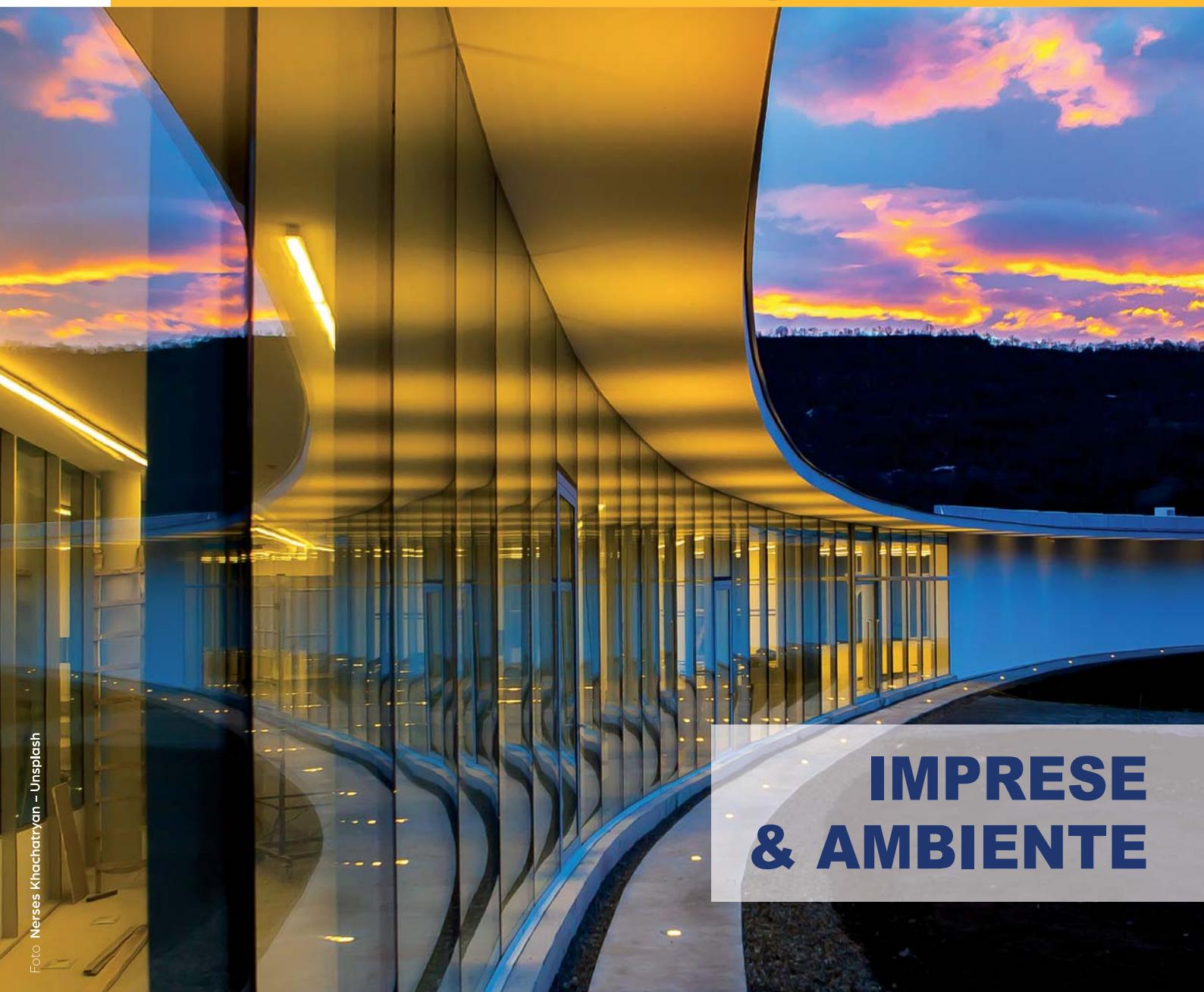


Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



UNIONE NAZIONALE SINDACALE
IMPRENDITORI E COLTIVATORI

ZEROLAB, IL PRIMO HUB
PER LA MODA CIRCOLARE
pag. 10

TUTTO SULLA LEGGE 104,
CONGEDO STRAORDINARIO
pag. 32

L'ASSEGNO SOCIALE
PER CONIUGI IN FASE DI SEPARAZIONE
pag. 33



SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

ABRUZZO - Avezzano-AQ (V. Cesare Battisti, 46); Pescara (V. Gobetti, 15 - Tel 085-2058605); Pollutri-CH (V. Marconi, 81 - Tel 0873902805); 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 (Via Indipendenza, 42 - Tel 0961-060199); Cosenza (V. Nazionale, 11 - Tel 0983-290336); Crotone (V. Panella, 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. Sant'Anna II tr. Vico Andiloro, 40 - Tel 0965-810913); Filadelfia - VV (Via 4 Novembre, 150 - Tel 0968-1950274).

CAMPANIA - Avellino (V. Ammiraglio Ronca, 13 - Tel 0825-781908); Benevento (V. Napoli, 156 - Tel 0824-363708); Villa di Briano-CE (V. del Firmamento, 19); Giugliano in Campania-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); Parma (V. Scarabelli Zunti, 15 - Tel 0521-1715408); Reggio Emilia (V. Adua, 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (V. XXIII Settembre 1845, 6 - Tel 0541-56665); Russi-RA (V. Di Vittorio, 2 - Tel 0544-62787).

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

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

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

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

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

MOLISE - Campobasso (V. San 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.zza Marconi, 11 - Tel 0171-946732); Domodossola-VB (V. Cadorna, 22 - Tel 0324-482601); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani, 29 - Tel 0141-1098151); Novara (Str. Giraldego, 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Vittorio Asinari di Bernezzo, 101/c - Tel 011-7203903); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

PUGLIA - Bari (C.so Vittorio 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. Piave, 9 - 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 070-950806); Cagliari (Vico IIII Sant'Avendrace, 24 - Tel 070-284490); Iglesias-SU (V. XX Settembre , 32/b - Tel 0781-878659); 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); Enna (Via Donna Nuova, 109 - Tel 0935-1980098); Messina (V. Industriale, 152 - Tel 090-2402467); Modica-RG (V. Don Giuseppe Puglisi, 16); San Cataldo-CL (V.le dei Tigli, 93 - Tel 0934-571989); Siracusa (Via Francesco Accolla, 18/B, Basso interno 8 - Tel 0931-65476); Termini Imerese - PA (P.zza Europa, 6 - Tel 091-8111534); Trapani (V. Capitano Fodale Michele, 19).

TOSCANA - Chiusdino-SI (V. Roma, 25 - Tel 0577-751142); Firenze (V. La Marmora, 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello Sanzio, 26 - Tel 0585-811463); 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 - Terni (V. Tre Venezie, 162 - Tel 0744-062106); Valfabrica-PG (V. Fermi, 14 - Tel 075-901247).

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

4

EDITORIALE

- Vi presentiamo esempi di aziende del futuro
(DOMENICO MAMONE) 4

6

PRIMO PIANO

- Sostenibilità aziendale, basilare per il business
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 6

10

IMPRESE e AMBIENTE

- Zerolab, il primo hub per la moda circolare
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 10

- Filo&Fibra, il futuro tra innovazione e tradizione
(G.C.) 11

- Con ReVita, nuova vita agli scarti
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 12

- Fotovoltaico in cloud: energia pulita accessibile a tutti
(NATALIYA BOLBOKA) 14

- L'edilizia naturale? Un futuro di paglia
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 15

- La scoperta infinita dei giardini segreti
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 16

- Parmigiano Reggiano Dop qualità sostenibile di montagna
(NATALIYA BOLBOKA) 17

- OmnyQR, l'interazione di nuova generazione
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 18

- L'azienda informatica che lancia il Vassoio digitale
(VANESSA POMPILIO) 19

- Sorso, progetto innovativo di macchina per il caffè
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 20

- Abruzzo Technology, accento sulla sostenibilità
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 21

- Cascina Oschiena: sostenibilità nel cuore delle risaie vercellesi
(VANESSA POMPILIO) 22

- Valle Fiorita: l'innovazione nutre il futuro
(V.P.) 23

- I prodotti Latte Sano, la bontà "made in Rieti"
(G.C.) 24

26 MONDO UNSIC

- Fondolavoro sponsor della Convention Consulenti del lavoro
(REDAZIONE) 26

- Caf Unsic Sanremo: il riferimento fiscale
(G.C.) 27



- Enup Polistena, programma Gol: partiti nuovi corsi di formazione
(GRAZIA GATTO) 28

- Segretariato sociale Enasc nel carcere di S. Maria Capua Vetere
(V.P.) 29

- Unsic al tour europeo del "Made in Italy Experience"
(VANESSA POMPILIO) 30

- Unsic provinciale Siracusa: inaugurata la nuova sede
(REDAZIONE) 31

- Tutto sulla legge 104, congedo straordinario
(RITA VOLPONI) 32

- L'Assegno sociale per coniugi in fase di separazione
(WALTER RECINELLA) 33



34

LO SCAFFALE

- L'arte del management secondo Aristotele
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 34

Il ruolo inconfondibile della rappresentatività datoriale

L'importanza sociale di una funzione



di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSC

Mentre da tempo si discute della funzione degli organismi di rappresentanza e di mediazione sociale in una fase storica sempre più "liquida", per dirla con Zygmunt Bauman, cioè caratterizzata da maggiori instabilità e incertezza rispetto alla solidità della modernità precedente, nonché di "trasformazioni silenziose", per dirla con François Jullien, si registra un orientarsi sempre più accentuato verso servizi privati rispetto a quelli pubblici da parte della società civile.

Certo, saremmo ipocriti nel negare che una regia, influenzata dai soggetti promotori della transizione, accompagna questo transito su scala mondiale: la sanità privata, per fare un esempio, sta fagocitando spazi a quella pubblica, con servizi indubbiamente più costosi e più selettivi per il cittadino ma il più delle volte francamente migliori. È indubbio, del resto, che l'etichetta di "efficienza" sia riservata, da sempre, più al servizio privato che a quello pubblico, benché quest'ultimo tenti di adottare strategie analoghe a quelle del privato, come richiedono del resto leggi recenti.

Ovviamente è deleteria la contrapposizione tra le due sfere del pubblico e del privato: casomai è proprio la sinergia tra pubblico e privato, con la delega del primo al secondo, a garantire i migliori servizi al cittadino.

In questo contesto registriamo il ricorso sempre più copioso, potremmo azzardare a dire "appassionato", verso i servizi offerti dalle associazioni datoriali e sindacali, che spesso integrano o compensano quelli dell'apparato pubblico, soggetto a sempre maggiori tagli e a meccanismi certamente più burocratici rispetto alla flessibilità gestionale e territoriale garantita dagli organismi privati.

Le organizzazioni datoriali offrono servizi sia alle aziende sia ai singoli cittadini. Sul fronte delle imprese, tanto per ricordare qualche esempio, assicurano consulenza economica, finanziaria e d'investimento, assistenza in pratiche am-





ministrative e contabili, analisi del regime fiscale, garantendo anche aggiornamento tramite corsi di formazione e incontri e supporto nella gestione contrattuale, nelle paghe, nelle retribuzioni, nei contributi. È il lavoro che l'Unsic svolge quotidianamente, come missione a beneficio delle aziende rappresentate, nella sua ramificazione territoriale con migliaia di uffici in tutta Italia e all'estero.

Per il cittadino, il ruolo di Caf, Patronati, Caa è sempre più strategico nell'offrire assistenza e tutela a tutte le categorie per pratiche sociali, previdenziali, di immigrazione, sanitarie. Un patrimonio, quello delle pensioni, delle indennità, degli assegni, del welfare nel suo complesso, che fa parte del sistema osseo del nostro Paese. L'articolata presenza nei territori delle nostre organizzazioni soddisfa anche l'esigenza di prossimità. Quotidianamente i nostri uffici ricevono attestati di stima per la risoluzione di problemi, talvolta annosi e che non hanno trovato risposte in altre sedi.

La funzione "sociale" delle associazioni datoriali si completa con la partecipazione ai tavoli di concertazione pubblica ad ogni livello, da quelli ministeriali a quelli locali, fino alla nostra presenza nel Cnel, il Consiglio nazionale dell'economia e del lavoro, l'organo di rilievo costituzionale (articolo 99) con funzioni di contributo all'elaborazione della legislazione e di analisi in materia economica e sociale. La presenza nei gangli delle decisioni politiche è importante in quanto sono proprio le organizzazioni di rappresentanza ad acquisire quotidianamente i bisogni espressi dagli associati sparsi nel territorio nazionale.

Il punto più alto di questa mediazione è nella stipula dei contratti collettivi di lavoro. Le norme statuiscono, ad esempio, che le retribuzioni da assumere come base per il calcolo dei contributi previdenziali ed assistenziali sono proprio quelle stabilite dai contratti collettivi stipulati dalle organizzazioni sindacali dei lavoratori e dei datori di lavoro, principio oggi attaccato da chi propone il salario minimo, che invece se applicato, molto probabilmente, aumenterebbe l'area del "lavoro nero" o abbasserebbe al minimo i salari resi superiori dai contratti. Nel suo complesso la contrattazione, oltre a garantire il rispetto degli obblighi contributivi da parte dei datori di lavoro e le conseguenti tutele pensionistiche e di ammortizzatori sociali, assicura anche la corretta valorizzazione della posizione assicurativa dei lavoratori.

Chi mina a questa prassi che costituisce una parte importante della vita democratica agisce per ideologia, propaganda elettorale o interesse di parte.

Da non dimenticare, per chiudere questa breve disamina, la costituzione dei fondi di solidarietà bilaterali, con un ruolo da protagonisti per le organizzazioni sindacali e imprenditoriali nei rispettivi settori economici di competenza.

Insomma, per concludere, siamo coscienti dell'importanza della nostra funzione e per questo cerchiamo, con responsabilità, di assolverla al meglio.

Sostenibilità aziendale, basilare per il business

Dall'ESG alla CSR

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

L'evoluzione della società in genere oltrepassa – e di molto – le scelte della politica. Gli orientamenti di cittadini e aziende solitamente anticipano quelli dell'amministrazione pubblica, più elefantica nell'adeguarsi allo scorrere del tempo. Talvolta certe sensibilità comuni della popolazione restano lettera morta nei decisi. Un esempio, in tal senso, è offerto dal tema della sostenibilità. Mentre l'Unione europea sta facendo marcia indietro sul Green Deal, la tematica ecologica è ormai in cima all'agenda principalmente dei giovani e di molte aziende. La sostenibilità quindi, nonostante subisca anche dietro-front sia in ambito nazionale sia in quello comunitario (ma anche oltrefrontiera, in particolare negli Stati Uniti di Trump), è oggi prerogativa irrinunciabile di ogni impresa moderna. Emersa per lo più come materia ideologica negli anni Settanta, quando ad essere messo sotto accusa era principalmente l'inquinamento prodotto dagli stabilimenti industriali e un sistema econo-

mico basato sui consumi compulsivi, oggi l'irruzione dei cambiamenti climatici ha chiamato anche le imprese a fare la loro parte, assumendo comportamenti responsabili e sostenibili.

Al tema della sostenibilità è associato sempre più quello dell'innovazione. È la cosiddetta "doppia transizione", verde e digitale. Un binomio che, però, trova ancora scarsa integrazione tra le due dimensioni, sebbene il contesto normativo sia in evoluzione e stia trasformando la percezione della sostenibilità da gravosa spesa a motore di innovazione e vantaggio competitivo.

L'Agenda 2030

Seppure molti summit internazionali sul clima e sull'ambiente risultino improduttivi, l'Agenda 2030 e i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) restano primari punti di riferimento. Gli imprenditori, con il tempo, hanno com-





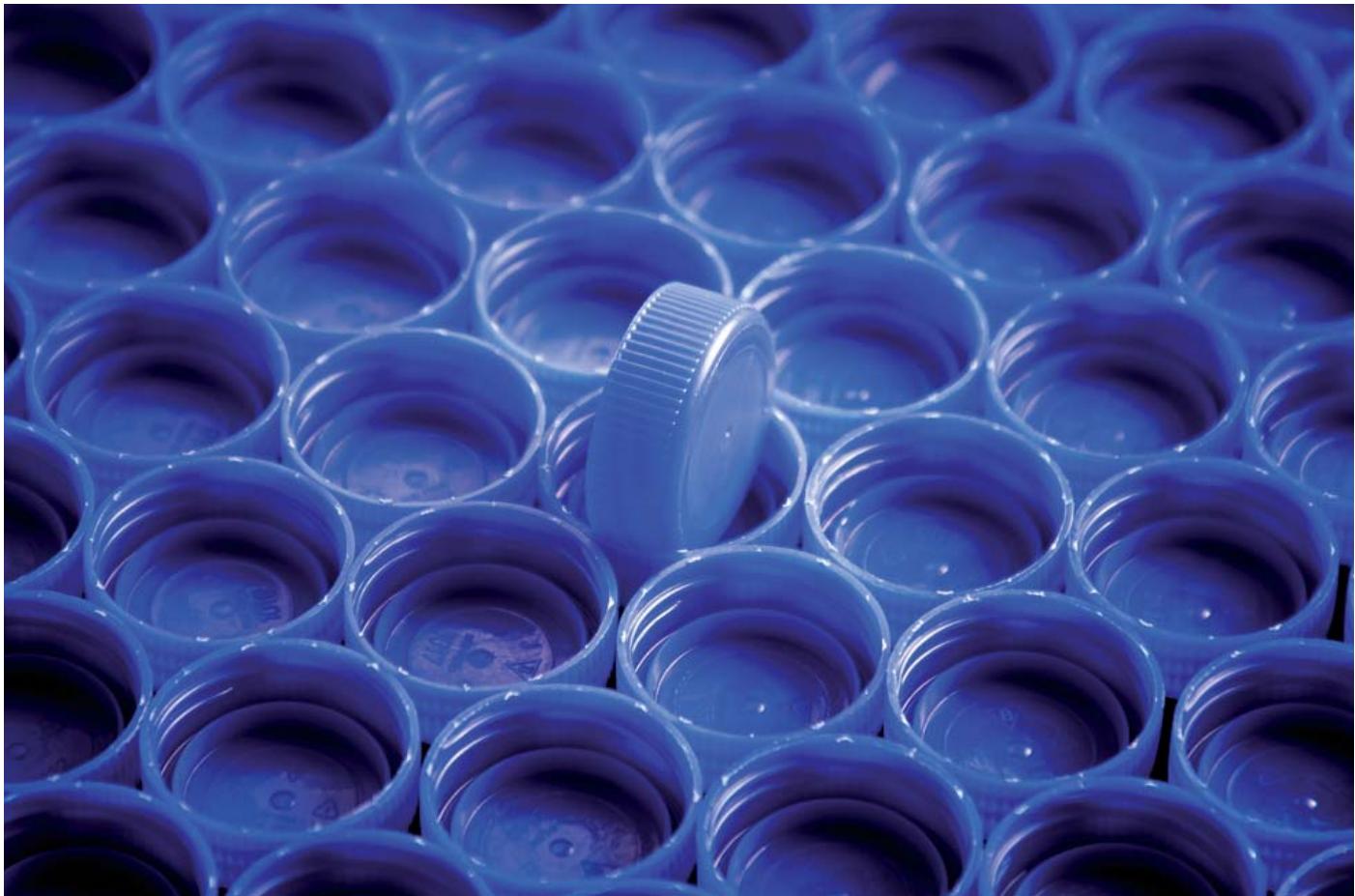
preso che la transizione ecologica può costituire anche fattore di business, andando incontro a sensibilità ecologiche sempre più sviluppate nei consumatori e negli utenti. Lo stesso PNRR, del resto, ha destinato quasi 60 miliardi, cioè il 37 per cento dei fondi totali, alla cosiddetta "rivoluzione verde" che, volenti o nolenti, procede seppur tra tante difficoltà e non poche critiche. Le aziende più dinamiche sono ormai caratterizzate non soltanto dalla capacità di far proprie le tecnologie più avanzate e di internazionalizzarsi, rispondendo alle sfide della mondializzazione, ma soprattutto dall'adozione di modelli di business attenti all'ambiente e al benessere sociale. La più nota trilogia mette insieme sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Il concetto di "sostenibilità ambientale aziendale" include prioritariamente il modo in cui un'azienda contribuisce alle sfide ambientali e al contrasto del cambiamento climatico. Tra le azioni virtuose primeggiano, quindi, la diminuzione dell'impatto ambientale attraverso l'adozione di soluzioni di economia circolare con l'attento smaltimento dei rifiuti e la propensione al loro riciclo, la riduzione delle

emissioni inquinanti, l'uso di energie rinnovabili, il contenimento del consumo di acqua. Va considerato che l'attenzione alle risorse naturali è condizionata anche dall'aumento dei prezzi dell'energia in seguito al conflitto russo-ucraino.

La "sostenibilità sociale aziendale" è focalizzata, invece, sul rapporto tra l'azienda e il territorio dove opera, in particolare sulla relazione con il tessuto sociale. L'impresa è parte del contesto in cui è attiva, per cui lo sviluppo aziendale deve avere una ricaduta positiva sulla collettività. I temi sono quelli classici dell'inclusione e del benessere dei lavoratori, dell'attenzione alla loro sicurezza, ai loro diritti, all'uguaglianza e alla giustizia sociale.

Infine, la "sostenibilità economica aziendale", strettamente connessa con il valore della "governance". La produzione di valore deve armonizzarsi non soltanto con gli investimenti in innovazione e ricerca, ma con l'etica d'impresa, che comprende l'uso di materie prime sostenibili, possibilmente certificate e a chilometri zero, stipendi dignitosi per il personale, pagamenti puntuali per i fornitori, servizi equi, prodotti utili, ricadute positive nell'economia locale.



L'ESG

Questi elementi sono racchiusi in un acronimo fondamentale che un'azienda deve tenere in massima considerazione: è ESG ("Environmental, social and governance), che, appunto, indica l'impegno di un'azienda verso l'ambiente (environment), le persone (social) e una gestione impeccabile a 360 gradi (governance). Il concetto racchiude, pertanto, le politiche e le pratiche d'impresa per proteggere l'ambiente, dalla riduzione delle sostanze inquinanti ad una virtuosa gestione di rifiuti, energia e acqua, ma anche la responsabilità nella gestione delle relazioni con dipendenti, fornitori, clienti e le comunità in cui opera fino alle condizioni di lavoro e alle relazioni sindacali.

Un'attenzione particolare, in questo senso, è rivolta al settore della consulenza ESG, appunto quei servizi che sostengono l'impatto ambientale, sociale e di governance. È un comparto che cresce a ritmi da primato: secondo le stime, entro il 2028 varrà oltre 48 miliardi di dollari a livello globale, con un incremento annuo del 27 per cento. Sempre più imprese si sottopongono profi-

cuamente a un pre-audit ambientale, cioè a una verifica preventiva delle proprie procedure per anticipare i controlli ufficiali, evitare sanzioni e costruire un sistema di gestione solido che diventa un vantaggio competitivo. Strumenti digitali quali piattaforme online, dashboard di monitoraggio e sistemi di allerta automatica consentono alle aziende di tenere sotto controllo i propri impatti ambientali.

Nel panorama italiano, a primeggiare nell'adeguamento agli standard di sostenibilità sono le imprese di Lombardia e Piemonte, con oltre il 60 per cento delle aziende già adeguate. Bene anche il Lazio, mentre in altri settori, come l'agricoltura, oltre un terzo delle aziende è ancora in ritardo. Più avanti invece il comparto farmaceutico, dove quasi una su due ha raggiunto livelli di conformità molto alti.

La CSR

Sono tematiche riassumibili anche nella locuzione "Responsabilità sociale d'impresa" (o "Corporate social responsibility", CSR), lanciata dalla Commissione europea



con il Libro Verde del 2001, nel quale la CSR viene definita come "l'integrazione volontaria delle preoccupazioni sociali ed ecologiche delle imprese nelle loro operazioni commerciali e nei loro rapporti con le parti interessate". Mentre, appunto, nuove direttive impongono – anche se timidamente - comportamenti aziendali sostenibili e responsabili, anche in linea con l'accresciuta sensibilità ecologica di cittadini-consumatori che si traduce in pressioni dal basso e in scelte di acquisto che favoriscono aziende, prodotti e servizi che sposano la loro filosofia green, sempre più aziende fanno della responsabilità di impresa la propria bandiera, anche se non ne sono obbligate. Includendovi, ad esempio, i bilanci verdi o le dichiarazioni non finanziarie, in cui vengono elencate e misurate le azioni messe in atto per una crescita sostenibile. E mentre sempre più imprese contribuiscono – anche attraverso i propri prodotti - a promuovere modelli e idee di sviluppo soste-

nibile, attraendo investitori e accedendo a finanziamenti agevolati, i fondi di investimento concentrano ormai i propri portafogli sulle imprese attente ai criteri ESG, in un dinamico circolo benefico. Rendicontare e comunicare questo impegno "verde" costituisce ormai una sana abitudine da parte di tutti, insieme all'equazione sostenibilità-competitività. Sempre più ricerche confermano questa spinta verso modelli di sostenibilità da parte delle imprese. Il report EY "Seize the Change Futuri Sostenibili", ad esempio, condotto su un campione di oltre 300 aziende italiane appartenenti a diversi settori, evidenzia come il 69 per cento delle imprese interpellate abbia sviluppato negli ultimi anni un piano di sostenibilità aziendale e nel 44 per cento dei casi fissato un vero e proprio piano strategico con obiettivi quantitativi. Delle imprese che ancora non hanno un piano di sostenibilità, il 15 per cento dichiara di prevederne lo sviluppo in futuro.

Zerolab, il primo hub per la moda circolare

Le rimanenze diventano nuovi prodotti

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Ogni anno, soltanto in Toscana, regione che da sempre costituisce una culla produttiva del settore moda, vengono scartati oltre 700 milioni di chilogrammi di pelle. Questo enorme spreco non è soltanto un problema ambientale, ma anche una perdita di opportunità creative.

Proprio partendo da tale scenario, l'azienda Zerolab di Scandicci (Firenze), che recentemente ha preso parte all'Ecoluxury Fair a Roma, sfrutta le proprie competenze artigianali per trasformare rimanenze di magazzino e materiali post-consumo in nuovi prodotti unici e di alta qualità.

Zerolab si presenta, quindi, come il primo hub in Italia dedicato alla moda circolare. Un luogo dove sostenibilità, artigianato e innovazione si incontrano per plasmare il futuro del design.

Il laboratorio è nato con una missione chiara: ridurre gli sprechi nel settore della pelletteria, valorizzando materiali che altrimenti andrebbero perduti. I materiali pre consumo (oltre al post consumo) che Zerolab utilizza provengono, infatti, da *deadstock* e rimanenze di magazzino dei brand italiani del lusso per produzioni realizzate dalle maestranze pellettieri dell'indotto toscano. Quindi un connubio di ecosostenibilità e alta qualità *luxury* "made in Tuscany".

"Se gli sprechi creati dall'industria della moda sono il problema, noi siamo la soluzione – spiega Francesca Patazia, head of sales & operations di Zerolab. "Accompagniamo brand e designer di tutto il mondo nella realizzazione di accessori e articoli in pelle di alta qualità, realizzati con cura artigianale in Italia, combinando tradizione, innovazione e cura in ogni dettaglio – continua Francesca.

Zerolab può affiancare altre aziende per tutti gli step di realizzazione del brand o soltanto per quelli ritenuti necessari. L'azienda toscana accompagna i clienti in ogni fase del progetto, offrendo soluzioni complete e personalizzate per sviluppare prodotti unici e sostenibili.

"Il nostro team di esperti guida chiunque nel design e



nello sviluppo delle collezioni, aiutando a scegliere materiali, tecniche e soluzioni innovative per dar vita a creazioni che combinano estetica e sostenibilità – spiega ancora Francesca. "Trasformiamo le idee in realtà, curando ogni dettaglio per garantire qualità e coerenza nel design. Sia che una persona abbia un chiaro concept di design in mente, sia che abbia bisogno di assistenza per finalizzare lo sviluppo delle proprie idee, il nostro team di esperti è qui. Offriamo servizi di assistenza alla progettazione che possono essere adattati ad ogni esigenza".

L'esperienza nell'approvvigionamento dei materiali assicura l'accesso ai materiali migliori per tutti i progetti. Inoltre i servizi di prototipazione comprendono la creazione di un modello in Cad, seguito da un primo prototipo che il cliente può rivedere e su cui apportare le prime modifiche. Una volta apportate le modifiche, si procede alla creazione del campione finale con i materiali desiderati, garantendo la massima qualità e autenticità. Inoltre Zerolab supporta il cliente nel convertire il proprio concetto in disegni tecnici pronti per essere interpretati dai modellisti e dalle proprie fabbriche.

Da non dimenticare che l'azienda toscana promuovere anche propri workshop, progettati per guidare studenti, appassionati e aziende verso un approccio più consapevole e circolare al design e alla lavorazione dei materiali. Oltre ai workshop di gruppo, offre anche sessioni di formazione 1:1 con i maestri artigiani, per un'esperienza di apprendimento completamente personalizzata. Tutti i corsi possono essere adattati alle esigenze specifiche del cliente, per garantirgli un percorso formativo su misura.

*Zerolab - Via Isaac Newton, 104
50018 Scandicci (Firenze)*

Filo&Fibra, il futuro tra innovazione e tradizione

La cooperativa a San Casciano dei Bagni (Siena)

di G.C.

Ecelebre soprattutto per la "cassetta di cottura", strumento naturale per la cottura dei cibi che funziona grazie al potere isolante della lana: dopo aver portato il cibo ad ebollizione sul fuoco, si mette la pentola nella cassetta dove proseguirà lentamente la cottura. Permette, pertanto, ai cibi di continuare il processo di cottura avviato sui fornelli e mantenerne la temperatura in maniera controllata in autonomia. Con un risparmio di tempo e di energia.

A rilanciare questo antico sistema della "cottura lenta", presente già in Giovenale (primo secolo dopo Cristo), è la cooperativa di comunità "Filo&Fibra" di San Casciano dei Bagni (Siena), tutta al femminile, che attraverso l'economia circolare infonde nuova vita alla tradizione.

La cassetta di cottura non è solo un contenitore: è un vero e proprio sistema di cottura (fermentazione e mantenimento del freddo) naturale che permette di rivoluzionare le cucine.

Realizzata con materiali naturali, riciclati e riciclabili, tra cui la lana e feltro di recupero (rifiuto trasformato in risorsa), la cassetta sfrutta il principio dell'inerzia termica per cuocere lentamente i cibi, senza sprechi di energia. Un'innovazione che strizza l'occhio al passato, quando la cottura lenta era l'unico modo per esaltare i sapori e preservare le proprietà nutritive degli alimenti. La "cassetta", oltre ad essere un oggetto per la trasformazione degli alimenti, è utile anche per la fermentazione, per il mantenimento del freddo e, non ultimo, è anche un progetto di design.

"Cucinare con l'uso della cassetta di cottura significa poter risparmiare mediamente 80 minuti a preparazione, tempo che si potrebbe dedicare ad altre attività dimenticando ciò che 'bolle in pentola' e senza preoccuparsi di bruciare nulla – spiegano le promotrici. "Usandola anche dieci volte al mese, la cassetta potrebbe durare per vent'anni senza problemi".

Un alleato in cucina e per il pianeta, spiegano le protagoniste della cooperativa. "Con la cassetta di cottura, si riducono i consumi di energia e di acqua, le emissioni



nocive e il tempo ai fornelli. Perfetta per la cottura lenta, a vapore, per la fermentazione e per mantenere a temperatura i cibi, la cassetta si rivela un prezioso alleato in ambito domestico, in viaggio e nella ristorazione".

"Filo&Fibra" fornisce i numeri: "Cucinando per dieci volte al mese in cassetta, invece che sui fornelli a gas, in un anno si possono ridurre le emissioni di carbonio fino a circa 38.2 chili CO₂e, con un risparmio di circa 45 euro. Se un milione di persone usassero la cassetta, si eviterebbe l'emissione di 38,178 tonnellate di CO₂e al netto dell'impronta di carbonio generata dal ciclo di vita di produzione e utilizzo delle cassette stesse. E se lo stesso uso fosse fatto in alternativa alle piastre radianti o a induzione, in un anno si abbasserebbe l'impronta di carbonio di almeno 40.4 chili CO₂e, risparmiando circa 27 euro. Proiettando il dato su un milione di persone significherebbe evitare il rilascio di 40,394 tonnellate di CO₂e. In termini di consumo della risorsa idrica, preparare 120 pasti all'anno con la cassetta significa risparmiare fino al 70% di acqua per la preparazione del piatto e circa 317 litri d'acqua in media nelle fasi del ciclo di vita che precedono la cottura. L'impronta idrica evitata su un milione di persone sarebbe pari a 362,578 metri cubi".

C'è di più. Le rigorose analisi microbiologiche da diversi organismi confermano la sicurezza e l'igiene di questo metodo di cottura, con risultati spesso superiori a quelli ottenuti con i metodi tradizionali. Un modello replicabile ovunque, a patto di rispettare i principi di sostenibilità promossi da "Filo&Fibra".

*Filo&Fibra - piazza della Repubblica, 4
San Casciano dei Bagni (Siena)*

Con ReVita, nuova vita agli scarti

Startup femminile più premiata d'Italia per sostenibilità

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Secondo un rapporto della Commissione europea, si stima che ogni anno a livello comunitario vengano generati 173 chili di scarti agroalimentari pro capite, prodotti soltanto nell'industria di lavorazione alimentare. L'industria della trasformazione rappresenta il 19 per cento degli scarti provenienti dai processi di lavorazione, confezionamento e produzione industriale, equivalenti a circa 16,9 milioni di tonnellate. Tali scarti rappresentano una risorsa preziosa per la produzione di carta, contribuendo alle 37,5 milioni di tonnellate di cellulosa utilizzate annualmente in Europa, di cui il 44 per cento proveniente da fibre vergini. Utilizzando la tecnologia brevettata Bi-rex, è possibile sfruttare le fibre ottenute dagli scarti agroalimentari, evitando così il consumo di risorse vergini, e quindi la deforestazione. Questo non soltanto promuove la creazione di carta più sostenibile, ma affronta anche efficacemente il problema dei rifiuti alimentari attraverso un approccio innovativo e ecologico. A fronte di ciò, nel 2022 è nata ReVita, startup innovativa

e società benefit che risponde principalmente a una domanda urgente del nostro tempo: come possiamo produrre senza consumare nuove risorse?

La risposta dell'azienda è nel nuovo modo di fare packaging, partendo dagli scarti agroalimentari. Il tutto finalizzato ad un'economia circolare che sia realmente possibile, accessibile, replicabile.

ReVita, nel dettaglio, dà nuova vita a materiali che altrimenti finirebbero tra i rifiuti: residui di birra, riso, agrumi, caffè, bucce di pomodoro, sottoprodotti della pasta e dei biscotti. Da questi l'azienda estrae fibre vegetali che diventano carta, cartoncino, packaging e stoviglie compostabili.

Nel sito produttivo di Turbigo, in provincia di Milano, la startup ha allestito un impianto proprietario grazie al riadattamento di macchinari industriali. Il processo aziendale, sviluppato e brevettato in Italia, riduce del 70 per cento le emissioni di CO₂ rispetto ai processi tradizionali e consente di risparmiare fino al 95 per cento di acqua ed energia rispetto alla produzione di carta da cellulosa vergine.

ReVita collabora con cartiere industriali e multinazionali per validare e produrre su larga scala la carta con le fibre, già impiegate con successo in test di industrializzazione nei settori packaging e Usa e getta.

A seguire direttamente ogni fase del processo industriale, garantendo qualità, controllo e scalabilità, sono le due fondatrici di ReVita, Greta Colombo Dugoni e Monica Ferro, due chimiche con una visione condivisa: trasformare ciò che oggi consideriamo scarto in valore concreto e misurabile.

Greta Colombo Dugoni, laureata presso l'università di Milano e con un dottorato in Chimica industriale e Ingegneria chimica presso il Politecnico di Milano, dove si è specializzata in materiali sostenibili e tecnologie innovative verdi, ha un decennio di esperienza nel campo della ricerca scientifica, con una profonda comprensione delle scienze dei materiali e un forte impegno per la sostenibilità ambientale. Nel 2021 ha avuto l'onore di essere pre-





miata dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella al Quirinale durante gli Eni Awards, riconoscimento che testimonia il suo impegno e i suoi contributi significativi nel campo della sostenibilità e dell'innovazione tecnologica. Greta è appassionata nel guidare il cambiamento ambientale positivo e si impegna a sfruttare le sue competenze per creare un mondo più verde e sostenibile attraverso pratiche aziendali innovative e responsabili.

Monica Ferro, anche laureata in Chimica presso l'università di Milano, ha conseguito un PhD cum laude in Chimica industriale e Ingegneria chimica presso il Politecnico di Milano. Monica ha accumulato una vasta esperienza come responsabile di un laboratorio strumentale presso il Dipartimento di Chimica del Politecnico di Milano. Ha condotto ricerche avanzate sui polisaccaridi, oligosaccaridi e derivati della cellulosa, e ha lavorato come ricercatrice ospite presso il prestigioso Leibniz Institute for Catalysis (Likat) in Germania. Le sue competenze includono la caratterizzazione di polisaccaridi, composti organici e organometallici, l'analisi NMR, la sintesi e purificazione di oligosaccaridi.

Superata la fase pilota, validando con successo le fibre a livello industriale e lanciando a luglio la prima linea di

carta usa e getta ReVita, l'obiettivo primario dell'azienda è quello di cambiare il paradigma del packaging, arrivando a coprire il 10 per cento del mercato della carta entro i prossimi cinque anni. "Vogliamo portare le nostre fibre in nuovi settori – dalla moda al food, dalla cosmesi alla cartoleria – creando un impatto positivo e misurabile per ogni brand che ci sceglie – raccontano le fondatrici della startup. "Non vendiamo solo carta. Vendiamo una scelta intelligente, concreta, sostenibile. Un modo per i brand di dimostrare il proprio impegno ambientale con coerenza e costruire una reputazione più solida e responsabile – concludono.

Un'avventura imprenditoriale coronata da tanti premi e riconoscimenti. ReVita è oggi la startup femminile più premiata d'Italia nel campo della sostenibilità: ha ottenuto, tra gli altri, il premio B-Factor dalla Fondazione Belisario, "Motherland 2023" (grant 5.000 euro), Chimica verde Lombardia per un futuro sostenibile 2024 (grant 25.000 euro), Idea Battle by CesenaLab (grant 5.000 euro), Pre-seed investment da 160.000 euro da Poli360, seed investment da 250.000 euro da 20Fund, fondo italoamericano fino all'accesso al bando Smart & Start (In-italia) a maggio 2024, progetto da 900k euro.

Fotovoltaico in cloud: energia pulita accessibile a tutti

La nuova soluzione di Esserenergia

di NATALIYA BOLBOKA

Secondo l'ultimo rapporto del Gestore dei servizi energetici, al 31 dicembre 2024 in Italia erano in esercizio 1.875.870 impianti fotovoltaici, per una potenza complessiva di 37.002 MW (più 22 per cento rispetto al 2023) e una produzione di 35.933 GWh (più 17 per cento).

Nonostante le installazioni di classe inferiore ai 10kW (86 per cento del totale) nel 2024 siano diminuite del 24,5 per cento, gli impianti di grandi dimensioni (superiori a 10MW) hanno subito un incremento notevole - il 68 per cento in potenza cumulativa e il 265 per cento in potenza installata - trainando così la crescita del settore.

Se il progressivo sviluppo del fotovoltaico risponde all'esigenza, sempre più impellente, di utilizzare fonti di energia rinnovabili, sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico, l'installazione di questi impianti richiede numerosi requisiti.

Prima di tutto uno spazio sufficiente, che varia in base alla potenza e al tipo di superficie. Per quelle piane, ad esempio, serve un'area più vasta, in modo da garantire il distanziamento e prevenire l'ombreggiamento reciproco. La presenza di ombre, infatti, è un altro aspetto critico da considerare perché riduce la produzione di energia. Può dipendere dalla conformazione del territorio e da fattori naturali come gli alberi, ma anche da elementi artificiali, come edifici o antenne.

Ulteriori caratteristiche da esaminare sono l'orientamento e l'inclinazione. Per raggiungere il massimo rendimento i pannelli devono essere orientati a sud. È possibile orientarli anche verso sud-est o sud-ovest, ma per contenere la riduzione di produzione l'angolo non deve superare i 45 gradi. L'inclinazione ideale, invece, è

strettamente connessa alla latitudine del luogo. Definita l'area, occorre verificare che non vi siano vincoli ambientali, storici o paesaggistici che vietino modifiche strutturali. Infine, bisogna valutare la solidità dell'edificio o della zona su cui installare gli impianti.

Optare per il fotovoltaico, quindi, può essere un'operazione piuttosto complessa, soprattutto per un privato. Ma se esistesse un modo per rendere l'energia pulita accessibile a tutti, senza vincoli di installazione?

È da questa idea che è partita Esserenergia - azienda del gruppo Veos spa, fondata da Massimo Orlandi, Riccardo Bani ed Egidio Ricciuti – per la sua soluzione rivoluzionaria: il Fotovoltaico in cloud. Un sistema che combina la produzione di energia solare con le potenzialità della tecnologia *cloud*, eliminando la necessità di installare i pannelli sul tetto.

Basato sul modello di condivisione delle Comunità energetiche rinnovabili e sfruttando le economie di scala, permette agli utenti di partecipare alla produzione di energia solare acquistando o affittando una quota di un impianto remoto di grandi dimensioni, situato in aree geograficamente ottimali.

L'energia così prodotta, gestita tramite piattaforme *cloud*, viene immessa nella rete elettrica o autoconsumata da un'azienda energivora collegata. Gli utenti, invece, ricevono un credito energetico o un compenso economico direttamente proporzionale alla loro quota di partecipazione, che si traduce in uno sconto sulla bolletta elettrica.

I principali vantaggi di questa soluzione sono l'accessibilità universale, che la rendono perfetta per chi vive in condomini, centri storici o edifici con vincoli architettonici o strutturali, e la portabilità del servizio, per cui se l'utente trasloca il sistema in *cloud* "si sposta con lui". Non da ultimo elimina la burocrazia e azzera i costi di pulizia e manutenzione.

Insomma, quella di Esserenergia potrebbe essere davvero una svolta significativa per un'energia più sostenibile e accessibile a tutti.



L'edilizia naturale? Un futuro di paglia

I pannelli privi di sostanze nocive di Eap Thermus

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

La nostra passione per i materiali naturali nasce da un trauma. Abbiamo acquistato un immobile nuovo in provincia di Roma e si è rivelato un incubo: era pieno di difetti legati per lo più alla mancanza di isolamento termico e acustico. Nel tentativo di ristrutturare quella casa e rimediare a quelle mancanze, abbiamo utilizzato i materiali convenzionali proposti dal mercato, cioè plastici e inquinanti. Così è nata in noi una domanda: si può fare in un altro modo, senza inquinare? La risposta ci è arrivata attraverso anni di ricerche e laboratori pratici sulle costruzioni con materiali naturali, dall'Italia alla Romania, dal Marocco al Giappone, fino all'India".

È il racconto di Laura Raduta, amministratrice di Eap Thermus, società umbra che produce pannelli termoisolanti in paglia, frutto della risposta alla negativa esperienza abitativa romana.

"Attraverso la permacultura e le antichissime e validissime tecniche di utilizzo di materiali locali e naturali, formuliamo una nostra ricetta personale, che ci porta a ristrutturare un'altra casa, in Umbria, con materiali naturali – continua Laura. "Nuovo tetto in legno e paglia, capotto sismoresistente in legno e paglia, intonaci e pavimenti interni in terra cruda, intonaci esterni in grasso di calce. Il risultato è una casa super isolata che, anche durante le torride estati umbre con 40 gradi esterni, non supera mai naturalmente i 24 gradi interni, con un'umidità sempre perfetta, attorno al 50% - conclude l'amministratrice di Eap Thermus.

L'esempio di Laura non è isolato: sempre più persone puntano alla paglia e ad altri materiali naturali per l'edilizia.

Spiega l'ingegnere Daniele Simoncini, studioso di edilizia naturale e direttore tecnico di Eap Thermus. "La paglia è l'elemento magico che ci sorprende ogni volta: per la sua capacità tecnica di isolamento, per la sua massa termica e, soprattutto, per il comfort che offre, spesso passivamente, anche senza impianti. E se pensiamo alla sua energia grigia incorporata – la più bassa in assoluto – capiamo che è già perfetta così com'è. La sua durabilità è



sorprendente, e siccome è un sottoprodotto agricolo disponibile ovunque e ogni anno, ci sembra assurdo non utilizzarla soprattutto per l'isolamento degli edifici esistenti".

Così Eap Thermus diventa anche scuola e formazione, aperto a tutti. Sempre più persone iniziano a chiedere agli esperti di seguirle nel loro processo di ristrutturazione o costruzione di case naturali. Il prodotto di punta diventa il pannello in paglia Eap Thermus, senza colle né sostanze nocive, tecnologia sviluppata con l'obiettivo di creare un processo produttivo a minimo consumo di energia e impatto ambientale. Non a caso il macchinario che realizza i pannelli consuma solo 1,4 kWh per produrre un metro cubo di isolante. Il progetto, ambizioso, punta a diffondere i macchinari per la produzione dei pannelli, con diversi siti produttivi in giro per l'Europa e non solo.

"Da quando ho scoperto il potenziale della paglia in edilizia, sogno di rivestire il mondo di materiali naturali. Abito in una casa ristrutturata con legno, paglia e argilla, vivendo un benessere autentico che voglio condividere, contribuendo a costruire abitazioni sostenibili, efficienti e rispettose dell'ambiente e delle persone – conclude l'amministratrice di Eap Thermus.

Eap Thermus - Strada Campagna, 41
(Santa Restituta) 05020 Avigliano Umbro (Terni)

La scoperta infinita dei giardini segreti

Da Viterbo "garden tours" senza confini

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Tour mirati alla visita di giardini in Italia e all'estero. Per raccontare le sintesi più felici del rapporto tra l'uomo e natura. È la scelta non convenzionale proposta da "Il Giardino Segreto Garden Tours", realtà con sede a Viterbo, gestita da quattro straordinarie donne, Maria Luigina Paoli e Ivana Pagliara, le fondatrici e diretrici, Letizia Massa e Cecilia Marziali, le planner tour managers.

"Siamo attratte dalla creatività libera e imprevedibile, ci affidiamo a botanici, a storici dell'arte, a esperti di architettura del paesaggio per farci condurre in viaggi capaci di arricchire le nostre vite – raccontano. "Ogni viaggio è pensato come un insieme di incontri speciali con chi ha dedicato la propria vita all'arte dei giardini. Ogni viaggio può diventare la nostra personale rifioritura".

I viaggi sono per lo più diretti a conoscere giardini privati di tutto il mondo, eccezionalmente aperti alle visite. Tesori rari e preziosi, che raccontano la cultura del luogo e regalano momenti unici e inaspettati a chi li visita. Ad accompagnare i viaggiatori non mancano guide d'eccezione come docenti universitari, architetti, paesaggisti, maestri giardinieri e proprietari dei giardini privati che fanno sempre scoprire molto più di ciò che si vede. Le offerte spaziano, in Italia, dai giardini veneziani alle Marche segrete, dalle Crete Senesi alla Campagna romana, dalla Campania Felix al Salento nascosto, dai fasti siciliani alla primavera fiorita in Sardegna.

Il programma internazionale per il 2026, già disponibile, include le Canarie a febbraio, il Portogallo e la Galizia delle camelie a marzo, i giardini inglesi al femminile a maggio, le Azzorre delle ortensie e l'Irlanda a giugno, i giardini e le kasbah del Marocco ad ottobre e la crociera tra Gent e Bruges a dicembre. Non mancano appuntamenti speciali nel nostro Paese, tra cui Siracusa con il suo teatro greco a maggio, Carrara e Lucca nel segno di Puccini a inizio settembre e la Toscana, la provincia di Viterbo, a fine settembre.

L'esempio di un viaggio tra parchi storici, ville sul lago e percorsi silenziosi tra natura e architettura? Tra la costa



tirrenica e le colline in provincia di Lucca. Include il Parco della Versiliana, rifugio estivo di Gabriele D'Annunzio, oggi celebre per il teatro all'aperto e i percorsi botanici, il Giardino della Cappella Medicea a Seravezza, residenza voluta da Cosimo I, da dove partivano le carovane di blocchi di marmo per Firenze, il Parco di Villa Orlando affacciato sulle acque calme del lago di Massaciuccoli, un giardino romantico che mescola prato, essenze arboree e strutture affacciate sull'acqua, il Giardino della Villa Reale di Marlia a Capannori, tra siepi geometriche, statue barocche, giochi prospettici, teatri verdi, limonaie e alberi monumentali, il celebre Parco di San Rossore, una delle più grandi aree protette della costa toscana, fino al mitico Giardino di Villa Puccini a Torre del Lago, affacciato sul lago, semplice ma evocativo.

"Il Giardino Segreto Garden Tours" ha partecipato all'Ecoluxury Fair a Roma a novembre scorso, riscuotendo grande successo per un'idea davvero originale e stimolante.

// Giardino Segreto Garden Tours- Piazza dei Caduti, snc 01100 Viterbo

Parmigiano Reggiano Dop qualità sostenibile di montagna

A Rodogno a Vetto la lunga tradizione della famiglia Fiori

di NATALIYA BOLBOKA

Nel 2024 il giro d'affari al consumo del Parmigiano Reggiano ha raggiunto un massimo storico di 3,2 miliardi di euro, in aumento del 4,9 per cento rispetto al 2023. Sebbene la produzione totale sia rimasta stabile, attestandosi su 4.079 milioni di forme, l'export ha segnato un più 13,7 per cento, raggiungendo il 48,7 per cento del totale e trainando così la crescita.

Il settore produttivo si basa su 363 caseifici, anche noti come caselli o latterie, che trasformano il latte proveniente da 3.500 allevamenti. Tra le province di origine, Parma si conferma al primo posto per produzione, seguita da Reggio Emilia, Modena, Mantova e Bologna. Il 21,7 per cento della produzione totale è concentrata nelle aree montane, con 84 caseifici che nel 2024 hanno prodotto più di 884.000 forme. Il Parmigiano Reggiano, infatti, rappresenta la Dop più importante ottenuta in montagna.

In realtà, nel decennio 2000-2010, nei territori montani della zona di origine, erano state chiuse 60 latterie. Per mantenere la produzione agricola-zootecnica e prevenire l'abbandono di queste comunità, quindi, a partire dal 2016 il Consorzio ha avviato delle politiche di rilancio, grazie alle quali è riuscito ad invertire il trend. Nel 2024, infatti, la produzione con certificazione aggiuntiva "Prodotto di montagna" ha superato 230.700 forme, con una crescita del 29,6 per cento rispetto al 2016.

Caseificio di montagna è anche la Fattoria Fiori, dell'omonima famiglia. Situata nel borgo di Rodogno a Vetto, in provincia di Reggio Emilia, incarna l'eccellenza artigianale e l'impegno per la qualità sostenibile. Ogni anno produce circa 1.600 forme di Parmigiano Reggiano, seguendo un processo e una stagionatura completamente naturale e senza l'utilizzo di Ogm.

Antica famiglia emiliana, quella dei Fiori è una storia profondamente radicata nel territorio. Proprietari di un mulino ad acqua sul torrente Atticola, erano allevatori e mugnai già dai primi dell'Ottocento. Estremamente dediti al lavoro, portavano il bestiame al pascolo nei terreni



circostanti, ambienti incontaminati delimitati a valle dai castelli medievali matildici e a monte dalle valli del Parco nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano.

Oggi la famiglia gestisce una moderna fattoria di 80 ettari, suddivisi tra boschi, pascoli e seminativi, con circa 200 capi di bovini e una produzione di oltre 9.000 quintali di latte, trasformato in Parmigiano Reggiano a filiera certificata.

Con una lunga esperienza produttiva e una dedizione costante, la Fattoria Fiori è stata tra i primi soci ad aderire al consorzio "Latterie di montagna" nel 2005, così da promuovere valori storici e culturali e portare al consumatore un Parmigiano Reggiano unico.

Oggi la qualità dei suoi prodotti è riconosciuta a livello mondiale e testimoniata da importanti riconoscimenti. La latteria della famiglia Fiori, infatti, è stata vincitrice di due edizioni dei World cheese awards, il più grande concorso al mondo di formaggi, valutato da una giuria di esperti internazionali.

Nel 2014 ha partecipato all'edizione di Londra con altri 20 caseifici riuniti nella Nazionale del Parmigiano Reggiano, sfidando produttori provenienti da 33 paesi. Con 3000 formaggi in gara, Fattoria Fiori si è aggiudicata la medaglia d'oro nella categoria "oltre 24 mesi", mentre quattro anni più tardi, nell'edizione 2018-2019 di Bergen (Norvegia), è tornata sul podio conquistando il bronzo nella categoria "oltre 30 mesi".

OmnyQR, l'interazione di nuova generazione

Addio ai vecchi citofoni, ma anche ad altro

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Fa ricevere pacchi, ritrovare cose care, avvisa per emergenze, collega una persona ovunque si trovi, concorre al miglioramento climatico. Sono alcune caratteristiche multifunzionali di OmnyQR, eco-sistema digitale di comunicazione, totalmente "made in Italy", basato su QR code e interazioni audio-video. Ad esempio, OmnyQR sostituisce citofoni, campanelli, pannelli informativi, centralini tradizionali con QR code che consentono comunicazioni digitali tramite smartphone. Un passaggio di non poco conto non solo nella semplificazione, ma anche per consumo energetico: se un citofono tradizionale consuma ~30 kWh/anno, che a 0,2 euro/kWh costa 6 euro/anno a famiglia, con OmnyQR, tale costo si azzera.

Grazie alla modularità della piattaforma, OmnyQR rende qualsiasi spazio fisico un punto interattivo capace di generare dialogo, fornire istruzioni, attivare notifiche e supportare processi operativi senza supporti cartacei né dispositivi aggiuntivi. Ne risulta un sistema scalabile e sostenibile che integra comunicazione, accesso alle informazioni e gestione dei flussi in un unico ambiente audiovisivo digitale.

Ma come funziona OmnyQR? È sufficiente installare l'app gratuita, disponibile per Android e iOS. Scansionato un codice, si può avviare una chiamata, audio o video: per riceverla occorre essere registrati. L'elemento essenziale è il QR code, che può essere stampato ed esposto ovunque.

A seconda della configurazione, può attivare funzionalità differenti:

- **Qr Business:** soluzione per ottimizzare la comunicazione interna in ambienti aziendali e organizzativi, migliorando l'efficienza e la praticità delle interazioni tra dipendenti, reparti e servizi ma anche per camper, barche ecc. Ad esempio: nel settore alberghiero, consente agli ospiti di interagire con i servizi di reception, housekeeping o concierge; in banca, agevola la comunicazione tra direzione, sportelli, sicurezza o il servizio di

pulizie. Nella sanità, può essere usato negli ospedali per connettere i pazienti ai reparti di assistenza, o ai servizi di supporto, riducendo tempi di attesa e semplificando le richieste;

- **Qr Info & Utility:** semplifica la condivisione online di menù e listini prezzi, sia nella ristorazione sia in altre attività, tra cui i barbieri per pubblicare i listini, i meccanici per le tariffe di riparazione e manutenzione, le estetiste per i prezzi dei trattamenti di bellezza, i negozi di abbigliamento per informazioni sui prezzi dei capi in vendita, ecc.;

- **QR Lost,** rivoluziona il modo di ritrovare oggetti e animali smarriti. Chi inquadra il QR code applicato sull'articolo può contattare direttamente il proprietario: se dispone già dell'app, la comunicazione è in tempo reale; in caso contrario, si apre un semplice form per inviare un'email e accordarsi sulla restituzione dell'oggetto o del PET;

- **Qr Delivery:** agevola consegne di pacchi da parte dei corrieri o similari: attraverso la scansione di un QR code posizionato su pacchi o sulla corrispondenza, gli utenti possono beneficiare di un servizio di notifica in tempo reale che informa quando il corriere è in viaggio verso il loro indirizzo;

- **Qr Assistance:** utile per malfunzionamenti di diverse apparecchiature automatizzate, come distributori, auto a noleggio, biglietterie, ecc., consentendo agli utenti di segnalare i problemi senza la necessità di contattare il servizio clienti;

- **Qr Emergency:** per contatti d'emergenza senza bisogno di infrastrutture. Ad esempio, se un individuo ha bisogno di assistenza medica immediata, il sistema può attivare le ambulanze e informare i medici più vicini; durante terremoti o alluvioni, può coordinare l'intervento delle squadre di soccorso; in caso di minacce alla sicurezza, può allertare le forze dell'ordine.



L'azienda informatica che lancia il Vassoio digitale

Un'azienda molisana e il suo geniale progetto

di VANESSA POMPILY

Quando la tecnologia incontra la creatività, nasce qualcosa di straordinario, magari servito su un vassoio. Linfa Service, azienda di progettazione e sviluppo software, nata come startup innovativa, lancia un'idea che ha il sapore del futuro. Immaginate di sedervi e non solo di assaporare un piatto, ma di viverlo. Molto più che un semplice supporto per servire le pietanze, il Vassoio digitale è il progetto che rivoluziona l'esperienza gastronomica, trasformandola in un percorso immersivo. Presentato al Maker Faire Rome 2025, l'azienda molisana porta l'innovazione tecnologica direttamente sulla tavola, con un'invenzione che fonde Intelligenza artificiale, Nfc, Blockchain, creando un modo nuovo di vivere la cucina. Ogni portata diventa una scoperta coinvolgente, educativa e interattiva.

Il Vassoio digitale unisce estetica e *hi-tech* in un unico oggetto sorprendente. All'apparenza simile a un comune vassoio da portata, integra al suo interno un display touchscreen e un sistema di riconoscimento automatico basato su tag Nfc. Grazie a queste funzioni, riesce a identificare in tempo reale i piatti o i prodotti appoggiati sulla sua superficie, fornendo una ricca serie di informazioni: ingredienti, valori nutrizionali, provenienza, storia, curiosità e dati di tracciabilità della filiera. Attraverso lo schermo interattivo, l'utente può esplorare i contenuti associati, consultare schede di approfondimento e svolgere operazioni pensate per arricchire l'esperienza di utilizzo del vassoio. Con la funzione di sintesi vocale, la soluzione è accessibile ed inclusiva, permettendo anche a chi ha difficoltà visive di godere dell'esperienza. L'impiego del Vassoio digitale è trasversale. Nelle competizioni di cucina, i giudici possono consultare le schede dei piatti e votare digitalmente in tempo reale. Nei ristoranti gourmet, arricchisce la degustazione di contenuti culturali, mentre nei supermercati consente ai clienti di conoscere allergeni, valori nutrizionali e storia dei prodotti. Pensato anche per la didattica, nelle mense scolastiche diventa un laboratorio interattivo per promuovere una sana alimentazione fra i più piccoli, attra-



verso quiz e giochi educativi. Il vassoio digitale rappresenta un manifesto di innovazione sostenibile e inclusiva, dimostrando come la tecnologia possa diventare uno strumento al servizio della cultura alimentare. Come ricorda lo slogan del progetto, tutto ciò che portiamo in tavola dovrebbe essere "bello da vedere, bello da sapere, buono da mangiare".

Fondata da Michele D'Amico e sostenuta da un team multidisciplinare, Linfa Service si caratterizza per l'orientamento alla ricerca e sviluppo di soluzioni digitali su misura. L'impresa offre software verticali che spaziano dalla sanità all'Internet of Things, passando per domotica e mobile app, oltre a servizi di consulenza per l'integrazione di sistemi complessi e l'implementazione di protocolli di autenticazione digitale Spid/Cie.

"Siamo un'azienda impegnata nella continua ricerca dell'innovazione tecnologica – sottolinea Michele D'Amico, fondatore e Ceo di Linfa Service – il nostro principale obiettivo è offrire un servizio personalizzato e focalizzato sulle particolari esigenze richieste. Fare impresa, significa per noi cercare la strada migliore al fine di costruire soluzioni software di qualità che diano effettivo valore al business dei nostri clienti".

Sorso, progetto innovativo di macchina per il caffé

Nato all'interno del Politecnico di Torino

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Si chiama, in modo efficace e divertente, "Sorso". È una macchina da caffè portatile, modulare e *community-driven*, nata dall'idea di rendere il gesto del caffè accessibile ovunque e reinterpretarlo attraverso la lente del design sistematico.

Il progetto è stato sviluppato da due giovani, Rachele Bardella e Alberto Cavallero, studenti del Politecnico di Torino, come tesi di laurea, e unisce funzionalità, sperimentazione e libertà d'uso in un oggetto che incoraggia la creatività e la condivisione.

Il primo prototipo di "Sorso" è stato realizzato interamente in stampa 3D, utilizzando materiali di *upcycling* e componenti recuperati. Una fiaschetta in acciaio è stata adattata per fungere da serbatoio dell'acqua, mentre un interruttore proveniente da una vecchia macchina da cucire controlla il sistema di riscaldamento. Ogni elemento racconta una storia di riuso intelligente e autoproduzione, esprimendo l'essenza del progetto: dimostrare che la tecnologia può essere accessibile, sostenibile e aperta.

Nella sua configurazione attuale, "Sorso" consente di preparare un espresso ovunque, grazie a un sistema compatto e portatile che coniuga semplicità d'uso e risultati di qualità.

Il design modulare permette di intervenire facilmente sulla macchina per migliorarla o modificarla: un approccio "open" che incoraggia la collaborazione e la crescita collettiva. Questo rende "Sorso" un progetto in evoluzione continua, aperto a nuove modalità di estrazione come la moka o il *pour-over*, semplicemente sostituendo o aggiungendo nuovi moduli dedicati.

Oltre l'aspetto tecnico, "Sorso" rappresenta una riflessione sul valore del fare: sulla possibilità di riappropriarsi dei processi produttivi, sperimentare, imparare e costruire in prima persona. È pensato per una comunità di maker, amanti del caffè e appassionati di tecnologia, ma anche per chi vede nel design uno strumento di espressione e condivisione.

"Sorso" non è soltanto una macchina da caffè: è un invito a partecipare a un processo aperto, dove ogni uti-



lizzatore può diventare co-progettista, migliorando e reinterpretando il dispositivo in base alle proprie esigenze e alla propria creatività.

Durante la Maker Faire di Roma 2025, il progetto ha suscitato notevole interesse tra visitatori e professionisti del settore, spingendo i promotori a immaginare un percorso di evoluzione verso una startup. L'obiettivo è quello di portare "Sorso" sul mercato mantenendone i valori fondanti: open-source, sostenibilità, modularità e accessibilità.

Nei prossimi mesi il lavoro si concentrerà sull'ottimizzazione del sistema, sulla ricerca di partner tecnici e produttivi e sulla costruzione di una community di utenti e maker che possa contribuire attivamente allo sviluppo delle prossime versioni.

Abruzzo Technology, accento sulla sostenibilità

Prodotti innovativi nel settore industriale

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Progettazioni e prototipazioni, reverse engineering, stampe 3D, consulenze di brevettazione. Sono soltanto alcuni dei servizi offerti da Abruzzo Technology, startup specializzata in prodotti innovativi nel settore industriale, con particolare attenzione alla sostenibilità. "In cantiere ci sono molte idee pronte a trasformarsi in prodotti innovativi e sostenibili e le nostre invenzioni possono essere acquistate da privati o da compagnie inserite nel settore che vogliono investire nelle nostre soluzioni – spiegano i vertici del gruppo che ha i due co-fondatori nell'ingegnere Vittoria Protani (laurea in Ingegneria del veicolo presso l'Università di Modena e Reggio Emilia) e in Alessio Di Nardo, tecnico specializzato nel settore industriale con esperienza dal 2004.

La startup, pur essendo ancora in fase di sviluppo, è risultata tra le vincitrici delle competizioni StartCup Abruzzo 2023 e StartCup Abruzzo 2024, partecipando al PNI 2023 svoltosi a Milano e al PNI 2024 svoltosi a Roma.

Il prodotto di punta è Water Recovery, un dispositivo che permette il recupero di acqua dal lavandino o dalla doccia da utilizzare poi per lo scarico del wc, risparmiando e recuperando così grandi quantità di acqua potabile in modo semplice, economico e di facile installazione. Tale progetto è diventato il primo prodotto, da cui è iniziato lo sviluppo della startup.

Si è partiti dalla constatazione che ogni italiano consuma in media dai 130 ai 140 litri di acqua potabile al giorno, di cui il 96.5% è utilizzata per l'igiene personale (circa il 35%), per i sanitari (oltre il 31%) e gli elettrodomestici (8%); solo il 3.5% è destinato all'alimentazione. Nell'arco di un anno, il consumo di acqua potabile è pari a circa 18mila litri per persona solo per l'utilizzo dello scarico del wc. Il sistema di Abruzzo Technology permette il recupero dell'acqua mediante un serbatoio da installare al posto del comune piatto doccia o al di sotto del lavandino. All'interno del serbatoio è presente un sistema di flussaggio, che costringe l'acqua a passare all'interno di un filtro che la depura. L'acqua filtrata viene raccolta nel



serbatoio stesso che può essere di dimensioni variabili, in funzione dell'accumulo desiderato e dello spazio a disposizione. L'acqua accumulata, poi, arriva direttamente all'interno della vaschetta del wc e può essere utilizzata al posto della rete idrica potabile. Il sistema di alimentazione è completamente automatico. Il serbatoio è componibile e la parte superiore è rimovibile, in modo da permettere pulizia e interventi di manutenzione.

"La nostra soluzione è applicabile a qualsiasi tipo di edificio: di nuova o di vecchia costruzione, pubblico o privato - spiegano i fondatori dell'azienda. "Attualmente abbiamo ultimato la progettazione e ingegnerizzazione definitiva di Water Recovery,

per poter accedere a finanziamenti che ci permetteranno di immettere sul mercato il nostro prodotto. Tale finanziamento ci permetterà anche di sviluppare i nostri servizi e investire sulle altre tecnologie innovative già brevettate. Il target è sviluppare un reparto di ricerca&sviluppo nella nostra startup dove ideare nuove invenzioni da brevettare".

*Abruzzo Techology - via Castellata, 221
66037 Sant'Eusanio del Sangro (Chieti)*

Cascina Oschiena: sostenibilità nel cuore delle risaie vercellesi

L'azienda agricola con una storia pluricentenaria

di VANESSA POMPILY

Euna delle aziende storiche del territorio vercellese dedita alla coltivazione, produzione del riso. Ora Cascina Oschiena, dal XVI al XVIII secolo era conosciuto come il Tenimento di Oschiena, tra i più antichi dell'area, appartenente all'Abbazia di Santo Stefano di Vercelli. Allo sguardo, tutt'oggi i suoi edifici raccontano ancora una storia di vita comunitaria: dagli alloggi delle mondine alla scouletta, dalla casa del margaro con la vendita di latte e burro alle stalle, fino all'osteria, alla bottega e alla chiesetta campestre ancora consacrata. Un microcosmo rurale dove ogni abitante contribuiva con il proprio mestiere, dando vita a una fitta rete sociale ed economica che ruotava intorno alla semina, raccolta e lavorazione del riso.

Dal 2008 l'azienda è guidata da Alice Cerutti, coltivatrice diretta e laureata in Economia aziendale, che ha avviato importanti interventi di ammodernamento in totale rispetto delle strutture storiche e della preziosa eredità culturale della cascina. L'azienda si distingue per i suoi principi guida improntati sulla sostenibilità ambientale, la tutela della biodiversità e il rispetto della tradizione, che vanno di pari passo a una costante attenzione all'innovazione e all'eccellenza qualitativa dei propri prodotti. Cascina Oschiena negli anni ha assunto il ruolo di custode di un patrimonio naturale e culturale da valorizzare e restituire alla natura. Immergendosi nella Zona di protezione speciale "Risaie vercellesi" riconosciuta dall'Unione europea, l'azienda ha creato una vera e propria Oasi naturale restituendo 25 ettari – un quarto della superficie coltivata – a favore della biodiversità e della sopravvivenza di specie rare come la Pittima Reale, simbolo e logo della Cascina, ultimo sito di nidificazione censito in Italia.

Oltre 5mila alberi e arbusti piantati, zone umide per anfibi e insetti impollinatori, siepi e fontanili rinaturalizzati sono solo alcune delle azioni concrete perseguite dall'azienda agricola piemontese. Le pratiche agronomiche adottate sono basate su produzione integrata, riduzione di fertilizzanti e fitofarmaci, assenza di insetticidi, ge-



stione efficiente delle risorse idriche e utilizzo di fonti di energia rinnovabile, con certificazione "Friend of the Earth" a testimonianza della sostenibilità aziendale.

Cascina Oschiena è tra le poche realtà produttive italiane a produrre varietà di riso autentiche e storiche, come Arborio classico e Carnaroli classico, aderendo all'Albo dei coltivatori di riso classico che ne garantisce autenticità e tracciabilità. Vengono coltivate anche varietà come Carnaroli integrale, Apollo aromatico, Selenio originario, Ebano integrale ed Granato integrale, oltre al prezioso Farro di coccum, scelto anche per arricchire la biodiversità.

La semina si svolge a spaglio in risaia rigorosamente allagata, secondo un'antica tecnica che protegge l'habitat acquatico e favorisce la nidificazione degli uccelli migratori; tale scelta si oppone alle moderne semine in asciutta, ribadendo l'impegno etico e ambientale dell'azienda.

Il riso viene poi raccolto con mietitrebbiatrice tra settembre e ottobre, essiccato lentamente a basse temperature (mai oltre i 40°C) e spesso per più di 24 ore, specie nel caso delle varietà storiche più delicate come il Carnaroli e l'Arborio classico. Il prodotto essiccato viene infine stoccati in silos storici.

Per tutto il ciclo produttivo si adottano sistemi di agricoltura di precisione che riducono gli sprechi e minimizzano l'impatto ambientale, consentendo così la produzione di un riso "a credito di carbonio", ovvero con un'impronta ecologica negativa grazie alla capacità degli ecosistemi ricreati di assorbire anidride carbonica.

Valle Fiorita: l'innovazione nutre il futuro

Per l'azienda pugliese ogni scarto è una risorsa

di V.P.

Da oltre trent'anni Valle Fiorita porta ogni giorno sulle tavole il profumo e la genuinità dei migliori prodotti da forno, ottenuti da lavorazioni lente delle materie prime e attenzione al dettaglio. Con sede a Ostuni, in provincia di Brindisi, l'azienda si distingue per la sua doppia anima. Da un lato c'è l'approccio artigianale, il rispetto dei ritmi della natura e la lievitazione naturale che permettono di ottenere alimenti dal sapore autentico. Dall'altro l'investimento in Ricerca&Sviluppo con la realizzazione di protocolli biotecnologici per la creazione di prodotti salutistici e funzionali per anticipare i trend del settore e migliorare qualità e sicurezza alimentare.

Fin dalle origini, Valle Fiorita ha scelto di promuovere uno stile di vita sano e naturale, diffondere la cultura agroalimentare e contribuire al benessere delle persone e dell'ambiente. Ogni giorno sei principi guidano il lavoro verso una filiera responsabile e di qualità: riscoprire la tradizione gastronomica con ricette rivisitate in chiave salutare; creare con passione prodotti artigianali e nutrienti; crescere seguendo i ritmi naturali e valorizzando i talenti; dare valore ai processi e alle storie del cibo; innovare costantemente con nuove tecniche; rispettare la natura scegliendo materie prime eccellenti. La sicurezza alimentare rimane al centro e le numerose certificazioni ottenute attestano standard elevati di qualità e sostenibilità.

Con il progetto Terra Natia, l'azienda coltiva direttamente nei terreni di Ostuni varietà autoctone di grano duro, orzo e altri cereali, con l'ambizione di realizzare una filiera dal seme al piatto, orientata alla creazione di nicchie gastronomiche d'eccellenza a chilometro zero. Così ogni alimento deriva da materie prime controllate, raccontando l'autenticità dell'ecosistema territoriale.

Il cuore dell'approccio sostenibile di Valle Fiorita è l'economia circolare. Per l'azienda pugliese ogni riduzione dello spreco alimentare rappresenta un vantaggio per l'ambiente e la salute. Individuare nuove strategie di diminuzione, gestione e valorizzazione degli scarti dell'industria alimentare rappresenta la chiave per costruire un futuro sostenibile e innovativo. Il laboratorio interno di



Ricerca&Sviluppo applica protocolli biotecnologici per recuperare e valorizzare sottoprodotti e scarti dell'industria agroalimentare, trasformandoli in nuove risorse. Ai suoi interni, competenze scientifiche e conoscenze tradizionali si fondono grazie al lavoro di biologi, nutrizionisti e biotecnologi alimentari.

Il progetto Wastebake sviluppa tecnologie di bio-trasformazione che danno nuova vita agli scarti dei prodotti da forno. Con Terrae, il pane invenduto viene rigenerato in terreni di coltura per la crescita di starter microbici di interesse industriale. Funbrew affronta la rivalutazione degli scarti dell'industria brassicola, usando fermentazione con batteri lattici selezionati, per ottenere alimenti innovativi e sostenibili.

Attraverso l'adozione di un approccio scientifico e innovativo, Valle Fiorita lavora per esaltare i prodotti agroalimentari della Dieta mediterranea e renderli sempre più attrattivi. Nascono così alimenti unici come il pane con basso indice glicemico, le pizze proteiche, le focacce tradizionali e il flat bread di eccellenza. Parallelamente, l'azienda si impegna a tessere una rete di sinergie tra gli operatori delle diverse filiere, creando un sistema virtuoso che rafforza l'identità del territorio.

I prodotti Latte Sano, la bontà "made in Rieti"

Fiordilatte, bocconcini, ricotta...

di G.C.

Fiordilatte, bocconcini e ricotta. Ma anche caciotta, paste filate stagionate e mozzarelle per pizzeria. È a Rieti, nell'Alto Lazio, lungo le sponde del fiume Velino, che nascono tutti i prodotti caseari di "Fattoria Latte Sano", terzo player del latte fresco in Italia e primo in assoluto nel Lazio.

In uno stabilimento, la Centrale del Latte di Rieti (C.La.R), dagli anni Settanta entrato a far parte del gruppo, dove dalla raccolta (30 confezionatori locali) alla trasformazione, fino al confezionamento e alla distribuzione, tutto il processo avviene in *house*, all'interno cioè del caseificio di uno stesso gruppo aziendale, caso unico nell'intera regione. Dando così vita a fiordilatte e prodotti caseari al 100% made in Lazio, tracciati e certificati lungo tutta la filiera. Non a caso il fiordilatte e la caciotta Latte Sano sono dal 2005 prodotti agricoli tradizionali laziali (Pat), tra i primissimi ad aderire al disciplinare previsto.

Con 10.500.000 litri di latte lavorati nel 2024, di cui il 70per cento destinati a prodotti caseari, la produzione dello stabilimento si è attestata sulle 250 tonnellate di ricotta e le 80 tonnellate di formaggi. Punta di diamante, il fiordilatte con mille tonnellate prodotte l'anno, pari a circa 80mila confezioni per il *consumer* e 20mila per il mondo Horeca. La produzione si suddivide nelle varie tipologie destinate ad alimentari, ristoranti, mense e Gdo, nonché quella destinata alle pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

"La produzione in *house* ci permette la customizzazione di alcuni prodotti - spiega Simone Aiuti, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano. "Cioè creare formaggi ad hoc, per tipologie e pezzature, adattandole alle richieste di pizzaioli e addetti ai lavori. Il tutto perseguiendo sempre metodi di lavorazione tradizionali, utilizzando solo latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. E nei quali il fattore umano svolge ancora un ruolo fondamentale: visto che a monitorare il dosaggio degli ingredienti e i tempi giusti di caseificazione rimane sempre il casaro. L'attenzione di Latte Sano per le mate-



rie prime è un must fondamentale. Quello dei latticini è un mercato del quale il consumatore sa molto poco: così come è poco noto, ad esempio, che spesso le mozzarelle usate nel mondo delle pizzerie sono prodotte con materia prima di origine non italiana".

Ottime le performance economiche del caseificio: C.La.R. aveva sedici dipendenti nel 1991 e un fatturato di 3 miliardi di lire; oggi fattura circa 15 milioni di euro con cinquanta addetti. Crescita che ha coinvolto nel proprio sviluppo economico tutto il territorio.

"Con l'ingresso nel gruppo della Centrale del Latte di Rieti già negli anni Settanta, abbiamo voluto completare la nostra offerta, integrandola con una gamma di prodotti caseari che il mercato richiedeva - spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. "L'azienda reatina può essere considerata oggi un autentico simbolo della nostra filosofia 'produttività a chilometri di prossimità' e rappresenta, per la provincia, un modello di economia circolare virtuosa: acquisendo la materia prima da produttori locali, trasformandola nel proprio stabilimento, offrendo quindi lavoro a personale del posto e commercializzando le proprie produzioni in ambito regionale, il denaro generato da tale attività, permane all'interno del territorio che lo genera".

Il fiordilatte è un prodotto "quattro stagioni": si mangia anche d'inverno perché è un alimento fresco prodotto tutto l'anno, ricco di proteine, calcio e vitamine che supportano la salute di ossa, denti e sistema nervoso, offrendo un valido apporto nutritivo anche con temperature più fredde. Viene utilizzato per numerose ricette, protagonista eccellente di antipasti, aperitivi e ingrediente principe di molti piatti simbolo della cucina italiana.

Centrale del latte di Rieti, la storia

Lo stabilimento di Rieti nasce nel 1955 negli anni dell'oro bianco, quando, sulla scia delle abitudini importate dagli Usa dopo la seconda guerra mondiale e il successivo boom economico, il latte inizia a essere prodotto e diffuso a livello industriale. Grazie agli ampi areali di pascolo nelle zone collinari e alla possibilità di alte produzioni foraggere, sorgono i primi allevamenti razionali di bovini da latte, che individuano nella nuova Azienda Latte Rieti (A.L.A.R.) il principale punto di conferimento. Su iniziativa di alcuni fra i più grandi produttori di latte della provincia, l'azienda diventa nel tempo il punto di riferimento per il mondo zootecnico reatino e per i consumatori che, finalmente, possono acquistare un prodotto in grado di offrire le migliori garanzie di qualità e freschezza.

La scelta del sito aziendale, sull'ansa del fiume Velino, in località Giorlandina, probabilmente non è casuale. Nei primi anni Cinquanta, infatti, per mantenere bassa la temperatura, i recipienti del latte venivano immersi nelle acque gelide del fiume. L'area della centrale di raccolta (oltre 3000 mq) nel tempo si rivela ideale, in quanto punto di contatto tra il borgo cittadino e la campagna circostante, all'insegna della produzione e trasformazione dei prodotti dell'agricoltura. Una simbiosi altamente costruttiva, che trasforma i prodotti del latte reatino un'eccellenza nazionale. I progressi tecnologici e le sempre crescenti esigenze della clientela rendono indispensabili negli anni progressivi rinnovi e interventi nello stabilimento, unitamente a un continuo ampliamento della gamma dei prodotti.

Nel 1995 la prima grande ristrutturazione che raddoppia la potenzialità produttiva: in occasione della quale l'A.La.R. cambia nome e diventa C.La.R., Centrale del latte di Rieti. Questa data segna l'inizio dell'ascesa sul mercato locale, ascesa che negli anni ha permesso all'azienda di divenire l'indiscusso marchio leader nel settore.

Dal 1996 la C.La.R. è una srl controllata dal gruppo Ariete Fattoria Latte Sano e produce, insieme al latte destinato all'area reatina, tutti i prodotti caseari del gruppo.

Tipologie di prodotti realizzati nello stabilimento di Rieti:

- Fior di latte (250 gr, 125 gr, 100 gr, 16, gr, 60 gr, 400 gr – Velo sfoglia di mozzarella)
- Mozzarella pizzeria: Filone 2kg, sfilarella (mozzarella tagliata a julienne)
- Caciotta (tenero molle) 1, 3kg, 300 gr – Caciottella (primo sale)
- Caciottone (duro) normale e speziato (peperoncino, tricolore)
- Ricotta (2kg, 350 gr)
- Paste filate stagionate: scamorza, silano
- Latte fresco: Alta Qualità, Parzialmente scremato, Alta Qualità BAR
- Latte ESL e Latte UHT



Fondolavoro sponsor della Convention Consulenti del lavoro

Alla Stazione Marittima di Napoli

di REDAZIONE

Fondolavoro ribadisce il suo impegno nel promuovere la cultura della formazione continua come leva strategica per la competitività delle imprese e l'occupabilità dei lavoratori. Per questo ha rinnovato la propria partecipazione alla Convention dei Consulenti del lavoro - tenutasi alla Stazione Marittima di Napoli dal 23 al 25 ottobre 2025 - in qualità di sponsor.

L'evento, che ha celebrato il 60° anniversario del Consiglio nazionale, ha richiamato centinaia di professionisti da tutta Italia per una tre giorni di dibattiti sugli scenari futuri e le trasformazioni del mercato occupazionale. Dalla transizione digitale alla formazione continua, fino ai temi dell'inclusione e della competitività, la Convention ha confermato l'importanza di un approccio condito tra istituzioni, parti sociali e professionisti.

Temi centrali le sfide del mercato del lavoro, tra nuove esigenze e mancanza di competenze, le opportunità offerte dall'intelligenza artificiale e l'uso etico della tecnologia. E ancora le riforme normative, l'evoluzione demografica e strutturale della categoria, la crescente presenza femminile e l'importanza di avvicinare i giovani alla professione, anche attraverso politiche di formazione, aggregazione e sostegno economico.

Durante la Convention sono stati presentati i dati sulla formazione finanziata, che nell'ultimo anno ha coinvolto

migliaia di lavoratori su scala nazionale, con una crescita significativa dei corsi in ambito digitale e giuridico, e una forte attenzione alle modalità blended e agli strumenti online. Con il mercato del lavoro in costante evoluzione e la crescente difficoltà nel reperire competenze adeguate, infatti, un aggiornamento professionale costante diventa imprescindibile. Non solo per ridurre il *mismatch* tra domanda e offerta nel mercato del lavoro, ma anche per rendere le professioni maggiormente attrattive, sostenibili e competitive nel tempo.

In tal senso, i fondi interprofessionali svolgono un ruolo fondamentale, perché conoscono da vicino il fabbisogno formativo delle imprese. A dimostrarlo è anche il gran numero di richieste pervenute al ministero del Lavoro e delle Politiche sociali: l'ultimo bando prevedeva 730 milioni di euro, ma le domande hanno superato quota 1,6 miliardi, motivo per cui il ministero ha deciso di stanziare ulteriori risorse per più di 310 milioni di euro.

In chiusura dei lavori è intervenuta anche la ministra Marina Elvira Calderone, che oltre a ribadire il ruolo strategico della categoria come presidio di competenze, legalità e responsabilità etica, ha annunciato la creazione di un osservatorio sull'impatto dell'intelligenza artificiale nel mondo del lavoro, per garantire ascolto alle professioni e attenzione alle competenze umane.



Caf Unsic Sanremo: il riferimento fiscale

Un punto affidabile nella città dei fiori

di G.C.

In un contesto dove i cittadini hanno sempre più bisogno di orientamento fiscale chiaro, affidabile e vicino, il giornale locale Sanremonews.it ha incontrato la responsabile del Caf Unsic di Sanremo, Dalila Tripodi. "Realtà ormai ben radicata nel tessuto della città – scrive il giornalista, aggiungendo di voler scoprire cosa offre, a chi si rivolge e perché è diventata un punto di riferimento per tanti contribuenti.

- **Caf Unsic è ormai una realtà consolidata a Sanremo. Come descriverebbe il vostro ruolo sul territorio?**

"Siamo presenti a Sanremo da diversi anni, con un'attenzione costante ai bisogni dei cittadini. Il nostro ruolo è duplice: da un lato assistiamo chi ha bisogno di supporto per la propria dichiarazione dei redditi o l'Isee, dall'altro rappresentiamo un presidio di fiducia, in grado di orientare le persone tra bonus, agevolazioni e obblighi fiscali. Il nostro obiettivo è rendere la burocrazia comprensibile e gestibile per tutti".

- **Quali sono i servizi più richiesti in questo periodo?**

"Sicuramente il 730 è al centro dell'attenzione: lo compiliamo con la massima cura, cercando di ottimizzare il risultato per ogni contribuente. Ma anche l'Isee, fondamentale per bonus e prestazioni agevolate, è sempre più richiesto. Offriamo inoltre assistenza per successioni, Imu e altri tributi locali, contratti di locazione, gestione di colf e badanti, fiscalità per piccoli imprenditori e lavoratori autonomi, pensioni (vecchiaia, anticipata, reversibilità, supplementi), indennità di disoccupazione (NASPI), invalidità civile e accompagnamento, maternità e congedi parentali, Assegno Unico Universale, pratiche Inail (infortuni sul lavoro e malattie professionali), Assegno di Inclusione (ex Reddito di cittadinanza). Come novità abbiamo attivato una convenzione per i prestiti personali". Inoltre, abbiamo potenziato il nostro servizio di prenotazione online – molto apprezzato – che permette di fissare un appuntamento in pochi clic. Basta andare su cafsanremo.it/prenotazione (link da inserire: su testo:



www.cafsanremo.it/prenotazione_sanremonews) per fissare un appuntamento in pochi clic.

- **Cosa distingue il vostro Caf dagli altri?**

"La preparazione e l'ascolto. Tutti i nostri operatori sono formati e aggiornati sulle normative, ma soprattutto sono capaci di entrare in empatia con le persone. Spesso ci troviamo ad assistere famiglie in momenti delicati – come una successione, una separazione, un problema con l'Agenzia delle Entrate – e sapere di poter contare su un professionista che ti guida fa la differenza. Inoltre, la nostra sede è facilmente raggiungibile, proprio nel cuore della città, e l'accessibilità ai servizi è una nostra priorità".

- **Un messaggio finale ai lettori di SanremoNews?**

"Invitiamo tutti a venirci a trovare, anche solo per un'informazione. Con noi non si perde tempo: si risparmia fatica. È possibile prenotare direttamente online, telefonare o passare in sede. Il nostro impegno è quello di offrire un servizio preciso, professionale e umano. Oggi più che mai, affidarsi a chi lavora con competenza è una scelta che fa la differenza.

Contatti e informazioni utili:

- **Caf Unsic Sanremo** - Via Giacomo Matteotti, 178
18038 Sanremo (Imperia)
Tel. +39 0184-508049
Cell. +39 371 3864854 - +39 392 1260712
E-mail: info@cafsanremo.it
www.cafsanremo.it
prenotazione online: www.cafsanremo.it/prenotazione

Enuip Polistena, programma Gol: partiti nuovi corsi di formazione

Per favorire l'inserimento lavorativo

di GRAZIA GATTO (Enuip Polistena)

Sono in dirittura d'arrivo due nuovi percorsi formativi avviati presso l'Enuip di Polistena (Reggio Calabria) nell'ambito del programma Garanzia occupabilità dei lavoratori (Gol). Autorizzati dalla Regione Calabria, mirano a rafforzare le competenze e a facilitare l'inserimento o il reingresso nel mondo del lavoro.

I corsi sono:

- **"Accogliere l'assistito ed i suoi familiari all'interno di strutture sanitarie e/o socio sanitarie"** in percorso reskilling con 160 ore di formazione di cui 40 specialistiche in competenze digitali. Le sue mansioni mirano a garantire la sicurezza durante i trasferimenti all'interno e all'esterno della struttura, supportare il personale sanitario, assistere nelle attività quotidiane e svolgere funzioni di supporto alla famiglia e all'assistito, come ad esempio nell'espletamento di pratiche burocratiche.

- **"Organizzazione di riunioni e trasferte"** in percorso upskilling con 150 ore di formazione di cui 40 in competenze digitali e 40 di inglese. Offre gli elementi essenziali di un lavoro di segreteria applicato.

I corsi sono gratuiti e rivolti a persone disoccupate. Inoltre, per chi non percepisce alcun sussidio (come NASPI, assegno di inclusione o altre forme di sostegno), è previsto anche un rimborso di 3,50 euro per ogni ora effettivamente frequentata.

Le attività formative si inseriscono nella riforma del sistema delle politiche attive del lavoro e della formazione professionale promossa dal programma Gol che costituisce una componente cruciale del Pnrr.

La finalità del programma è ridisegnare i servizi per il lavoro con l'obiettivo di migliorare l'inserimento lavorativo delle persone. L'iniziativa del Pnrr prevede l'offerta di percorsi personalizzati per chi è in cerca di primo impiego o per chi deve rientrare nel mercato del lavoro, contribuendo a innalzare le competenze attraverso l'aggiornamento o la riqualificazione.

Il programma Gol si basa su un'offerta di servizi integrati,



promossa attraverso una cooperazione strutturata tra servizi pubblici e privati. I servizi comprendono percorsi di accompagnamento al lavoro, di aggiornamento o riqualificazione professionale, percorsi specifici in collaborazione con gli altri servizi territoriali, destinati a gestire i bisogni complessi, come nel caso di persone con fragilità o disabilità.

Il programma è strutturato su **cinque percorsi**:

1 - **Reinserimento lavorativo**: rivolto ai soggetti più vicini al mercato del lavoro e caratterizzato da servizi di orientamento e intermediazione per l'accompagnamento al lavoro.

2 - **Aggiornamento (upskilling)**: rivolto ai soggetti per i quali viene rilevata la necessità di aggiornamento delle competenze per innalzare il grado di occupabilità. Prevede interventi formativi prevalentemente di breve durata e dal contenuto professionalizzante, affiancati da servizi di intermediazione per l'accompagnamento al lavoro.

3 - **Riqualificazione (reskilling)**: rivolto ai soggetti per i quali viene rilevata mancanza di competenze rispetto ai fabbisogni richiesti dal mercato del lavoro. Prevede una formazione professionalizzante più approfondita, generalmente caratterizzata da un innalzamento del livello di qualificazione rispetto al livello di istruzione, affiancati da servizi di intermediazione per l'accompagnamento al lavoro.

4 - **Lavoro e inclusione**: attivabile nei casi di bisogni complessi, con ostacoli che vanno oltre la dimensione lavorativa. È prevista l'attivazione della rete dei servizi territoriali.

5 - **Ricollocazione collettiva**: finalizzato alla valutazione delle *chances* occupazionali dei beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro sulla base della specifica situazione aziendale di crisi, della professionalità dei lavoratori coinvolti e del contesto territoriale di riferimento per individuare soluzioni idonee all'insieme dei lavoratori stessi.

Segretariato sociale Enasc nel carcere di S. Maria Capua Vetere

Servizio gratuito di assistenza sociale

di V.P.

I patronato Enasc di Lusciano, in provincia di Caserta, ente promosso dall'associazione datoriale Unsic, ha siglato un protocollo d'intesa con la direzione della Casa circondariale "Francesco Uccella" di Santa Maria Capua Vetere, con l'obiettivo di attivare uno sportello di segretariato sociale rivolto ai detenuti. L'accordo è stato formalizzato dal rappresentante legale di Enasc, Generoso Diana e dalla direttrice dell'Istituto penitenziario, Donatella Rotundo.

Lo sportello garantirà assistenza gratuita ai detenuti in diversi ambiti: accertamenti contributivi, prestazioni previdenziali, malattie professionali, infortuni sul lavoro, invalidità civile, trattamenti di famiglia, indennità di disoccupazione, assistenza socio-sanitaria, variazione ufficio pagatore di pensioni erogate a qualsiasi titolo, procedimenti amministrativi per immigrati. Verrà inoltre fornita intermediazione con le autorità consolari per i de-

tenuti stranieri e il supporto per tutte le pratiche previdenziali urgenti. Gli operatori Enasc accederanno all'istituto due volte a settimana, secondo calendario concordato, con possibilità di interventi straordinari per pratiche urgenti. Il servizio sarà rivolto a tutta la popolazione detenuta che ne farà richiesta e verrà reso da personale specializzato nel rispetto delle norme sulla privacy. L'iniziativa non comporta alcun onere per l'amministrazione penitenziaria e sarà gratuita, salvo specifiche disposizioni di legge.

La convenzione ha validità di un anno dalla stipula, rinnovabile tacitamente. La direzione della Casa circondariale e il patronato Enasc hanno previsto incontri annuali di monitoraggio per valutare l'applicazione dell'accordo e affrontare eventuali criticità. L'obiettivo è offrire un servizio continuativo di segretariato sociale e tutelare i diritti dei detenuti in modo concreto.



Unsic al tour europeo del "Made in Italy Experience"

Alessandro Rossano ha rappresentato l'Unione sindacale nelle sedi istituzionali

di VANESSA POMPILY

L'Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori (Unsic) ha partecipato a un tour istituzionale volto a valorizzare e sostenere le eccellenze italiane sulla scena internazionale. Il "Made in Italy Experience", prestigioso tour europeo (2025-2027) dedicato alla promozione della cultura, dell'innovazione e dell'eccellenza tricolore nelle principali capitali europee. L'iniziativa, promossa da Giuseppe Palma, nasce con l'obiettivo di aiutare imprenditori e aziende a espandere e sviluppare la propria attività su scala internazionale. L'evento combina incontri istituzionali, vetrine culturali, networking aziendale e performance di alto profilo in location iconiche come il Parlamento europeo e il Consolato italiano.

A rappresentare il sindacato datoriale Unsic in tutti gli incontri istituzionali è stato Alessandro Rossano, componente del Direttivo nazionale dell'associazione datoriale. Rossano ha partecipato a tutti gli appuntamenti, intervenendo come relatore, facendosi portavoce degli imprenditori e delle imprese in Italia e all'estero al fine di rafforzare i contatti con le istituzioni europee e locali. Prima di partire per la tappa europea, il "Made in Italy Experience Bruxelles" è stato presentato il 15 settembre 2025 nella Sala stampa della Camera dei deputati a Roma.

La prima e cruciale tappa del tour europeo si è svolta presso il Parlamento europeo di Bruxelles. La conferenza si è tenuta nella sala del Consiglio del Parlamento europeo, con la presenza dell'eurodeputato Susanna Ceccardi, numerosi eurodeputati, il consolato italiano, ambasciatori, membri della Nato e il sindaco di Bruxelles. Presiedendo l'evento, Rossano ha sottolineato come il sindacato Unsic svolga un "ruolo fondamentale e insostituibile".

Nel suo intervento, ha evidenziato che l'Unsic è "la rete che sostiene, forma e difende questi campioni silenziosi della nostra economia". L'unione sindacale è la voce degli imprenditori nelle sedi istituzionali e il loro scudo contro le complicazioni burocratiche, lavorando per un



"ecosistema fertile" affinché il "Made in Italy" possa esprimersi in tutta la sua potenza, non solo come un'etichetta del passato, ma come un faro per il futuro.

Durante l'incontro al Consolato, l'Unsic ha avuto modo di confrontarsi con diverse istituzioni locali e con Federico Eicheber, capo gabinetto del ministro delle Imprese e del made in Italy. In questa sede, l'Unsic ha rappresentato e difeso i diritti dei connazionali italiani residenti all'estero.

Nella sala del Consiglio comunale, alla presenza del sindaco e della Giunta, Rossano ha presentato una relazione focalizzata sullo sviluppo e sulla promozione delle eccellenze italiane a Bruxelles, ha portato alla "completa disposizione" del primo cittadino nel promuovere lo sviluppo dell'associazione datoriale e la tutela dei connazionali.

Questa giornata ha visto incontri volti a valorizzare l'Unsic, definita come eccellenza italiana. L'unione sindacale è stata presentata come uno strumento alternativo rispetto ad altri sindacati, unico per i suoi valori e rappresentativo in tutta Europa. L'obiettivo di promuovere e sviluppare Unsic in Belgio è stato approvato dalle autorità locali.

L'impegno di Unsic e di Alessandro Rossano continua, poiché il tour europeo proseguirà toccando un vasto numero di capitali, tra cui Parigi, Londra, Berlino, Zurigo, Barcellona, Lussemburgo, Lisbona, Atene, Praga, Amsterdam, Copenaghen e molte altre.

Unsic provinciale Siracusa: inaugurata la nuova sede

Nuovi spazi e nuovi servizi per cittadini ed imprese

di REDAZIONE

L' Unsic provinciale di Siracusa, dopo aver annunciato il trasferimento dagli storici uffici di Via Brenta ai nuovi e più spaziosi locali di Via Francesco Accolla n. 2, basso int. 8, ha inaugurato ufficialmente la nuova sede sabato 15 novembre. Alla cerimonia di apertura hanno partecipato il presidente nazionale Unsic Domenico Mamone, il presidente nazionale del patronato Enasc Salvatore Mamone, l'amministratrice unica del Caf Unsic Srl Francesca Campanile e il presidente nazionale del Caa Unsic Salvatore Falzone.

Il trasferimento rappresenta un passo importante per l'organizzazione, che consolida così la propria presenza sul territorio siracusano con spazi più moderni, funzionali

e accoglienti. La nuova sede, operativi a partire da lunedì 17 novembre 2025, permette di ampliare non solo gli ambienti di lavoro, ma anche l'offerta di servizi destinati a cittadini, professionisti e imprese, a partire da quelli già consolidati del patronato Enasc, del Caf Unsic e del Caa Unsic. L'inaugurazione del 15 novembre è stata aperta alle istituzioni, ai rappresentanti del mondo produttivo, ai collaboratori Unsic dell'intera provincia e ai cittadini che vorranno conoscere da vicino la nuova sede. Un momento simbolico che segna la crescita di una realtà sindacale e di servizio ormai radicata da oltre cinquant'anni nel tessuto sociale ed economico della provincia di Siracusa.



Tutto sulla legge 104, congedo straordinario

Ecco quando scattano i controlli Inps

di RITA VOLPONI (Enasc)

La Legge n. 104 del 1992 continua ad essere un punto di riferimento di estrema rilevanza per la tutela e il supporto delle persone con disabilità grave e per i familiari che si occupano di loro affinché vivano la loro condizione di sofferenza potendo godere della cura e dell'affetto dei familiari.

Tra le misure più importanti previste dalla normativa c'è il **Congedo straordinario** che consente ai lavoratori dipendenti di assentarsi dal lavoro per un massimo di due anni per assistere un parente con disabilità grave. Tuttavia molti lavoratori si chiedono se durante questo periodo sia possibile che l'Inps effettui un controllo o più semplicemente una visita fiscale per verificare la legittimità dell'assenza.

Il Congesto straordinario è riservato ai lavoratori che assistono un familiare con disabilità grave, come definito dall'articolo 3, comma 3 della legge 104/92. L'accesso a questo beneficio segue un ordine di priorità ben definito:

- Compete al coniuge, al partner dell'unione civile convivente o al convivente di fatto;
- Se nessuno di loro può, per motivi personali, di salute o di lavoro, ovvero in loro mancanza spetta al genitore del disabile e in assenza o impedimento di questi, al figlio convivente e poi ai fratelli o sorelle conviventi;
- infine al parente o affine entro il terzo grado convivente con la persona disabile.

Il congedo straordinario rappresenta un periodo di assenza retribuito, durante il quale il lavoratore percepisce una indennità economica riconosciuta dall'Inps rapportata all'ultimo stipendio percepito prima dell'inizio del congedo a tutela dell'impegno che si è assunto per assistere il disabile.

Si rappresenta che l'indennità percepita vale sia al diritto che alla misura ai fini pensionistici.

Come risulta evidente è uno strumento di alto valore sociale ma chi ne intende usufruire deve rispettare alcune regole previste dalla norma.

- Risiedere con il disabile;
- occuparsi dei suoi bisogni;
- presentare domanda all'Istituto allegando la dichiarazione di responsabilità del disabile debitamente compilata sia dal richiedente che dal disabile;
- e per maggiore cautela allegare alla domanda il verbale di accertamento del disabile.

L'accettazione da parte dell'Istituto è l'atto ufficiale per mezzo del quale il richiedente acquisisce il diritto a usufruire del beneficio, beneficio che non prevede che chi percepisce il congedo non debba muoversi dall'abitazione del disabile e compiere tutti gli atti necessari al sostentamento e all'espletamento di atti connessi al vivere civile (come sancito dalla Corte di Cassazione), ma prevede solo che:

il richiedente risieda con il disabile e si occupi realmente di fornire assistenza al disabile.

In caso le Autorità ritengano opportuno verificare la corretta e giustificata fruizione del beneficio possono effettuare verifiche presso la residenza del disabile. Controlli finalizzati sia al corretto utilizzo del congedo, sia alla possibile verifica della documentazione inerente l'handicap del disabile.

L'eventuale abuso del congedo straordinario può comportare conseguente per il lavoratore:

- licenziamento per giusta causa senza preavviso, una misura estrema difficilmente applicata ma comunque prevista dalla norma in presenza di comportamenti fraudolenti.

Inoltre, e solo per mera informazione, si fa presente che l'indebita percezione di indennità economiche non dovute può indurre le Autorità deputate alla verifica a presentare denuncia penale nei confronti del richiedente in presenza di una percezione economica superiore ai 3.999.96, ai sensi dell'articolo 316 ter del Codice penale.

L'Assegno sociale per coniugi in fase di separazione

La sentenza n. 23407 della Cassazione

di WALTER RECINELLA (Enasc)

La Cassazione, con sentenza 23407 / 2025, è intervenuta in merito ai requisiti per l'accesso all'Assegno sociale da parte di coniugi che, in fase di separazione, non hanno richiesto l'assegno di mantenimento.

Ribaltando la decisione dell'Inps, la Corte ritiene che per accedere alla prestazione (nel rispetto della soglia anagrafica necessaria di 67 anni di età) assuma come unica rilevanza lo stato di bisogno economico, a prescindere dalla presenza o meno di un assegno di mantenimento assegnato.

L'Assegno sociale è una prestazione erogata a domanda, rivolta ai cittadini in condizioni economiche disagiate e con redditi inferiori alle soglie previste annualmente dalla legge. Dal 1996, l'Assegno ha sostituito la pensione sociale. La prestazione ha natura assistenziale.

Il beneficio economico non è: reversibile ai familiari superstiti; gravato da imposte; esportabile; cedibile; sequestrabile; pignorabile.

Il beneficio è rivolto: ai cittadini italiani; ai cittadini comunitari iscritti all'Anagrafe del comune di residenza; ai cittadini extracomunitari familiari di cittadino comunitario (art. 19, c. 2 e 3, d.lgs. 30/2007); ai cittadini extracomunitari con permesso di soggiorno Ue per soggiornanti di lungo periodo e ai cittadini stranieri o apolidi titolari dello status di rifugiato politico o di protezione sussidiaria.

I beneficiari devono percepire un reddito al di sotto delle soglie stabilite annualmente dalla legge.

Il pagamento dell'Assegno inizia dal primo giorno del mese successivo alla presentazione della domanda. Il beneficio ha carattere provvisorio e la verifica del possesso dei requisiti socioeconomici e dell'effettiva residenza avviene annualmente. L'assegno per il 2025 è stato pari a 538,69 euro per 13 mensilità. Il soggetto richiedente deve avere un reddito annuo inferiore a 7.002,97 euro se non coniugato, elevato a 14.005,94 euro se è coniugato.

Hanno diritto all'Assegno in misura intera (538,69 euro per 13 mensilità):

- i non coniugati senza reddito;
- i coniugati con reddito coniugale inferiore all'importo annuo dell'Assegno (7.002,97 euro).

Hanno diritto all'Assegno in misura ridotta:

- i non coniugati con reddito inferiore all'importo annuo dell'Assegno;
- i coniugati che hanno un reddito coniugale compreso tra l'ammontare annuo dell'Assegno (7.002,97 euro) e il doppio (14.005,94 euro).

L'Assegno non è soggetto alle trattenute Irpef.

In caso di assenza del titolare della prestazione dall'Italia, l'assegno viene sospeso se il soggiorno all'estero si protrae per più di 29 giorni continuativi e la sospensione opera dal momento in cui ci si allontana dal territorio italiano. Se questa si protrae per più di un anno, la prestazione è revocata.

Per ottenere l'Assegno, i requisiti:

- 67 anni di età;
- stato di bisogno economico;
- cittadinanza italiana e situazioni equiparate;
- residenza effettiva in Italia;
- 10 anni di soggiorno legale e continuativo in Italia (dal 1° gennaio 2009).

Inoltre:

- i cittadini comunitari e gli extracomunitari familiari di cittadini comunitari devono essere iscritti all'anagrafe del comune di residenza;
- i cittadini extracomunitari devono avere permesso di soggiorno Ue per soggiornanti di lungo periodo.

Con la sentenza viene sancito il diritto alla corresponsione dell'Assegno con unico requisito lo stato di bisogno, condizione desumibile dall'assenza o dall'insufficienza di redditi. La mancata richiesta di mantenimento in sede di separazione di per sé non ha alcun valore indicativo della reale situazione economica del richiedente.

L'Enasc-Unsic, nel 2022, ha ottenuto una vittoria contro l'Inps con il riconoscimento dell'Assegno nei confronti di un assistito per il quale l'Inps di Caserta aveva rigettato la domanda ritenendo non provato lo stato di bisogno economico.

Nel 2021, l'Enasc-Unsic era vincitore contro l'Inps di Catania con il riconoscimento dell'Assegno nei confronti di un assistita che si era separata dal coniuge in prossimità della richiesta della prestazione pensionistica.

L'arte del management secondo Aristotele

Un filosofo e l'imprenditoria moderna

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Un filosofo vissuto oltre 2000 anni fa può ancora parlare al manager di oggi? In un'epoca in cui etica ed economia sembrano non avere punti di contatto, leggere Aristotele significa riscoprire che l'economia, molto più che "arte di far soldi", è un campo d'applicazione della saggezza.

Il successo nell'impresa, e in generale nella vita, dipende dalla capacità di guardare lontano, di cogliere l'opportunità e il potenziale del rischio, sperimentando la paura non come un ostacolo, ma come occasione per dimostrare coraggio. Simile a un direttore d'orchestra, il buon manager deve saper dare senso e direzione al lavoro di ciascun componente del gruppo, e prendersi cura delle singole parti per assicurare l'armonia dell'intero. Il risultato sarà allora tanto più apprezzato quanto più impegno è servito per raggiungerlo.

Sapere prendere decisioni lucide e lungimiranti, guidare e stimolare un team di collaboratori, individuare strategie di crescita per il futuro: numerosi volumi di management hanno fornito indicazioni pronte all'uso per gestire al meglio l'attività del manager. Ma cosa può comunicare un filosofo di duemila anni fa all'odierna schiera di professionisti impegnati ogni giorno a gestire, organizzare, supervisionare?

Tornare ad Aristotele, alla filosofia antica e all'etica per governare i cambiamenti e leggere le esigenze del futuro è possibile secondo il nuovo saggio **Aristotele manager** € 15) di Arianna Fermani, da pochi giorni in libreria per i tipi di Morcelliana, nella collana Orso blu del marchio Scholé.

Docente di Storia della filosofia antica all'Università di Macerata, Arianna Fermani è autrice di numerosi libri dedicati al filosofo di Stagira, come *Aristotele e l'infinità del male. Patimenti, vizi e debolezze degli esseri umani* (2019); *L'etica di Aristotele. Il mondo della vita umana* (2021 2ed.); e la curatela del testo di Aristotele, *Il giudizio etico. Imparare a distinguere il bene e il male per vivere felici* (2023).

Andare a "scuola" di Aristotele significa avvicinare due

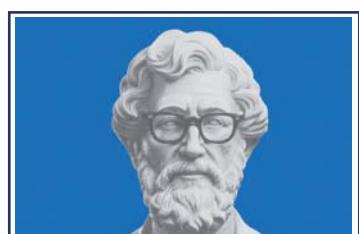
campi che oggi appaiono molto distanti come quello dell'economia - non intesa come mera arte di "fare soldi" - e quello dell'etica, privilegiando una visione architettonica orientata all'intero, che pone il manager a figura centrale, simile a quella di un *coach*, di un direttore d'orchestra. Il nuovo libro si pone l'obiettivo di definire le virtù imprescindibili del bravo manager, ridefinendone il ruolo e le necessarie attitudini e rimettendo al centro il vero significato del termine e della vocazione, che è quello di guidare tenendo con mano, maneggiare con cura, con l'obiettivo di saper scegliere, cogliere e prevedere, sempre con *phronesis*, saggezza.

Ne emerge un ritratto chiaro di colui che, riuscendo a percepire la propria paura senza farsi paralizzare da essa, agisce con coraggio e passione, ma anche con lucidità e intelletto per dare un senso al proprio operato e a quello dei propri collaboratori, orientando verso il successo dell'impresa e del singolo componente, oltre alla propria realizzazione e fioritura personale.

Arianna Fermani, Aristotele manager, pagg. 144, € 15

Arianna Fermania all'Università di Macerata. Per Morcelliana ricordiamo: Aristotele e l'infinità del male. Patimenti, vizi e debolezze degli esseri umani (2019); *L'etica di Aristotele. Il mondo della vita umana* (2021 2ed.); *le curatele di Filosofia antica.*

Una prospettiva multificale (con M. Migliori, Scholé, 2020) e di Aristotele, *Il giudizio etico. Imparare a distinguere il bene e il male per vivere felici* (2023).



Arianna Fermani
Aristotele manager

Scholé





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



Centro Autorizzato di Assistenza Fiscale alle Imprese

www.cafimpreseunsic.it



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative Unsic

www.unsicoop.it



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione Unsic

www.unsiconc.it



Ente Nazionale Unsic Istruzione Professionale

www.enuip.it



CNGFD

www.cngfd.it



Associazione Produttori Europei Olivicoli

Centro Autorizzato di Assistenza Agricola

www.caaunsic.it



Associazione Nazionale Proprietari Immobiliari

www.unsicasa.it



Centro Studi Unsic

www.centrostudiunsic.it



Associazione Nazionale Datori di Lavoro dei Collaboratori Familiari

www.unsicolf.it



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale

www.cescaunsic.it



Fondo Interprofessionale Nazionale per la Formazione Continua delle Imprese

www.fondolavoro.it



Ente Bilaterale Intercategoriale

www.ebint.it

SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI



Centro di Assistenza Fiscale Unsic

www.cafunsic.it



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini

www.enasc.it