincia di Lecce, è stata un'intuizione della FIAT nel 1975, che ha costruito un circuito per testare vetture a velocità elevate con una pista circolare lunga circa 12,566 chilometri, su un'area di 700 ettari. Il clima ventilato e soleggiato del Salento, che non favorisce le piogge, costituisce una preziosa risorsa per testare le vetture 365 giorni all'anno. Attualmente ci sono oltre venti piste di prova per auto, moto e camion e officine tecniche specializzate per diverse attività di sperimentazione. Acquistato nel 2012 da Porsche Engineering Group GmbH, una controllata del Gruppo Porsche, il circuito è operativo da oltre quarant'anni, non solo come centro di ricerca Porsche, ma anche per i servizi che offre alle case automobilistiche di tutto il mondo.



L'EXÉ Restaurant di Fiorano,
completamente rinnovato,
ha festeggiato il proprio
trentennale iniziando la nuova
attività sotto il nome di
Exé1985


EXÉ 1985
RISTORANTE & PIZZA GOURMET

Via Circondariale
San Francesco 2
41042 - Fiorano Modenese

info@exe1985.it
0536 030013
www.exe1985.it



IL LOCALE IDEALE PER EVENTI AZIENDALI E PRIVATI, COLAZIONI DI LAVORO, CENE DI
GALA, BANCHETTI, APERITIVI, MATRIMONI, ECC. CON UNA CAPIENZA DI OLTRE
120 PERSONE SIA ALL'INTERNO CHE ALL'ESTERNO NEL NOSTRO NUOVO SPAZIO ESTIVO.

STEFANO GUALDI

direttore del Ristorante Exé 1985, Fiorano Modenese (MO)

LORENA MERLI

direttrice dell'Hotel Executive, Fiorano Modenese (MO)

DALL'ARTE DELL'OSPITALITÀ ALL'ECCELLENZA DEL GUSTO



Nato nel 1985, l'Hotel Executive è divenuto già dai primi anni della sua vita emblema di eccellenza nell'ospitalità per i principali gruppi industriali del più importante comprensorio della ceramica e del suo indotto. Da alcuni anni la gestione è ritornata nelle mani della proprietà, Finmasi Group, e del suo Presidente Marcello Masi.

Quali sono le ragioni che hanno condotto a ciò?

Dopo un periodo di gestione affidata a una catena alberghiera, che non ha dato gli esiti attesi, la proprietà ha deciso di riprendere la gestione diretta della struttura perché tornasse a essere quello che era fin dalla propria fondazione, ossia un punto di riferimento per godere di un'autentica ed eccellente ospitalità e per fare questo si è avvalsa dei suoi storici collaboratori, sotto la direzione di Lorena Merli. Lo scopo primario dell'hotel Executive, e di chi vi lavora, è quello di far sentire il cliente come fosse a casa propria, in virtù dell'ambiente, del servizio e del clima di amicizia che può avvertire in ogni momento del suo soggiorno. Il sostanziale aggiornamento dell'hotel nel suo complesso fa sì che l'Executive, oggi, sia da considerarsi a tutti gli effetti l'hotel da scegliere, cosa di cui troviamo riscontro nelle recensioni

dei nostri clienti, oltre che nella ormai pluriennale segnalazione della Guida Michelin.

Da ottobre dello scorso anno, inoltre, inaugurando il Ristorante Exé 1985, completamente ristrutturato, avete accolto la sfida di cimentarvi anche in quell'arte dell'ospitalità che ha nella tavola e nella cucina la sua palestra più frequentata in una provincia vocata alla gastronomia come Modena...

Come abbiamo avuto modo di dire nella precedente intervista data al vostro giornale, abbiamo dato luogo a un'importante ristrutturazione del nostro ristorante Exé 1985 ponendo particolare attenzione alla realizzazione dell'allestimento degli interni e del dehors, che ne fanno un locale unico nel suo genere. Il tutto allo scopo di ottenere un ambiente moderno e classico al tempo stesso, capace di soddisfare le esigenze degli ospiti dell'albergo e della clientela esterna. L'offerta gastronomica spazia da proposte tradizionali di ispirazione locale e nazionale a piatti più innovativi e di respiro internazionale.

Con questo nostro importante investimento intendiamo sfatare un singolare ma diffuso pregiudizio che interpreta e giudica in modo sbagliato la qualità dei ristoranti ubicati

all'interno di strutture alberghiere, dimenticando che, in realtà, i migliori ristoranti del mondo sono inseriti all'interno di importanti alberghi.

In altre parole il ristorante Exé, oggi Exé 1985, sotto la direzione di Stefano Gualdi, con la propria struttura e la propria giovane brigata di cucina e di sala, propone al mercato un ambiente unico, sia all'interno, con sale capaci di accogliere momenti e utenze diverse, garantendo un'atmosfera adeguata per ogni occasione, sia all'esterno, dove abbiamo realizzato un'ampia struttura outdoor immersa nell'ombra e nella quiete di una location facile da raggiungere ma lontana dal traffico.

Quali riscontri avete avuto nei pochi mesi trascorsi dall'inaugurazione di ottobre?

Considerato, come lei cita, il breve tempo trascorso dall'inaugurazione, non possiamo fare consuntivi se non dire che siamo molto soddisfatti dei riscontri che stiamo registrando, sia per quanto riguarda il modello di struttura sia sulla qualità del servizio e del menù.

Considerato ciò, che tipo di cucina andrete a proporre alla vostra clientela?

Insieme alla cucina legata al territorio, con piatti della tradizione gastronomica modenese e regionale, abbiamo proposto curiose varianti sia di carne sia di pesce di ispirazione internazionale, oltre alle immancabili insalate per un pranzo di lavoro veloce e leggero.

Abbiamo inoltre aperto il nostro menù a un prodotto che è diventato il simbolo della cucina italiana in tutto il mondo: la pizza. Per offrirla al suo massimo livello, come pizza gourmet, ci siamo avvalsi della collaborazione di un maestro esperto che ci ha trasferito l'arte di lavorare l'impasto, per ottenere una pizza che garantisca il massimo di leggerezza e digeribilità.

I risultati che abbiamo ottenuto a tutt'oggi sono particolarmente positivi e incoraggianti e ci stimolano a continuare su questa strada per poter proporre, nel nostro prossimo menù, un'ampia scelta di pizze gourmet arricchite da ingredienti sia tradizionali che innovativi.

A questo punto, non ci resta che prenotare...

Sarete i benvenuti e vi aspettiamo a partire da subito.

RISVEGLIA LA TUA BELLEZZA NATURALE

PROVA

FILLUP
TECHNOLOGY

3-TECH LINE

**RINGIOVANIRE
RIMODELLARE
TONIFICARE**

ULTRASUONI FOCALIZZATI

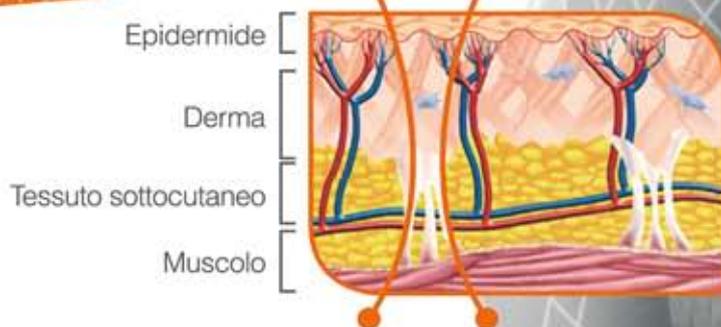
EFFETTO DERMOLIFTING

IMMEDIATO E DURATURO

*Sistema non invasivo
e non chirurgico*

SOLO
4 TRATTAMENTI
ALL'ANNO

ANCHE PER UOMO



www.tecnologiedilusso.it

3-TECH LINE

ALOHA CENTRO ESTETICO E ABBRONZATURA

Bologna
Via Sabotino 8/C
Tel. 051.4122552

Lavino di Mezzo
Via Emilia 20/F
Tel. 051.6508072

TECNOLOGIE
DI LUSO
www.tecnologiedilusso.it

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

LO SNACK CON UNA MARCIA IN PIÙ

Snack Agogo è il nome con cui si presentano sul mercato i prodotti a marchio proprio dell'Europack System, una delle poche aziende italiane di confezionamento conto terzi nel settore della frutta secca, partner affidabile e qualificato di alcuni dei principali gruppi industriali in Italia e in Europa. Non deve essere stato facile intraprendere questa avventura nel 2013, mentre gli effetti della crisi si facevano ancora sentire. Quali risultati avete ottenuto finora?

Dopo avere commercializzato i nostri prodotti in alcuni negozi al dettaglio e in alcuni locali, tra cui una prestigiosa "champagneria" di Reggio Emilia, siamo entrati nella grande distribuzione: abbiamo iniziato con un gruppo che conta circa 1200 supermercati Cash and carry e presto concluderemo altri accordi ai quali stiamo lavorando. Ma i Cash and carry hanno il vantaggio di farci conoscere direttamente da rivenditori, baristi e gestori di locali pubblici. Un rivenditore di Trieste,

per esempio, dopo avere assaggiato le nostre arachidi, ci ha chiamato immediatamente perché si è accorto della loro qualità superiore. Evidentemente, ci sono commercianti che svolgono il proprio mestiere con serietà e professionalità e selezionano i prodotti da proporre ai loro clienti con attenzione, riconoscendone le proprietà, anziché adottare il criterio del minor prezzo.

Che tipo di arachidi proponete?

Noi abbiamo sempre prestato grande attenzione alla provenienza delle materie prime, per offrire snack che possano realmente essere di alta qualità. Per quanto riguarda le arachidi, la scelta del produttore è stata molto ponderata: è un produttore argentino, che a differenza degli altri tosta le arachidi e le frigge in Argentina, utilizzando un olio di arachidi nebulizzato – spruzzato sopra, in modo da non ungerne –, anziché l'olio di semi

di girasole o addirittura l'olio di palma, come fanno quasi tutti gli altri produttori nel mondo. Le nostre arachidi non lasciano il retrogusto acido che si sente in molti prodotti di altre marche, che nuoce anche alla salute. Credo che la qualità degli snack sia anche un buon incentivo per i locali che propongono gli Happy Hours. È bello pensare che Vignola, da sempre famosa per la frutta fresca, diventi celebre anche per la frutta secca, grazie ai nostri Snack Agogo, con il logo del maialino rampante del Gruppo Sami,



Maurizio Del Carlo con il vicepresidente, Andrea Corneta

di Pier Luigi Montorsi, di cui Europack System fa parte.

Quali sono gli altri tipi di frutta secca che offrite?

Oltre alle arachidi, agli anacardi e al mais, presto inseriremo mandorle e nocciole, naturalmente il tutto in diversi formati per differenti esigenze: da 30 grammi a 1 chilo, passando, a seconda dei prodotti, a confezioni da 100-150 grammi e mezzo chilo. Il prossimo inserimento nella gamma delle nocciole vedrà un approvvigionamento diretto dal territorio della Nocciola di Giffoni IGP, una delle zone più vocate per la produzione delle nocciole.

Il vostro slogan sulle confezioni è "Lo snack con una marcia in più"...

La marcia in più sta nel fatto che è più salutare, più gustoso, più appetitoso. In realtà, quindi, sono tante le caratteristiche che danno ai nostri snack

una marcia in più. E, nonostante questo valore aggiunto, siamo perfettamente in linea con i prezzi dei nostri concorrenti, ma è una concessione che facciamo perché siamo in un momento di lancio del nostro marchio.

Ma la vostra esperienza nel campo della frutta secca è molto anteriore...

Siamo in questo settore dal 1996, prima come Pack Service, azienda specializzata nel confezionamento in conto terzi di frutta secca, che aveva sede a Bazzano e poi a Crespellano, e infine, dal 2013, come Europack System, con sede a Vignola. Naturalmente continueremo a lavorare in conto terzi, affiancando i nostri prodotti a marchio Snack Agogo. Il lavoro per fortuna non manca, abbiamo richieste continue dei clienti, anche perché non sono molte le aziende che lavorano in conto terzi con il numero di macchine di confezionamento – dodici, più due che arriveranno a breve – di cui disponiamo noi. In un momento come quello che ha interessato la nostra economia negli ultimi anni, abbiamo proseguito gli investimenti con fermezza e decisione, proprio mentre molti lasciavano il nostro paese, in cerca di circostanze più favorevoli allo sviluppo. Noi siamo riusciti a cavalcare l'onda e a fare di più,

anziché perdere la bussola. E, oggi, Europack System è la prova che, se c'è costanza sia nell'investimento sia nel lavoro, la riuscita arriva anche nei momenti difficili e in una zona in cui spiccano altri settori.

Oltre alla frutta secca, vi occupate di petfood, con i marchi Piercat e Pierdog...

Sì, abbiamo incominciato con il petfood nel 2006 e siamo sempre cresciuti. Utilizziamo una materia prima a chilometro zero: i sottoprodotti animali provenienti dalle cosce di maiale lavorate nelle aziende del Gruppo Montorsi, fornitore dei più rinomati prosciuttifici italiani. La qualità delle crocchette che ne derivano è garantita, tant'è che il livello è paragonabile a quello che la concorrenza definisce super premium, ma noi lo vendiamo come premium, con un prezzo sicuramente più competitivo rispetto alle marche più conosciute.



IVANO VACONDIO

presidente dell'Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Italmopa)
e di Molini Industriali Spa, Modena

LA FARINA: SANA ENERGIA PER LA BUONA TAVOLA

L'Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Italmopa), di cui lei è presidente, ha lanciato di recente il portale infofarine.it per dare una risposta scientifica alle esigenze di informazione da parte di giornalisti e consumatori, che non si accontentano di seguire le mode e i facili allarmismi in materia di alimentazione...

Purtroppo, la disinformazione in questo campo è dilagante e provoca danni non solo ai consumatori – che rischiano di privarsi di alimenti con caratteristiche nutrizionali e salutistiche così importanti per la dieta quotidiana, come i prodotti derivati dalla farina di frumento –, ma anche alle centinaia di imprese del settore molitorio, che sono un volano per la nostra economia. A volte l'ignoranza è tale che sfiora il ridicolo: per esempio, la differenza tra la farina tipo 0 e quella tipo 00 è quasi impercettibile. Eppure, si ascoltano commenti che mettono in guardia il consumatore perché la tipo 00 sarebbe troppo raffinata – termine che tra l'altro richiama il petrolio –, mentre il processo di macinazione del grano è esattamente lo stesso: il tipo 00 ha soltanto qualche sale minerale in meno rispetto al tipo 0, ma parliamo di percentuali infinitesimali.

Per non parlare di quei guru

della cucina a caccia di consenso, che screditano le farine perché “non si sa che cosa contengano, visto che spesso arrivano dalla Cina”. Come si può arrivare a tale arroganza da ignorare i dati ufficiali, disponibili al pubblico? Basta leggerli: in Italia non entra un solo grammo di farina dalla Cina. Allora, credo che Italmopa, ma anche Federalimentare, del cui Consiglio Generale faccio parte, debbano intervenire con forza per arginare lo strapotere della disinformazione e urlare a chiare lettere che il consumatore italiano è uno dei più protetti e tutelati al mondo, grazie alla serie infinita di normative, controlli e sanzioni a cui sono sottoposti i nostri prodotti.

Proprio in tale direzione, abbiamo lanciato il portale che lei citava, infofarine.it e ci impegniamo continuamente organizzando

iniziative come il convegno *La farina: sana energia per la buona tavola* (Rimini, 23 gennaio 2016), perché intendiamo offrire al consumatore intelligente la consapevolezza del valore e dell'importanza delle farine, non solo sotto l'aspetto delle loro proprietà salutistiche e nutrizionali, ma anche perché i prodotti da esse ottenute – pane, pasta, pizza e dolci da forno – rallegrano ogni giorno le nostre tavole, uniscono le nostre famiglie e trasformano il sapore del cibo nel gusto di vivere.

Il nostro è un settore che già soffre molto una crisi dei consumi del pane, soprattutto a partire dalla perdita del suo valore politico. Nella mia esperienza di trentacinque anni in questo settore, ho constatato che, da quando il prezzo del pane è diventato libero, questo prodotto non ha più la valenza simbolica che aveva in precedenza, soprattutto al nord. Al sud il consumatore va ancora a prendere il pane dove è più buono, non solo dove costa meno. Con l'industrializzazione, il pane ha perso il suo fascino, non la sua qualità, ma il valore simbolico, oltre a una parte del valore aggiunto che viene diviso in quattro, anziché in tre, da quando alla filiera tradizionale – agricoltore, mulino, panettiere, consumatore – si è aggiunta la grande distribuzione.

Tuttavia, anche se sta soffrendo, il settore rimarrà, perderà volumi, ma rimarrà, diversamente da altri settori in cui l'evoluzione tecnologica del prodotto ha costretto molte aziende a chiudere.

Diceva che lei lavora nel settore da trentacinque anni. Come ha incominciato?

La mia è una storia molto curiosa: in giovane età, ho fatto il calciatore professionista, prima di iniziare a lavorare in questo settore. Quando avevo diciannove anni, purtroppo, mia madre è rimasta vedova e io ho dovuto darmi da fare per mantenere la famiglia. Così,



Viaggia nella città del secondo rinascimento

ho incontrato il bellissimo mestiere del mugnaio. Dapprima ho fatto un'esperienza nell'area commerciale, poi mi sono cimentato come imprenditore, non perché fossi più bravo di altri, ma perché ho incontrato persone che hanno contribuito alla mia crescita e alle quali sarò sempre grato.

E quando ha incominciato a lavorare ai Molini Industriali, di cui ora è presidente e amministratore delegato?

Sono arrivato qui nel 1985, prima come amministratore unico, poi come azionista, quindi ho fatto tutto il percorso partendo dalla base. Non essendo figlio di mugnaio, la mia non è stata una scelta obbligata, ma una vocazione. Per questo, la soddisfazione di vedere crescere l'azienda è stata ancora maggiore: oggi maciniamo un milione di quintali di frumento. Siamo più presenti, anche in termini di visibilità, nel resto d'Italia e all'estero che a Modena, ma il nostro mulino ha ormai un secolo e l'azienda è iscritta alla Confindustria dal 1945, quindi siamo tra i dieci gruppi con maggior anzianità sindacale. Il nostro è un settore povero, nel senso che ha marginalità basse, ma alla lunga ripaga più di tanti altri che, a parte alcuni exploit temporanei, non hanno resistito per più di una generazione. Nel nostro mestiere, tutto si costruisce pietra su pietra, granello su granello, per questo mi entusiasma molto. Più le cose sono difficili, più diventano stimolanti.

Le mode si avvicinano, ma nella memoria del gusto che si porta sulle nostre tavole c'è qualcosa che rimane, c'è la famiglia come traccia...

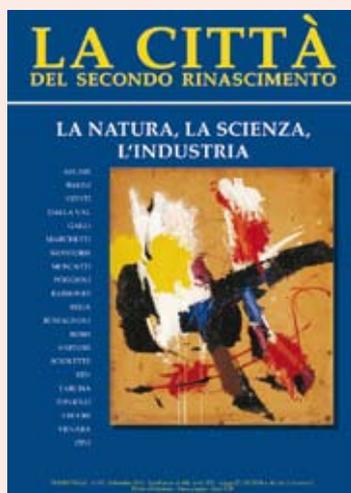
In questo settore, non possiamo permetterci l'inefficienza e questo dà una grande spinta all'ingegno, perché non credo che si possa fare impresa con la facilità; fare impresa è un lavoro di sacrificio generazionale, per costituire un patrimonio importante occorrono generazioni.

Niccolò Machiavelli diceva che la via facile è la rovina...

Infatti. Ma vorrei precisare che il sacrificio non è la sofferenza, perché il sacrificio, quando è ponderato, è un elemento assolutamente positivo.

Nell'etimo di sacrificio c'è il sacro, qualcosa di intoccabile...

È proprio così, è una bella espressione.



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

Oppure naviga sul sito
www.lacittaonline.com

potrai nutrire le tue ricerche con le rubriche di

ARTE, BELLEZZA E SALUTE, CIFREMATIC, COMUNICAZIONE, DESIGN, DONNE E IMPRESA, ECONOMIA E FINANZA, EDILIZIA E RESTAURO, ENERGIA E AMBIENTE, FILOSOFIA, GUSTO E SALUTE, IL CERVELLO DELL'IMPRESA, INNOVAZIONE, LETTERATURA, MADE IN ITALY, MEDICINA, POLITICA, PROPRIETÀ INTELLETTUALE, PSICANALISI, SCIENZA, SCRITTURA, TURISMO



HAI AVUTO UN INCIDENTE STRADALE? ANTICIPIAMO TUTTO NOI! AFFIDATI ALLA NOSTRA ESPERIENZA



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 E 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@studioais.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 Centodue) - 44042 - tel 051 6830 090 - fax 051 6831 721

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

www.studioais.it

MOLINI PIVETTI: 120 ANNI NELL'ARTE DI "FAR FARINE"

Situati nel cuore di una regione cerealicola come l'Emilia, con una vocazione pari alle più note e importanti regioni produttrici di cereali di Francia, Austria e centro Europa, i Molini Pivetti hanno alle spalle cent'anni di vita, sempre in mano alla stessa famiglia...

I Pivetti sono mugnai da più di un secolo e, nel corso degli anni, ben cinque generazioni si sono susseguite, avendo cura di considerare il mulino non solo come un'eredità da conservare, ma soprattutto come una fonte di ricchezza e benessere per la comunità e per il territorio, aperti alla trasformazione e fermamente impegnati nel raggiungimento degli obiettivi di volta in volta perseguiti. Ciascuna generazione si è così misurata con il proprio tempo, interpretando il mestiere del mugnaio sempre in modo coerente con il contesto competitivo e con l'evolversi del mercato.

Ma un interesse particolare ha sempre rivestito la nostra peculiare relazione con le migliori aziende agricole specializzate nella coltivazione del grano tenero, mossa da una forte propensione a considerare il legame con il mondo agricolo come il punto d'inizio del "far farine", come un valore aggiunto da trasferire al cliente. Negli anni, la partnership non solo si è estesa a un numero crescente di aziende e di territori – ciascuno individuato perché portatore di peculiarità pedoclimatiche e agronomiche – ma si è altresì arricchita grazie a importanti investimenti in strutture, uomini e risorse dedicate alla valorizzazione della buona agricoltura, quella capace di tenersi al passo con i tempi e di sintonizzarsi con l'evolversi delle sensibilità dei clienti e dei consumatori. Anche la nostra dotazione in impianti di stoccaggio grano – cinque ubicati in diverse aree dell'Emilia; tra l'altro, quest'anno abbiamo completato l'investimento a Renazzo raddoppiando il centro di

raccolta dei "Campi protetti Pivetti", portandolo a una capacità di 50.000 tonnellate – e di sili farine non ha pari in Italia, non solo come capacità, ma anche come numero.

Nella lunga vita dei Molini Pivetti sono intervenute tante trasformazioni. Può citarne una?

Un salto di qualità particolarmente significativo è intervenuto quando



Gianluca Pivetti, la mamma Marisa Govoni, le sorelle Paola e Silvia e il papà Alberto

Alberto Pivetti, padre di Gianluca, Paolo e Silvia, che lavora tuttora insieme ai figli, ha avuto la lungimiranza di trasformare l'azienda, sviluppando il laboratorio di controllo qualità del prodotto e della formazione delle farine, per divenire fornitore qualificato delle più grandi industrie alimentari italiane. Grazie a lui, i Molini si sono accreditati e si sono ritagliati un posto di rilievo nel nostro settore come fornitore affidabile e all'avanguardia. È chiaro che questo ha comportato e comporta un'attenzione incessante alla tecnologia e agli strumenti di lavorazione innovativi che via via offre il mercato, perché la costanza del livello di qualità del prodotto fanno sempre la differenza nell'industria. Il mulino rappresenta un anello molto peculiare nella catena del valore dei prodotti alimentari basati sulla farina di grano tenero, ma non ha un mero ruolo di

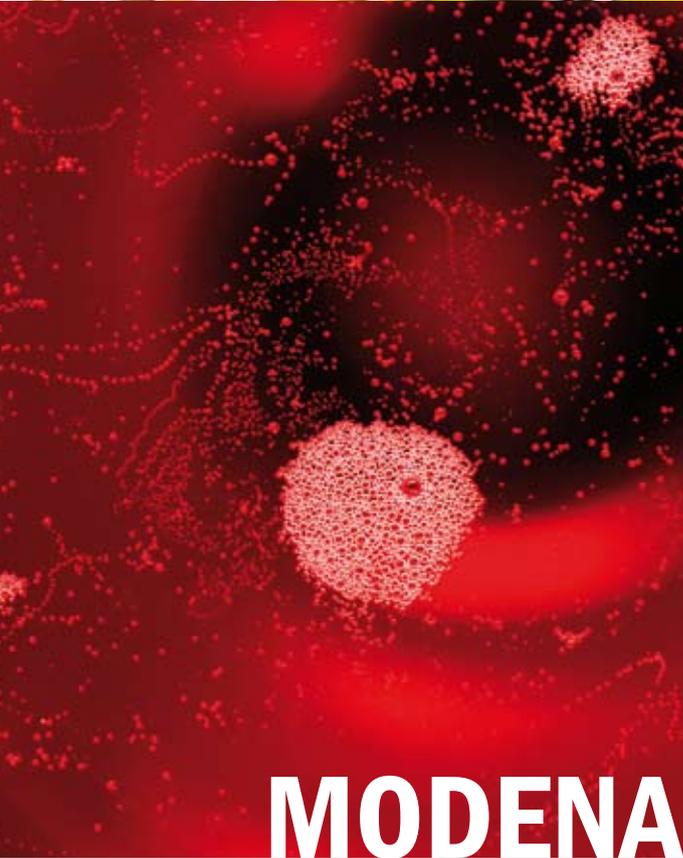
raccordo, anzi, ha tutte le carte per promuovere, favorire e presidiare lo stato di equilibrio tra agricoltura e industria, e noi vogliamo giocare una parte importante nella continua e incessante opera di integrazione tra questi due mondi storicamente distanti e per certi versi antitetici. Gli investimenti promossi in ricerca e sviluppo costituiscono la cifra di questo impegno. Vogliamo aiutare il produttore agricolo a capire meglio le mutevoli e mutate sensibilità dei consumatori, cimentandoci nei mestieri del panettiere, del pizzaiolo, del pasticciere, ma anche misurandoci con le problematiche della fabbricazione industriale.

In che senso vi cimentate con i mestieri artigianali che ha citato?

Oggi, uno dei nostri principali obiettivi per quanto riguarda il cosiddetto *food service* è la fornitura di prodotti a qualità costante anche alla ristorazione, alle pizzerie e ai catering. Puntiamo molto sull'innovazione, sia di processo sia di prodotto, per questo abbiamo al nostro interno un tecnologo alimentare che collabora con diverse università, un centro di formazione rivolto anche ai nostri clienti, per aiutarli a risolvere i loro problemi, una squadra di tecnici, pizzaioli, panificatori, pasticceri e altri professionisti dell'alimentazione che offrono supporto a chi sta aprendo un locale o a chi ha problemi con il proprio locale già avviato, o semplicemente vuole cambiare e sperimentare nuovi prodotti.

Il centro di raccolta dei "Campi protetti Pivetti" garantisce la provenienza del grano italiano, e questo non è indifferente per un prodotto made in Italy come la pizza. In che misura è avvertito questo valore aggiunto sul mercato estero?

Basti pensare che all'estero vendiamo soprattutto farina per pizza, che sicuramente è il prodotto alimentare più conosciuto. Abbiamo clienti in circa quaranta paesi, anche se i principali sbocchi sono in Germania, Gran Bretagna, Francia, Stati Uniti e Israele. Di recente, proprio perché vogliamo puntare maggiormente su nuovi mercati, abbiamo aggiunto due nuovi area manager.



MODENA



LAMBRUSCO



www.lambrusco.net

LA PASTA CHE SA DI PASTA

La vostra nobile famiglia di Canossa è notoriamente legata alla terra. In che modo lei ha deciso di restituire questo antico legame, attraverso uno dei prodotti principe del food made in Italy, come la pasta?

Essendo nato e cresciuto nella Motor Valley, fin da bambino sognavo di divenire imprenditore nel settore delle automobili. Per questo, dopo la laurea in Economia, avevo iniziato a lavorare in una delle case automobilistiche più importanti di Modena. I risultati che ottenevo promettevano una brillante carriera, ma, circa tre anni fa, mio padre, Alvise, mi chiese di aiutarlo a gestire l'azienda agricola di San Martino di Ferrara, la Tenuta Cuniola, con oltre 500 ettari di terreno, di cui 100 coltivati a grano duro. Io accettai subito la proposta di "sporcarci le mani", dopo avere vissuto per tanto tempo in un ufficio elegante, ma pur sempre al chiuso e spesso davanti a un computer. E mi sembrò di rinascere quando incominciai a lavorare all'aria aperta e ad assaporare i profumi della terra.

Per gioco, un giorno decidemmo di provare a produrre una pasta che sapesse di pasta. Sembra una banalità, perché spesso si pensa che sia un prodotto piuttosto semplice da ottenere, invece, appena ci siamo messi all'opera, ci siamo resi conto immediatamente di quanti elementi possano fare la differenza nel gusto della pasta.

Così, dopo alcune prove con il grano coltivato nella nostra azienda, abbiamo trovato nel semolato la qualità e la materia prima che ci dava maggiori soddisfazioni. Il semolato è una lavorazione semi-integrale del grano duro, il quale non viene pulito completamente all'interno del mulino, con il risultato di un maggior numero di fibre rispetto alla pasta tradizionale. Il primo anno abbiamo prodotto pochi quin-

tali da regalare agli amici e ad alcuni ristoranti. Quando però abbiamo visto che piaceva molto e ci arrivavano tante richieste di acquisto, nel 2013 abbiamo deciso di strutturarci commercialmente, prendendo accordi con un piccolo laboratorio di Ferrara per la pastificazione. Man mano che la domanda aumentava, abbiamo sentito l'esigenza di accorciare ulteriormente la filiera e abbiamo avviato all'interno della nostra azienda anche un pastificio.

È stato un passo importante, che ha richiesto notevoli investimenti, ma altrettanto importante è stata la scelta dell'azienda fornitrice dei macchinari, la Storci di Parma, il principale e più rinomato produttore di impianti per pastifici artigianali di alta qualità, con cui abbiamo stipulato un accordo affinché nel nostro pastificio, oltre alla normale produzione di pasta secca, venisse portata avanti da parte loro un'attività di ricerca su nuovi macchinari e nuove materie prime, allo scopo di continuare a migliorare la qualità finale del prodotto.

Una bella combinazione fra tradizione e innovazione...

È un connubio che ci è piaciuto subito e che ci ha consentito di arrivare a questo tipo di pasta, di semolato, che non esisteva sul mercato e che sta avendo risultati molto apprezzati sia dagli chef sia dalle famiglie. Tra i tanti commenti positivi che abbiamo ricevuto finora, cito solo quello dello chef del ristorante San Vigilio sul Garda, perché ci fa capire che siamo riusciti nel nostro inten-

to di partenza: "Finalmente una pasta che sa di pasta e che non è un semplice mezzo per portare il sugo in bocca".

Questa è anche la prova che il gusto non è frutto del caso, ma di una ricerca della qualità che può essere raggiunta se si mantiene costante l'attenzione ai differenti momenti della produzione, come può fare chi, come noi, lavora veramente a km zero. Per noi i km zero sono i confini della nostra Tenuta Cuniola, all'interno della quale seminiamo, coltiviamo e seguiamo direttamente e con cura tutte le fasi di produzione della pasta. Solo la parte della molitura viene lasciata a un mulino della nostra zona attentamente selezionato. Ecco perché abbiamo ritenuto importante ottenere la certificazione ISO22005 e lo standard HACCP: soprattutto all'estero, avrebbero potuto dire che è una bella storia italiana, invece noi preferiamo far sapere che è una meravigliosa realtà, certificata.

E ciascuna famiglia può seguire la storia dei chicchi di grano che compongono il sacchetto di pasta che sta per gustare, dove sono indicate le date di ogni passo: la semina, la crescita, l'inizio della spigatura, la trebbiatura, la macinatura e la pastificazione.

In soli due anni, siete riusciti a conquistare anche quote di mercato estero. In quali paesi?

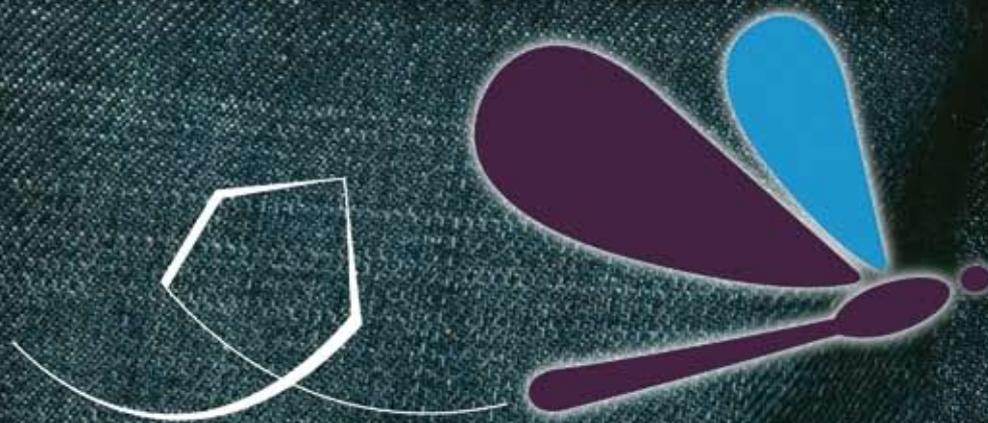
All'estero è stato più semplice che in Italia, perché la pasta italiana è vista come un'unica entità, mentre nel nostro paese occorre educare il consumatore a questo nuovo prodotto, ma soprattutto ad ammettere che la buona pasta non sia solo di semola del Sud, ma anche di semolato e possa essere prodotta al Nord. Quindi, attualmente, le maggiori soddisfazioni sono arrivate da Australia, Singapore, Hong Kong, Giappone, Spagna, Francia, Svezia e Svizzera,

mentre stiamo per concludere accordi in Germania e in Inghilterra.

Allora, famiglie e chef di tutto il mondo (anche grazie allo shop on line del sito pastadicanossa.it), possono trovare la memoria del gusto del grano emiliano, che nel vostro caso è anche memoria della terra e dell'ospitalità di nobili corti rinascimentali...



Da sin.: Alvise e Ottavio Di Canossa



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

OCCORRE LAVORARE CON LA NATURA

In un panorama che vede centinaia di casi di utilizzo improprio del termine bio, con cui molti approfittano dell'ondata positiva che sta vivendo questo segmento di mercato, non è un caso se la puntata di "Report" intitolata Ecofurbi (Rai, 14 dicembre 2014) ha preso come esempio di azienda seria produttrice di cosmetici biologici la vostra realtà artigianale, Alchimia Natura, che coltiva, raccoglie e trasforma piante officinali e piccoli frutti a chilometro zero...

I nostri terreni, situati a Montagnana di Serramazzoni e a Polinago, sono immersi nel verde dei boschi dell'Appennino Modenese. Il territorio di Polinago è situato nella parte nord-est del Frignano e è interamente compreso nella valle del Torrente Rossenna. Posizioni particolarmente favorevoli e soleggiate ci permettono di coltivare centinaia di specie di erbe aromatiche e officinali, secondo i principi dell'agricoltura naturale, biologica e biodinamica, e quindi di agire in sintonia con la terra, seguendo il suo percorso senza forzarlo e senza usare pesticidi chimici, ma facendoci aiutare dalle stesse piante, tramite la pratica delle consociazioni vegetali. Per questo raccogliamo anche le cosiddette erbe infestanti (gramigna, ortica, acetosa) e le utilizziamo nelle nostre formulazioni perché sono ricche di sostanze attive, oppure le spargiamo sul terreno per arricchirlo e dinamizzarlo. Seguiamo il principio secondo cui occorre lavorare *con* la natura, osservando e considerando piante e animali in tutte le loro funzioni, anziché trattarli come sistemi separati.

Quali sono gli effetti della vostra cura e attenzione per la terra nelle proprietà dei vostri prodotti cosmetici?

Dobbiamo ricordare che la pelle ha bisogno di respirare e mangiare, proprio come noi: nessuno potrebbe vivere in salute se mangiasse petrolio tutti i giorni. Eppure, se pensiamo ai cosmetici con cui la nostra pelle viene in contatto quotidianamente – dentifricio, collutorio, saponetta per le ma-

ni, shampo-doccia, crema viso, crema corpo, deodorante, per elencare i più usati –, spesso anche in quelli considerati naturali, troviamo ingredienti derivati dal petrolio o conservanti aggressivi per la pelle, anche fra quelli venduti in farmacia e in erboristeria. La nostra pelle riconosce le sostanze nutritive, mentre reagisce negativa-



Maria Elena Setti e Alessandro Biancardi

mente a quelle nocive, sviluppando arrossamenti, dermatiti e allergie. I principi attivi di un prodotto realizzato con materie prime sempre fresche sono enormemente più efficaci di quelli contenuti in prodotti di sintesi o anche in quelli naturali, che sono spesso neutralizzati perché associati a prodotti di derivazione petrolifera (come gli oli minerali), ai siliconi, ai parabeni e altri conservanti aggressivi, al sodio laurilsolfato, ai coloranti e profumi di sintesi, a sostanze che rilasciano formaldeide, agli OGM e a sostanze che inquinano la nostra terra e danneggiano la nostra pelle.

Ma come può il consumatore distinguere ciò che veramente è biologico nella mi-

riade di offerte di prodotti cosiddetti "bio" presenti sul mercato?

Proprio per favorire il massimo livello di informazione in questo campo, abbiamo aperto il blog cosmesinaturale.net, che ospita una serie di articoli e corsi gratuiti, come per esempio quello per imparare a leggere le etichette dei prodotti. I consumatori possono capire perché sono preferibili prodotti sempre freschi, come i nostri: lavorando le piante appena raccolte, i principi attivi rimangono vivi e pieni di energia, vitamine e proteine; producendo piccoli lotti per volta, poi, garantiamo sempre un prodotto appena fatto, più efficace e che profuma ancora di bosco.

Inoltre, per gli operatori del settore, professionisti e negozi, da diversi anni teniamo corsi di formazione gratuiti per aiutarli a conoscere le caratteristiche specifiche dei prodotti e a rispondere in modo scientifico alle esigenze dei loro clienti.

Oltre allo shop online e al blog citato, nel vostro sito si possono consultare i blog lasposabio.it e mammaebimbobio.it.

Il blog La Sposa Bio (lasposabio.it) è nato per rispondere alle esigenze di chi ama la natura e i suoi prodotti e vuole realizzare un matrimonio in sintonia con la propria filosofia di vita, perché ci siamo accorti che è difficile trovare abbigliamento e accessori per gli sposi e il matrimonio realizzati con materiali naturali. Per questo il blog ospita articoli, suggerimenti e consigli da parte di produttori e persone che possono dare indicazioni in questo senso, oltre che sui cosmetici e i trattamenti naturali. Il blog dedicato alle mamme e ai loro bambini (mammaebimbobio.it) nasce per aiutare le donne a prendersi cura della salute propria e del proprio bambino, a partire dalla gravidanza fino all'adolescenza, attraverso tutorial, consigli, ricette naturali e suggerimenti, in linea con il nostro intento primario di prenderci cura dei clienti con i nostri cosmetici bio-ecologici e etici.



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

“CASE DELLA SALUTE” E REPARTI DI “CURE INTERMEDIE”: I NUOVI DISPOSITIVI SANITARI E LE OCCASIONI DI PAROLA

Da circa cinque anni, in campo sanitario, in Italia è in atto una trasformazione che, per ampiezza e articolazione, è paragonabile a quella dei primi anni settanta del secolo scorso. In quegli anni fu istituito il Servizio Sanitario Nazionale, che diverrà uno tra i più apprezzati del pianeta, per la vastità e gratuità diffusa dell'offerta assistenziale e per il numero di servizi coinvolti. L'accesso gratuito alle prestazioni sanitarie, compresi i ricoveri, le analisi strumentali e i servizi chirurgici, ebbe un aumento vertiginoso, con ulteriori picchi di crescita per oltre trent'anni. Questo ha condotto a risultati eclatanti: diminuzione della morbilità, diminuzione della mortalità infantile, aumento dell'aspettativa di vita, che è ormai stabilmente tra le prime cinque del pianeta. Anche l'incidenza delle patologie più gravi, cardiocircolatorie e neoplastiche, è inferiore rispetto a quella di nazioni con sistemi sanitari considerati tecnicamente avanzati. Avere avuto, e in parte avere ancora, simultaneamente un numero elevato di casi di malasanità, di disservizi, lunghe liste di attesa nei servizi diagnostici, un'educazione e una sensibilità del personale operativo spesso non pari alla competenza, non inficia l'efficacia complessiva della nostra organizzazione sanitaria. Tuttavia essa ha avuto costi notevoli, che hanno inciso sul debito pubblico italiano degli ultimi decenni.

L'ingresso in Europa, con l'instaurazione anche in sanità di parametri di spesa molto rigidi, la cosiddetta “spending review”, o “revisione di spesa”, ha comportato un cambio di scenario drastico. Il

numero e la durata dei ricoveri, considerati il maggior capitolo passivo di spesa sanitaria insieme agli sprechi di materiali, sono stati ridotti, negli ultimi cinque anni, del 16,7%, con una media annua del 4,5%, destinata a crescere ulteriormente nei prossimi anni. Ciò è effetto della chiusura o della riconversione dei piccoli ospedali e delle case di cura private con minor numero di posti letto, del differente approccio alla malattia acuta delle generazioni più giovani di medici, formati a privilegiare l'indagine strumentale rispetto a quella semiotologica, ma, soprattutto, della riduzione, imposta anche dall'Europa, dei DRG, gl'indici di rimborsabilità di spesa per le strutture pubbliche e per quelle convenzionate, che ha costretto queste a ridurre al minimo le giornate di degenza dopo interventi chirurgici di media entità, o a limitarle al giorno dell'intervento in quelli lievi. Gli italiani sono disorientati, temono di trovarsi di fronte a un arretramento drammatico delle possibilità di cura e del mantenimento delle condizioni di salute. Non è proprio così. Le valutazioni devono partire da un'altra prospettiva. I dispositivi strumentali d'intervento operatorio e quelli diagnostici oggi consentono

di non mettere a repentaglio alcun capitolo di cura. Occorre poi tenere conto di una realtà in Italia profondamente cambiata. La popolazione giovane portatrice prevalentemente di patologie acute, che devono essere curate e guarite rapidamente, diminuisce costantemente. Aumenta quella più anziana portatrice di patologie più cronicizzate, da contenere o ridurre attraverso ricoveri più lunghi ma meno dispendiosi, la cosiddetta “lungodegenza”, nei reparti ospedalieri tradizionali o in quelle strutture sanitarie piccole che hanno deciso di proseguire, “riconvertendosi” a tale scopo. La “spending review” sta consentendo l'istituzione di due nuovi dispositivi, con cui ciascun cittadino potrà avere a che fare nei prossimi anni: le “case della salute” e i “reparti di cure intermedie”. Le prime sono luoghi in cui troveranno allocazione, in uno stesso spazio fisico, i servizi territoriali che erogano prestazioni sanitarie, ivi compresi gli ambulatori di Medicina Generale e Specialistica ambulatoriale e quelli sociali per una determinata parte di popolazione di un territorio. I secondi, già in via di attuazione in alcune regioni, sono reparti residenziali temporanei, intra o extra ospedalieri, destinati al paziente che, da definizione, “è in situazione di malattia non tanto grave da avere necessità di risiedere in un ospedale, ma ancora non sufficientemente stabilizzato per vivere al proprio domicilio”. In entrambi i dispositivi è interessante che chi vi si rivolge o vi è indirizzato è, in qualche modo, inizialmente “fuori protocollo”: la sua parola sarà particolarmente importante per la prosecuzione della cura, come la verifica delle sue condizioni

di salute. Interloquendo con l'unità di valutazione, costituita da un medico, uno psicologo, un assistente sociale, l'utente potrà stabilire un dispositivo di parola, di decisione e di testimonianza che potrà divenire essenziale, come sottolinea la cifrematica, per l'avvio e per la riuscita del suo percorso di cura. La scienza della parola è indispensabile per l'approdo alla salute.



BRUNO TONIOLO

presidente di IMS Srl, Sasso Marconi (BO)

GIOTTO CLASS, ANTEPRIMA SPECIALE ALL'OSPEDALE BELLARIA DI BOLOGNA

Negli ultimi anni, l'età media in cui viene diagnosticato il tumore del seno è notevolmente ridotta e sono sempre più diffusi i casi di giovani donne a cui è stata diagnosticata la malattia.

Nel mese di febbraio, avete celebrato a Bologna gli oltre cinquant'anni

di attività, annunciati in anteprima dalle pagine del numero 65 del nostro giornale, con l'invenzione di Giotto Class, il dispositivo che oggi vi qualifica leader mondiali nel settore per la diagnosi precoce del cancro al seno...

L'Italia offre il suo contributo di

civiltà con l'invenzione dell'unica macchina attualmente in grado di individuare lesioni millimetriche del seno, addirittura prima che divengano cancerose, grazie all'invenzione del moderno tomomammografo Giotto Class.

I nostri laboratori di ricerca e



produzione hanno condotto anni di studi per avvalersi della tecnologia tomosintesi, applicata in ambito mammografico, che consente la visualizzazione delle microcalcificazioni del seno con immagini di assoluta perfezione.

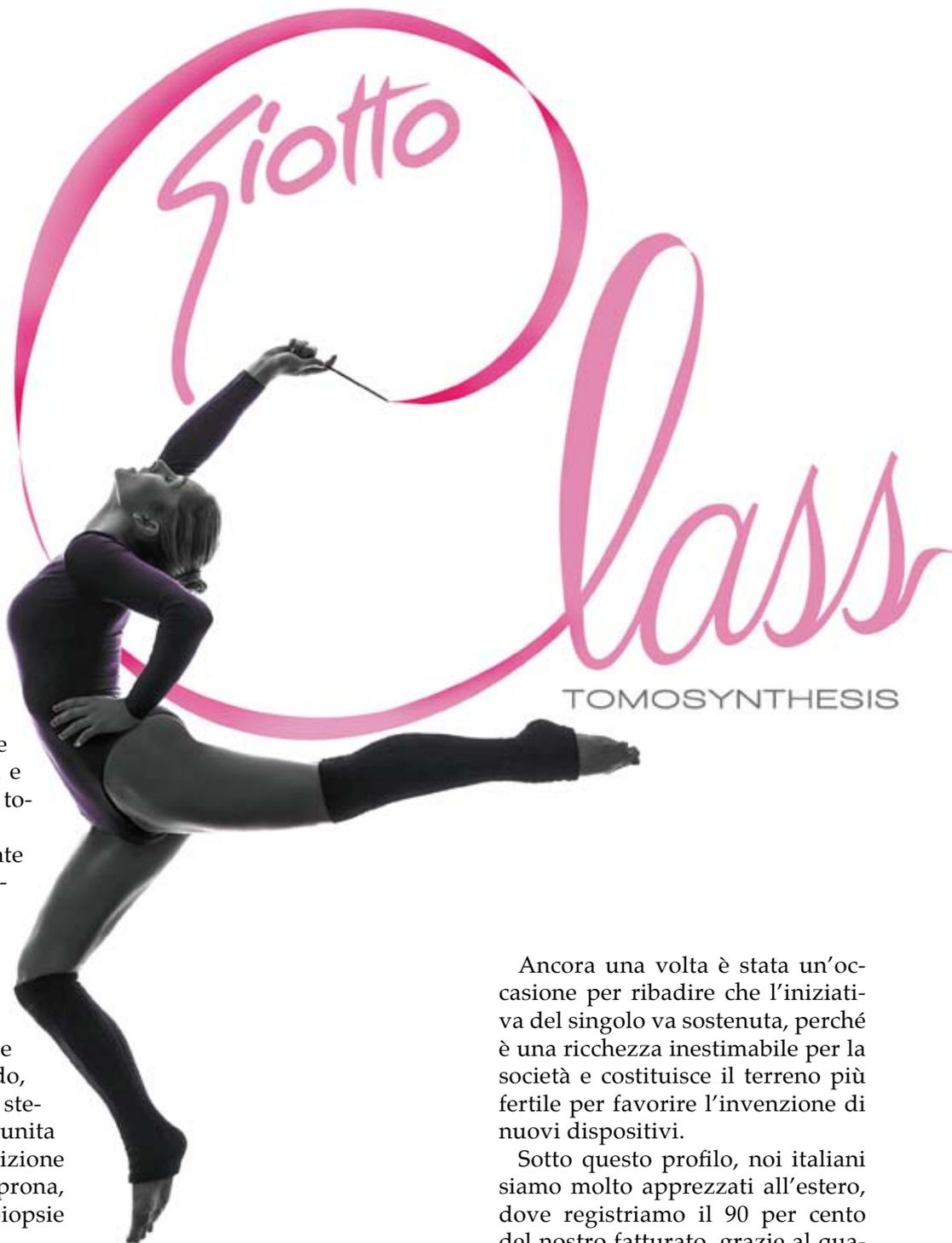
Non a caso spesso riceviamo telefonate da parte di senologi che si avvalgono quotidianamente delle nostre apparecchiature e ringraziano per la qualità e la nitidezza delle immagini tomomammografiche.

Inoltre, simultaneamente all'individuazione della lesione, è possibile effettuare la biopsia in modalità tomosintesi con paziente in posizione prona. L'integrazione di queste tecnologie all'avanguardia rende Giotto Class unica al mondo, dal momento che la biopsia stereotassica *vacuum assisted*, unita alla tomosintesi e alla disposizione della paziente in posizione prona, permettono di effettuare biopsie molto accurate.

Recentemente, è stato presentato a Bologna, il nuovo dispositivo Giotto Class. Grazie all'intervento economico di Unindustria e alla lungimiranza della direzione generale di Ausl Bologna, IMS ha potuto installare Giotto Class nel reparto di senologia dell'Ospedale Bellaria "Carlo Alberto Pizzardi".

Siamo grati per gli interventi di Chiara Gibertoni, direttore generale AUSL Bologna, di Gianni Saguatti, direttore dell'Unità Operativa di Senologia Ospedale Bellaria, e di Tiziana Ferrari, direttore generale di Unindustria Bologna.

È stata una manifestazione importante per segnalare come in Italia possiamo compiere passi



straordinari, se ciascun attore della città è disponibile a integrare le proprie competenze con esperienze di eccellenza.

La collaborazione che si è sviluppata in questa occasione fra la nostra azienda, la rappresentanza degli industriali e la AUSL di Bologna ha dimostrato che il contributo alla salute delle donne del nostro paese si ottiene con il lavoro di squadra.

Lei ha anche ricevuto in dono una targa celebrativa dei cinquant'anni dell'azienda di cui è fondatore...

Ancora una volta è stata un'occasione per ribadire che l'iniziativa del singolo va sostenuta, perché è una ricchezza inestimabile per la società e costituisce il terreno più fertile per favorire l'invenzione di nuovi dispositivi.

Sotto questo profilo, noi italiani siamo molto apprezzati all'estero, dove registriamo il 90 per cento del nostro fatturato, grazie al quale riusciamo a finanziare la nostra ricerca interna.

Nel frattempo, noi continuiamo a investire nella ricerca per la cura del tumore al seno. La nostra azienda è infatti un caso unico nel settore, prevalentemente composto da multinazionali operative in ambiti diversi.

In questo periodo, stiamo perfezionando una nuova tecnologia molto efficace, già applicata in parte nel Class, per consentire alle pazienti giovani che hanno un seno denso di evitare l'esame di risonanza magnetica, attualmente lungo e costoso.

Ma di questo parleremo nel prossimo numero del giornale.

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





CESARINA GIUSTOZZI

radiologa e mammografista, casa di cura "Dott. Marchetti", Macerata

LA TOMOSINTESI PER LA DIAGNOSI DEL TUMORE MAMMARIO

Il carcinoma della mammella rappresenta ancora oggi il tumore più frequente nella popolazione femminile, sia per incidenza sia per mortalità. La probabilità di ammalarsi cresce progressivamente con gli anni: in Italia, una donna su dieci sviluppa il cancro mammario, con un aumento pari a circa 32.000 nuovi casi all'anno, con 12.000 decessi. Se il tumore è individuato precocemente, cioè prima che vengano invasi i linfonodi ascellari, la guarigione avviene nel 90 per cento dei casi. Da qui la necessità di sottoporsi periodicamente all'esame mammografico.

L'esame radiografico diretto della mammella, o mammografia, non è di recente adozione. La prima ricerca risale al 1913, grazie al tedesco Salomon che, radiografando pezzi ope-

ratori di tessuto mammario, rilevò la presenza di microcalcificazioni nel contesto di noduli tumorali. Dopo circa vent'anni, l'americano Warren approdò alla mammografia fino a fondare, tra lo scetticismo dei cattedratici del tempo, la Scuola di Rochester, che raggiunse il massimo sviluppo negli anni cinquanta. Quando si parla di mammografia e della sua efficacia diagnostica occorre sempre far riferimento anche alla qualità delle apparecchiature. In Italia la mammografia è arrivata tardi, attraversando rapidamente le seguenti fasi: 1) lo sviluppo manuale con pellicole simili a quelle fotografiche; 2) la tecnologia analogica con utilizzo delle tradizionali pellicole radiografiche; 3) la tecnologia digitale 2D e 3D. A questo proposito, il primo mammografo

digitale "made in Europe" è stato introdotto nel 2003 dall'IMS (Internazionale Medico Scientifica) di Sasso Marconi, in provincia di Bologna.

Nella mammografia digitale la pellicola radiografica è sostituita da un detettore che assorbe i raggi X trasmessi attraverso la mammella e converte l'energia in segnali elettronici che vengono digitalizzati e fissati nella memoria del computer. Dall'insieme dei dati si ricava un'immagine digitale che compare su un monitor ad alta definizione per essere elaborata, stampata e memorizzata in un sistema di archiviazione (compreso il CD-ROM) e trasmessa a distanza per referti e consulti tra specialisti. Mentre l'immagine mammografica su pellicola, una volta prodotta, non è più modificabile, quella digitale può essere elaborata nella workstation anche dopo la formazione, variando i parametri di luminosità, ingrandimento e zoom ed evitando alla paziente proiezioni supplementari, riducendo così la dose di radiazioni erogata. La dose ghiandola media è 2 mGy per esposizione e si riduce del 30 per cento con la mammografia digitale. La riduzione della dose e la qualità delle immagini sono garantite combinando l'anodo di tungsteno del tubo radiogeno a un filtro di rodio e argento, come il gantry circolare; i bordi arrotondati e il movimento tridimensionale aiutano a visualizzare il tessuto retromammario (fino a 2 cm in più) e aumentano il confort delle donne, specie di quelle diversamente abili: inoltre, dopo ogni esposizione, con un solo tocco, il sistema è programmato per l'esposizione successiva.

Il mammografo digitale permette di eseguire le biopsie stereotassiche a paziente prona per consentire l'accesso dell'ago a 360 gradi.

In mammografia le proiezioni standard sono di due tipi: cranio-caudale, con capezzolo in asse, e obliqua, per la massima visualizzazione del tessuto mammario, incluso il prolungamento ascellare.

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

Che la "lotta mirata" abbia inizio!

Per saperne di più visita il nostro sito www.iessebi.com



Protezione
Belle Arti



Protezione
terrazze



Protezioni
aeree



Protezione
portici



- Scarafaggi, formiche, zecche, pulci
- Vespe, tarme della lana, mosche
- Topi • Derattizzazioni ecologiche
- Allontanamento piccioni • Asportazione guano
- Trattamento del verde • Endoterapia
- Disinfestazioni antibatteriche e virali
- Trattamenti contro blattella germanica



LA SPECIFICITÀ DELLA CHIRURGIA DELLA MANO

Com'è incominciata la sua avventura nella chirurgia della mano?

Nell'affrontare le patologie della mano sono indispensabili soprattutto nozioni di ortopedia e chirurgia plastica, ma occorrono anche competenze specifiche di chirurgia vascolare, neurochirurgia e fisiatria. Proprio la necessità di avvalersi di nozioni multidisciplinari distingue questa chirurgia dalla disciplina di competenza, cioè l'ortopedia.

Sono responsabile del Reparto di Chirurgia della mano a Peschiera del Garda (VR). Siamo centro di riferimento per la Regione Veneto per quanto concerne la chirurgia della mano e centro di accoglienza delle emergenze microchirurgiche. Accogliamo pazienti provenienti dal Veneto, dalla Lombardia, dal Trentino e anche dall'Emilia Romagna. Lavoro a Peschiera da quindici anni, ma ho cominciato a occuparmi di chirurgia della mano a partire da quando frequentavo la scuola di specializzazione in ortopedia nel 1987, poi sono stato assunto nel Reparto di Chirurgia della mano di Verona, dove sono rimasto fino al 1998, per poi trasferirmi a Peschiera del Garda con l'incarico attuale.

Da quando lei e la sua équipe vi occupate della chirurgia della mano nell'ospedale "Madonna della Salute" di Porto Viro?

In base a un accordo siglato nel 1999 svolgiamo nell'Ospedale di Porto Viro interventi chirurgici due volte alla settimana, il martedì e il giovedì mattina, mentre di pomeriggio lavoriamo in ambulatorio, per controlli e medicazioni.

Quali sono gli interventi svolti dalla sua équipe?

A Peschiera interveniamo in tutte le situazioni, dal reimpianto di arto alla sindrome del tunnel carpale, dai traumi con fratture alle lesioni da taglio o da strappamento con interessa-

mento vascolare, nervoso e tendineo. Inoltre, affrontiamo interventi di vera e propria chirurgia plastica, avvalendoci in questo caso anche di colleghi con specializzazione in chirurgia pediatrica e anche di specialisti dell'apparato nervoso periferico dell'arto superiore e, se necessario, anche per consulenze dell'arto inferiore. Frequenti sono gli interventi eseguiti con tecnica microchirurgica, cioè con l'ausilio del microscopio operatorio.



Ruggero Testoni

Facciamo reimpianti di vario genere, anche di arto superiore completo. Ricordo un caso di circa sei mesi fa, in cui un ragazzo trentino si era strappato un braccio con un cardano. Arrivato in elicottero con il braccio completamente avulso, questo paziente è stato sottoposto a un intervento chirurgico per salvare, prima di tutto, la sua vita e poi il suo arto.

Per quanto riguarda invece i cosiddetti trasferimenti di arto o di pezzi di arto, ricordo un intervento su una bambina russa colpita dalle radiazioni di Chernobyl, alla quale abbiamo trasferito un pezzo di piede malformato su una mano costituita solamente da un indice, poiché il resto non si era sviluppato. Con questo intervento di trasferimento abbiamo

costituito nella mano della bambina una funzionalità a pinza che le ha permesso la prensione.

A Porto Viro facciamo circa mille-milleduecento interventi all'anno, di tutti i tipi, anche di microchirurgia. Nei giorni in cui lavoriamo qui, ci occupiamo anche delle urgenze che afferiscono a questo ospedale. Per il resto gli interventi vengono presi in carico e programmati per i giorni in cui siamo presenti a Porto Viro.

Come viene gestito il post operatorio nella chirurgia della mano?

La riabilitazione riguardo agli interventi di chirurgia della mano è di vitale importanza. Ad esempio, per gli interventi che richiedono nei giorni successivi una certa immobilizzazione statica, occorre affiancare una cosiddetta "immobilizzazione dinamica": la parte della mano trattata deve rimanere ferma, ma tutto il resto deve potersi muovere, altrimenti subentrano molti problemi, tra i quali le aderenze che si vengono a formare nelle strutture tendinee, articolari e muscolari. Spesso occorre iniziare già dal giorno successivo all'intervento e per questo aspetto abbiamo instaurato un'eccellente collaborazione con il personale della riabilitazione di Porto Viro.

Qual è l'intervento più comune nella chirurgia della mano?

L'intervento più frequente riguarda le rizoartrosi, che s'instaurano alla base del pollice per la sua grande mobilità. È particolarmente invalidante, perché l'intervento si svolge in circa mezz'ora, ma la riabilitazione è piuttosto lunga: il paziente deve portare una doccia di gesso per circa quaranta giorni, dopodiché viene asportata una piccola parte di sostanza di sintesi per via transossea, quindi inizia la riabilitazione vera e propria. Dopo circa due mesi di semi-fermo da parte del paziente, il recupero è veramente ottimale.

Riguardo all'aspetto professionale del nostro lavoro, affermo con decisione che deve essere effettuato esclusivamente da specialisti della chirurgia della mano, perché ha esigenze precise e una filosofia di condotta altamente differente da altre specialità, comprese le stesse ortopedia e chirurgia plastica, a cui spesso afferiscono le patologie della mano.



MAURIZIO OTTOMANO

medico chirurgo, specialista in Odontomastologia, fondatore dei Centri Odontoiatrici Victoria

CENTRI ODONTOIATRICI VICTORIA: TECNOLOGIA E CONVENIENZA

Con i Centri Odontoiatrici Victoria (Modena, Reggio Emilia, Sassuolo e Castelfranco Emilia), arredati con gusto e vivacità, lei ha portato il colore e la luce del suo Salento in una terra spesso avvolta nella nebbia. Ma di questa stessa terra – in cui lei lavora come odontoiatra da diversi anni – ha restituito nei Centri Victoria la velocità e l'eccellenza, ovvero ciò che l'hanno resa nota in tutto il mondo come Motor Valley...

Lavorando da diversi anni in una città dinamica e all'avanguardia come Modena, oltre a sviluppare competenze specifiche in svariati ambiti dell'odontoiatria, abbiamo acquisito la capacità di offrire ai pazienti servizi di odontoiatria a 360 gradi in tempi brevi, senza andare a scapito della qualità. Risolvere i problemi dei pazienti nel miglior modo e nel minor tempo possibile ha comportato l'introduzione di procedure organizzative e protocolli di lavorazione caratteristici dell'impresa. Per questo, nei nostri Centri, ciascun caso è seguito

da un team di specialisti, che si attivano con immediatezza ed efficacia, oltre che con competenza specifica. Un altro aspetto importante del lavoro in team è quello dell'aggiornamento costante degli specialisti: ho deciso di aprire questo tipo di centri odontoiatrici anche perché mi sono reso conto che come singolo professionista è praticamente impossibile rimanere aggiornati ai massimi livelli su tutte le specializzazioni in cui oggi si declina l'odontoiatria. Un pool di professionisti che integrano le loro competenze all'interno di uno o più team, che s'intersecano all'occorrenza, garantisce invece i massimi livelli di aggiornamento e quindi la possibilità di decidere con cognizione di causa se utilizzare o meno le novità che la ricerca offre man mano.

Una di queste è la protesi fissa su impianti Toronto Bridge a carico immediato, che in Italia non è ancora molto applicata, anche se in realtà è stata

presentata per la prima volta a Toronto nel lontano 1982. Quali riscontri avete avuto proponendola ai vostri clienti?

La Toronto Bridge è una protesi fissa totale completa con flangia (o gengiva finta) che può sostituire fino a 14 denti (anche se solitamente ne vengono montate fino a 12 per arcata) ed è direttamente fissata, attraverso *abutment* (o monconi), a impianti dentali osteointegrati in titanio, utilizzando, nella maggior parte dei casi, l'implantologia a carico immediato All ON 4.

È un tipo di protesi che sta riscuotendo un notevole successo per svariati motivi. Basti pensare che, fin dalla prima sera, i pazienti possono riprendere a masticare, seppure con alcuni accorgimenti del caso, e dopo pochi giorni possono godere dei benefici di una protesi ben salda in bocca, considerando che è ancorata agli impianti integrati nelle ossa mascellari.

Un altro vantaggio estremamente

apprezzato è la velocità nel ripristino estetico e funzionale: utilizzando le tecniche chirurgiche accennate, è possibile ottenere una protesi fissa su impianti dentali nell'arco di 24/48 ore dall'inizio dei lavori. In questo senso, si configura come un intervento molto meno invasivo rispetto ad altre soluzioni protesiche che necessitano di un numero maggiore di impianti e di sedute.

Quali sono le tecnologie che consentono questo tipo di impianto?

La tecnologia riguarda innanzi tutto la metodica.

Si tratta di un'implantologia a carico immediato, con accorgimenti sia tecnici sia meccanici. Quelli tecnici riguardano soprattutto l'inserimento di microplantari in titanio nell'immediatezza dell'estrazione degli elementi dentali compromessi o del trattamento di quelli mancanti. Viene eseguita con inclinazioni particolari dell'inserimento delle viti, che consentono una ritenzione immediata. Queste viti sono poi collegate a elementi in titanio saldati con il laser, poi collegati con la protesi.

I vostri Centri sono noti anche per una particolare attenzione all'odontoiatria infantile. Considerando che il dentista è spesso temuto dai più piccoli, quali sono le novità che avete introdotto?

Innanzitutto, la dottoressa Roberta Rondini, specialista in pedodonzia, ha un approccio amichevole che rende il bambino collaborativo e gli fa superare il primo impatto. Addirittura, abbiamo allestito uno spazio dove i bambini, nell'attesa,

possono giocare e disegnare, e spesso consegnano alla dottoressa anche disegni che hanno fatto a casa quando sanno che devono tornare. Oltre all'approccio, è importante l'attrezzatura: per evitare che il bambino si irrigidisca quando vede le macchine utilizzate per le cure di cui ha bisogno, adoperiamo un macchinario speciale, dotato di una mascherina

sta nella ricerca e nelle sue applicazioni. Ma in che modo questo può portare anche vantaggi economici per i clienti?

Come avviene in ciascuna impresa, le sinergie permettono di abbattere i costi interni e di proporsi ai clienti con prezzi notevolmente inferiori, impossibili per il singolo professionista. Inoltre, l'abbassamento dei prezzi consente l'accesso al trattamento a persone che, altrimenti, non avrebbero potuto permetterselo, oppure si sarebbero dirette all'estero, dove purtroppo non ci sono le stesse

garanzie che possiamo dare noi sui professionisti e sui manufatti made in Italy.

Dicevamo all'inizio dell'intervista che lei, anche attraverso gli arredi vivaci dei Centri, ha voluto restituire i colori della sua terra, il Salento. C'è un motivo particolare, oltre alla memoria?

Il colore prevalente dei nostri ambienti e delle nostre divise, l'arancio, è un colore di vita, che emana sensazioni positive, molto distanti da quelle deprimenti che evocano i camici bianchi, i tavoli, le sedie e le pareti grigie che solitamente si trovano negli ambulatori. Io credo che un intervento di per sé poco piacevole debba essere supportato da un'atmosfera che generi un po' di gioia, piuttosto che tristezza, perché la riuscita di ciò che facciamo può avvalersi di una disposizione d'animo costruttiva. Si dice spesso che il medico abbia bisogno della collaborazione del paziente, ma nessuno è disposto a collaborare con chi lo rende triste.

Si dice spesso che il medico abbia bisogno della collaborazione del paziente, ma nessuno è disposto a collaborare con chi lo rende triste.



simile a quella dell'aerosol – con cui il bambino ha familiarità –, collegata a un erogatore di gas protossido di azoto, che produce una sensazione di ottundimento euforico, per cui il bambino diventa più collaborativo. Questo dispositivo, inoltre, non ha controindicazioni, poiché l'effetto si esaurisce nell'arco di pochi secondi, nel momento in cui s'interrompe l'insufflazione di gas.

Lei ha aperto il primo Centro nel 2012. Quali riscontri ha avuto finora?

L'eco di gradimento che mi hanno dato i pazienti, rispetto all'intervento del singolo professionista a cui erano abituati, mi ha confermato l'opportunità e il successo di questa iniziativa. Questo è il motivo per cui, in pochi anni, ho aperto altri tre Centri e altri ancora sono in programma.

Certamente, è un vantaggio per i clienti rivolgersi a un centro polifunzionale, in modo da usufruire delle competenze e della preparazione di ciascuno specialista



**A MODENA, SASSUOLO,
CASTELFRANCO EMILIA
ed ora anche
a REGGIO EMILIA**

www.victoriacentroodontoiatrico.it



DANILO, IL RE DEL BOLLITO A MODENA



Mentre consuma il suo pasto frugale alla scrivania in pausa pranzo, Maurizio sta leggendo "La città del secondo rinascimento", n. 65, e si sofferma sul servizio dedicato al ristorante Da Danilo, intitolato: *La vera medicina... si fa in cucina*. Il pezzo esplora le proprietà nutritive del brodo e della carne bollita con la cura e l'arte di una tradizione la cui memoria ormai appartiene veramente a pochi, e cita il premio che Danilo ha ricevuto dalla Camera di Commercio di Modena per il "Miglior carrello dei bolliti della provincia". Mentre va avanti nella lettura, a Maurizio viene l'acquolina in bocca e gli pare già di sentire il gusto fumante che emanano i piatti portati sui tavoli con l'abbinamento di salse e mostarde. Come fermare la mano che sta per comporre il numero del ristorante per prenotare la cena? In quel momento però entra Claudia a chiedergli se ha due minuti per prendere un caffè insieme al bar di

sotto. "Per te, li trovo", risponde pronto, "ma prima lasciami prenotare per stasera, mi è venuta voglia di bollito". "Ah - ribatte la collega - a Modena, quando c'era il ristorante Fini, tanti facevano a gara per stargli dietro, ma il Fini era imbattibile. Oggi invece l'unico a preparare un carrello dei bolliti come tradizione comanda è il ristorante Da Danilo, pensa che ne parlava anche il quotidiano 'La Repubblica' l'altro giorno: un servizio dedicato alla buona tavola regione per regione riportava Danilo come un vero baluardo della cucina modenese e dei bolliti in particolare". Maurizio, a questo punto, non si lascia scappare l'occasione per un invito a cena: "Allora prenoto per due stasera? Era proprio lì che stavo per chiamare quando sei entrata!". "Porterò a Danilo il servizio di "Repubblica" - replica

entusiasta Claudia - così magari ci tratterà bene". Ma Maurizio, che frequenta questo locale da quando era un bambino, sa che il re dei bolliti ha uno stile che non viene mai meno, per questo i giornalisti che, in incognita, gustano la sua cucina restituiscono onore al merito con i loro articoli e recensioni, pubblicati sulle testate di tutto il mondo. "Tu portagli pure il giornale - conclude Maurizio -, può fargli piacere essere messo al corrente di un apprezzamento così prestigioso, ma se leggi i servizi su di lui pubblicati nella rivista 'La città del secondo rinascimento' capisci che non c'è bisogno di conquistare Danilo, è già stato conquistato... dal suo ristorante, dove praticamente vive da cinquant'anni, dove le cose sono assai più buone quanto più sono semplici, dove si può dire che anch'io abbia vissuto tanti momenti importanti, con la mia famiglia, e non solo". "Non solo? Eh - lo stuzzica Claudia curiosa -, chissà cosa mi racconterai stasera".

ristorante "Belvedere" **MODENA A TAVOLA**
da Danilo
di Bellini Danilo
Via Coltellini, 31 - 41121 Modena
Tel. 059-22.54.98 - Fax 059-21.66.91
www.gustamodena.it/danilo

Tagliavini

impianti e tecnologia



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

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

Tagliavini

impianti e tecnologia

Via Porrettana, 424 - Casalecchio di Reno (BO)
Tel. 051.571285 - Fax 051.6130656
www.tagliavinisrl.com - info@tagliavinisrl.com

1963



Dati riferiti a modelli 911 Carrera e Targa 4. Consumi ciclo combinato: 9,0-7,4 l/100 km. Emissioni CO₂ 208-169 g/km.

Come prima e più di prima.

La nuova 911.

In arrivo al Centro Porsche Bologna.

Quando un'icona attraversa le epoche, agli occhi di chiunque diventa un mito. Proprio come la nuova 911: un design ancora più sportivo e deciso. Con il meglio della tecnologia e il nuovo motore biturbo. Perché anche se raggiungi la perfezione, l'evoluzione non si ferma. Mai.



PORSCHE

Centro Porsche Bologna

Soveco S.p.A.
Concessionario Porsche
Via Monterumici 15, Bologna
Tel. 051 384400