

Responsabilità sociale, consumi sostenibili ed economia 'verde' i temi della conferenza di domani In Confartigianato maxi convegno su aziende ed etica

IMOLA - Nuovo appuntamento della serie "incontri alla Casa delle Imprese" in programma domani alle 21 nell'auditorium della sede di Confartigianato Assimpres, a Imola (via Amendola 56/D, di fronte al Centro Leonardo). L'ingresso è libero e al termine è previsto un rinfresco. Tre docenti dell'Università di Bologna parleranno di responsabilità sociale, consumi sostenibili e di economia "verde", e ci sarà anche modo, per i presenti, di fare domande o intervenire. A parlare Roberta Paltrinieri (docente di Sociologia dei consumi), Paola Parmiggiani (docente di Comunicazione sociale) e Piergiorgio Degli Esposti (docente di Mercato e comportamento di consumo). Per una migliore organizzazione è gra-



data una prenotazione al numero di telefono 0542.42112 (Confartigianato, orari di ufficio). Roberta Paltrinieri parlerà di responsabilità

sociale come leva di sviluppo e motore di cambiamento per le imprese, "del perché sia necessario promuovere comportamenti etici

L'incontro
Nella sede di Confartigianato si parlerà del rapporto tra imprese ed etica. I relatori sono tre docenti universitari

e modi di fare impresa che, a tutt'oggi, sembrano ancora appannaggio di una nicchia di imprenditori illuminati che ragionano in una prospettiva di medio e lungo raggio".

I consumi sostenibili saranno invece l'argomento di Paola Parmiggiani: "Vorrei offrire una serie di riflessioni sulla tendenza, in atto negli ultimi anni da parte dei consumatori, a scegliere i prodotti non solo in base alla qualità e al prezzo, ma anche per la loro storia e per le scelte effettuate dalle imprese produttrici e distributrici. Essere non solo un 'buon prodotto',

ma un 'prodotto buono', per come viene realizzato e distribuito, è sempre più spesso più importante del prezzo stesso".

A prendere la parola tre docenti dell'Università di Bologna

La green economy e il green marketing, come opportunità per le imprese, saranno al centro dell'intervento di Piergiorgio Degli Esposti: "Avere un approccio autentico al 'green marketing' significa considerare le ricadute ambientali di tutte le fasi del percorso produttivo, attraverso l'utilizzo di materiali riciclabili o imballi ridotti, ma anche con l'ausilio di strategie comunicative improntate alla sostenibilità ambientale".

Quasi un centinaio gli eventi in programma. Si parlerà anche delle terre confiscate alla mafia

Torna il Bacchanale in salsa imolese

Sughi e condimenti i protagonisti della manifestazione

Brigida Miranda

IMOLA - "Salse, sughi e condimenti": è un tema suggestivo e dalle mille sfaccettature quello scelto per l'edizione 2010 del Bacchanale imolese che si aprirà ufficialmente il 6 novembre e durerà fino al 21 novembre. "Una scelta che ci ha convinto per diversi motivi - spiega l'assessore alla Cultura Valter Galavotti -. Abbiamo voluto richiamare prodotti essenziali della nostra tavola con un elevatissimo valore alimentare e simbolico come il sale, l'olio o il pomodoro; ma è un tema che evoca anche il magico mondo delle spezie che l'uomo ha sempre inseguito per il mondo".

Se le salse e i sughi sono "l'anima di un piatto", ciò che dà gusto e personalità a una pietanza, è anche vero che, ragionando in senso metaforico, i sughi e i condimenti sono tutto ciò che l'uomo aggiunge alla sua vita per renderla migliore e più interessante.

Il passaggio dalla cucina alla cultura fino alla dimensione antropologico-esistenziale diventa quindi immediato, suggerito anche da alcune espressioni della lingua italiana che rimandano a riflessioni più profonde. "Pensiamo a quando una persona viene definita 'insalsa' - prosegue Galavotti - che letteralmente significa 'senza sale' o a quando il sugo, in senso figurato diventa essenza, cioè la sostanza di un discorso o di un ragionamento".

Il Bacchanale di quest'anno sarà una



L'assessore Valter Galavotti "In programma incontri sull'educazione alimentare"

novità assoluta, concentrato non solo sugli aspetti prettamente gastronomici, ma con uno sguardo allargato sulla storia, sulla tradizione, sulla vita sociale. Un 'format' che ha già consacrato il suo successo ma vuole anche rinnovarsi "con impostazioni sempre nuove, impedendo alla manifestazione di cristallizzarsi ma di adattarsi invece alle esigenze dei

L'assessore Galavotti e il sindaco Manca nella passata edizione del Bacchanale. L'edizione 2010 della manifestazione prenderà il via il 6 novembre. Diversi gli appuntamenti in programma

tempi". Quasi un centinaio gli eventi che si snoderanno nell'arco di due settimane; oltre ai tradizionali mercati di prodotti tipici che ormai coinvolgono tutte le aziende del Circondario, non mancheranno le mostre annuali di maniere in ogni angolo del centro. Tra queste, la mostra dedicata al 'mondo speziato' nella Sallannunziata o quella sui colori del

gusto nella pittura napoletana allestita al museo San Domenico. Anche il museo del sale di Cervia (Musa) si è unito all'iniziativa con due mostre: "Musa si racconta" alla Galleria del Risorgimento e "mutevoli atmosfere", un percorso fotografico nelle sale di Cervia che si potrà ammirare alla Cassa di Risparmio di Imola. Alta la valenza sociale data a questo

Il mondo della cucina usato per parlare anche della disabilità

Bacchanale il cui tema si unisce direttamente all'evento pensato per l'ospedale di Montecatone: martedì 9 novembre alle 21, nella casa di accoglienza Anna Guglielmi, si terrà una tavola rotonda dal titolo "il sugo della vita, l'inguaribile voglia di vivere". Protagonisti saranno le persone disabili che testimonieranno il loro successo nel campo dello sport, della

famiglia, del lavoro e dell'impegno civile. Un esempio di come la cucina possa diventare tramite per la trattazione di argomenti spesso difficili; tra le tante iniziative spicca lo spettacolo di mercoledì 17 novembre "Mafie in pentola" di Tiziana Masi e Andrea Guolo. Un progetto teatrale che è un tributo alla speranza e alla rinascita, che ha lo scopo di raccontare il riscatto di giovani che lavorano la terra confiscata alla mafia. "Sono tanti anche i momenti dedicati ai più piccoli - aggiunge Galavotti - e tanti quelli sull'educazione alimentare. La gente ha voglia di capire il mondo del cibo e della cucina e per questo abbiamo aggiunto anche visite guidate alle aziende del territorio". Domenica 7 novembre sarà possibile visitare l'azienda vitivinicola Zuffa, mentre un'intera giornata, quella del 20 novembre, sarà dedicata all'olio d'oliva con visita al frantoio imolese della Società Rossi. Non mancherà il 19 novembre una serata nella biblioteca comunale dedicata all'aceto balsamico di Modena.

Il Bacchanale dunque, è pronto a una nuova sfida. "Il nostro intento è quello di fare cultura ma anche di divertire - conclude Galavotti -. Quando siamo partiti un po' di anni fa questo approccio col cibo fu considerato davvero innovativo. Oggi, consapevoli di aver dato vita a una tradizione, continuiamo a esplorare il mondo della gastronomia e a interpretare il cibo che risulta centrale nella vita di ogni società".

Aiuti alle giovani società con consulenze, analisi di mercato e contributi a fondo perduto per sostenere le spese di avvio

Ultimi giorni per chiedere gli aiuti al progetto "Innovami"

IMOLA - Ancora pochi giorni per partecipare al bando per l'accesso diretto all'incubatore Innovami, la struttura che, dal 2006, lavora al fianco degli aspiranti imprenditori imolesi con spazi, uffici attrezzati e connessioni a banda larga, con uno sconto medio del 25% l'anno. Quindi servizi ad alto valore aggiunto - comprese consulenze legali, brevettuali e analisi di mercato - anche qui erogati in convenzione, con uno sconto variabile tra il 25 e il 75%. Infine un "business angel" dedicato, per permettere alle imprese di allacciare rapidamente nuovi contatti con il territorio e con il mercato di riferimento.

La scadenza del 29 ottobre coincide anche con il termine ultimo per partecipare a Innovami Start Up, la business plan competition tutta imolese che mette in palio, per le due migliori idee d'impresa che presen-

tano domanda di accesso all'incubatore, 10mila euro complessivi di contributo a fondo perduto per sostenere la fase di avvio: un'iniziativa che arriva dopo cinque anni di gestione, da parte di Innovami, della sezione imolese della Start Cup Competition, con 43 idee presentate nelle cinque edizioni del concorso, per un totale di 160 partecipanti e 22 business plan finalisti. Nove le idee premiate, che si sono trasformate in altrettante imprese ad alto contenuto di tecnologia. "Dopo cinque anni di partecipazione alla Start Cup Bologna, in qualità di organizzatori della Sezione Imola -

osserva Paola Perini, coordinatrice di Innovami - abbiamo ritenuto che i tempi fossero maturi per la predisposizione di una competizione interamente locale, focalizzata sui settori economici più importanti per il territorio, e mirata a premiare i progetti



Soldi Contributi a fondo perduto tra gli aiuti dati da "Innovami"

che hanno le maggiori chance di successo". Un'ulteriore opportunità, quella di Innovami Start Up che, a fronte di un valore complessivo di almeno 23mila euro del pacchetto di servizi base e ad alto valore ag-

giunto erogati dall'incubatore in tre anni, permette all'impresa incubata di raggiungere un esborso non superiore a 6.500 euro. Quindi, per le idee migliori, lo sconto potrebbe sfiorare il 70% sul valore reale

dei servizi, senza contare, poi, le possibilità proposte dai bandi di We Tech Off, che mettono in palio ulteriori servizi e contributi finanziari. Una struttura, insomma, attrezzata per abbattere in modo significativo i maggiori capitoli di spesa che pesano su un'attività produttiva appena costituita, premiando le idee migliori e a più alto potenziale di sviluppo, in settori essenziali per l'economia imolese.

Oltre ad avere sviluppato e messo sul mercato prodotti ad alto contenuto di tecnologia, le imprese incubate in questi anni presso Innovami hanno lavorato anche sul punto di vista finanziario. Le 12 imprese incubate nel 2009, ad esempio, hanno chiuso l'esercizio con un progresso di fatturato pari al 48%, sul 2008, per un giro d'affari complessivo pari a 1 milione e 700mila euro e 55 addetti - il 10% in più rispetto al 2008 - la maggior parte dei quali in possesso della laurea e con un'età inferiore ai 35 anni.