

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



GELATO, IL RE DELL'ESTATE



UNIONE NAZIONALE SINDACALE
IMPRENDITORI E COLTIVATORI

CNEL, NEL NUOVO CONSIGLIO
C'È DOMENICO MAMONE

pag. 26

PENSIONI: INNALZATO
IL MINIMO DI IMPIGNORABILITÀ

pag. 30

ENUIP: AMPIA OFFERTA
DI CORSI FORMATIVI

pag. 31



SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

ABRUZZO - Pollutri-CH (V. Marconi, 81 - Tel 0873-902805); Pescara (V. Gobetti, 15 - Tel 085-2058605); Teramo (V. Cerulli Irelli, 5 - Tel 0861-250525).

BASILICATA - Montalbano Jonico-MT (V. Livenza, 8 - Tel. 0835-692850); Senise-PZ (V. Madonna d'Anglona, 114 - Tel 0973-584026).

CALABRIA - Catanzaro (V. Luigi Marsico, 20 - Tel 0961-772666); Cosenza (V. Nazionale, 11 - Tel 0983-290336); Crotona (V. Panella, 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. S. Anna II tronco vico Andiloro, 40 - Tel 0965-810913); Soriano Calabro VV (V. Giardinieri, 1 - Tel 0963-341078).

CAMPANIA - Avellino (V. Ammiraglio Ronca, 13 - Tel 0825-781908); Benevento (V. Napoli, 156 - Tel 0824-363708); S. Felice a Cancelli-CE (V. Roma, 285 - Tel 0823-751463); Giugliano-NA (V. Palumbo, 120 - Tel 081-8947880); San Gregorio Magno-SA (Loc. Lavanghe, snc - Tel 0828-955613).

EMILIA-ROMAGNA - Modena (V. Mar Mediterraneo, 124 - Tel 0522-1710809); Comacchio-FE (V. Imperiali, 1 S. Giuseppe - Tel 0533-311110); Parma (V. Scarabelli Zunti, 15 - Tel 0521-1715408); Russi-RA (V. Di Vittorio, 2 - Tel 0544-62787); Reggio Emilia (V. Adua, 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (V. XXIII Settembre, 6 - Tel. 0541-56665).

FRIULI-VENEZIA GIULIA - Udine (V. del Gelso, 17 - Tel 0432-1791277); Gorizia (V. IX Agosto, 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V. Le Libertà, 2a - Tel 0434-20481); Trieste (V. Torrebianca, 26 - Tel 040-370038).

LAZIO - Frosinone (V. le Mazzini, 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Filzi, 19 - Tel 0773-663832); Rieti (V. Villa Mari, 11c - Tel 0746-485241); Roma (Via A. Bono Cairoli, 47 - Tel 06-64521464).

LIGURIA - Genova (V. Storace, 15r - Tel 010-8595435); Imperia (V. Matteotti, 37 - Tel 0183-650503); La Spezia (V. Redipuglia, 17 - Tel 0187-460473).

LOMBARDIA - Bergamo (V. Rubini, 11 - Tel 035-0345985); Brughierio-MB (V. Vittoria, 40 - Tel 039-2848376); Como (P.za Perretta, 6 - Tel 031-264489); Colico-LC (V. Villatico, 1 - Tel 0341-941346); Milano (V. Ponte Nuovo, 50 - Tel 02-2565683); Mantova (V. Mazzini, 31 - Tel 0376-224543); Sarezzo-BS (V. Repubblica, 52 - Tel 030-291468); Varese (V. Speri della Chiesa, 10 - Tel 0332-289548).

MARCHE - Ascoli (V. Kennedy, 22 - Tel 073-646561); Civitanova-MC (V. Indipendenza, 64 - Tel 073-3770111); Jesi-AN (V. Mura Occidentali, 25 - Tel 0731-205236).

MOLISE - Campobasso (V. S. Antonio dei Lazzari, snc - Tel 0874-310225); Venafro-IS (V. Vanvitelli, 9 - Tel 0865-900006).

PIEMONTE - Alessandria (V. Vochieri, 51 - Tel 0131-264212); Biella (V. Asmara, 15 - Tel 015-8493429); Busca-CN (P.za Marconi, 11 - Tel 0171-946732); Domodossola-VB (V. Cadorna, 22 - Tel 0324-482601); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani, 29 - Tel 0141-1098151); Novara (Str. Giralengo, 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Belmonte, 5/b Tel 011-2478313); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

PUGLIA - Bari (C.so V. Emanuele, II 180 - Tel 080-5538087); Barletta (V. Scommegna, 55 - Tel 0883-884080); Brindisi (C.so Umberto, I 108 - Tel 0831-667163); Cursi-LE (V. Lo Ruma, 35 - Tel 0836-433020); Foggia (V. Gorizia, 43/a - Tel 0884-513231); Taranto (V. Cavallotti, 149 - Tel 099-4596547).

SARDEGNA - Alghero-SS (V. Mazzini, 90 - Tel 079-950806); Cagliari (Vico III Sant'Avendrace, 24 - Tel 070-284490); Oliena-NU (V. Dante, 4 - Tel 0784-287468); Oristano (V. Doria, 34 - Tel 0873-302144).

SICILIA - Agrigento (V. De Gasperi, 8 - Tel 0922-402958); Catania (V. Nazario Sauro, 38/40/42 - Tel 095-8163944); Cerdas-PA (V. Strang, 20 - Tel 091-8992696); Enna (V. S. Agata, 34 - Tel 0935-22867); Marsala-TP (V. Mazzini, 74 - Tel 0923-949019); Messina (V. Industriale, 152 - Tel 090-2402467); San Cataldo-CL (V.le dei Tigli, 93 - Tel 0934-571989); Siracusa (V. Brenta, 12 - Tel 0931-65476).

TOSCANA - Arezzo (P.za S. Jacopo, 233 - Tel 0575-299733); Firenze (V. La Marmora, 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello, 26 - Tel 0585-811463); Chiusdino-SI (V. Roma, 25 - Tel 0577-751142); Pisa (Corte S. Domenico, 8 - Tel 050-9913022); Pistoia (V. Storta, 3a - Tel 0573-402051); Prato (V. Toscana, 6b - Tel 0574-620118).

TRENTINO - Trento (V. Malvasia, 101 - Tel 0461-209737).

UMBRIA - Valfabbrica-PG (V. Fermi, 14 - Tel 075-901247); Terni (V. Tre Venezie, 162 - Tel 0744-062106).

VENETO - Belluno (V. Agricoltura, 13 - Tel 0437-930244); Padova (V. Tommaseo, 15 - Tel 049-8755938); Castelmasa-RO (V. Battisti, 87 - Tel 0425-81837); Nervesa della Battaglia-TV (V. Calmontera, 5 - Tel 0422-779875); Vicenza (V.le Milano, 55 - Tel 0444-325767); Verona (V. Fraccaroli, 10 - Tel 045-8212805); Mirano-VE (V. dei Pensieri, 17 - Tel 041-5701177).

L'Unsic ha oltre 2.100 Caf sparsi per l'Italia. L'elenco completo su www.unsic.it

<p>5</p> <p>EDITORIALE</p> <p>Boom di rincari, il peso della speculazione (DOMENICO MAMONE) 5</p>  <p>6</p> <p>COPERTINA</p> <p>Gelato, il Re dell'estate, che fa bene anche all'ambiente (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 6</p> <p>Gelato, non solo goloso: la ricchezza dei nutrienti (NATALIYA BOLBOKA) 10</p> <p>Fausto Bortolot: una vita dedicata al gelato (VANESSA POMPILI) 12</p> <p>Eugenio Morrone e il gusto dell'anno, parola di gelatiere pluripremiato (V.P.) 13</p> <p>14</p> <p>SETTORI</p> <p>I "talenti tecnologici" sono introvabili (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 14</p> <p>Collezionismo, passione che spinge l'economia (G.C.) 16</p> <p>18</p> <p>TREND</p> <p>Calo demografico, nel 2050 il 21,2% di lavoratori in meno (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 18</p>	<p>20</p> <p>L'OSPITE</p> <p>Dalla psicologia al disegno per raccontare la natura (NATALIYA BOLBOKA) 20</p> <p>21</p> <p>IMPRESE</p> <p>Smartengineering ed Erre Company: sinergia da 400 ingegneri e 50 clienti (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 21</p> <p>Aziende creative: ecco l'Osservatorio (G.C.) 22</p>  <p>24</p> <p>EVENTI</p> <p>"Cavalli in villa", iniziativa che promuove il Veneto (NATALIYA BOLBOKA) 24</p> <p>25</p> <p>AMBIENTE</p> <p>Salerno: la startup Ogyre ripulisce i fondali del porto (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 25</p>	<p>26</p> <p>MONDO UNSIK</p> <p>Cnel, nel nuovo Consiglio c'è Domenico Mamone (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 26</p> <p>Alla Fiera San Giorgio l'Unsic con quattro imprese (NATALIYA BOLBOKA) 28</p> <p>A Giampiero Castellotti di "Infoimpresa" il premio giornalistico di Cgil, Cisl e Uil (REDAZIONE) 29</p> <p>Pensioni: innalzato il minimo di impignorabilità (WALTER RECINELLA) 30</p> <p>Enuip: ampia offerta di corsi formativi (ELISA SFASCIOTTI) 31</p> <p>Tra giugno e luglio Bologna ospita il Festival del Lavoro (VANESSA POMPILI) 34</p> 
--	---	--



ACCADEMIA
DELLE ARTI
E NUOVE
TECNOLOGIE

CONVENZIONE UNSIC

Triennali di
| Design,
Graphic Design,
Video Making.

aant.it

Ruler of my dream

Il tuo talento, la nostra eccellenza.

Boom di rincari, il peso della speculazione

I prezzi sugli scaffali continuano a salire

di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSIK



Dopo la rilevante crescita dei prezzi dei generi di consumo, generata nei mesi scorsi da una serie di cause internazionali (la pandemia, l'invasione russa in Ucraina con il conseguente aumento del costo dell'energia, i picchi dell'inflazione, ecc.), oggi – così come sta avvenendo per l'energia – la "crisi dei prezzi" per logica dovrebbe rientrare. Il costo dell'energia, così come quello dei trasporti, ad esempio, si è molto ridimensionato. Invece, per il consumatore finale, purtroppo non è così.

Sugli scaffali dei supermercati la maggior parte dei prodotti continua a registrare costi in salita, dal pane (a non meno di quattro euro al chilo) al latte (un euro e mezzo al litro), dall'olio (minimo a cinque euro al litro) alla pasta (due euro al chilo). Se per qualche prodotto l'aumento è giustificato dalla siccità (ad esempio per il riso), per altri generi è del tutto ingiustificato. Sempre più analisti, ad esempio Bloomberg, parlano di speculazione da parte soprattutto dei gruppi multinazionali del settore agroalimentare per accrescere ulteriormente i profitti.

Molti osservatori evidenziano che, nonostante gli aumenti dei costi dei generi alimentari nella grande distribuzione, le vendite nei mesi scorsi non hanno registrato cali quantitativi rilevanti. Ciò viene collegato al fatto che nel periodo delle restrizioni causate dalla pandemia, i consumatori sono stati "costretti" a risparmiare. Per cui, ripresa la voglia di spendere, molte aziende – soprattutto quelle quotate in Borsa, in genere le più scaltre - non si farebbero scrupoli ad alzare notevolmente i propri prezzi. Lo fanno in modo del tutto arbitrario.

Un rapporto della Banca centrale europea – come evidenzia *// Post* - mostra che nell'ultimo trimestre del 2022 i profitti delle aziende erano del 9,4 per cento più alti rispetto all'anno precedente, mentre nello stesso periodo gli stipendi sono aumentati appena del 4,7 per cento, cioè della metà rispetto a quanto sono cresciuti i profitti delle grandi imprese.

Questa "bolla speculativa" rischia di vanificare gli interventi delle banche centrali per contenere l'inflazione, interventi che stanno pagando – ad esempio - soprattutto coloro che hanno contratto mutui o che hanno intenzione di contrarne. L'inflazione, in sostanza, rischia di non scendere come dovrebbe proprio a causa degli aumenti ingiustificati generati dalle grandi aziende per elevare ulteriormente i propri profitti.

// Post richiama un altro fattore che conferma questi aumenti arbitrari: l'indice della Fao, misura mensile dei prezzi internazionali di un gruppo di materie prime alimentari (cereali, oli vegetali, prodotti lattiero-caseari, carni e zucchero). Ebbene, l'indice è in netto calo da maggio 2022, ma, nonostante ciò, stanno aumentando ancora i prezzi finali. Tutto ciò, naturalmente, a carico di noi consumatori finali.



Gelato, il Re dell'estate, che fa bene anche all'ambiente

Giro d'affari da 3,8 miliardi di euro in Italia

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Il gelato, l'alimento estivo per eccellenza, ormai acquistato e gustato durante tutto l'anno, fa bene anche all'ambiente. In particolare perché si utilizzano sempre più prodotti agricoli per la sua preparazione. Grazie alla sperimentazione di gusti sempre nuovi, l'agricoltura costituisce il serbatoio obbligato per i gelatieri di tutta Italia, con ricadute positive per il settore primario e, ovviamente, per la nostra economia.

Dopo il crollo del fatturato dovuto alla pandemia, infatti, il 2022 ha visto un trend di forte crescita in Italia per la filiera del gelato, sia per quello artigianale sia per quello confezionato.

Il settore del gelato artigianale, quello che va per la maggiore, lo scorso anno ha mosso un giro d'affari complessivo di 3,8 miliardi di euro. Gli impiegati diretti sono circa 74mila, che oltrepassano le 100mila unità includendo



anche il primo indotto. Per quanto riguarda il gelato confezionato, invece, con una produzione che si aggira su quasi 230mila tonnellate, il fatturato supera i 2,2 miliardi di euro, di cui circa il 10 per cento proveniente dall'export. Il consumo pro capite è di 3,48 chilogrammi a testa. I dati sono dell'Unione italiana food e si riferiscono

al periodo pre pandemico, il più vicino a quello attuale. Insomma, entrambe le tipologie assicurano non solo un fatturato complessivo intorno ai sei miliardi annui, ma anche tanto lavoro per la filiera, che comprende sia il settore agricolo sia quello industriale, dove l'Italia è leader nella produzione di macchinari.

Per quanto riguarda il gelato artigianale, più nel dettaglio, nel 2022 le vendite hanno raggiunto i 2,7 miliardi di euro tra gelaterie, pasticcerie e bar con gelato, in crescita del 16 per cento rispetto al 2021 (2,3 miliardi nel 2021 e 1,85 miliardi nel 2020). Ad aumentare è anche il numero di gelaterie sul territorio nazionale (più 139 punti vendita), poco al di sotto delle 40mila totali, con Lombardia, Sicilia e Campania sul podio delle regioni con la maggior presenza di laboratori di produzione artigianale.

È cresciuto in un anno del 5 per cento l'impatto dell'acquisto da parte delle aziende di prodotti agroalimentari, dal latte (ben 230mila tonnellate) allo zucchero, dalla frutta fresca a quella secca, come il pistacchio di Bronte (1.650) e le nocciole piemontesi (1.900), due dei gusti più amati e venduti. Questa è la dimostrazione di come la vendita di gelati costituisca, da ribadire ancora una volta, un toccasana anche per l'agricoltura.

L'Italia, inoltre, conferma la sua leadership mondiale nel settore degli ingredienti e dei semilavorati (65 imprese coinvolte e un fatturato pari ad un miliardo di euro) e il suo ruolo da protagonista nel settore delle macchine, delle vetrine e delle attrezzature, con un giro d'affari di circa 700 milioni di euro ed un export pari al 70 per cento della produzione.

Insomma, i comparti economici legati al gelato dimostrano la vitalità del settore e, grazie anche all'estendersi della "bella stagione", la passione degli italiani per il gelato non conosce ormai né stagioni né freni.

Ancora numeri. Secondo i dati della Fipe, il 43 per cento delle 39mila gelaterie dello Stivale si concentra nel Sud e sulle isole. Quasi quattro attività su dieci rinunciano alle chiusure invernali e restano aperte 365 giorni l'anno. Un'attività su quattro, al contrario, sceglie di chiudere i



battenti durante il periodo invernale, in particolare tra novembre e gennaio. Infine, in base ad un sondaggio della Fipe, ben il 95 per cento dei consumatori predilige negozi specializzati: non pasticcerie o bar, insomma, ma gelaterie "pure", che quindi offrono soltanto prodotto artigianale.

Gusti, nel segno della tradizione

Secondo una ricerca che l'Igi, l'Istituto del gelato italiano ha commissionato a Bva-Doxa nel 2022 per indagare i gusti e le abitudini di consumo degli italiani riguardo a tale goloso alimento, il 35 per cento del campione afferma di mangiare gelato durante tutto l'anno, a conferma di quanto questo alimento rappresenti un piacere da gustare in ogni stagione. Il consumo medio settimanale, in estate, si aggira intorno ai 2,5 gelati alla settimana: la maggior parte delle persone si concede un gelato almeno due volte alla settimana, ma c'è anche chi arriva a tre o quattro e addirittura chi non si fa mancare un gelato al giorno.

Comunque, quando entrano in gelateria, gli italiani si scoprono conservatori per quanto riguarda il gelato artigianale: le creme vincono di misura sulla frutta, ma in generale si tende a scegliere sempre gli stessi gusti, nonostante l'offerta sia sempre più variegata.

Sul gradino più alto del podio, con il 21,8 per cento di preferenze, troviamo l'immane cioccolato, tallonato

dalla fragola (21,3 per cento) e dalla nocciola (20,2 per cento). Quarto posto per il limone, al 19,5 per cento, che stacca comunque di oltre sei punti percentuali il pistacchio, quinto nella graduatoria.

Riguardo alle scelte del punto vendita, il 63 per cento del campione proposto dalla Fipe dichiara di avere una propria gelateria di fiducia, in cui è possibile trovare un prodotto genuino (66,8 per cento) e un vasto assortimento di gusti (33,2 per cento).

Quando capita di dover cercare una gelateria nuova, soltanto un italiano su tre si affida ai social network, mentre la maggior parte si fida dei suggerimenti dei propri conoscenti, cioè del passaparola. A pesare sul giudizio c'è la qualità delle materie prime utilizzate e la presenza o meno di un laboratorio all'interno del locale.

Per quanto riguarda le abitudini dei consumatori, la voglia di gelato si concentra soprattutto nel pomeriggio; a seguire c'è chi sceglie un gelato come ottimo dopocena. Poco meno di un italiano su quattro sceglie il gelato come alternativa al pranzo (22,3 per cento) o alla cena (24,9 per cento), e soltanto il 16 per cento degli intervistati si lascia tentare già nelle prime ore della mattinata. La scelta, due volte su tre, ricade su una gelateria con prodotto artigianale, segno che l'attenzione per la qualità del gelato è massima.

Tra i gelati confezionati, nel nostro Paese il più amato è senza dubbio il cono, che conquista la maggioranza delle preferenze tra uomini e donne di ogni fascia di età. Seguono, ad una certa distanza, il barattolino/vaschetta,

il biscotto, la coppetta, lo stecco e il ghiacciolo. Il momento preferito per mangiarlo? Per il 50 per cento degli intervistati da Bva-Doxa è quello della merenda, uniformando la scelta tra artigianale e confezionato.

Anche in Europa trend in crescita

Dopo i mesi della pandemia, il 2022 ha visto un record di vendite del gelato artigianale anche in Europa. Qui il fatturato è arrivato a sfiorare i 10 miliardi di euro, in crescita del 13 per cento rispetto all'anno precedente (9,83 miliardi di euro nel 2022 contro gli 8,7 del 2021).

L'incremento, cui hanno certamente contribuito anche le dinamiche inflattive, è stato principalmente alimentato da un clima favorevole e dalla ripresa dei flussi turistici che, in alcune aree, ha permesso di toccare punte di oltre il 20 per cento nei trend di vendita.

Nonostante gli aumenti dei costi di energia e materie prime continuino a tenere sotto pressione la redditività delle imprese artigiane, resta stabile la presenza di gelaterie in Europa, che si conferma assoluta protagonista nel mondo quando si parla di gelato artigianale.

Il Vecchio Continente è, infatti, in prima fila sia per presenza di gelaterie (oltre 65 mila punti vendita e 300mila addetti), con protagoniste, dopo l'Italia, la Germania (9.000), la Spagna (2.200), la Polonia (2.000), l'Inghilterra (1.100) e l'Austria (900), a cui seguono Grecia (680) e Francia (450), sia per consumi artigianali, con Italia, Germania, Spagna e Polonia alla guida, senza dimenticare il

ruolo di Paesi come l'Austria – protagonista dell'edizione 2023 del "Gelato Day" con il gusto dell'anno, "Apfelstrudel", cioè strudel di mele, nonché la Francia, il Belgio e l'Olanda.

Artigianale o confezionato?

Chiedendo agli italiani se preferiscono il gelato artigianale o quello confezionato, è abbastanza evidente che il primo incontra le maggiori preferenze. Tuttavia è necessario sfatare anche tanti preconcetti che riguardano il gelato cosiddetto "industriale".

Per fare chiarezza, l'Istituto del gelato italiano ha realizzato il dossier "Nutrizione & Gelato" per rendere disponibili le informazioni che occorrono per valutare compiutamente il gelato confezionato prodotto e commercializzato in Italia. Redatto da un pool di medici ed esperti in nutrizione, l'opera esamina le tematiche riguardanti ciclo produttivo, composizione e proprietà nutrizionali, sicurezza alimentare e benefici del consumo di gelato a tutte le età. In particolare, Martina Donegani, biologa nutrizionista, e Yari Rossi, dottore in scienze della nutrizione umana, spiegano come riconoscere le fake news che colpiscono questo settore.

La prima vuole che il gelato industriale sia pieno di additivi e conservanti. Il dossier smentisce in quanto sarebbe la catena del freddo a garantire da sola la conservazione del gelato nel tempo. Nei gelati confezionati si impiegano comunque additivi per garantire la stabilità del pro-

Una storia affascinante

Non è facile individuare le origini del gelato. Di certo sappiamo che nell'antica Roma esistevano le "nivatae potiones", veri e propri dessert freddi. Alla Firenze rinascimentale si fa risalire il gelato "moderno" in quanto troviamo per la prima volta l'utilizzo di latte, panna e uova. Abbiamo infatti notizia che alla corte dei Medici, all'inizio del Cinquecento, s'è svolta una competizione sul "piatto più singolare" con la vittoria di un venditore di polli, di nome Ruggeri, che ha inventato "il ghiaccio all'acqua inzuccherata e profumata", un gelato diventato famoso in città. L'ingegnere Bernardo Buontalenti è stato invece l'inventore di una delle prime macchine per gelati.

Ricca tradizione nell'assolata Sicilia, dove troviamo Francesco Procopio dei Coltelli: si trasferirà a Parigi, alla corte del Re Sole, aprendo nel 1686 il primo caffè-gelateria della storia, il famoso caffè Procopie.

Un altro italiano, Filippo Lenzi, nel 1777 ha aperto la prima gelateria in terra americana.

Il cono gelato si deve ad un altro italiano residente a New York, Italo Marchioni, che ha iniziato ad usarlo nel 1896 e lo ha brevettato nel 1904.

Il primo gelato industriale su stecco, il Mottarello al fiordilatte, è nato in Italia nel 1948. Poco dopo è nato il primo cono con cialda industriale, il mitico Cornetto. L'industria gelatiera italiana è nata quindi a Milano agli albori degli anni Cinquanta e ha avuto il merito di portare il gelato ovunque, contribuendo in modo determinante a incrementare il consumo.



dotto nel tempo. Una seconda accusa riguarda il fatto che sia un alimento ultraprocesso. Gli esperti, però, sostengono che non abbia alcuna valenza, né negativa, né positiva dal punto di vista salutistico: trasformare gli alimenti, infatti, non porta automaticamente a prodotti dannosi per la salute. “Basta guardare il processo di lavorazione per rendersi conto di come questo sia composto da semplici operazioni: dalla miscelazione e graduale raffreddamento, fino al congelamento degli ingredienti opportunamente selezionati – si legge nel dos-

sier. Per quanto riguarda gli aspetti positivi, molti lo indicano come comodo perché già porzionato, altri si sentono rassicurati dal fatto che, ovunque lo si compri, il gelato confezionato abbia sempre lo stesso sapore e le stesse caratteristiche. Indubbiamente, però, il gelato artigianale per molti italiani è più buono.

È importante ricordare, infine, che il gelato ha grandi doti nutritive ed energetiche e grazie alla sua facile digeribilità è particolarmente adatto nell'alimentazione dei bambini, degli sportivi e degli anziani.

A marzo il “Gelato day”

Dal 2013 si festeggia il 24 marzo la Giornata europea del gelato artigianale. Un'iniziativa che ha visto gli embrioni nel 2009, quando la richiesta dell'istituzione della giornata europea è stata ufficialmente presentata al Parlamento di Strasburgo dall'onorevole Iles Braghetto del Cdu, già vicesindaco di Padova, coinvolto nell'operazione dal presidente Giovanni De Lorenzi e dal direttore di Longarone Fiere Paolo Garna. La raccolta delle firme necessarie (metà più uno) dei parlamentari europei non sortì, però, effetto positivo.

Gli anni seguenti sono stati decisivi grazie al sostegno di altri europarlamentari veneti, interessati alla valorizzazione del gelato artigianale: Giancarlo Scottà della Lega nel 2010 ed Antonio Cancian del Popolo della Libertà nel 2011. Nel 2012 sono stati cinque gli europarlamentari che hanno presentato la dichiarazione: oltre ad Eva Ortiz Vilella (Spagna), Ewald Stadler e Andreas Molzer (Austria), i pugliesi Sergio Silvestris di Forza Italia e Paolo De Castro del Pd.

Il quorum è stato quindi raggiunto il 5 luglio 2012, con 387 voti. Istituito la Giornata europea del gelato artigianale, il Parlamento tra le motivazioni ha ricordato che “tra i prodotti lattiero-caseari freschi, il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro”.

Gelato, non solo goloso: la ricchezza dei nutrienti

Ingredienti e valori nutrizionali

di NATALIYA BOLBOKA

Latte, zucchero, frutta fresca e secca. Questi gli ingredienti del dessert estivo per eccellenza: il gelato. Tanto buono quanto equilibrato. Ovviamente si parla del gelato artigianale, senza grassi idrogenati e senza coloranti. Ancor di più quando si utilizzano materie prime di qualità ed eccellenze agricole come il pistacchio di Bronte, la nocciola piemontese, la mandorla siciliana o i limoni di Sorrento.

Il gelato non è solo una merenda golosa e appagante, ma anche uno dei pochi dessert davvero bilanciati. Infatti, contiene acqua, carboidrati, proteine, grassi, micronutrienti, fibre e amidi, tutti ben proporzionati.

Nello specifico, l'acqua è presente in una quantità variabile tra il 35 e il 70 per cento, a seconda che si tratti di gusti alla crema, alla frutta o sorbetti.

Per questo motivo è utile per reintegrare i liquidi persi



con il sudore, soprattutto nei periodi caldi, ma anche dopo aver fatto sport. Latte, panna, uova e frutta secca, forniscono proteine ad alto valore biologico e grassi. In particolare i gusti alla frutta secca e al cioccolato, sono ricchi di grassi insaturi che abbassano il colesterolo ldl, il cosiddetto colesterolo cattivo e migliorano i livelli del

hdl, ovvero il colesterolo buono. Al contrario sono presenti in misura minore nei gelati alla frutta e nei sorbetti. In un dessert che si rispetti non possono mancare gli zuccheri, che nel gelato possono essere il saccarosio, il lattosio e il fruttosio. Zuccheri che comunque non devono spaventare. Il rapido assorbimento, infatti, li trasforma in una riserva di energia pronta ad essere impiegata, un vero toccasana per l'affaticamento estivo. La frutta secca è anche fonte di fibre, mentre cialde e biscotti apportano amidi. Infine il gelato contiene importanti micronutrienti, vitamine e sali minerali, come calcio e fosforo. I gelati a base di latte contengono vitamina A, C, D ed E, mentre le uova sono ricche di vitamine del gruppo B. Inoltre possiedono la vitamina K, indispensabile nei processi di coagulazione del sangue. Cacao e caffè poi forniscono antiossidanti specifici, come gli acidi clorogenici e i flavonoidi. Quest'ultimi oltre ad essere antiossidanti, svolgono anche un'azione protettiva del microcircolo e antinfiammatoria. Il gelato, soprattutto quello alla frutta o sottoforma di sorbetto, non è solo ricco di nutrienti, ma determina un apporto calorico inferiore rispetto a tanti altri dolci, senza contare che si digerisce molto più facilmente. Inoltre, è un alimento a basso indice glicemico. Ciò significa che permette di evitare picchi di insulina e mantiene sazi più a lungo. Infine, studi scientifici dimostrano che migliora l'umore. Mangiare gelato, infatti, stimola la produzione di serotonina, l'ormone della felicità, riducendo significativamente lo stress. Inoltre, il suo ingrediente principale, ovvero il latte, contiene triptofano che rilassa il sistema muscolare e aiuta a ridurre l'insonnia.

Gelati funzionali e gusti bizzarri

Alimento sano di per sé, l'associazione Maestri della Gelateria Italiana ha condotto una ricerca sui cosiddetti gelati funzionali. Questi non sono altro che gelati nella cui produzione vengono impiegati ingredienti autorizzati da



organismi di certificazione europea che hanno comprovate caratteristiche benefiche. Per esempio aiutano a ridurre il carico glicemico o il colesterolo, migliorano le difese o l'assunzione di omega 3 e 6. Fibre, erbe officinali, prodotti probiotici e prebiotici, vengono utilizzati per dar vita a gusti dagli abbinamenti inusuali, con l'obiettivo di promuovere una produzione di un gelato artigianale sempre più salutare e la consapevolezza delle sue potenzialità nutrizionali. Troviamo così gusti come carota viola e mora, spinaci e kiwi, zucca e mango, e ancora arancia e cannella, riso allo zafferano, latte fermentato e crema probiotica all'uovo. D'altronde il gelato si presta alle sperimentazioni gastronomiche, sia negli abbinamenti tra le materie prime che nei piatti. È così che qualsiasi ingrediente può essere trasformato in un gusto bizzarro, come nero di seppia e calamari al wasabi, birra e prosciutto, o il gelato alla vipera, fino ad arrivare nelle cucine di chef stellati sotto forma di piatti ricercati come cipolla caramellata e gelato al grana padano.

"Powellnux", gelato della salute

Proprio un gelato è il superfood nella prevenzione brevettato da Valerio Sanguigni, cardiologo e professore presso l'Università di Tor Vergata a Roma. Insieme al pe-

rito alimentare Giovanni Borello, ha condotto una serie di studi che hanno dato vita al "Powellnux", una miscela di nocciole, cacao, tè verde e miele, ricca di antiossidanti e polifenoli. Quest'ultimi, infatti, combattono i radicali liberi, la cui formazione contribuisce a numerose malattie. Un giusto apporto di polifenoli ridurrebbe quindi il tasso di mortalità legato a malattie cardiovascolari, diabete, tumori, demenza senile, morbo di Parkinson, bronco-pneumopatia-cronico-ostruttiva. In base agli studi del professor Sanguigni, pubblicati sulla rivista scientifica Nutrition, l'assunzione di questo mix di ingredienti aumenta il livello di polifenoli nel sangue e dell'ossido nitrico che favorisce la vasodilatazione. Il composto viene preparato sotto forma di crema con uno speciale sistema a freddo che permette di mantenere inalterato il potere antiossidante degli alimenti. Da qui la sua consistenza e il soprannome di "gelato della salute", nonostante in seguito sia stato prodotto anche sotto forma di barrette e crema spalma-bile. Ad ogni modo il risultato è un alimento completamente naturale, dal gusto gradevole e dagli effetti benefici provati scientificamente. Come affermato dal dottor Sanguigni, il "Powellnux", che potrebbe essere il capostipite di un "farmaco alimentare naturale", è la dimostrazione di "come un gelato, con determinate caratteristiche e ingredienti, possa dare effetti benefici su salute e performance fisica".

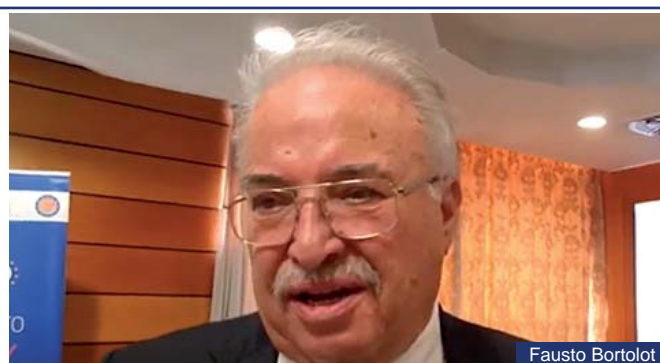
Fausto Bortolot: una vita dedicata al gelato

Da oltre 100 anni è sinonimo di gelateria artigianale

di VANESSA POMPILI

È partito da Zoppè di Cadore, paese nel cuore delle Dolomiti, per portare l'arte del gelato in Germania. Una tradizione ereditata dal nonno e tramandata con passione e dedizione fino ad arrivare ai giorni nostri. A 84 anni, Fausto Bortolot si ritiene soddisfatto dei risultati raggiunti, accompagnati da non pochi sacrifici e duro lavoro. Tutto è cominciato da nonno Celeste, che nel 1896 decise di emigrare con i fratelli a Vienna, dove ha iniziato l'attività con un carrettino a mano. Il nipote Fausto ne ha seguito le orme, prima come apprendista a Rimini, poi in Germania, dove nel giro di poco tempo ha aperto con la moglie Rita e i fratelli la sua prima gelateria. Ritornato in patria, si è concesso l'inaugurazione della "Casa del gelato" sulla riviera adriatica e la vittoria del concorso "Coppa d'oro" alla Mostra internazionale del gelato di Longarone con il "suo" gelato alla nocciola. Anche i due figli, Stefano e Dario, hanno cominciato l'apprendistato in gelateria. Dopo il rientro in Germania, Fausto ha rilevato l'ultra ventennale attività del cugino Antonio Bortolot e ricoperto per otto anni la carica di presidente Uniteis (Unione dei gelatieri italiani in Germania), storica associazione che conta circa 1.000 soci, in rappresentanza di 2.200 gelaterie sparse nel territorio tedesco.

Non è l'unica carica di rilievo che Fausto ha rivestito nel corso degli anni. È membro dell'Accademia della gelateria italiana, compare tra i Maestri della gelateria italiana, per quattro anni è stato presidente Artglace - Confederazione europea delle associazioni dei gelatieri artigiani che riunisce le organizzazioni di sette paesi dell'Unione europea: Austria, Belgio, Francia, Germania, Italia, Olanda e Spagna. Nel 2003 è stato insignito del titolo di "Cavaliere della Repubblica". Il connubio Bortolot-Artglace ha dato i suoi frutti e grazie all'impegno della confederazione e di Longarone Fiere, nel 2008 ha preso forma l'idea della Giornata europea del gelato artigianale. L'anno successivo è stata presentata la richiesta di istituzione della Giornata al Parlamento di Strasburgo. Dal 2013, ogni anno il 24 marzo si festeggia la Giornata



Fausto Bortolot

europea del gelato artigianale, l'unica "Giornata" che il Parlamento europeo ha finora dedicato ad un prodotto alimentare. *Infoimpresa* ha incontrato Fausto Bortolot. "Il Gelato Day è un'occasione unica per promuovere in tutta Europa il sapere artigiano, da sempre espressione di qualità, di autenticità e di territorialità, e per sostenere le produzioni di qualità del gelato artigianale di tradizione italiana – ci spiega Bortolot.

E parlando del suo lavoro e della sua carriera: "Sono in Germania dal 1955 e adesso ho passato il testimone ai miei due figli che stanno portando avanti l'attività di famiglia. Ci siamo comportati così bene che nel museo di Bonn c'è un angolo dedicato alla gelateria italiana. Credo sia una cosa unica al mondo. Da notare che il mercato del gelato artigianale in Germania è al secondo posto dopo l'Italia. Abbiamo anche attivato una collaborazione con la sezione dell'artigianato tedesco per combattere il lavoro nero, per proteggere e salvaguardare l'artigianalità del nostro mestiere".

Non sono mancati i riconoscimenti. "Nel 2014 la rivista *Dissapore* ci ha inserito tra le prime 50 gelaterie artigianali al mondo, esclusa l'Italia – continua il maestro gelatiere. "Sempre nello stesso anno abbiamo ricevuto il primo premio al Gelato World Tour di Berlino grazie al nostro gusto Weinbergpfirsich mit Prosecco. È con soddisfazione che nel 2020 la Gelateria Fratelli Bortolot ha festeggiato il 60° anniversario di attività a Cochem, tappa di un cammino che ci porta giorno dopo giorno a proseguire una tradizione che va avanti dal 1896".

Eugenio Morrone e il gusto dell'anno, parola di gelatiere pluripremiato

Ingredienti semplici e di qualità le carte vincenti del suo gelato

di V.P.

"Sveliamo oggi il gusto dell'anno: l'Apfelstrudel. L'undicesima edizione della Giornata europea del gelato artigianale celebra l'Austria, con un gelato che omaggia un dolce tipico della sua tradizione, l'Apfelstrudel appunto, letteralmente vortice di mele". Sono le parole di Eugenio Morrone, maestro gelatiere, campione del mondo di gelateria e proprietario di tre gelaterie in diverse zone di Roma. Morrone ha rivelato il gusto dell'anno in occasione della presentazione dell'edizione 2023 del Gelato Day.

La ricetta ufficiale dell'Apfelstrudel prevede un gelato a base bianca con polpa di mela e leggera aromatizzazione con rum e olio di limone. Si aggiunge poi una spolverata di cannella, uva sultanina, preferibilmente scura, infine pan grattato. Punto di partenza obbligatorio per tutti i gelatieri che hanno la possibilità di interpretare e personalizzare la ricetta con creatività e maestria.

"Il mio è un Apfestrudel rivisitato – spiega Morrone. "Ho scelto accuratamente gli ingredienti per realizzare un sorbetto di mela Fuji profumato con la cannella, addizionato con uvetta sultanina bagnata al Marsala, un crumble di mandorle grezze e dei pinoli del Circeo tostati".

La scelta degli ingredienti non è affidata al caso. Per Eugenio Morrone l'uso di prodotti freschi e non semilavorati è il punto di partenza per la realizzazione di un gelato di qualità. Da qui la decisione di acquistare le materie prime da piccole aziende locali per assicurare freschezza, genuinità e stagionalità. Un altro elemento imprescindibile è per Morrone la temperatura di servizio, legata alla dolcezza del gusto "dato che gli zuccheri lavorano sul punto crioscopico".

Il segreto del successo di Eugenio Morrone è la consapevolezza che non ci può essere pratica senza lo studio. Così, al lavoro di laboratorio ha affiancato l'approfondimento della teoria e della tecnica. Originario di Zagarise, in provincia di Catanzaro, romano di adozione, ha mosso i suoi primi passi in un laboratorio artigianale in Calabria. Nel 2006 ha avviato la sua prima gelateria "Il Cannolo Siciliano" a piazza Roberto Malatesta (Pigneto) e succes-



sivamente una a Via della Lungaretta (Trastevere). Dal 2022 è presente a Eataly, all'interno dell'area food dell'Aeroporto di Roma Fiumicino.

Tanti i premi e i riconoscimenti che ufficializzano la qualità del suo lavoro.

Dopo aver conquistato il titolo di campione d'Europa nel 2016, aver ricevuto il premio Eccellenza nel 2017, Eugenio è stato eletto gelatiere dell'anno nel 2018 ai Food and Travel Awards. Nel 2019 si è aggiudicato il Sigep Gelato d'Oro, quindi la coppa del mondo di gelateria nel 2020 e il Gelato Festival All Star 2021. Per due anni ha guidato la classifica del Gelato Festival World Ranking. È il primo gelatiere ad essere stato introdotto nella Hall of Fame del Gelato Festival World Masters.

L'arte e la creatività del maestro gelatiere si concretizza nell'elaborazione di ricette che danno vita a un'infinità di gusti e sapori, che spaziano dal tradizionale all'insolito. Nelle sue gelaterie si può assaggiare il sorbetto all'uva fragola, con l'80 per cento di frutta, quello ai fichi neri oppure il sorbetto di mela Smith profumato con salvia all'ananas a basso contenuto di zucchero, e la granita di gelsi. Sempre seguendo la stagionalità degli ingredienti, si può trovare il gelato al mandarino tardivo, alla fragolina di bosco, alla pera e zenzero e al limone e basilico. Per gli amanti del salato, Morrone ha pensato a un gelato al gusto di pomodoro, mozzarella e salsa al basilico.

I “talenti tecnologici” sono introvabili

La stima Assintec-Assiform

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

È caccia ai talenti tecnologici all’interno del mercato del lavoro italiano. Dalla multinazionale all’azienda familiare, le imprese di ogni settore e dimensione stanno ricercando i migliori “tech talent” per accelerare i processi di trasformazione digitale proseguendo nella crescita e nello sviluppo del business. Secondo una recente stima Assintec-Assiform in Italia ci sono 89mila posti di lavori vacanti in questo settore e di questi circa 57mila rappresentano opportunità di lavoro accessibili anche per professionisti non laureati. In una situazione dove il mercato del lavoro è caratterizzato da un ampio turnover visto che, secondo il ministero del Lavoro, lo scorso anno 2,2 milioni di persone si sono di-

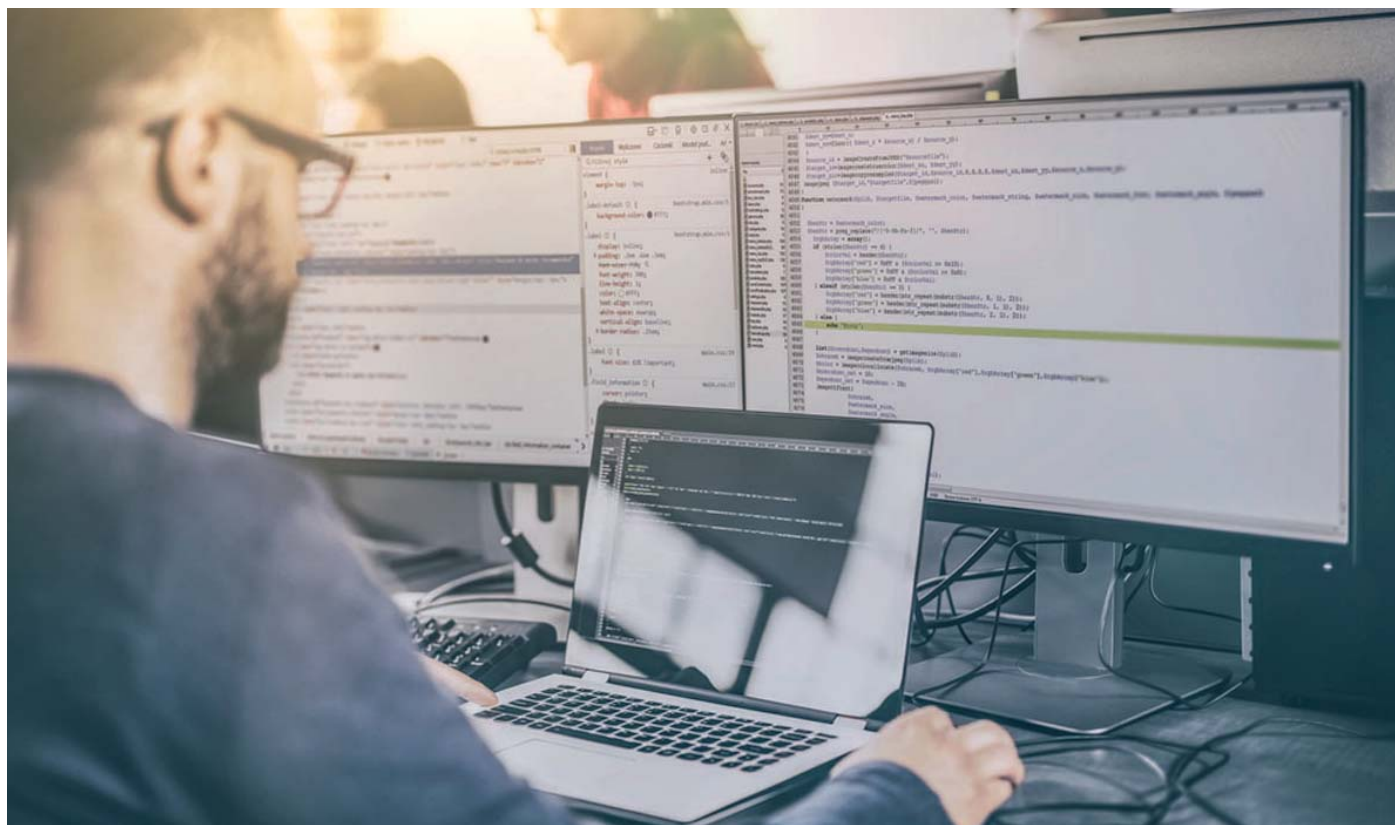
sto si riversa su un mercato del lavoro sempre più ristretto generando a tutti gli effetti una vera e propria corsa ai “tech talent” dove le aziende stanno sperimentando nuove soluzioni per venire incontro alle necessità delle persone garantendo al contempo la stabilità e continuità del business.

“È evidente che siamo in un momento storico particolare dove all’interno del settore IT: c’è una grande rotazione del personale iniziata con il lockdown e ancora non terminata – spiega Livia Rossetto, Senior People & Culture Manager di Mia-Platform, tech company 100 per cento italiana con un’età media di soli 29 anni e che negli ultimi tre anni ha assunto oltre 100 sviluppatori. “Questo è un bene perché significa che le persone hanno iniziato a prendere in mano il loro futuro decidendo la strada migliore da percorrere con una maggiore consapevolezza. Al contempo è un fenomeno che pone una importante sfida di fronte alle aziende, in un Paese in cui vige ancora una cultura aziendale fortemente ancorata al passato. A mio avviso più che sulla difficoltà nella ricerca del personale come azienda dobbiamo interrogarci su come creare le condizioni ideali per far migliorare e crescere queste persone”.

A livello di professioni più richieste dal mercato italiano, Assintec-Assiform evidenzia che oltre un terzo degli 89mila posti vacanti nell’IT (circa 32mila) fanno riferimento alla figura del “developer” mentre, tra le altre figure, si ricercano: cloud specialist, enterprise architect, test specialist, data specialist e information security specialist. Una tendenza che viene confermata anche a livello europeo: sempre secondo il report “Demand for tech talent”, i software developer sono la seconda figura IT più ricercata dalle aziende (58 per cento) dietro ai tecnici di information security (59 per cento) e davanti agli specialisti del cloud (55 per cento). Il settore IT offre ulteriori preoccupazioni ai dipartimenti HR in quanto l’innovazione tecnologica si evolve di giorno in giorno ed è difficile prevedere quali talenti tecnologici possano soddisfare un’esigenza attuale ed essere rilevanti anche in



messe volontariamente (più 14 per cento sul 2021), il ritmo elevato dell’innovazione tecnologica sta superando le capacità delle organizzazioni di formare e migliorare le competenze dei lavoratori lasciando il 72 per cento dei team informatici con importanti carenze, come indicato dal report “Demand for tech talent”. Tutto que-



futuro. In un recente sondaggio Gartner, il 73 per cento dei direttori informatici si è dichiarato preoccupato dal logoramento delle proprie risorse IT messe sotto pressione da una situazione dove al settore informatico viene richiesto un importante impegno nella missione di crescita aziendale attraverso le potenzialità della trasformazione digitale. In questa situazione le aziende stanno optando per offrire agevolazioni come la modalità di lavoro agile, benefit e welfare aziendale che non sempre sono sufficienti per risolvere le problematiche lavorative contingenti.

Un ruolo fondamentale sarà svolto dalla formazione aziendale sia in ottica di employee engagement motivando e dando maggiore valore ai dipendenti, sia in ottica di competenze hard ma soprattutto soft: “Si sottolinea sempre l’importanza delle hard skill soprattutto in campo digitale ma è fondamentale investire nell’acquisizione di competenze soft come la comunicazione empatica e il public speaking – prosegue Livia Rossetto. “Spingiamo le persone che lavorano in azienda a migliorare costantemente il loro know how personale grazie anche a dei percorsi di coaching professionale, e adottando un metodo lavorativo Scrum che promuove il principio di corresponsabilità e l’importanza di comunicare le proprie sfide e difficoltà durante momenti di con-

fronto periodici in cui il team fa il punto sul lavoro svolto e condivide trasparentemente i risultati dei propri progetti. Tutto questo processo, però, deve avere alla base una cultura sana della comunicazione e del feedback continuo in grado di promuovere il lavoro di squadra a tutti i livelli”.

Proprio sulla formazione l’Italia dovrà fare un importante lavoro di reskilling nei prossimi anni visto che il Bel Paese presenta un costante ritardo rispetto alle principali nazioni europee sul tema delle competenze digitali. Secondo una recente ricerca svolta da The European House – Ambrosetti (fonte: rapporto “Next Generation digITALY”), l’Italia dovrà formare, entro il 2026, più di due milioni di occupati con competenze digitali di base per stare al passo con le necessità del mercato lavorativo. Le competenze informatiche non sono solo un problema professionale ma riguarda anche l’intera cittadinanza nell’era della transizione digitale avviata nell’Unione Europea: per centrare gli obiettivi UE del Digital Compass al 2030, l’Italia dovrà (ri)formare con competenze digitali di base più di 20 milioni di persone. Senza dimenticare che il Bel Paese è ultimo in Europa per numero d’iscritti a corsi di laurea in materia ICT in rapporto alla popolazione: 0,7 ogni mille abitanti, contro i 5,3 della Finlandia, leader in Europa.

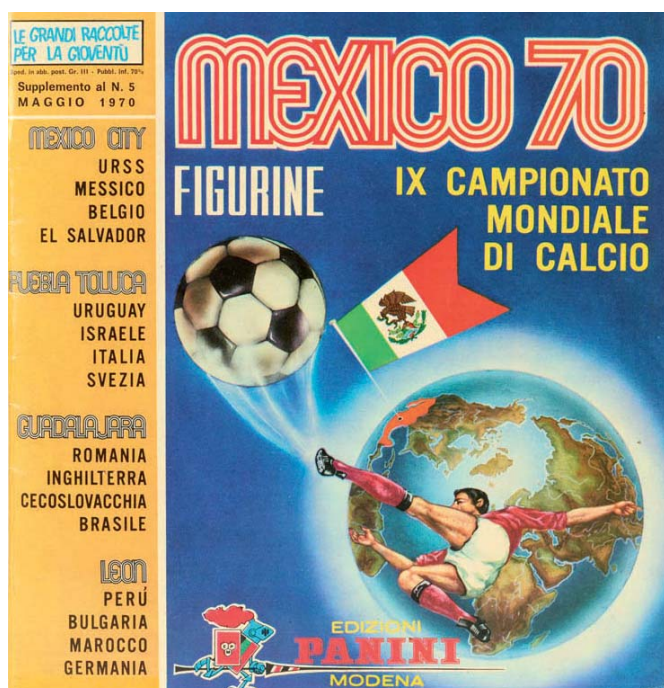
Collezionismo, passione che spinge l'economia

Francobolli, fumetti e modellini tra gli oggetti preferiti

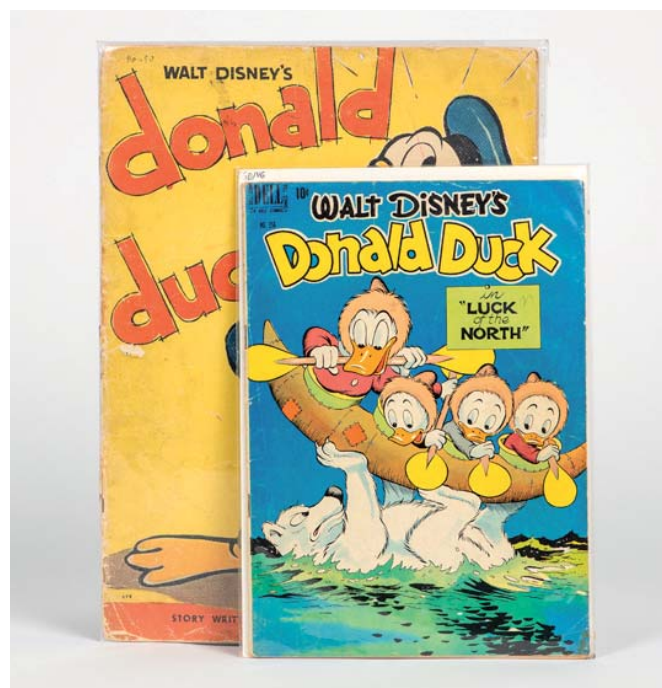
di G.C.

Se è vero che durante i periodi in cui l'inflazione è più alta i consumatori tendono a ridurre le spese, questo non vale per i collezionisti. Buona parte di quelli italiani, infatti, non sembra temere l'aumento dei prezzi: il 70 per cento dichiara che nel 2023 spenderà lo stesso budget, o anche di più, per le proprie passioni. Non solo, il 44 per cento dei collezionisti italiani – che sale al 57 per cento per i giovani della Gen Z – considera una collezione un buon tipo di investimento, comparabile ad altre tipologie, come i risparmi bancari o gli

Italia, Belgio e Olanda, e catalogato a seconda delle diverse generazioni di appartenenza – Boomer, GenX, Millennials e GenZ - le motivazioni alla base delle rispettive scelte. Non solo santi, poeti e navigatori, ma anche collezionisti noi italiani. Ben nove su dieci hanno almeno una passione, tanto che il 74 per cento afferma di avere una collezione o di averne avuta una in passato. Una passione che, per chi la pratica, non ha confini: il 74 per cento dei collezionisti, infatti, afferma di possedere da una a tre collezioni, il 23 per cento una, il 28 per cento



investimenti immobiliari. Sono questi alcuni dei dati emersi dalla ricerca "Il comportamento dei collezionisti in Europa", condotta da YouGov e commissionata da Cataviki, leader in Europa per gli oggetti speciali che conta oltre un milione di offerte ogni settimana. La ricerca ha coinvolto oltre 10mila intervistati tra Germania, Francia,



due, il 23 per cento tre, mentre il 10 per cento ne ha addirittura più di cinque.

Per gli italiani, il valore di un oggetto è determinato, nel 48 per cento dei casi, dal fatto che esso riflette la loro passione, mentre, per il 36 per cento dei collezionisti, perché ha un valore emotivo o sentimentale.



Se per tutti il *driver* principale è la passione, diverse sono le altre motivazioni che spingono le differenti generazioni analizzate ad iniziarne una: per i Boomer e Gen X è l'influenza della famiglia, per i Millennials la loro cerchia di amici, mentre per i giovanissimi della Gen Z a giocare un ruolo importante sono le celebrities/influencer che seguono e i (social) media che "consumano" quotidianamente. Nel nostro Paese, si collezionano principalmente tre categorie di prodotti: monete e francobolli (22 per cento), libri e fumetti (14 per cento), giocattoli e modellini (10 per cento).

Analizzando le differenze generazionali, inoltre, si nota come i Boomer preferiscano collezionare francobolli e orologi, i Millennials fumetti, mentre la Gen Z, più degli altri, predilige memorabilia sportivi e gioielli. Le ultime due generazioni condividono anche la passione per tutti gli oggetti relativi alla categoria "Intrattenimento, Carte e Giochi".

Alla domanda: "Se avessi più soldi, cosa collezioneresti?", gli italiani non hanno dubbi: orologi (14 per cento), gioielli o pietre preziose (11 per cento), diamanti e libri (8 per cento). Tra le categorie che non collezionerebbero mai, infine, quasi un italiano su tre non ha dubbi: oggetti virtuali (24 per cento) e NFT (23 per cento). A seconda degli oggetti una collezione può avere un valore diverso ma, in linea di massima, quelle degli italiani valgono circa mille euro. Per un 12 per cento, però, tale valore è stimato tra i 5.000 e i 50.000 euro ed esiste persino un 2 per cento di collezioni dal valore di oltre 50.000 euro.

Un valore che, come ogni bene raro e unico, tende mediamente a crescere nel corso del tempo: il 45 per cento ha visto il valore aumentare negli ultimi anni, a partire dal 34 per cento dei casi in cui l'incremento è stato tra il 25 e il 50 per cento. Il 18 per cento ha visto salire il valore tra il 50 e il 100 per cento e, infine, il 9 per cento, grazie alla loro passione, ha visto la propria collezione acquisire un valore più del doppio di quello iniziale.

Le collezioni, infatti, oltre ad essere un investimento che talvolta può generare anche buoni guadagni – il 34 per cento afferma di vendere oggetti delle collezioni come fonte di reddito o di profitto – per il 50 per cento degli italiani hanno reso di più o ugualmente dei risparmi bancari o, addirittura, per il 36 per cento, degli investimenti immobiliari.

"L'impegno finanziario degli italiani verso le loro passioni non vacilla: ben sette italiani su dieci prevedono di spendere lo stesso budget o più per le loro collezioni quest'anno. Un elemento estremamente interessante è quello relativo agli investimenti e i giovani ci hanno visto lungo: tantissimi oggetti speciali che vengono messi all'asta acquistano valore nel tempo - dichiara Stefania Filizola, direttrice beni di lusso di Catawiki.

"Noi di Catawiki siamo entusiasti di rendere il tradizionale mercato del collezionismo ancora più accessibile a questo nuovo pubblico, permettendo agli acquirenti di scoprire rapidamente oggetti speciali da tutto il mondo e ai venditori di offrire gemme nascoste a un vasto pubblico internazionale - conclude.

Calo demografico, nel 2050 il 21,2% di lavoratori in meno

Il nuovo Report Randstad Research

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Se il tasso di occupazione rimanesse fermo al livello attuale, senza aumentare la partecipazione al lavoro degli inattivi, per i semplici effetti del calo demografico nel 2030 il numero di lavoratori in Italia diminuirebbe del 21,2 per cento rispetto ad oggi. Un vero e proprio crollo del 30 per cento si verificherebbe per i 45-54enni.

Di fronte a una popolazione in riduzione costante, con sempre più anziani e meno giovani, e quasi metà di inattivi, lo scenario economico e sociale nei prossimi decenni appare insostenibile.

Se invece il tasso di occupazione italiano si omologasse a quello medio dell'Unione europea, nel 2030 l'offerta di lavoro riuscirebbe ad aumentare del 10,3 per cento; se raggiungesse quello della Germania balzerebbe del 23,5 per cento in più, quello della Svezia al 29,2 per cento in più. E nel 2050, se applicassimo il tasso di occupazione odierno della Germania, i lavoratori italiani aumenterebbero del 2,3 per cento, se applicassimo quello della Svezia 7,9 per cento: anche nell'ipotesi "svedese" al 2050 rimarrebbe il forte calo delle coorti centrali di 35-55 anni. Sono le stime di Randstad Research - centro di ricerca sul lavoro promosso da Randstad - nel suo rapporto "Gli inattivi: quali prospettive di fronte alle grandi sfide?", l'indagine che chiude il ciclo di ricerche dedicate al tema degli inattivi, con un'analisi sul lavoro non dichiarato, l'invecchiamento attivo e la sostenibilità del sistema al 2030 e al 2050. Il "collo di bottiglia" del sistema a causa del calo demografico - rivela Randstad Research - cambia se si ipotizzano variazioni nei tassi di partecipazione al lavoro. Se l'Italia oggi avesse il tasso di occupazione della Germania, gli occupati sarebbero 30 milioni invece dei 23,2 milioni attuali; se avesse quello della Svezia, 31,5 milioni. Nel 2030 in Italia, con i tassi di occupazione attuali dell'Unione europea, della Germania o della Svezia gli occupati sarebbero rispettivamente 25,6 milioni, 28,7 milioni o 30 milioni. Nel 2050 rispettivamente 21,3 milioni, 23,8 milioni o 25 milioni. Come avvicinarci allora al livello degli altri Paesi? Fondamentale riportare al la-

voro almeno una parte dei 26 milioni di inattivi complessivamente stimati da Randstad Research. E un potenziale "nascosto" è rappresentato dal lavoro non dichiarato, perché sono ben 2,6 milioni i lavoratori sommersi che, riportati nella regolarità, potrebbero controbilanciare il tasso di inattività. Ma bisogna anche coinvolgere nel lavoro, oltre le donne, i giovani, gli uomini esodati, gli anziani, considerando che il numero di ultrasessantenni è destinato a crescere dai 10,5 milioni attuali a 15,4 nel 2050, ma l'Italia fa ancora troppo poco nell'invecchiamento attivo.

"Per favorire l'incremento occupazionale e produttivo del nostro Paese ci sono diverse leve su cui agire - afferma Alessandro Ramazza, direttore di Randstad Research. "Dall'aumento della spesa per l'istruzione e la formazione, alla ricerca di nuove opportunità per gli inattivi di cui ci siamo occupati in questo 'viaggio'. Le donne, i giovani Neet e le persone anziane, che entro il 2050 passeranno da 10 a 15 milioni con condizioni di salute e intraprendenza sconosciute fino a poche decadi fa, dovranno essere il centro focale dei policy maker".

I lavoratori non dichiarati

Oggi si contano 2,6 milioni di lavoratori "non dichiarati" in Italia, troppi sia per il potenziale recupero dell'evasione fiscale e contributiva sia per il possibile miglioramento della situazione occupazionale di una regolarizzazione, ma anche per la qualità delle competenze offerte. Sebbene il tasso di lavoro non dichiarato in Italia nel privato sia di poco superiore alla media comunitaria (12,9 contro l'11,6 per cento), è molto più elevato rispetto alle grandi economie vicine (4,4 per cento per la Germania, 8,8 per cento per la Francia e per la Spagna). Partendo dall'assunto che il settore pubblico non sia toccato del sommerso, Randstad Research stima un tasso di irregolarità complessiva sull'economia italiana del 9,9 per cento, superiore a molti paesi comunitari



Alessandro Ramazza

come Regno Unito, Germania, Paesi Bassi, Svezia, Francia, Grecia. Osservando il dato a livello regionale, per il settore privato, la variabilità è alta: al sud abbiamo tassi di irregolarità molto superiori, passando dalla Calabria, che ha un tasso pari al 20,9 per cento al Veneto con l'8,5 per cento.

La questione "longevità"

Gli ultrasessantenni in Italia oggi sono 10,5 milioni, diventeranno 11,5 milioni nel 2030 e 15,4 milioni nel 2050. Ma da noi, diversamente da altri Paesi, solo un'esigua minoranza è lavorativamente attiva. Nel 2022 in Italia si contano circa 194mila occupati ultrasessantenni, il 3,3 per cento del totale, in maggioranza autonomi/indipendenti (solo il 15,4 per cento è costituito da lavoratori dipendenti). Applicando il tasso di irregolarità medio del Paese, gli occupati 70-79enni potrebbero essere 218mila e il tasso di attività passare dal 3,3 al 3,7 per cento. Focalizzandosi nello specifico sui 70-74enni, il tasso di attività maschile nel nostro Paese è pari al 6,7 per cento, molto inferiore rispetto a paesi al 42 per cento del Giappone e 46,5 per cento della Corea del Sud, anche se maggiore di Paesi simili come Francia (3,2 per cento) e

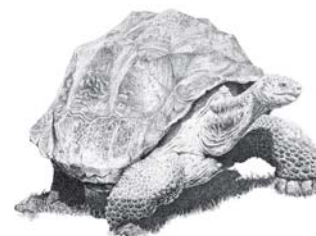
Spagna (2,8 per cento). Al di là della partecipazione al mercato del lavoro, in Italia è inferiore il livello di invecchiamento attivo (in senso individuale e sociale). Il nostro Paese ha un punteggio basso - 35 punti - nell'Active ageing index dell'OMS relativo agli over 55, inferiore alla media europea (40,6), lontano da Svezia e Paesi Bassi (rispettivamente 12,8 e 8,7 punti di differenza). Siamo sotto la Germania, la Francia e il Belgio.

Da elaborazioni sull'indagine Share (ricerca europea ed internazionale) emerge che - salvo pochi indicatori - l'Italia è ai livelli più bassi di invecchiamento attivo: poca attività di volontariato (13 per cento contro una media comunitaria del 17,9 per cento), bassissima frequenza di corsi d'istruzione o formazione (solo l'1,8 per cento), poca partecipazione a club sportivi e sociali (13,1 per cento) e partecipazione politica (5,3 per cento). Ma siamo oltre la media Ue nell'uso di internet (65,4 per cento) e nella frequenza con cui i nonni si prendono cura dei nipoti. "L'Italia, ultima in Europa per occupati in età 70-79 anni, presenta basse percentuali in quasi tutti gli indicatori che rendono una persona attiva oltre al lavoro - rileva Colombo. "Il confronto con il Paese-leader, la Svezia, mostra come tante persone ultrasessantenni potrebbero continuare a lavorare e, contemporaneamente, condurre attività supplementari".

Dalla psicologia al disegno per raccontare la natura

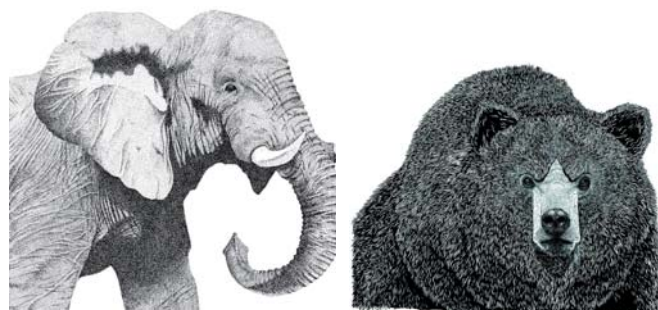
La storia di Lucangelo Bracci

di NATALIYA BOLBOKA



Dalla psicologia alla street art, fino al disegno a china. Lucangelo Bracci, in arte "Testasecca", ha reso la passione per il disegno il suo lavoro. Nato a Catania nel 1988, disegna da quando era piccolo. "Nonostante abbia fatto studi completamente diversi, prima con il liceo classico poi con la psicologia, in tutti questi anni ho sempre disegnato. È una cosa che non mi ha mai lasciato. Ho realizzato tanti graffiti durante l'adolescenza, ma già alle elementari e medie disegnavo. Ho avuto esperienza con la street art e in India ho partecipato allo St+Art festival - spiega Lucangelo, intervistato dalla redazione di *Infoimpresa*.

Iscritto all'Ordine degli psicologi, ha iniziato a lavorare come professionista del settore per poi decidere di cambiare strada. Tuttavia ci tiene a sfatare subito il mito per cui abbia lasciato un lavoro stabile per uno più incerto. "Cinicamente il lavoro da psicologo non mi dava nessuna sicurezza, nonostante il lungo percorso di studi, quasi due anni di tirocinio, corsi di specializzazione e lauree con il massimo di voti. È un ambito con un grande eccesso di personale. Non mi pento del mio percorso di studi, ma non credo di aver abbandonato un campo che mi avrebbe garantito grande sicurezza e stabilità. Detto questo poi la passione è quella che conta e tutto il mio tempo libero lo dedicavo al disegno. Ho un *feedback* positivo, i miei disegni piacciono, per cui queste due cose insieme mi hanno spinto a decidere di farne un lavoro". Lucangelo ha deciso così di cancellarsi dall'Ordine e iscriversi a un corso di illustrazione. In questo periodo ha sperimentato anche con la televisione, facendo l'illustratore per il programma di Pierluigi Diaco "Io e te", in onda su Rai 1. Un'esperienza nata dall'incontro fortuito tra il conduttore e l'artista. "Ci siamo incontrati per puro caso, non avendo idea di chi fosse gli ho raccontato un po' di me, della mia storia e lui mi ha invitato a fare le prove generali per il suo programma. In pochi giorni mi sono ritrovato a partecipare come illustratore - racconta l'artista. Quando si dice essere nel posto giusto al momento giusto. Dopo due stagioni ha capito che la televi-



sione non è il suo mondo e, grato dell'esperienza, ha iniziato a lavorare su commissione.

Ispirandosi ai pittori fiamminghi, ad artisti come Bosch e Bruegel, ma anche a fumettisti, come Andrea Pazienza, e all'incisore e grafico Maurits Cornelis Escher, lavora principalmente con il bianco e nero, in particolare con la china, utilizzando la tecnica del *dotwork*, anche noto come puntinismo. Disegni che prendono in media tra le 50 e le 100 ore di esecuzione, a volte anche molto di più. Soggetto principale delle sue illustrazioni è la natura in tutte le sue forme.

"Cerco di abbinare al piacere per il disegno un'indagine sul mondo naturale. Per me è un modo di informarmi meglio sulle sue tematiche e allo stesso tempo spero che il mio lavoro possa veicolare un messaggio che vada al di là del semplice disegno, permettendo di affrontare temi più grandi, come l'estinzione degli animali o l'impatto dell'uomo sul pianeta". Lucangelo racconta anche aneddoti di cui è venuto a conoscenza durante le sue ricerche. Dai temi più forti come il colibrì che ha rischiato l'estinzione perché nel XVIII secolo in Inghilterra le signore occidentali lo utilizzavano come decorazione sui propri cappelli, a quelli più curiosi come il carapace della testuggine di terra, su cui sarebbe riprodotto un calendario lunare. "Il disegno ti permette di aprire delle finestre su temi che difficilmente vengono affrontati ed è ciò che cerco di fare attraverso la mia arte - conclude l'illustratore siciliano.

Smartengineering ed Erre Company: sinergia da 400 ingegneri e 50 clienti

Obiettivo: aggregare competenze

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Unirsi per comprendere e rispondere, attraverso l'innovazione tecnologica e competenze elevate, ai bisogni evolutivi di un mercato industriale in continuo cambiamento. È la strategia di Smartengineering, società di ingegneria industriale meccanica e mecatronica con specificità di eccellenza focalizzate nel packaging, macchine utensili, automotive, assembly machine e aerospace, e di Erre Company, attiva in vari settori che offre servizi di consulenza ingegneristica, progettazione, ricerca di stile, numerical simulation, sistemi elettrici ed elettronici, ICT.

Una partnership da oltre 18 milioni di fatturato, capace di soddisfare le esigenze di oltre 50 clienti e avviare 10 Academy di alta formazione per giovani ingegneri. L'unione di competenze e capitale umano tra Erre Company e Smartengineering dà vita ad un gruppo altamente specializzato di oltre 400 ingegneri.

Erre Company, fondata nel 2013 dal sogno dell'imprenditore Rosario Radice, è una realtà in forte crescita. Oltre 150 persone, due sedi a Milano e Modena, oltre all'Headquarter di Moncalieri, più di 50 progetti all'anno e oltre 30 clienti *premium* nel mercato italiano e internazionale. "Il nostro modello *atelier* con un approccio *tailor-made* è vincente e distintivo. Siamo pionieri di un nuovo modo di concepire il business dei servizi - dice Radice, oggi Chairman. "L'investimento nel capitale umano è un pilastro aziendale".

Erre Company investe costantemente sul benessere e sulla formazione dei dipendenti, strumenti strategici della crescita sostenibile. Da questa convinzione ha dato vita ad Erre Academy, piattaforma che permette di attrezzare i giovani appena usciti dai percorsi di studio, dotandoli delle risorse utili per affrontare il mondo del lavoro e trasformando le conoscenze in competenza.

Smartengineering opera da oltre vent'anni sul territorio nazionale, con otto sedi: Rovereto, Amaro, Mestre, Cernusco sul Naviglio, Modena, Ozzano dell'Emilia, Ancona e Palermo. Ogni sede ha caratteristiche in alcuni dei campi operativi menzionati con competenze trasversali

e propensione all'innovazione e ricerca. Nel 2023 è prevista l'apertura delle nuove sedi di Roma e Napoli. I team guidati da project manager e progettisti esperti sono affiancati da neolaureati selezionati tra le eccellenze provenienti dai migliori atenei italiani.

"L'espansione del nostro modello aziendale e di formazione, evoluto e versatile è stato possibile grazie alle partnership presenti in Smart Industry. Mediante la varietà delle competenze e la capacità intrinseca del 'saper fare', collaboriamo alla crescita e creazione di un mondo migliore e più sostenibile per tutti - spiega Lia Grandi, presidente di Smartengineering.

La sinergia tra queste due aziende è resa possibile grazie all'accordo siglato da Erre Company e Smartengineering con Smart Industry, la community composta da aziende leader in diversi settori dell'ingegneria industriale.

La community è tra i principali fornitori di servizi di ingegneria, manufacturing, processi e tecnologie di saldatura per realizzazione di componenti critici, produzione di macchine intere (*turnkey*) o per il *contract manufacturing* di singole lavorazioni e ricerca applicata per i più svariati settori industriali (automotive/motorsport, automatic machines/tools, oil & gas/soil drilling, green energy, aerospace & defence, aseptic food, pharma, life science & green energy, cyber security, industrial software, software enterprise, consulting & product development, Concept Design, HMI, UX/UI, Prototyping, Electric & Electronic, ICT).

"Community è la parola che meglio identifica e descrive l'essenza di Smart Industry - spiega Alessandro Paneghel, Ceo. "Aggregiamo competenze, le condividiamo all'interno del gruppo, mettendole a disposizione del mercato e dei nostri clienti".



Aziende creative: ecco l'Osservatorio

Flowerista ha creato un questionario di 35 domande

di G.C.

Per raccogliere i dati sulle micro, piccole e medie imprese nei settori culturali e creativi, Flowerista, ecosistema di servizi digitali a supporto delle imprese, ha creato un questionario di 35 domande rivolto ad organizzazioni fino a 50 dipendenti e freelance, operanti non solo nelle aree artistiche tradizionali (arti visive, arti performative, letteratura, musica) ma anche nel design, moda, artigianato, beni culturali, turismo e riattivazione urbana, editoria, comunicazione, new media e gaming. Obiettivo: mappare le aziende creative.

Il questionario è stato diffuso dal 12 gennaio al 24 febbraio 2023 attraverso i canali social e il sito web di Flowerista e grazie ad associazioni e organizzazioni locali, raggiungendo così un campione di analisi statisticamente rilevante. Le domande proposte all'interno del questionario possono essere ben rappresentate in otto



macro aree di interesse: skills, creatività, motivazione, ambiente lavorativo, temi ESG, digitalizzazione, internazionalizzazione e dati socio-demografici.

Analizzando tutti questi aspetti, l'Osservatorio permanente sulle imprese creative italiane vuole fotografare lo stato di questo settore, comprendere i punti di forza ma

anche gli ostacoli. Sara Malaguti, fondatrice di Flowerista Srl, spiega: "Grazie al lavoro svolto con questo Osservatorio, che ovviamente è solo all'inizio, abbiamo potuto mettere a fuoco ancora di più le esigenze delle imprese. E di conseguenza, con l'approccio che da sempre ci caratterizza, sviluppare prodotti e servizi che realmente siano utili al mercato delle imprese creative italiane. Non solo, la nostra intenzione è anche quella di lavorare con altri players simili e far sentire la nostra voce ai *policy makers*, affinché il marchio "Made in Italy" non sia solo un'etichetta di cui fregiarsi, ma un punto importante dell'agenda politica nazionale".

I cinque clusters

Dall'analisi dei risultati ottenuti sono emersi cinque clusters:

1. Imprese "funzionali ma arretrate" (Formiche): principalmente piccole imprese creative attive nei settori di artigianato, moda e design, con un fatturato annuo tra i 25mila e i 50mila euro e con finanziamenti esterni di privati. Fascia d'età: tra 35 e 44 anni. Ambiente di lavoro open-space. Punti di forza: tempo adeguato alla gestione del lavoro; non si generano conflitti tra gruppi diversi; efficaci ed efficienti; buona stabilità; innovazione. Punti di debolezza: mancanza di leadership; scarsa capacità di adattarsi ai cambiamenti; canali digitali di vendita diretta *basic* come e-commerce e sms/mobile marketing; non c'è condivisione con altre imprese creative. Il rischio è che queste imprese abbiano trovato un equilibrio e cerchino a tutti i costi di conservarlo inalterato, senza considerare che il contesto esterno sta cambiando molto rapidamente.

2. Imprese "senza sforzo, senza interesse" (Panda): aziende di medie dimensioni, con oltre dieci dipendenti e fatturato aziendale superiore a 500mila euro l'anno,

prevalentemente B2B. Punti di forza: tempo a disposizione adeguato; fatturato importante; struttura consolidata; possibilità di smart working programmato.

Punti di debolezza: i lavoratori non si sentono incoraggiati a sufficienza nel migliorarsi; bassi valori nell'investimento di attività di formazione; mancanza di passione per il lavoro; mancanza di internazionalizzazione; trasformazione digitale molto a rilento; scarsa predisposizione nel trovare soluzioni in modo creativo.

I dipendenti insoddisfatti, nonostante un contratto sicuro, sono portati a cercare altrove la propria soddisfazione personale e lavorativa.

Consigli: stimolare il dibattito intorno a temi come il divertimento e la playfulness al lavoro; portare alla luce *case histories* relative a imprese illuminate, che hanno intrapreso percorsi di cambiamento partendo proprio dal clima sul lavoro; mostrare l'impatto della cosiddetta "psychological safety" sui risultati, ovvero creare un ambiente di lavoro in grado di assicurare i lavoratori ad esprimersi, eliminando la paura.

3. Imprese "creatività sotto controllo" (Api): piccole imprese creative con struttura piramidale di massimo cinque dipendenti, buon fatturato annuo (tra i 150mila euro e i 500mila euro), interessate alla vendita B2B.

Punti di forza: ottima predisposizione verso la risoluzione creativa dei problemi; innovazione e spinta a migliorarsi; sicurezza contrattuale e possibilità di fare carriera; vendita all'estero; strumenti digitali CRM ed e-mail marketing.

Punti di debolezza: scarsa formazione e aggiornamento delle risorse interne; carenza di autonomia, il project manager non si limita a delineare gli obiettivi ma decide come impiegare le risorse e che tipo di innovazioni portare avanti; ruoli ben definiti

Un'eccessiva dipendenza dal leader/founder dell'azienda può portare sia a dei colli di bottiglia, e di conseguenza ad una minore produttività rispetto all'effettiva capacità produttiva, sia ad una fragilità intrinseca, poiché se il leader si assenta le risorse si sentono disorientate.

4. Imprese "emergere ad ogni costo" (Lupi): imprenditori creativi, dai 20 ai 34 anni di età, fatturato annuo dai 50mila ai 150mila euro, forte spinta verso l'imprenditorialità, ma anche stress e carico di lavoro importante.

Punti di forza: smart working, forte passione, intelligenza artificiale, nuove tecnologie; attenzione all'impatto sociale; crescita professionale.

Punti di debolezza: stress; competizione; pressione forte sul tempo a disposizione; contratti atipici o comunque fluidi, flessibili, che possono portare incertezza.

Il classico ambiente di startup molto giovani e freelancer che lavorano in gruppi fluidi, reti e collettivi, dove la pres-



Sara Malaguti fondatrice di Flowerista

sione verso il risultato economico è molto forte. Il rischio è quello del *burn-out* perché, nonostante la forte motivazione, il carico di lavoro e lo stress potrebbero essere eccessivi. È probabile anche che vi sia un discreto turnover delle risorse che non permette di realizzare progetti di lungo periodo.

5. Imprese "affannarsi ma con creatività" (Castori): microimprese, freelance che gestiscono autonomamente la loro attività dalla propria abitazione. Il fatturato è minore rispetto agli altri clusters, non supera infatti i 25mila euro. La maggioranza di questi imprenditori sono di sesso femminile e operano in Lombardia.

Punti di forza: apertura al lavoro di gruppo; grande autonomia nella gestione del proprio lavoro; volontà di formazione continua; forte passione; soluzioni creative.

Punti di debolezza: mancanza di efficienza e di innovazione; poco tempo a disposizione; fatturato molto basso; non riescono ad accedere ai bandi pubblici.

Rischio di frustrazione per gli scarsi risultati. Rischio quindi elevato di abbandono e chiusura dell'attività.

L'Osservatorio avrà una periodicità biennale e ha come obiettivi principali la ricerca, la divulgazione, lo sviluppo di un network, il supporto strategico e la creazione di opportunità di collaborazione tra imprese creative.

“Cavalli in villa”, iniziativa che promuove il Veneto

La regione al primo posto per turismo in Italia

di NATALIYA BOLBOKA

Con 70 milioni di visitatori all'anno, il Veneto è la regione più turistica d'Italia. Milioni di persone attratte non solo da Venezia, ma anche dalle Dolomiti, dalle colline, dalle città come Padova, Treviso, e ancora dalle lagune, di cui Venezia è solo una delle tante, e dalla rete delle 3.800 ville venete. Proprie queste ultime sono la location di “Cavalli in villa”, manifestazione che coniuga cultura, storia, arte e musica con gli sport equestri e l'amore per i cavalli, costituendo un importante moltiplicatore di turismo per il territorio.

Un evento unico in Italia che porta il cavallo, eletto alfiere della cultura, nelle più prestigiose dimore storiche del Veneto. Dopo il successo dell'anno scorso, la Federazione italiana sport equestri (Fise) nazionale e Fise Veneto, supportati dall'Istituto regionale ville venete, hanno deciso di continuare con la seconda edizione dell'iniziativa, che quest'anno è passata da cinque a otto tappe. Durante l'evento concorsi e dimostrazioni, che coinvolgeranno sette discipline e numerose razze di cavalli. Il sottosegretario alla Cultura Vittorio Sgarbi, patron dell'evento, presenterà i suoi ultimi libri, mentre l'attrice e soprano Katia Ricciarelli orchestrerà i giovani musicisti dei conservatori del territorio che, a fine evento, suoneranno in campo con i cavalli nel gran finale.

La nuova edizione è stata presentata lo scorso aprile prima alla Camera dei Deputati e poi ai giornalisti nella sede della Stampa Estera a Roma.

La presentazione istituzionale è stata aperta dall'onorevole Elisabetta Gardini, che ha affermato: “Sono felice di aver ospitato alla Camera, come veneta, la presentazione istituzionale di ‘Cavalli in villa’. – Continuando –

“Vedo per questo progetto un futuro importante e ricco di soddisfazioni, un'iniziativa che ha senza dubbio il potere di creare una preziosa sinergia tra ‘cose belle’ di cui c'è un profondo bisogno”. In occasione della presentazione alla stampa, il governatore Luca Zaia ha sottolineato l'importanza della manifestazione per il Veneto, scrivendo: “Desidero esprimere il mio ringraziamento per le progettualità che, profuse in maniera sinergica con il territorio, hanno permesso l'organizzazione di questo importante appuntamento capace di declinarsi in molteplici iniziative volte alla promozione del patrimonio storico-artistico della nostra Regione. Il cavallo è interconnesso con la storia del Veneto che, sin dai tempi antichi, poteva vantare un'indubbia vocazione nel suo

allevamento. Questa profonda tradizione, lungi dal definirsi esaurita, si manifesta in una nuova forma di promozione turistica del territorio”. Tra i presenti oltre a Clara Campese, presidente della Fise Veneto, e Amerigo Restucci presidente dell'Associazione ville venete, il segretario generale della Fise, Simone Perillo, la madrina d'eccezione della manifestazione, Katia Ricciarelli,



Adriana Volpe, e Roberto Cardona presidente di Fise Calabria che, pronto a riproporre l'evento nella sua Regione, ha affermato: “L'iniziativa del Veneto deve essere un esempio per tutta l'Italia”. Intanto, i prossimi appuntamenti con “Cavalli in villa” sono il 29 e il 30 luglio a Villa Spineda a Volpago del Montello (Treviso), dal 22 al 24 settembre presso Villa Bassi ad Abano Terme (Padova), per concludere con le due tappe di ottobre in programma il 1° a Villa Stecchini a Romano d'Ezzelino (Vicenza) e il 14 e 15 a Isola della Scala (Verona) presso Villa Boschi.

Salerno: la startup Ogyre ripulisce i fondali del porto

Iniziativa in collaborazione con Sole365

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Si chiama Ogyre e raccoglie in media 18 tonnellate di rifiuti al mese attraverso il suo network di 55 pescherecci in tre continenti. Una parte di questi rifiuti viene inserita nel circuito del riciclo. Si tratta di una piattaforma italiana di "fishing for litter", pratica che punta a ripulire i mari dai rifiuti marini grazie all'aiuto dei pescatori: questi ultimi, regolarmente remunerati da Ogyre, recuperano i rifiuti dal mare li riportano a terra per lo smaltimento. Ogyre coinvolge nella sua missione persone e aziende, grazie ad una piattaforma tecnologica che permette di contribuire per il mare finanziando direttamente le flotte di pescherecci impegnati nei progetti di raccolta, oppure attraverso l'acquisto di prodotti realizzati in materiali rigenerati, come costumi o piumini. La giovane startup conta già tre porti attivi in Italia (Cesenatico, Santa Margherita Ligure, Marina di Ravenna) e altri in Brasile e Indonesia. Il suo obiettivo è raggiungere 350mila chili nel 2023 e un milione di chili di rifiuti nel 2024 grazie a progetti di raccolta che coinvolgono aziende e individui.

In questo percorso si inserisce l'azione di Sole365, catena di supermercati presente dal 2013 in tutta la Campania, che oggi conta circa 70 punti vendita e oltre 2.500 dipendenti. Parte del gruppo Megamark, l'azienda di distribuzione più grande del sud Italia, socia del gruppo Selex e tra i primi gruppi italiani della distribuzione organizzata, è la prima realtà in tutto il meridione a proporre la filosofia dell'Every Day Low Price, garantendo quotidianamente ai propri clienti i prezzi più bassi del mercato per tutto l'anno.

Dalla collaborazione tra i due organismi nasce un progetto comune, che permette al team di Ogyre di aprire un nuovo porto in Italia, avviando la sua collaborazione con il porto di Salerno, primo punto di raccolta e smaltimento in Campania e nel sud Italia.

"Il Mediterraneo è, purtroppo, uno dei mari più contaminati dalla presenza di rifiuti plastici per cui è indispensabile collaborare con più realtà possibili per la corretta gestione dei cosiddetti *marine litter*. Per questo siamo



felici di poter collaborare con una comunità così attiva e attenta come quella dei pescatori campani attraverso Sole365 - commentano Antonio Augeri e Andrea Faldella, co-fondatori di Ogyre.

Per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e supportare le comunità locali di pescatori che già si impegnano nella raccolta dei rifiuti marini giornalmente, il team di Ogyre sale sui pescherecci e ogni kg di rifiuto marino raccolto è misurabile, tracciato e smaltito secondo norme e leggi del luogo.

"Un progetto impegnativo e importante e una partnership in cui crediamo molto, sicuramente il primo passo di un lungo percorso insieme per rinnovare ogni giorno l'amore che noi di Sole365 abbiamo verso la nostra terra - afferma Michele Apuzzo, amministratore delegato di AP Commerciale, proprietaria del brand Sole365. "Siamo chiamati in modo sempre più urgente a proteggere il pianeta con azioni concrete per il bene comune e per fare sì che il benessere delle persone possa convivere con il benessere dell'ambiente".

Cnel, nel nuovo Consiglio c'è Domenico Mamone

Importante riconoscimento per il presidente dell'Unsic

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

L'Unsic è entrata a far parte del Cnel, il Consiglio nazionale dell'economia e del lavoro. L'ufficializzazione è avvenuta con la comunicazione della Presidenza del Consiglio dei ministri, a firma del sottosegretario di Stato Alfredo Mantovano, in data 27 aprile 2023, in attesa del decreto del Presidente della Repubblica.

L'Unsic ha ottenuto un seggio per la categoria Imprese per il quinquennio 2023-2028, undicesima consiliatura presieduta da Renato Brunetta. La nomina di Domenico Mamone, 50 anni, calabrese, presidente dell'Unsic, è giunta dopo il benestare dei ministeri interessati e la valutazione del grado di rappresentatività dell'associazione di categoria, che negli ultimi anni ha registrato una straordinaria crescita, raggiungendo circa quattromila uffici in tutta Italia tra Caf, sedi di Patronato e Centri di assistenza agricola. "L'ottenimento di un seggio all'interno del più prestigioso organo costituzionale che un'organizzazione sindacale possa raggiungere è per me un traguardo storico – commenta Mamone. "Chi mi conosce sa l'importanza che ho sempre attribuito a tale obiettivo, che è frutto di un duro lavoro costruito pietra su pietra per fare crescere la struttura in credibilità, efficienza e qualità.

Il riconoscimento alla nostra organizzazione conferma la straordinaria crescita di questi ultimi anni, merito anche dei tanti collaboratori impegnati costantemente a rendere questo percorso sempre più strutturato".

Nella nuova consiliatura sono quattro le novità tra le forze sociali: approdano nel "parlamentino" di Villa Lubin la Confederazione italiana della piccola e media industria privata (Confapi), attiva dal 1947 e oggi forte di 116mila imprese, Confintesa, che nel 2014 ha aderito al Testo unico sulla rappresentanza, l'Usb, l'unione sindacale di base e appunto l'Unsic, "giovane organizzazione che registra tra i più elevati indici di crescita negli ultimi anni grazie a quasi quattromila uffici locali", come ha scritto un'agenzia di stampa.

Novità anche tra gli appartenenti ai Consigli nazionali: entrano architetti e periti agrari al posto di assistenti sociali e geometri. Il "parlamentino" di rango costituzionale



conferma le 32 forze sociali, suddivise tra rappresentanza delle imprese e dei lavoratori dipendenti, autonomi e delle professioni per un totale di 48 consiglieri.

A questi vanno sommati i dieci esperti, esponenti della cultura economica, sociale e giuridica, di cui otto nominati dal Presidente della Repubblica e due proposti dal Presidente del Consiglio dei ministri, e sei rappresentanti delle associazioni di promozione sociale e delle organizzazioni di volontariato. In totale il Cnel è composto da 64 membri, oltre il presidente. Tra i consiglieri delle forze sociali, 20 quelli confermati, appartenenti principalmente ai sindacati dei lavoratori dipendenti, mentre per la maggior parte si tratta di "new entry".

L'attività del Cnel è regolata dall'articolo 99 della Costituzione, che recita: "Il Consiglio nazionale dell'economia e del lavoro è composto, nei modi stabiliti dalla legge, di esperti e di rappresentanti delle categorie produttive, in misura che tenga conto della loro importanza numerica e qualitativa. È organo di consulenza delle Camere



Domenico Mamone

e del Governo per le materie e secondo le funzioni che gli sono attribuite dalla legge. Ha l'iniziativa legislativa [cfr. art. 71 c.1] e può contribuire alla elaborazione della legislazione economica e sociale secondo i principi ed entro i limiti stabiliti dalla legge”.

Il Cnel, benché previsto dalla Costituzione del 1948, è però stato istituito soltanto dieci anni dopo, con la legge n. 33 del 5 gennaio 1957. Per l'attuazione del dettato costituzionale il primo disegno di legge è stato predisposto dall'allora ministro del Lavoro, Fanfani, e presentato dall'allora presidente del Consiglio, De Gasperi, il 15 marzo 1949. Già allora la suddivisione dei membri prevedeva tre gruppi: rappresentanti delle categorie economiche e del lavoro; rappresentanti di consigli ed enti pubblici economici; persone particolarmente esperte nei problemi del lavoro o della produzione. Durante la lunga presidenza del sindacalista democristiano Bruno Storti (1977-1989), che è stato anche segretario generale della Cisl, è stata prevalente l'attività di autoriforma, elaborando prima un articolato progetto di rilancio, per poi se-

guire il lungo iter di approvazione da parte del Parlamento di quella che poi sarà la legge 30 dicembre 1986, n. 936 sulla disciplina della composizione, delle attribuzioni e del funzionamento del Consiglio nazionale dell'economia e del lavoro. Altra importante fase è stata quella caratterizzata dalla lunga presidenza del giurista e sociologo Giuseppe De Rita (1989-2000), tra i fondatori del Censis. In questo periodo il Cnel, grazie anche alla nuova legge, ha registrato un rilancio della propria attività, facendosi interprete dei profondi cambiamenti economici alla vigilia del nuovo millennio, conseguenti in particolare al dissolversi dell'impero sovietico, al processo di "europeizzazione" dopo il trattato di Maastricht del 1992 e ai primi grandi flussi migratori verso il nostro Paese. L'attività dell'organismo con sede a Villa Lubin ha garantito indicazioni su temi sociali cruciali quali il lavoro, la scuola, la formazione, la sanità, le migrazioni. Il Cnel è stato poi presieduto, tra gli altri, dal sindacalista Pietro Larizza (2000-2005), dal parlamentare forzista Antonio Marzano (2005-2015) e da Tiziano Treu (2017-2023).

Alla Fiera San Giorgio l'Unsic con quattro imprese

A Gravina di Puglia (Bari)

di NATALIYA BOLBOKA

Dopo tre anni di fermo è ripartita quest'anno la storica *Fiera San Giorgio* in Gravina in Puglia, giunta alla 729esima edizione.

Quattro giorni di esposizioni, convegni e spettacoli, all'insegna dell'agricoltura, dell'agroalimentare, della sostenibilità, dell'artigianato, della cultura, dell'intrattenimento e dell'enogastronomia, con oltre 130 aziende espositrici.

La fiera, tenutasi dal 21 al 25 aprile scorsi, è stata aperta dal tradizionale corteo, a cura dell'*Associazione corteo storico Giovanni di Monfort* e dalla lettura del regio editto presso la residenza municipale, accompagnata dalla consegna delle chiavi della città al mastro di fiera da parte del sindaco Fedele Lagreca. Tema di quest'anno è stata la valorizzazione dei territori e delle loro tipicità.

Il tradizionale evento risale al 1294, quando Carlo II d'Angiò firmò un editto con cui assicurava a Gravina il privilegio di tenere la fiera una volta l'anno. Questa iniziava cinque giorni prima della festa di San Giorgio, il 23 aprile. Una parte si teneva entro le mura della città, dove venivano esposti generi alimentari ma anche tessuti, ricami e argenterie. Fuori le mura, invece, nella prateria vicino la chiesa di San Giorgio, si vendeva bestiame locale e importato. I mercanti arrivavano da ogni parte del regno e per l'occasione venivano organizzate feste da ballo, si allestivano sale da gioco e teatrini. Ancora oggi l'evento mantiene il suo antico spirito, rappresentando una vera e propria rievocazione storica.

Anche quest'anno la manifestazione ha portato sul territorio aziende, produttori e artigiani provenienti dalle regioni del Sud d'Italia. Tra queste per la prima volta anche l'associazione territoriale Unsic di Gravina in Puglia, presente sia attraverso un proprio stand sia con alcune associate. Costituita nel 2011 da Salvatore Lovaglio, attuale responsabile, ad oggi l'associazione di Gravina annovera circa 500 aziende. Di queste, sono state quattro a partecipare alla *Fiera San Giorgio*: *Donna Maddalena*, le *Cantine Fiore*, l'azienda agricola *Flli Lorusso* e il *Frantoio Loglisci*. Tutte aziende agricole a filiera corta pugliesi. *Donna Maddalena* è nata nel 2018 dai fratelli Do-



menico e Simone Laddaga. Entrambi con titoli di studi in scienze agrarie, hanno deciso di dare nuova vita all'azienda di famiglia, che porta il nome della nonna. Specializzati nella produzione di frumento duro, hanno poi introdotto frutti di bosco, microgreens e germogli.

La storia delle *Cantine Fiore* risale, invece, al 1868. Più tardi nel 1949, Raffaele Fiore ha aggiunto all'attività agricola la produzione di vini, mantenuta ancora oggi dagli eredi Filippo, Raffaele, Giacomo e Alessandro. Grazie all'ampia disponibilità di uve e l'utilizzo delle ultime tecnologie, è una delle cantine più importanti e produttive della zona. Così come le altre, anche l'azienda agricola *Flli Lorusso* ha origini familiari. Grande appassionato del territorio pugliese e dei suoi prodotti, Innocente Lorusso ha fondato l'attività nel 1994, specializzandosi nella coltura di legumi, cereali, olio e mandorle. Oggi l'azienda è gestita, dai figli Stefano e Antonio.

Infine, il *Frantoio Loglisci*, nato nel 1992 come azienda agricola, nel corso degli anni si è ampliato sempre di più arrivando a detenere 17 ettari di uliveti. È così che nel 2018 è nato il frantoio, specializzato nella monocoltivar "bambina o bombina", antica varietà di oliva che nasce solo sul territorio di Gravina e dintorni.

A Giampiero Castellotti di "Infoimpresa" il premio giornalistico di Cgil, Cisl e Uil

Importante riconoscimento per il nostro giornale

di REDAZIONE

Un riconoscimento che conferisce particolare merito alla qualità di *Infoimpresa* e al lavoro di Giampiero Castellotti, responsabile dell'Ufficio comunicazione Unsic. Il nostro collega s'è imposto tra i tanti giornalisti candidati all'importante premio "Uniti per il lavoro" promosso da Cgil, Cisl e Uil di Roma e del Lazio in collaborazione con l'Associazione stampa romana. La cerimonia di premiazione è avvenuta lo scorso 12 aprile in piazza della Torretta a Roma, sede dell'Associazione stampa romana e dell'Ordine dei giornalisti del Lazio alla presenza dei vertici dell'organismo. L'evento ha offerto l'occasione per discutere di lavoro, con particolare riferimento al territorio romano e laziale, evidenziando dati e criticità. Sono intervenuti Natale Di Cola, segretario Cgil Roma e Lazio, Maria Veltri, segretaria Cisl Lazio, Alessandro Contucci segretario Uil Tucs e Stefano Ferrante, segretario di Stampa Romana. Mo-

deratore il giornalista Rai Lazzaro Pappagallo. Oltre al contributo di Giampiero Castellotti sulle migrazioni interne italiane, sono stati premiati i lavori di Massimo Franchi (quotidiano *Il Manifesto*) con un'inchiesta sul trasporto aereo e di Chiara Ludovisi (agenzia *Redattore Sociale*) sulle politiche di assistenza.

Giornalista professionista iscritto all'Ordine dal 1983, Castellotti vanta una lunga carriera nel mondo giornalistico, iniziata negli anni Ottanta con tre quotidiani (*Paese Sera*, *Il Messaggero* e *Il Mattino*) per poi approdare per quattro anni all'area editoriale del sindacato *Snals* (scuola), per tre anni a *Qualeimpresa*, rivista dei Giovani Imprenditori di Confindustria e al Senato, assistente del sottosegretario al Lavoro Adolfo Manis.

È stato consulente di molte organizzazioni, tra cui Capitale Lavoro, Cles, Cna, Formez, Istituto Dante Alighieri, Unioncamere, e di molti enti locali.



Pensioni: innalzato il minimo di impignorabilità

Arrivano i rimborsi per i pignoramenti di fine 2022

di WALTER RECINELLA

Elevata la soglia di impignorabilità sulle pensioni a 1.000 euro. L'Inps con la circolare n. 38 del 3.4.2023 comunica che a decorrere dal 22 settembre 2022, con l'intervento recato con la legge n. 142/2022, di conversione, con modificazioni, del decreto-legge n. 115/2022 (decreto Aiuti bis), viene innalzato l'importo del "minimo vitale" per i pignoramenti presso terzi su pensioni.

Le somme da chiunque dovute a titolo di pensione, di indennità che tengono luogo di pensione o di altri assegni di quiescenza, non possono essere quindi pignorate per un ammontare corrispondente al doppio della misura massima mensile dell'assegno sociale, con un minimo di 1.000 euro.

Le novità introdotte dal citato decreto-legge n. 115/2022 si pongono quindi su due piani:

- viene rivisto il limite di impignorabilità delle pensioni collegato all'ammontare dell'assegno sociale che, invece di essere pari alla misura massima mensile dell'assegno sociale aumentato della metà è, oggi, corrispondente al doppio della misura massima mensile dell'assegno sociale;
- è previsto il limite minimo di 1.000 euro.

Si precisa, al riguardo, che l'importo dell'assegno sociale per il 2022 e il 2023 ammonta, nella sua misura piena, rispettivamente, a 469,03 euro e a 503,27 euro, per tredici mensilità.

Restano pienamente applicabili gli altri commi dell'articolo 545 del codice di procedura civile e, in particolare, la previsione di cui al nono comma secondo cui il pignoramento eseguito sulle somme oggetto dello stesso articolo in violazione dei divieti e oltre i limiti previsti dal medesimo e dalle speciali disposizioni di legge è parzialmente (o totalmente) inefficace; tale inefficacia è rilevata dal giudice anche d'ufficio. La normativa precedente (settimo comma dell'articolo 545 del c.p.c.) prevedeva come limite di impignorabilità, l'ammontare corrispon-

dente alla misura massima mensile dell'assegno sociale aumentato della metà.

Il nuovo limite di impignorabilità ha efficacia a decorrere dal 22 settembre 2022, data di entrata in vigore della citata legge di conversione, sui procedimenti esecutivi "pendenti". Per "pendenti" si intendono quei procedimenti esecutivi notificati ai sensi dell'articolo 543 del c.p.c. per i quali non sia ancora stata notificata all'Inps, nella qualità di terzo esecutato, l'ordinanza di assegnazione, che rappresenta l'atto conclusivo dell'esecuzione forzata. Ai fini dell'applicabilità della nuova norma non rileva, pertanto, la data di notifica dell'atto di pignoramento di cui al citato articolo 543 del c.p.c.

Quindi, in pratica, gli importi accantonati verranno distinti con riferimento all'arco temporale in cui si collocano, e in particolare:

- fino al rateo di pensione di settembre 2022 (antecedente all'entrata in vigore del Decreto Aiuti bis), gli importi rimarranno accantonati in attesa della notifica dell'ordinanza di assegnazione e delle istruzioni in essa contenute;
- dal rateo di pensione di ottobre 2022, gli importi saranno oggetto di rimodulazione o azzeramento, con conseguente rimborso al pensionato debitore di quanto trattenuto in eccedenza rispetto ai nuovi limiti previsti dal dl 115/2022.

I rimborsi saranno effettuati d'ufficio dall'INPS, a cura delle strutture territorialmente competenti, con accredito sui trattamenti pensionistici degli interessati nel rispetto delle tempistiche imposte da ragioni di natura tecnico-procedurale e contabile. Il pensionato, quindi, non deve presentare domanda.



Enuip: ampia offerta di corsi formativi

Variegata la scelta tra le opportunità

di ELISA SFASCIOTTI

L'Enuip, l'ente di formazione del sindacato Unsic, sta organizzando per i prossimi mesi vari corsi di formazione inerenti su più ambiti d'interesse. Vediamo nello specifico:

CORSI E-LEARNING SULL'H.A.C.C.P.

I **corsi sull'HACCP riconosciuti dalla Regione Lazio**: sono in modalità e-learning, in diretta streaming con i docenti incaricati suddivisi in:

Corsi per Responsabili delle procedure HACCP – 20 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Igiene delle acque durante le fasi di trasporto e degli impianti idrici
- Principali cause di contaminazioni idriche e microrganismi coinvolti
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare
- Schede di autocontrollo
- Individuazione dei punti critici

COSTO: 80 euro Iva esente

Corsi per Addetti alla manipolazione di alimenti – 6 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di pro-

cesso dell'impresa alimentare

COSTO: 30 euro Iva esente

Corsi di aggiornamento per addetti alla manipolazione di alimenti – 2 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare

COSTO: 30 euro Iva esente

CORSI ENUIP-ISTITUTO STATALE DEI SORDI

Al via le iscrizioni dei corsi per l'annualità 2021-2022, nati dalla convenzione dell'ENUIP con l'Istituto Statale dei Sordi. I corsi proposti sono:

- Assistente alla Comunicazione
- Lingua Italiana dei Segni
- Didattica specializzata

È possibile **rateizzare le quote d'iscrizione** e, per gli aventi diritto, è possibile avvalersi della **Carta Docente**.

Per informazioni, contattare la **Direzione Scientifica dell'Istituto**:

Tel. 06 44240311 – Mobile: 334 1353302

E-mail: formazione@issr.it

CORSI CERTIFICATI DI LINGUA INGLESE

Aperte le iscrizioni ai **corsi d'Inglese** riconosciuti dal **Miur** e proposti a **tutti i livelli**. L'offerta didattica dell'Enuip è **flessibile ed adattabile** alle varie esigenze dell'utenza. Proponiamo:

- **corsi individuali ed in piccoli e medi gruppi,**
- **in aula ed in videoconferenza.**

È possibile fare **gratuitamente il test di valutazione delle com-**

petenze linguistiche con i nostri docenti e, sulla base degli esiti del test e delle esigenze personali, faremo **una proposta formativa senza impegno**.

Vi è, inoltre, la possibilità di conseguire le relative **Certificazioni Linguistiche**, valide ai fini dei concorsi pubblici e delle graduatorie del Comparto Scuola. Infine, per chi ne avesse diritto, è possibile avvalersi della **Carta Docente** e dei contributi per la Formazione da parte della **Fondazione Enasarco**.

Per chi ha bisogno, invece, di partire dalle fondamenta, può **isciversi gratuitamente al corso base**.

CORSO PER RESPONSABILE CAF E PATRONATO

Il corso per responsabili Caf e Patronato dell'Enuip è un percorso il cui obiettivo non è solo quello di trasmettere le conoscenze teoriche, ma anche tutte le capacità e competenze necessarie, al fine di formare professionalità operative già al termine del corso. Ciò sarà possibile grazie a **simulazioni ed esercitazioni** che si alterneranno alle **lezioni teoriche**, ma anche grazie allo **stage finale**, che chi vorrà potrà svolgere presso le sedi dell'**Enasc Patronato** e del **Caf Unsic**, dislocate su tutto il territorio nazionale.

La formazione, della **durata di 160 ore**, offre **opportunità lavorative concrete**, in un settore che di fatto – soprattutto in un periodo come questo – non conosce crisi.

ATTESTATI

Per l'Area Caf: verrà rilasciata l'**Abilitazione**, che rappresenta uno dei requisiti fondamentali per poter eseguire l'attività di assistenza fiscale all'interno di un centro CAF, ai sensi del Decreto del 6 dicembre 2018 (Mef); Per l'Area Patronato: verrà rilasciato un **attestato di partecipazione con profitto**.

Gli attestati saranno rilasciati, al superamento dell'esame finale.

PROGRAMMA DIDATTICO

ARGOMENTI DI PARTE CAF

- Quadro generale e disposizioni normative per i CAF
- Sistema Tributario
- Tributi locali: IMU – TASI
- Modello 730 e Modello Unico
- Tipologie di reddito
- Oneri e spese detraibili
- Acconti, ritenute ed eccedenze
- I crediti di imposta
- La conclusione della dichiarazione
- DSU – ISEE
- Modello RED

ARGOMENTI DI PARTE PATRONATO

- Gli istituti di patronato
- Le prestazioni sanitarie e assistenziali
- Le prestazioni temporanee
- Le prestazioni pensionistiche
- Inail

COSTO

- 800 euro + Iva
- 500 euro + IVA solo per l'Area Caf
- 400 euro + Iva solo per l'Area Patronato

FORMATORI PER LA SICUREZZA

Il corso abilitante in eLearning per Formatori per la Sicurezza dell'Enuip **mira a fornire uno dei requisiti richiesti dai criteri 2, 3, 4, 5 e 6 del D.l. 06/03/13, per la qualifica**, appunto, **del formatore in materia di salute e sicurezza sul Lavoro**.

Da un punto di vista didattico, **gli obiettivi sono relativi all'acquisizione di conoscenze e competenze in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, ma anche a fornire strumenti e metodologie necessarie per svolgere il ruolo di formatore**. La partecipazione al corso, consentirà **l'iscrizione all'Albo dei Formatori sulla Sicurezza dell'UNSI**.

DESTINATARI

Responsabili dei Servizi di Prevenzione e Protezione (RSPP), Addetti ai Servizi di Prevenzione e Protezione (ASPP), Consulenti per la sicurezza nei luoghi di lavoro con esperienza lavorativa/professionale nell'area della sicurezza sul lavoro.

REQUISITI

Per accedere al corso, bisogna essere in possesso del **Diploma di scuola media superiore**. Inoltre, bisogna avere **un'esperienza nell'ambito della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro o una laurea attinente**.

DURATA

24 ore con il docente

PROGRAMMA DIDATTICO

- Panorama legislativo in materia di sicurezza
- Il formatore per la salute e sicurezza sul lavoro
- Formare alla sicurezza
- Interlocutori del formatore alla sicurezza
- Laboratorio formativo
- Analisi e valutazione delle diverse tecniche e metodologie didattiche
- Tecniche multimediali e la formazione a distanza
- Laboratorio formativo
- Comunicare la sicurezza
- Valutazione della formazione

COSTO

280 euro Iva inclusa

OEPAC – OPERATORE EDUCATIVO AUTONOMIA COMUNICAZIONE

Il corso e-learning per la qualifica di **Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione (Oepac)**, proposto dall'ENUIP e realizzato in collaborazione con l'**Istituto Statale dei Sordi**, è autorizzato dalla Regione Lazio e riconosciuto a livello nazionale, in sede di **concorso pubblico**.

Il corso è rivolto a chi che abbia motivazione, passione e inte-

resse per lavorare a fianco di utenti con disabilità in ottica di comunicazione e integrazione.

PROFILO PROFESSIONALE E SBocchi LAVORATIVI

L'Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione opera per **facilitare l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità nell'ambito delle attività formativo-didattiche, dell'autonomia personale e della socializzazione**, curando, in team con le altre figure educative e assistenziali, gli aspetti dell'apprendimento, della comunicazione e della interazione-relazione.

L'Operatore Educativo per l'Autonomia e la Comunicazione opera all'interno di tutte le strutture adibite ai servizi socio-educativi e assistenziali.

Può collocarsi sia nel campo pubblico che privato, scolastico ed extrascolastico, come in scuole di ogni ordine e grado, centri diurni, cooperative sociali, centri di aggregazione, strutture socio-educative, ecc.

IL CORSO

Il corso ha una durata di **350 ore**, di cui:

- **202 di formazione;**
- **148 in stage** (obbligatorio), che deve essere fatto necessariamente in presenza all'interno del territorio laziale.

L'esame, invece, può essere svolto a distanza, previa autorizzazione da parte della Regione. Il programma didattico ripercorre gli standard regionali del profilo professionale in formazione, ovvero:

- **Inquadramento della professione: Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione**
- **Fondamenti di psicologia e psico-pedagogia**
- **Rilevare i fabbisogni dell'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio, in relazione alle sue potenzialità**
- **Progettare gli interventi di supporto e partecipare alla stesura del PEI**
- **Supportare e rafforzare l'autonomia dell'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio**
- **Supportare l'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio, nel processo di apprendimento in contesto educativo scolastico**
- **Facilitare la comunicazione e le interazioni sociali fra l'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio e il contesto socio-educativo**
- **Sicurezza sul luogo di lavoro**
- **Stage**

I docenti sono esperti nell'assistenza alla comunicazione di studenti con disabilità a vari livelli, maturata in diversi contesti ed in particolare all'interno del sistema scolastico e riabilitativo.

Il costo è di 990 euro Iva esente.

*Nel caso in cui fosse una docente di scuola, grazie all'accreditamento dell'Enuip al Miur per la Carta docente, vi è la possibilità di utilizzare il Bonus docente di 500 euro.

MEDIATORE INTERCULTURALE

La professione del Mediatore interculturale rappresenta una



figura tra le più attuali, considerando lo scenario socio – economico in atto fortemente caratterizzato da continui flussi migratori. Si tratta di una professionalità che **può operare in numerosi contesti organizzativi**, quali organismi pubblici, istituti e agenzie per l'immigrazione, associazioni, scuole, patronati, prefetture e cooperative sociali.

Gli immigrati giunti in un nuovo Paese hanno la necessità di conoscere le istituzioni, le norme, la cultura, il mercato del lavoro per potersi al meglio integrare e socializzare con la comunità locale. In tale scenario la figura di Mediatore culturale appare, quindi, strategica.

Il corso proposto, autorizzato e riconosciuto dalla Regione Lazio (DET. n. G08780 del 24/07/2020), della **durata complessiva di 450 ore**, con uno **stage finale** e prevede il rilascio della Qualifica professionale per svolgere la professione di Mediatore interculturale, **riconosciuta in sede di concorso pubblico**. Il **programma didattico** ripercorre gli standard regionali del profilo professionale in formazione, ovvero:

- La Professione del Mediatore interculturale
- I processi migratori: dinamiche e contesto socio-politico-economico
- Il destinatario della mediazione: i bisogni, risorse e problematiche
- Il sistema dei servizi in materia di mediazione ed inquadramento giuridico
- I migrante ed il contesto sociale
- La mediazione interculturale: strumento ed azioni
- La lingua Inglese
- La mediazione linguistico culturale e interpretariato sociale
- La mediazione sociale e interculturale e la prevenzione di situazioni di conflitto
- Sicurezza sui luoghi di lavoro

Il costo è di **990 euro IVA esente**.

Docenti: **mediatori interculturali, Esperti in politiche nazionali e comunitarie in materia di immigrazione**. I docenti interessati dalla Carta Docente potranno utilizzare il **Bonus Scuola** erogato dal MIUR.

Per tutte le informazioni o chiarimenti sui vari corsi proposti dall'Enuip, contattare la sede nazionale:

Tel. 06 58333803 – E-mail: info@enuip.it

Tra giugno e luglio Bologna ospita il Festival del Lavoro

Fondolavoro main sponsor dell'evento

di VANESSA POMPILI

Tre giorni per comprendere e approfondire i cambiamenti che stanno interessando l'attuale scenario del mondo del lavoro, ponendo un'attenzione specifica ad alcune dimensioni più rappresentative di questi mutamenti, quali le competenze e l'innovazione.

È la città di Bologna ad ospitare, dal 29 giugno al 1° luglio, la 14esima edizione del Festival del Lavoro 2023. La manifestazione itinerante, organizzata dal Consiglio nazionale dell'Ordine dei Consulenti del lavoro e dalla Fondazione studi Consulenti del lavoro, vede come main sponsor, anche quest'anno, Fondolavoro, il Fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua delle micro, piccole, medie e grandi imprese.

Al Palazzo della Cultura e dei Congressi di Bologna sono molteplici gli appuntamenti tematici in contemporanea che si susseguono negli spazi dedicati per conoscere e discutere di competenze e innovazione. "Indagare questi aspetti e comprendere come innovare per competere" si legge nella presentazione del Festival.

Le competenze da acquisire, da aggiornare, da innovare e che assumono sempre più centralità nelle dinamiche di sviluppo aziendale e nei percorsi formativi dei lavoratori. L'innovazione, si pone invece come la chiave di lettura del lavoro del futuro. Intelligenza artificiale, digitalizzazione e robotica stanno cambiando profondamente le modalità e gli stili di lavoro, ma anche i profili e le specializzazioni professionali, ponendo sfide del tutto inedite sotto il profilo organizzativo, normativo, etico e culturale.

Tre le aree tematiche che accolgono tanti attori diversi per indagare alcuni aspetti del mondo del lavoro e permettere di capire quale via intraprendere per innovare.

L'aula del diritto – Lo spazio fa da "contenitore" a dibattiti con esperti di diritto del lavoro, accademici e ispettori. Le riflessioni sollevate quest'anno dai giuslavoristi vedono al centro del dibattito le procedure di negoziazione assistita in materia di lavoro – ora gestite anche dai Consulenti del lavoro – con un focus l'utilizzo degli strumenti



di risoluzione alternativa e stragiudiziale delle controversie, noti come *Alternative Dispute Resolution* (ADR); il confronto tra il tema della subordinazione e la tendenza espansiva del diritto del lavoro; le previsioni della giurisprudenza recente riguardanti le delocalizzazioni e la crisi d'impresa, con particolare riguardo per le disposizioni normative previste per la tutela dei lavoratori e le misure riorganizzative. Spazio anche a temi di più stretta attualità, come l'impatto dell'intelligenza artificiale sul mondo del lavoro e sul futuro della professione.

L'agorà in libreria – È il momento che la kermesse bolognese dedica al confronto tra esperti della categoria e partecipanti su alcuni temi d'interesse per i professionisti intermediari. Tante le materie specialistiche che oggi i Consulenti del lavoro sono chiamati a padroneggiare nelle loro attività quotidiane e che sono oggetto di specifici approfondimenti, al fine di chiarirne gli aspetti salienti e sciogliere eventuali dubbi normativi, grazie all'ausilio di alcuni manuali presentati nel corso della tre giorni.

Laboratori – È la modalità formativa inaugurata in occasione del Festival del Lavoro di Palermo (2015) che ha riscosso fin da subito grande successo grazie allo spirito più pratico che teorico che la caratterizza: sapere, saper fare, saper far fare sono infatti tre qualità fondamentali del professionista, ma anche tre necessarie competenze per essere leader nella propria professione. Un momento di condivisione, quello proposto, in cui a prevalere è il dato esperienziale: partendo da casi concreti, tutti i partecipanti hanno la possibilità di ragionare insieme agli esperti sulla possibile soluzione al problema sollevato.



Fondolavoro®

FONDO PARITETICO INTERPROFESSIONALE NAZIONALE
per la FORMAZIONE CONTINUA
delle MICRO, PICCOLE, MEDIE e GRANDI IMPRESE



Fondolavoro è il fondo paritetico per la formazione continua che, negli ultimi due anni, nonostante la congiuntura avversa generata dalla pandemia, ha fatto segnare la maggiore crescita in termini di enti beneficiari e lavoratori iscritti.



L'elemento che contraddistingue il paradigma di Fondolavoro sta nella visione olistica dell'apprendimento permanente, in quanto catalizzatore irrinunciabile dello sviluppo nella sua triplice dimensione: ambientale, economica, sociale. Una formazione continua complementare e coordinata con gli altri vettori delle politiche attive del lavoro e ad essi necessariamente sinergica.



Per Fondolavoro, la formazione costituisce un contributo tangibile al superamento delle asimmetrie di geografia, generazione, genere conseguenti ad un'espansione sovente disordinata dell'economia e della società. Fondolavoro, dunque, promuove una formazione di qualità, equa, integrata, inclusiva e affatto astratta, rispondente alle aspettative dei cittadini e delle imprese, in tutto e per tutto coerente con gli obiettivi indicati nel documento programmatico *“Trasformare il nostro mondo: l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile”* adottato dall'Assemblea delle Nazioni Unite e nel documento di pianificazione strategica *“Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza”* approvato dal Parlamento della Repubblica Italiana e dal Consiglio dell'Unione Europea.



Le procedure di accesso alle risorse finanziarie messe a disposizione da Fondolavoro per la formazione continua risultano decisamente inclusive, ammettendo tutti i campi di apprendimento. È consentita la formazione per sviluppo, come quella per ottemperanza nelle sue molteplici declinazioni. Anche i metodi di apprendimento ammessi possono essere i più diversi, in relazione alla peculiarità degli interventi proposti, pur nel rispetto delle disposizioni di legge specificamente applicabili (nel caso di formazione obbligatoria). Non sono neppure poste preclusioni specifiche su base dimensionale, territoriale, settoriale.



I prodotti finanziari di Fondolavoro afferiscono, in particolare, a due tipologie ben distinte: conto individuale e conto sistema, a sua volta declinato in due diverse configurazioni: conto sistema (propriamente detto) e conto sistema professionisti.

Il conto individuale consente ai datori di lavoro, purché classificati come medie o grandi imprese, di utilizzare sino all'80% delle risorse finanziarie di propria competenza, accantonate presso Fondolavoro dalla formale data di accensione del conto medesimo.

Nel conto sistema, gli aiuti sono erogati ai datori di lavoro per il tramite di enti attuatori ovvero enti di formazione accreditati da Fondolavoro. Le istanze di finanziamento possono essere presentate unicamente dagli enti attuatori, di prassi con periodicità trimestrale, nel quadro di sessioni di candidatura della durata di un mese solare.

Il conto sistema professionisti consente ai datori di lavoro, purché iscritti ad ordini/collegi professionali riconosciuti, di proporre le richieste di finanziamento direttamente e non per il tramite degli enti attuatori, sempre con periodicità trimestrale, nel quadro di sessioni di candidatura della durata di un mese solare.



Alle grandi imprese che hanno acceso il conto individuale è consentito di accedere anche al conto sistema, in questo caso necessariamente per il tramite degli enti attuatori.

Fondolavoro: presente e futuro della tua azienda!



www.fondolavoro.it

SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC
www.unsicoop.it



Fondo Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua delle Imprese
www.fondolavoro.it



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola
www.caaunsic.it



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese
www.cafimpreseunsic.it



Associazione Nazionale Datori di Lavoro
dei Collaboratori Familiari
www.unsicolf.it



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale
www.cescaunsic.it

SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini
www.enasc.it



Centro Assistenza Fiscale UNSIC
www.cafunsic.it



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale
www.enuip.it



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC
www.unsiconc.it