

Centro Giuseppe Bono, tra Barilla e Illy c'è P&G a Eiis, Confimi Tatone, Saxofono, Fattoria Latte Sano

17

Aprile 2023

Di Gianfranco Ferroni

Nasce il Centro Giuseppe Bono. Oggi, lunedì, il sindaco di Genova Marco Bucci e Massimo Ponzellini hanno dato il via all'associazione, destinata a sfociare in una fondazione, intitolata a Giuseppe Bono, il manager pubblico protagonista del rilancio dell'industria delle costruzioni navali in Italia. Il Centro Giuseppe Bono, i cui obiettivi e la cui struttura sono stati presentati a Genova nella sala Giunta Vecchia di Palazzo Doria Tursi, è una struttura che si candida a svolgere trasversalmente in tutta la filiera del mare. Presidente del Centro è Ponzellini, presidente onorario Bucci, vicepresidente l'ammiraglio Sergio Biraghi, già Capo di Stato maggiore della Marina. Del comitato dei fondatori fanno parte anche: i figli di Giuseppe Bono, Nicola ed Emanuela; Piero Gnudi, Tonino Gozzi, Manfredi Lefebvre, Fabrizio Palenzona, Fabrizio Palermo, Pietro Salini, Flavio Siniscalchi, Pier Francesco Vago. La segreteria è stata affidata a Luigi Greco, mentre la direzione e il coordinamento operativo a Bruno Dardani. La prima iniziativa pubblica del Centro? Organizzare a Genova il primo "Mare Global Forum", invitando a partecipare i presidenti delle circa 400 associazioni imprenditoriali che direttamente o indirettamente svolgono in prevalenza la loro attività in connessione con il mare. Obiettivo di questo forum, che si terrà annualmente a Genova, è quello di costruire, passo dopo passo, una piattaforma comune di dialogo e interscambio di esperienze che produca sinergie, collaborazione, e quindi occupazione in un settore che presenta estesi margini di crescita. Durante il forum sarà presentato anche il pre-studio sull'assetto globale del settore mare in Italia.

Le soluzioni innovative e le forme di cooperazione per la sostenibilità saranno al centro di due giornate dell'European Innovation for Sustainability Summit 2023 questa settimana a Roma, evento presentato oggi presso la sede della Stampa Estera. Le migliori pratiche e i progetti per un futuro sostenibile di istituzioni, aziende, università e organizzazioni non governative a livello nazionale e internazionale saranno infatti protagoniste nella seconda edizione del summit dell'Eiis, che avrà luogo venerdì 21 e sabato 22 aprile a Palazzo Taverna. "Abbiamo deciso di organizzare questo summit per illustrare, condividere e toccare con mano le più innovative soluzioni per la sostenibilità", ha spiegato il direttore generale di Eiis Andrea Geremicca, "partendo dalla convinzione che gli obiettivi dell'Agenda 2030 non possano essere perseguiti senza forme efficaci di cooperazione tra soggetti attivi anche in settori tra loro molto diversi, abbiamo organizzato un summit dove parleranno i

principali rappresentanti delle aziende più attive in questa 'just transition'. Sarà un evento di due giorni dove migliaia di partecipanti si confronteranno con tantissimi panel, workshop, spazi espositivi e contest culturali, guidati dai principali attori della sostenibilità". Numerosi gli esempi di cooperazione per la sostenibilità che verranno discussi e annunciati durante il summit, a partire da quella realizzata con la "Carta del Mulino", sviluppata da Barilla con diversi qualificati partner: al summit sarà presente il vicepresidente del gruppo Paolo Barilla che dialogherà tra gli altri con Livia Firth di Eco-Age, esperta di sostenibilità nel settore della moda e del lusso, e Alessandra Prampolini, Direttore Generale di [Wwf Italia](#). Sempre durante il summit sarà presentato l'accordo tra Ferrero e Save the Children che mira a contrastare le cause alla base del fenomeno del lavoro minorile nelle 65 comunità della regione ivoriana di Haut-Sassandra dove Ferrero acquista una quantità significativa di cacao. Il summit, patrocinato dal Parlamento Europeo, avrà un'ulteriore dimensione istituzionale con la partecipazione dell'Ifad, l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa dello sviluppo agricolo. "Ifad lavora per finanziare e supportare nuovi processi, prodotti o approcci che aggiungano valore e forniscano una soluzione contestuale sostenibile, equa, inclusiva e nuova alle sfide dello sviluppo rurale", ha detto Gladys H. Morales, responsabile per l'innovazione Ifad, "tutto ciò viene realizzato facendo leva sull'apprendimento, i partenariati strategici, lo sviluppo e l'implementazione di soluzioni innovative e processi di digitalizzazione che siano mirati all'impatto e orientati al risultato, mettendo sempre al centro dei nostri interventi e finanziamenti l'essere umano". Uno spazio rilevante sarà dedicato dal summit di venerdì e sabato alle filiere ecosostenibili che operano in più continenti come quella di illyCaffè la cui amministratrice delegata Cristina Scocchia interverrà nella prima delle due giornate. "Fin dalla nascita illycaffè ha orientato le proprie strategie verso un modello di business sostenibile, capace di creare valore per tutti gli attori della filiera produttiva, a partire dai produttori di caffè", ha detto Scocchia, "con loro l'azienda sviluppa un rapporto di collaborazione a lungo termine, nella convinzione che solo una relazione fatta di scambio e di crescita condivisa possa garantire una qualità superiore sostenibile, che diventa così lo strumento di miglioramento delle condizioni economiche e quindi di vita dei produttori di caffè". Il punto di vista dei consumatori e della grande distribuzione sarà rappresentato al summit anche dal mondo delle cooperative con Coop Italia con l'amministratrice delegata Maura Latini: "L'innovazione è anche la chiave di volta della progettazione sia dei punti vendita che del prodotto a marchio che ogni anno di più divengono parte integrante di una economia circolare verso la quale Coop tende quotidianamente, mettendo a disposizione di soci e clienti le informazioni necessarie per poter scegliere sempre più consapevolmente i propri acquisti. Alcuni di questi prodotti saranno esposti durante il [summit](#)". L'amministratore delegato di Procter & Gamble Italia, Paolo Grue, ha sottolineato le opportunità legate allo sviluppo sostenibile e le responsabilità delle aziende a tale riguardo: "Procter & Gamble ha accettato una sfida importante: unire l'attenzione ai problemi sociali e ambientali alla crescita economica e dei mercati in cui operiamo. Siamo convinti che la sostenibilità sia un'opportunità e non un costo. Le

aziende devono essere parte attiva nella soluzione del problema, ad esempio utilizzando l'innovazione per realizzare prodotti che ispirano comportamenti sostenibili”.

“Innovazione e tutela delle radici sono alla base di ogni impresa italiana dell'agroindustria, ma è tempo di alzare l'asticella e guardare con serietà ai temi del rifiuto alimentare che interessa tutta la filiera così che si possa davvero parlare di sovranità alimentare”: così Alessandro Tatone, presidente di Confimi Industria Alimentare, raccogliendo il monito del ministro Francesco Lollobrigida che ha preso parte in Abruzzo all'inaugurazione della Fiera dell'Agricoltura. Nel nostro paese si registrano ogni anno eccedenze alimentari pari a 6 milioni di tonnellate per un valore economico di 13 miliardi di euro: oltre il 90% di questa eccedenza, è dovuto allo spreco alimentare. Frutta, insalata, latticini e pane sono gli alimenti che in maggior quantità finiscono nel pattume. “Vero è che la maggior parte dello spreco si registra a causa di dimenticanze del consumatore, tra frigoriferi e dispense, ma l'industria alimentare ha un ruolo importante nel processo di trasformazione e di educazione”, sottolinea Tatone, che vanta una lunga esperienza nella gdo. Se l'Obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite indica infatti di dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori, comprese le perdite del post-raccolto, l'obiettivo riguarda anche la riduzione delle perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura. “Gli stili di vita sono cambiati: le famiglie sono meno numerose e i pasti fuori casa sempre più frequenti, è tempo di ripensare ad esempio le porzioni degli alimenti”, chiarisce il numero uno di Confimi Industria Alimentare. Non è un caso quindi che la maglia nera del rifiuto alimentare vada alle regioni del Sud e ai singol, quest'ultimi responsabili del 12% delle perdite alimentari. “Parliamo sempre di confezioni e imballaggi ridotti al minimo ma si investa piuttosto nella loro qualità per garantire una migliore conservazione dei cibi”, nota Tatone. Per Confimi Industria Alimentare le accortezze che le aziende possono introdurre per ridurre lo spreco alimentare iniziano proprio dentro gli stabilimenti: esistono sprechi dovuti a difformità di tipo estetico o di prodotti difettati, a etichette di non chiara interpretazione, al mancato recupero dei prodotti prossimi alla scadenza, da superare inoltre gli sprechi dovuti a interruzione di processo o cambi di prodotto: “Su questi punti invitiamo a discutere il ministro Lollobrigida, perché apprezziamo la convocazione del tavolo sul grano duro, le cui ripercussioni di prezzo e disponibilità siamo i primi a viverle, ma la strada per la sovranità alimentare non passa solo per le catene di approvvigionamento quanto piuttosto sugli investimenti in R&S. Si definiscano protocolli comuni e certificati di qualità per chi contribuisce alla lotta allo spreco”.

Il Museo del Saxofono, in quel di Fiumicino, si unisce alle celebrazioni internazionali per la Giornata Internazionale del Jazz, riconosciuta dalle Nazioni Unite e dall'Unesco, organizzando per il 30 aprile, data della ricorrenza, un concerto speciale che vedrà protagonista la band romana The Jazz Russell, un ensemble che per la sua stessa

visione si concentra, nella sua pratica musicale, proprio sulle caratteristiche di predisposizione all'ascolto dell'altro, di dialogo e di reciproca comprensione che il jazz racchiude nelle sue tante espressioni. La formazione è composta da soli musicisti di sezione ritmica, ovvero quelli che sono soliti affiancare i grandi solisti e che sono quindi per definizione generosamente al loro servizio, cercando sempre di assecondare l'estro del musicista che accompagnano e al contempo stimolarlo, in un delicato e raffinato equilibrio. La band presenterà per l'occasione il suo secondo disco, *Rhythm is our business*, pubblicato dall'etichetta Filibusta Records, e ospiterà in un incontro estemporaneo, e tutto "in diretta", il grande saxofonista americano Michael Rosen. L'incontro sarà una dimostrazione sul momento della straordinaria capacità del jazz di unire persone, in questo caso musicisti, che non si sono mai incontrati prima, e che si confronteranno sul terreno comune della grande tradizione afroamericana. Nata da un'idea del chitarrista Filippo Delogu e composta da Alfredo Romeo alla batteria, Andrea Nuzzo all'organo Hammond, e Light Palone al contrabbasso, la band The Jazz Russell affronta il repertorio del jazz classico con un approccio fresco e originale. I musicisti, che hanno tutti militato in sezioni ritmiche di rinomate band della scena del jazz tradizionale, cercano una voce musicale originale con l'apporto di tutti gli strumenti e senza un frontman unico: nessun musicista al centro e tutti centrali contemporaneamente, con il dialogo che sostituisce l'estro dei singoli. Il repertorio è composto da musiche originali, standards famosi, brani meno frequentati e tempi insoliti, passando con disinvoltura da Horace Silver alla canzone Italiana degli anni '30, dai brani tradizionali di New Orleans ai temi dal sapore sudamericano. Un repertorio volutamente eterogeneo, senza soluzione di continuità, privo di velleità filologiche o desiderio di coerenza, e che cerca uno spazio di libertà nella tradizione.

Il latte e la panna di Fattoria Latte Sano ingredienti top e di qualità per un gelato gourmet e soprattutto genuino, utile per regalare una "coccola" ai più piccoli ma anche salutare per i più grandi di tutte le età. La riprova sarà "Roma è Gelato", evento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria e mixology. e in programma nella Capitale presso il PratiBus District nel quartiere Prati da sabato 29 aprile a lunedì 1° maggio. Alla rassegna l'azienda lattiero casearia laziale Fattoria Latte Sano, terzo operatore italiano nel mercato del latte fresco pastorizzato con una quota di mercato a volume nel canale moderno pari a circa il 6,5% e partner della manifestazione golosa dedicata al gelato artigianale, fornirà i suoi prodotti (Latte Fresco Alta Qualità, Latte Fresco Biologico e Panna Fresca) per il gelato che sarà offerto e in degustazione. Fattoria Latte Sano, oltre a far conoscere e far comprendere l'importanza del prodotto e degli ingredienti utili per ottenere e degustare un gelato di qualità, proporrà nel suo stand, presente all'interno della rassegna, i prodotti aziendali: latte, yogurt e latte e cacao. Fattoria Latte Sano parteciperà inoltre, con i suoi prodotti alla merenda previsti dalla rassegna. Lancerà anche il contest *Disegna il tuo brick* in cui i bambini potranno dare spazio alla creatività e disegnare il brick che gli piacerebbe trovare in commercio.

I vertici dell'azienda parteciperanno a momenti formativi intervenendo a workshop: il 29 aprile il direttore generale di Fattoria Latte Sano Simone Aiuti interverrà all'incontro "gelato senza" insieme a Chiara Ghiron, Gelato Consapevole (Siena), Stefano Ferrara, Stefano Ferrara Lab (Roma) e parlerà di come si legge una etichetta in relazione ai valori nutrizionali. Il 30 aprile il presidente Marco Lorenzoni interverrà al convegno "A noi piace Fresco".