

CNVV: “Imprese e accesso al credito: il nuovo paradigma ESG”

Mercoledì 22 novembre 2023, alle 16, nell'auditorium “Gaudenzio Cattaneo” dell'Università del Piemonte Orientale, in Via Perrone 18 a Novara, Confindustria Novara Vercelli Valsesia (Cnvv), in collaborazione con Banco BPM, H&D Esg, Studio Notarile Auteri e M Investigation, organizza il convegno “Imprese e accesso al credito: il nuovo paradigma ESG”. Nel corso dei lavori, che saranno introdotti dai saluti del rettore, Giancarlo Avanzi, del presidente di Cnvv, Gianni Filippa, e del presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte, Fabio Ravanelli, verrà fatto il punto sulla crescente rilevanza dell'impegno per la sostenibilità all'interno dei parametri di definizione del merito di credito per le aziende, in particolare per le Pmi che devono fare fronte alle richieste sempre più vincolanti da parte dei grandi clienti e delle filiere di appartenenza.

L'acronimo ESG (Environment, Social, Governance) individua gli indicatori di natura non finanziaria che misurano l'impatto ambientale (E), il rispetto dei valori sociali (S) e gli aspetti di buona gestione (G) di una organizzazione, che rappresentano una percentuale crescente di quello che viene considerato, anche dai mercati finanziari, il “valore aziendale” futuro. I fattori Esg sono un elemento di analisi sempre più importante per la valutazione del merito creditizio e costituiscono elementi di rating sempre più precisi per le imprese, anche per effetto delle nuove direttive europee CsrD (Corporate Sustainability Reporting Directive) e CsDD (Corporate Sustainability Due Diligence Directive).

La prima parte del convegno sarà caratterizzata dagli interventi di Davide Maggi (Università del Piemonte Orientale), sul tema “ESG e transizione sostenibile: una sfida per le imprese”, di Massimo Pasquali (responsabile Aziende Banco BPM), sul tema “Politiche creditizie interne, richieste BCE, prodotti finanziari Green, rating ESG, KPI di performance”, e di Massimo Nissoli e Rubens Bernascone,

rispettivamente Amministratore unico e Sustainability Strategist di H&D ESG, che spiegheranno “Come definire un percorso di sostenibilità concreto e misurabile per rispondere alle nuove richieste in ambito ESG da parte di clienti e mondo finanziario”.

La seconda parte dei lavori, coordinata da Fabio Auteri (Studio Notarile Auteri), sarà dedicata alle testimonianze dirette di alcune Pmi del territorio, che presenteranno i loro “business case”: per il settore moda Silvia Vaona, amministratore delegato di Sylvie srl, relazionerà sul tema “Misurare e dimostrare il proprio impegno nella riduzione delle emissioni di CO2”; per il settore alimenti e bevande Roberto Francoli, amministratore delegato di Distillerie Fratelli Francoli Spa, parlerà di “Sostenibilità: un percorso iniziato 35 anni fa”; per il settore stampaggio materie plastiche Giorgio Baldini, Ceo di Setvis Fisat srl, illustrerà “Sostenibilità finanziaria ed economia circolare come leve di competitività di mercato”; per il settore rubinetteria e valvolame Filippo Medana e Leonardo Visca (Medana e Visca srl), spiegheranno “Cosa vuol dire essere un “fornitore premium” di un grande gruppo e quali sono le richieste in ambito ESG”.

La partecipazione all’incontro è libera, ma è necessario iscriversi inviando una mail con i propri recapiti a esg@cnvv.it

**Welfare di comunità:
un’opportunità per le persone
e il territorio Al via un
ciclo di formazione per i**

Comuni

Esplorare le dinamiche e le opportunità offerte dalla normativa in ambito di welfare aziendale e le misure a impatto positivo sul territorio e sulle comunità locali: questo il tema al centro del convegno "Il Welfare municipale circolare: promuovere l'innovazione e l'integrazione nel territorio" promosso da Leganet in collaborazione con Ali-Autonomie locali italiane e Città metropolitana di Torino che martedì 7 novembre ha radunato numerosi sindaci e amministratori locali nella sede di corso Inghilterra 7 a Torino. Giuseppe Catizone a nome di Leganet ha sottolineato come il welfare circolare sia un beneficio per le persone e per il territorio e Alessandro Broccatelli, presidente Leganet, ha sottolineato come spesso sindaci e amministratori locali si trovino nella condizione di inventare soluzioni per amministrare, e quanto il welfare di comunità si riveli una proposta concreta per risolvere problemi dell'agire quotidiano.

"Il convegno" ha detto il vicesindaco metropolitano Jacopo Suppo "è il primo di una serie di incontri tra pubblici amministratori dedicati ai temi sociali, in un periodo di cambiamento molto marcato, nel quale le comunità locali vivono crescenti difficoltà. Parlare di welfare municipale circolare ci serve a sottolineare l'alleanza tra pubbliche amministrazioni, imprese private e terzo settore, tesa allo sviluppo locale. Lo sviluppo economico si ottiene solo se è anche sviluppo sociale. Economia circolare, servizi territoriali di qualità e cura nei confronti delle persone più fragili, questa l'idea di società che ci deve guidare".

Sullo sviluppo economico che deve andare di pari passo con lo sviluppo sociale nelle politiche di un ente come la Città metropolitana di Torino hanno insistito nei loro interventi anche le consigliere Valentina Cera e Sonia Cambursano, delegate rispettivamente alle politiche sociali e allo sviluppo economico, rivendicando l'importanza della loro intensa collaborazione sul piano politico e tecnico e sottolineando il ruolo fondamentale dell'Ente di area vasta nel sostenere e accompagnare soprattutto i piccoli Comuni nella loro attività amministrativa. Il progetto InnoSocialMetro di Città metropolitana di Torino, ad esempio, offre contributi per un milione e mezzo di euro alle micro e piccole imprese che fanno proprio innovazione sociale.

Dagli esperti di Gowelfare.it sono arrivati modelli ed esempi per mettere in relazione anche i piccoli esercenti del territorio per le ricadute locali delle politiche di welfare aziendale. Affidate a Elena Piastra, sindaca di Settimo Torinese e presidente di Ali Piemonte, le conclusioni: ha ribadito il ruolo determinante delle amministrazioni locali nell'implementare efficacemente le politiche di welfare.

Dolcissimarte 2023. Torino rende omaggio all'eleganza pasticceria piemontese

Tre giorni a tutto gusto per conoscere una pasticceria unica al mondo con tanti appuntamenti in città, tra 'Pasticceri in vetrina', 'Pasticcini in carrozza', 'Pane e cioccolato'. Da quest'anno anche i gelatieri entrano nel mondo DOLCISSIMArte.

Dal 10 al 12 novembre, la città di Torino diventa la capitale della pasticceria artigianale di alta qualità con la seconda edizione di DOLCISSIMArte, la rassegna che celebra la maestria e l'eleganza dei **Maestri Pasticceri del Piemonte** con golosi appuntamenti aperti al pubblico.

Organizzata da **ASCOM EPAT**, con il sostegno e la collaborazione di **Regione Piemonte, DMO Visit Piemonte, Camera di commercio di Torino, Citta`di Torino, Turismo Torino, Unioncamere, FIPE e le Amministrazioni locali dei territori coinvolti**, DOLCISSIMArte chiama a raccolta i pasticceri di Torino e del Piemonte per far scoprire al pubblico un'eccellenza dalla storia secolare, espressione di un saper fare unico con solide radici nella tradizione e grande voglia di sperimentare e innovare.

La tre giorni più dolce dell'anno vede i Maestri Pasticceri piemontesi impegnati in diverse iniziative.

PASTICCERI IN VETRINA

Venerdì 10, al pomeriggio, e sabato 11 novembre, tutto il giorno, un intrigante programma di esibizioni e show pastry prende vita nelle vetrine dei più prestigiosi negozi del centro di Torino. Un tour esperienziale in 12 famosi negozi, dove i maestri pasticceri si esibiscono con le loro preparazioni più apprezzate e le offrono in degustazione al pubblico.

PASTICCINI IN CARROZZA

Sabato 11 e domenica 12 novembre il caffè del mattino e del dopo pranzo diventano un'esperienza indimenticabile a bordo del tram gourmet, accompagnati da un Maestro Pasticcere e dalle sue creazioni, mentre le guide turistiche GIA Ascom rivelano la storia 'dolce' di Torino.

PANE E CIOCCOLATO

Sabato 11, al pomeriggio, i Maestri Panificatori e i Maestri Pasticceri preparano insieme una merenda golosa a base di pane e cioccolato per tutti i bambini, in piazza Castello.

E dalla pasticceria l'orizzonte si amplia alla **gelateria**. I Maestri Gelatieri Ascom Epat hanno infatti creato il gusto DOLCISSIMArte a base di zabaione e paste di meliga in omaggio ad una delle preparazioni più note della pasticceria piemontese.

DOLCISSIMArte racconta **una storia di eccellenza**, scritta dalla creatività e dal saper fare dei Maestri Pasticceri piemontesi. Una storia che affonda le radici nel passato e che ancora oggi possiamo assaporare nelle pasticcerie storiche, molte delle quali hanno più di 200 anni. E accanto a queste, le nuove proposte dei Maestri Pasticceri che sperimentano e innovano una tradizione che non ha eguali.

Il settore della pasticceria ha voglia di farsi conoscere e di farsi apprezzare. Nel corso della **conferenza stampa-evento** di presentazione, nel prestigioso Salone delle Feste a Palazzo Madama, sono state, infatti, esposte circa **100 torte provenienti dai laboratori di ben 60 Maestri Pasticcieri del Piemonte**, per la delizia degli occhi e del palato. Accanto alla nutrita rappresentanza dei pasticceri torinesi, quest'anno è particolarmente importante la presenza dalle altre province piemontesi:

Alessandria, Asti, Biella, Cuneo e Vercelli non hanno mancato di far sentire tutta la loro passione e maestria con splendide preparazioni dolciarie.

Una vetrina d'onore per un segmento di economia importante per il territorio e che non ha mai cessato la sua attività, nemmeno durante le guerre o le peggiori crisi.

Alla presenza degli assessori regionali al Commercio e Turismo **Vittoria Poggio**, all'Agricoltura e Cibo **Marco Protopapa**, del Presidente del CdA di

VisitPiemonte **Beppe Carlevaris**, del segretario generale della Camera di commercio di Torino **Guido Bolatto**, dell'assessore al Commercio del Comune di Torino **Paolo Chiavarino**, delle istituzioni dei territori coinvolti e degli stakeholder del settore, la presidente di Ascom Confcommercio Torino **Maria Luisa Coppa** e il vicepresidente di EPAT Ascom **Giovanni Dell'Agnese** hanno presentato DOLCISSIMArte 2023, seguito dal talk con Barbara Ronchi della Rocca e il critico enogastronomico Alessandro Felis, moderati dal giornalista Beppe Ganfolfo, che hanno illustrato la storia della pasticceria tra laboratori reali e forni di casa.

Importante anche la presenza degli sponsor: Inalpi Latterie prodotti alimentari, Reuccio nocciola del Piemonte, Rossetto Puratos, Belcolade cioccolato belga, il Consorzio per la Tutela e la valorizzazione dei vini DCOG di Caluso e DOC di Carema e Canavese, Agrimontana azienda agricola, Caffè Costadoro, Tenuta Roletto e pastificio Perino.

DICHIARAZIONI

MARIA LUISA COPPA – Presidente ASCOM Confcommercio Torino e provincia

«La seconda edizione di DOLCISSIMArte è dedicata alla valorizzazione della pasticceria piemontese. Ascom Confcommercio Torino e provincia ed Epat hanno intuito che nel panorama di promozione dell'enogastronomia c'era ancora un grande spazio per il settore della pasticceria. Per questo motivo lo scorso anno abbiamo realizzato la prima edizione e grazie al successo avuto abbiamo consolidato l'evento e lo riproponiamo ampliato e arricchito.

Il Piemonte è leader nella pasticceria, soprattutto nelle produzioni 'mignon'. Per questo ci impegniamo fortemente nel far conoscere sempre di più il nostro settore dolciario anche ai visitatori e ai turisti, che restano immancabilmente estasiati ad ogni assaggio delle nostre meravigliose produzioni».

VITTORIA POGGIO – Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte

«Grazie a questa iniziativa mettiamo in vetrina non soltanto prodotti di eccellenza con storie secolari ma la qualità che è l'unico ingrediente non imitabile sul mercato globale. Se le nostre imprese artigiane riescono ad essere competitive, è proprio grazie alla lavorazione precisa, minuziosa, eseguita manualmente che accresce il valore del prodotto finale tanto da renderlo unico».

MARCO PROTOPAPA – Assessore regionale all'Agricoltura e al Cibo

«La kermesse DOLCISSIMArte conferma il suo successo con una seconda edizione che esalta la pasticceria di qualità di Torino e del Piemonte e valorizza la grande professionalità dei maestri pasticceri anche per la scelta dei prodotti eccellenti certificati, che sono alla base delle preparazioni dolciarie e che in gran parte sono provenienti dal territorio piemontese. L'importanza dello sviluppo di una filiera agroalimentare di qualità, che trova il sostegno della Regione, è dimostrata da oltre 80 dolci del Piemonte riconosciuti Prodotti agroalimentari tradizionali».

PAOLO CHIAVARINO – ASSESSORE AL COMMERCIO DEL COMUNE DI TORINO

«Anche nel mondo dell'arte pasticceria, Torino esprime il meglio di se stessa, imponendosi con autorevolezza nel gotha delle città italiane "regine dei dolci". L'abilità e preparazione dei Maestri Pasticceri Torinesi potrà essere apprezzata in un evento prestigioso, Dolcissima, organizzato dall'Ascom di Torino, manifestazione che risulta prima ed unica, nel suo genere, in Italia! Un ulteriore evento di classe che coinvolgerà i negozi della Città nell'offrire a cittadini e turisti la degustazione di leccornie impareggiabili».

GUIDO BOLATTO – Segretario Generale della Camera di commercio di Torino

«Siamo lieti di sostenere anche quest'anno l'edizione 2023 di DOLCISSIMArte, vetrina della migliore pasticceria locale, un'occasione per celebrare la capacità dei nostri

produttori, che nel tempo hanno saputo affiancare all'abilità tradizionale innovative e inedite sperimentazioni. Molti pasticceri rientrano nella nostra selezione Maestri del Gusto di Torino e provincia e sono protagonisti in questa tre giorni tutta dedicata alla golosità e all'eccellenza».

BEPPE CARLEVARIS – Presidente del CdA di Visit Piemonte

«L'arte della pasticceria piemontese è un tassello importante dell'enogastronomia della nostra regione ed elemento immancabile nei nostri eventi di promozione turistica in Italia e all'estero, nelle degustazioni e nei momenti conviviali. Le belle vetrine dei maestri artigiani nelle vie delle città del Piemonte sono splendidi fiori all'occhiello e anche nei nostri ristoranti la creatività degli chef contribuisce a trasmettere la bontà del territorio attraverso dolci che rielaborano la tradizione. DOLCISSIMArte è un'iniziativa importante e di sicuro successo, un ulteriore palcoscenico per far conoscere un'arte in cui siamo maestri e per valorizzare e promuovere un settore che ha origini antiche e che raggiunge altissimi livelli di raffinatezza. Non ultimo, la manifestazione rappresenta un supporto per l'incremento economico delle imprese che operano nel comparto della pasticceria d'eccellenza».

GIOVANNI DELL'AGNESE – Vicepresidente EPAT , coordinamento pasticceri torinesi.

«Con questa manifestazione vogliamo far conoscere a tutti la pasticceria piemontese perché è proprio la nostra regione ad essere stata la culla di questa arte. I pasticceri di tutto il mondo vengono a Torino e in Piemonte per imparare le nostre ricette e per vedere le nostre esposizioni nelle vetrine. Possiamo vantare questo primato perché da sempre lavoriamo con 'rigore'. Il rigore delle ricette e dei dettagli: un mondo di sapere e di esperienza che noi pasticceri tramandiamo da secoli di generazione in generazione e ritroviamo nel cabaret della domenica».

Tre giorni a tutto gusto per conoscere una pasticceria unica al mondo con tanti appuntamenti in città, tra 'Pasticceri in vetrina', 'Pasticcini in carrozza', 'Pane e cioccolato'. Da quest'anno anche i gelatieri entrano nel mondo DOLCISSIMArte.

Dal 10 al 12 novembre, la città di Torino diventa la capitale della pasticceria artigianale di alta qualità con la seconda edizione di **DOLCISSIMArte**, la rassegna che celebra la maestria e l'eleganza dei **Maestri Pasticceri del Piemonte** con golosi appuntamenti aperti al pubblico.

Organizzata da **ASCOM EPAT**, con il sostegno e la collaborazione di **Regione Piemonte, DMO Visit Piemonte, Camera di commercio di Torino, Citta`di Torino, Turismo Torino, Unioncamere, FIPE e le Amministrazioni locali dei territori coinvolti**, DOLCISSIMArte chiama a raccolta i pasticceri di Torino e del Piemonte per far scoprire al pubblico un'eccellenza dalla storia secolare, espressione di un saper fare unico con solide

radici nella tradizione e grande voglia di sperimentare e innovare.

La tre giorni più dolce dell'anno vede i Maestri Pasticceri piemontesi impegnati in diverse iniziative.

PASTICCERI IN VETRINA

Venerdì 10, al pomeriggio, e sabato 11 novembre, tutto il giorno, un intrigante programma di esibizioni e show pastry prende vita nelle vetrine dei più prestigiosi negozi del centro di Torino. Un tour esperienziale in 12 famosi negozi, dove i maestri pasticceri si esibiscono con le loro preparazioni più apprezzate e le offrono in degustazione al pubblico.

PASTICCINI IN CARROZZA

Sabato 11 e domenica 12 novembre il caffè del mattino e del dopo pranzo diventano un'esperienza indimenticabile a bordo del tram gourmet, accompagnati da un Maestro Pasticcere e dalle sue creazioni, mentre le guide turistiche GIA Ascom rivelano la storia 'dolce' di Torino.

PANE E CIOCCOLATO

Sabato 11, al pomeriggio, i Maestri Panificatori e i Maestri Pasticceri preparano insieme una merenda golosa a base di pane e cioccolato per tutti i bambini, in piazza Castello.

E dalla pasticceria l'orizzonte si amplia alla **gelateria**. I Maestri Gelatieri Ascom Epat hanno infatti creato il gusto DOLCISSIMArte a base di zabaione e paste di meliga in omaggio ad una delle preparazioni più note della pasticceria piemontese.

DOLCISSIMArte racconta **una storia di eccellenza**, scritta dalla creatività e dal saper fare dei Maestri Pasticceri piemontesi. Una storia che affonda le radici nel passato e che ancora oggi possiamo assaporare nelle pasticcerie storiche, molte delle quali hanno più di 200 anni. E accanto a queste, le nuove proposte dei Maestri Pasticceri che sperimentano e innovano una tradizione che non ha eguali.

Il settore della pasticceria ha voglia di farsi conoscere e di farsi apprezzare. Nel corso della **conferenza stampa-evento** di presentazione, nel prestigioso Salone delle Feste a Palazzo Madama, sono state, infatti, esposte circa **100 torte provenienti dai laboratori di ben 60 Maestri Pasticcieri del Piemonte**, per la delizia degli occhi e del palato. Accanto alla nutrita rappresentanza dei pasticceri torinesi, quest'anno è particolarmente importante la presenza dalle altre province piemontesi:

Alessandria, Asti, Biella, Cuneo e Vercelli non hanno mancato di far sentire tutta la loro passione e maestria con splendide preparazioni dolciarie.

Una vetrina d'onore per un segmento di economia importante per il territorio e che non ha mai cessato la sua attività, nemmeno durante le guerre o le peggiori crisi.

Alla presenza degli assessori regionali al Commercio e Turismo **Vittoria Poggio**, all'Agricoltura e Cibo **Marco Protopapa**, del Presidente del CdA di VisitPiemonte **Beppe Carlevaris**, del segretario generale della Camera di commercio di Torino **Guido Bolatto**, dell'assessore al Commercio del Comune di Torino **Paolo Chiavarino**, delle istituzioni dei territori coinvolti e degli stakeholder del settore, la presidente di Ascom Confcommercio Torino **Maria Luisa Coppa** e il vicepresidente di EPAT Ascom **Giovanni Dell'Agnese** hanno presentato DOLCISSIMArte 2023, seguito dal talk con Barbara Ronchi della Rocca e il critico enogastronomico Alessandro Felis, moderati dal giornalista Beppe Ganfolfo, che hanno illustrato la storia della pasticceria tra laboratori reali e forni di casa.

Importante anche la presenza degli sponsor: Inalpi Latterie prodotti alimentari, Reuccio nocciola del Piemonte, Rossetto Puratos, Belcolade cioccolato belga, il Consorzio per la Tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese, Agrimontana azienda agricola, Caffè Costadoro, Tenuta Roletto e pastificio Perino.

DICHIARAZIONI

MARIA LUISA COPPA – Presidente ASCOM Confcommercio Torino e provincia

«La seconda edizione di DOLCISSIMArte è dedicata alla valorizzazione della pasticceria piemontese. Ascom Confcommercio Torino e provincia ed Epat hanno intuito che nel panorama di promozione dell'enogastronomia c'era ancora un grande spazio per il settore della pasticceria. Per questo motivo lo scorso anno abbiamo realizzato la prima edizione e grazie al successo avuto abbiamo consolidato l'evento e lo riproponiamo ampliato e arricchito.

Il Piemonte è leader nella pasticceria, soprattutto nelle produzioni 'mignon'. Per questo ci impegniamo fortemente nel far conoscere sempre di più il nostro settore dolciario anche ai visitatori e ai turisti, che restano immancabilmente estasiati ad ogni assaggio delle nostre meravigliose produzioni».

VITTORIA POGGIO – Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte

«Grazie a questa iniziativa mettiamo in vetrina non soltanto prodotti di eccellenza con storie secolari ma la qualità che è l'unico ingrediente non imitabile sul mercato globale. Se le nostre imprese artigiane riescono ad essere competitive, è proprio grazie alla lavorazione precisa, minuziosa, eseguita manualmente che accresce il valore del prodotto finale tanto da renderlo unico».

MARCO PROTOPAPA – Assessore regionale all'Agricoltura e al Cibo

«La kermesse DOLCISSIMArte conferma il suo successo con una seconda edizione che esalta la pasticceria di qualità di Torino e del Piemonte e valorizza la grande professionalità dei maestri pasticceri anche per la scelta dei prodotti eccellenti

certificati, che sono alla base delle preparazioni dolciarie e che in gran parte sono provenienti dal territorio piemontese. L'importanza dello sviluppo di una filiera agroalimentare di qualità, che trova il sostegno della Regione, è dimostrata da oltre 80 dolci del Piemonte riconosciuti Prodotti agroalimentari tradizionali».

PAOLO CHIAVARINO – ASSESSORE AL COMMERCIO DEL COMUNE DI TORINO

«Anche nel mondo dell'arte pasticceria, Torino esprime il meglio di se stessa, imponendosi con autorevolezza nel gotha delle città italiane "regine dei dolci". L'abilità e preparazione dei Maestri Pasticceri Torinesi potrà essere apprezzata in un evento prestigioso, Dolcissima, organizzato dall'Ascom di Torino, manifestazione che risulta prima ed unica, nel suo genere, in Italia! Un ulteriore evento di classe che coinvolgerà i negozi della Città nell'offrire a cittadini e turisti la degustazione di leccornie impareggiabili».

GUIDO BOLATTO – Segretario Generale della Camera di commercio di Torino

«Siamo lieti di sostenere anche quest'anno l'edizione 2023 di DOLCISSIMArte, vetrina della migliore pasticceria locale, un'occasione per celebrare la capacità dei nostri produttori, che nel tempo hanno saputo affiancare all'abilità tradizionale innovative e inedite sperimentazioni. Molti pasticceri rientrano nella nostra selezione Maestri del Gusto di Torino e provincia e sono protagonisti in questa tre giorni tutta dedicata alla golosità e all'eccellenza».

BEPPE CARLEVARIS – Presidente del CdA di Visit Piemonte

«L'arte della pasticceria piemontese è un tassello importante dell'enogastronomia della nostra regione ed elemento immancabile nei nostri eventi di promozione turistica in Italia e all'estero, nelle degustazioni e nei momenti conviviali. Le belle vetrine dei maestri artigiani nelle vie delle città del Piemonte sono splendidi fiori all'occhiello e anche nei nostri ristoranti la creatività degli chef contribuisce a trasmettere la bontà del territorio attraverso dolci che rielaborano la tradizione. DOLCISSIMArte è un'iniziativa importante e di sicuro successo, un ulteriore palcoscenico per far conoscere un'arte in cui siamo maestri e per valorizzare e promuovere un settore che ha origini antiche e che raggiunge altissimi livelli di raffinatezza. Non ultimo, la manifestazione rappresenta un supporto per l'incremento economico delle imprese che operano nel comparto della pasticceria d'eccellenza».

GIOVANNI DELL'AGNESE – Vicepresidente EPAT , coordinamento pasticceri torinesi.

«Con questa manifestazione vogliamo far conoscere a tutti la pasticceria piemontese perché è proprio la nostra regione ad essere stata la culla di questa arte. I pasticceri di tutto il mondo vengono a Torino e in Piemonte per imparare le nostre ricette e per vedere le nostre esposizioni nelle vetrine. Possiamo vantare questo

primato perché da sempre lavoriamo con 'rigore'. Il rigore delle ricette e dei dettagli: un mondo di sapere e di esperienza che noi pasticceri tramandiamo da secoli di generazione in generazione e ritroviamo nel cabaret della domenica».

Camera di commercio: 1 milione e 700mila euro per finanziare le iniziative di sviluppo del territorio

Al via **mercoledì 15 novembre** il bando da **1.700.000 euro** proposto dalla Camera di commercio di Torino per la realizzazione di iniziative di promozione del territorio. I beneficiari possono essere enti no profit quali associazioni, fondazioni, comitati, enti pubblici, università, centri di ricerca pubblici, consorzi e società consortili a prevalente partecipazione pubblica o agenzie formative.

*“Con un cospicuo investimento, pari a **1.700.000 euro**, rinnoviamo anche quest’anno il nostro impegno per sostenere la realizzazione di iniziative di promozione che abbiano concrete ricadute sul territorio sulla base di specifici requisiti – spiega **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino. – Obiettivo per noi incoraggiare la progettazione e la realizzazione di idee nuove per lo sviluppo del sistema economico”.*

Le iniziative proposte dovranno riguardare la promozione del territorio e favorire l’attrazione, la qualificazione e il potenziamento del sistema economico provinciale. Tra i requisiti richiesti ci sono, infatti, l’incidenza diretta e

duratura sul territorio, l'innovazione, la novità del progetto, l'intersectorialità, l'interdisciplinarità, la sperimentazione, l'inclusione di collaborazioni con enti pubblici e soggetti operanti in altri territori, l'incremento e lo sviluppo del patrimonio di competenze, la capacità di creare partnership, la valorizzazione dell'immagine del territorio, la promozione dell'imprenditorialità anche su mercati internazionali.

Le domande dovranno pervenire all'ente camerale **entro giovedì 30 novembre 2023 alle 12.15**. Il Disciplinare tecnico che regola l'erogazione dei contributi e le modalità operative per l'invio della richiesta si trovano sul sito della Camera di commercio **www.to.camcom.it/contributi-iniziative-di-terzi**.

Confagricoltura: Piemonte sempre più green e sostenibile ma il futuro è incerto

Durante la conferenza stampa che si è svolta questa mattina (7 novembre) nella sede di Confagricoltura Piemonte, il presidente regionale Enrico Allasia e il direttore Lella Bassignana hanno analizzato i principali comparti produttivi dell'agricoltura piemontese, partendo dalla considerazione di fondo che il cambiamento climatico è ormai una realtà con la quale occorrerà sempre più confrontarsi.

Per questa ragione è stato dato spazio a una accurata analisi

dell'andamento agro-meteoclimatico esposta dal dott. Federico Spanna del Settore fitosanitario della Regione, che ha evidenziato come, ancora una volta, la stagione invernale particolarmente siccitosa con limitate precipitazioni, abbia condizionato lo sviluppo delle colture nei mesi seguenti. Solo dal mese di maggio alcune provincie del Piemonte sono state interessate da rovesci che hanno favorito la ripresa vegetativa e garantito lo sviluppo delle coltivazioni autunno - vernine, salvando quelle primaverili. L'estate è stata poi caratterizzata da valori termici molto alti, anche oltre i 40°C, che hanno avuto una influenza negativa sui processi fotosintetici e fisiologici delle piante tradottasi in minore produttività generale e frequenti attacchi da parte di fitopatogeni. Da evidenziare l'andamento disomogeneo delle produzioni anche all'interno della stessa provincia, che però non ha inciso in modo significativo sulla qualità delle produzioni, risultata alla fine buona e comunque superiore alla precedente annata, che ha costituito per molti versi un estremo negativo.

Per quanto riguarda il mercato permangono le preoccupazioni legate al calo generalizzato dei consumi, soprattutto per il vino e la frutta, dovuto anche al riaccendersi dell'inflazione degli ultimi mesi e al generale aumento dei costi per beni e servizi. A tal proposito, è intervenuto il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti in collegamento da Roma: *"Gli agricoltori sono imprescindibili per la tenuta ambientale, sociale ed economica del territorio: è necessario scardinare l'atteggiamento ostile di chi non conosce o riporta il sentito dire, dando l'idea che il settore primario italiano contribuisca al consumo del suolo, al depauperamento delle risorse e via dicendo. Il sistema di regole europee ci impone di produrre ma con grandi limitazioni, le stesse che però non vengono applicate ad altri Paesi del Mondo, che in maniera piuttosto aggressiva si affacciano ai mercati senza tutelare consumatori e aree rurali"*.

La mattinata è proseguita con un focus sull'ambito zootecnico, nel quale persiste una certa preoccupazione per gli allevamenti di bovini, che risentono del calo di prezzi e consumi. La più penalizzata è la razza Piemontese, che meriterebbe un piano di valorizzazione e rilancio decisamente importante.

Sulla suinicoltura grava invece ancora il problema della Peste suina africana, una seria minaccia per gli allevamenti che, nella peggiore delle ipotesi, potrebbe causare il blocco delle esportazioni, l'abbattimento di suini e la contrazione delle attività di allevamento e di trasformazione.

“Il settore agricolo piemontese si è dimostrato finora intelligente e resiliente, capace di adattarsi alle modifiche dettate da molteplici fattori” evidenzia **Enrico Allasia, presidente della Federazione del Piemonte**. *“Gli imprenditori affrontano ogni giorno scelte di grande valore strategico per il futuro: diversificando le attività in azienda garantiscono la loro sopravvivenza e soprattutto la sicurezza di quanto c'è di più prezioso in Italia: prodotti genuini e di alto valore nutritivo”* conclude.

Il direttore Lella Bassignana ha ulteriormente sottolineato il contributo ecosistemico dell'agricoltura in termini di contrasto al cambiamento climatico: *“Ci impegneremo puntualmente per la valorizzazione delle nostre produzioni e per un'agricoltura che sia sostenibile sotto il profilo economico e ambientale”*.

Innovazione più expertise: è scoccata la scintilla

Nell'evento Match Your Future, organizzato dal Consorzio Univer, le idee innovative di dieci start up hanno incontrato l'expertise delle aziende del Piemonte.

Incontrarsi, presentarsi, conoscersi, piacersi e immaginare un futuro insieme. La meccanica è simile a quella della nascita di una relazione di coppia, ma stavolta i protagonisti erano aziende: da un lato, le dieci start up vincitrici del programma di accelerazione Bravo Innovation Hub di Invitalia. Dall'altro, oltre quaranta imprese iscritte alla Confindustria di Novara, Vercelli e Valsesia o al Polo Clever, il polo d'innovazione della Regione Piemonte specializzato nel settore Energy and Clean Technologies.

Perché questo incontro.

A esporre le finalità dell'evento, è stato Davide Vidotto, Procuratore del Consorzio Univer: *«Abbiamo scelto di organizzare questo momento d'incontro perché siamo convinti che possa dare origine a partnership di valore. Come Consorzio Univer, infatti, siamo in contatto con molte eccellenze professionali: tante aziende operanti nel nostro territorio, che fanno parte di Confindustria Novara Vercelli Valsesia. Siamo certi che la "cultura del fare" di queste realtà possa decisamente contribuire a fare decollare sul piano industriale le idee delle start up: si tratta di dieci giovani strutture che abbiamo seguito con grande interesse durante il programma Bravo Innovation Hub, voluto dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy e da Invitalia, per offrire percorsi di accelerazione alle imprese più innovative sui temi dell'efficienza energetica e delle fonti rinnovabili».*

Si fa presto a dire start up.

Si fa presto, ma spesso si fa anche confusione. Nel caso dell'evento Match Your Future, hanno preso parte solo Start Up Innovative: questa è proprio la sigla con cui sono iscritte al Registro delle Imprese. Ciò significa che sono imprese giovani (esistenti da non più di 5 anni), ad alto contenuto tecnologico, con forti potenzialità di crescita, che possono rappresentare un punto chiave nella politica industriale italiana. Dunque, per Decreto Legge del 2012, vengono supportate durante il loro ciclo di vita (nascita, crescita, maturità) con iniziative di sostegno da parte dello Stato. Nello specifico, per partecipare al Bravo Innovation Hub nella sezione "New Energy, Green e Clean Tech", le start up hanno dovuto presentare idee green. Capaci di salvaguardare il pianeta, produrre ricchezza, generare un impatto positivo sulla società: dall'uso efficiente delle risorse naturali, alla gestione dei rifiuti, alla creazione di meccanismi di economia circolare. Il tutto, nell'ottica di favorire la transizione ecologica, incoraggiare l'occupazione, promuovere una strategia di crescita sostenibile.

Plastica ottenuta da scarti del pesce, pale eoliche potenziate, vernici che purificano l'aria. E molto altro ancora.

Le start up che si sono presentate hanno evidenziato, per così dire, un diverso grado di maturazione: alcune già ben organizzate e avviate, altre ancora in fase di strutturazione operativa. Tutte però hanno mostrato interesse verso partnership di carattere strategico con aziende del territorio piemontese: da intendersi in senso industriale, commerciale o logistico.

Clentech. Si occupa dell'igienizzazione degli ambienti interni, mediante una polvere con cui è possibile realizzare vernici, tessuti e smalti con proprietà fotocatalitiche in grado di ossidare gli inquinanti presenti sulle superfici e degradarli in sostanze inerti.

Sunspeker. Grazie alla tecnologia brevettata "See Beyond", Sunspeker crea un adesivo permeabile alla luce. Adesivo personalizzabile che avvolge i pannelli solari e salvaguardia l'impatto estetico, armonizzando i pannelli stessi col panorama circostante.

Green Independence. Si pone come obiettivo quello di democratizzare l'accesso alle energie rinnovabili, grazie alla tecnologia New Artificial Leaf. Che immagazzina in modo efficiente l'energia solare, trasformando direttamente le acque reflue in idrogeno verde.

Hyper Wind. Si occupa di energia eolica. In particolare, mediante la tecnologia brevettata Active Flow Control, migliora l'aerodinamica delle turbine, facendo sì che producano più energia a parità di condizioni di vento e dimensioni del rotore.

Plastiz. Start up che opera in un'ottica di economia circolare, è specializzata nel rigenerare materie plastiche che sarebbero perlopiù disperse in natura, conferite in discarica o combuste.

Tramite un macchinario innovativo, la plastica viene riciclata in pannelli da arredamento per il settore del design.

Relicta. Produce un materiale bioplastico idrosolubile, ottenuto dagli scarti della lavorazione del pesce. Si tratta di un film plastico trasparente e inodore, adatto a soluzioni di imballaggio. Che, grazie alla sua composizione, è compostabile, biodegradabile e solubile in acqua.

Aroundrs. Punta a rivoluzionare il mondo del food packaging, eliminando la cultura dell'usa e getta. E promuovendo la diffusione di contenitori smart, riutilizzabili, per l'asporto e il delivery.

HYP-ER_OBJECTS. Startup che sviluppa sistemi di recupero dell'energia, specializzata nell'aumentare l'autonomia delle batterie dei carrelli elevatori. Ciò avviene grazie al dispositivo P.E.R.S., Pressure Energy Recovery System, in futuro utilizzabile anche sugli ascensori.

Rombo AI. Ha sviluppato una tecnologia che, tramite Intelligenza Artificiale, permette analisi di laboratorio veloci, precise ed economiche. Ad esempio, l'analisi del greggio nelle raffinerie che solitamente ha una durata di 2-4 settimane, viene realizzata dall'algoritmo in soli 15 minuti, senza l'intervento umano di un chimico.

Saba Technology. Realizza un innovativo generatore di energia basato sulla dinamica del magnetismo. Il sistema è composto da vari magneti che, con le loro caratteristiche, innescano i trasformatori che generano energia. Il sistema è adatto alle macchine termodinamiche ma può essere esteso ad altri settori: ad esempio, l'automotive e le colture idroponiche.

Non un traguardo ma un punto di partenza.

Nell'idea del Consorzio Univer, l'evento Match Your Future non costituisce l'ultima tappa di un percorso, quello iniziato con l'assegnazione del premio Bravo Innovation Hub. La volontà è quella di sfruttare questo incontro tra start up e aziende del territorio per portare avanti un programma di lungo periodo. Lo confermano le parole dell'Ing. Carlo Piazza, presidente del Consorzio Univer: *«Il nostro obiettivo è promuovere un percorso di Open Innovation su larga scala, con tante azioni di raccordo tra la realtà accademica e quella imprenditoriale, così da ottenere un risultato concreto nel tessuto sociale piemontese. In ciò, il supporto della Confindustria Novara Vercelli Valsesia e della Camera di Commercio di Vercelli ha un ruolo fondamentale. Vogliamo mettere a sistema le capacità e le risorse del nostro territorio, creando partnership tra soggetti pubblici e privati: il potenziale è enorme e, guardando all'immediato futuro, comprenderà lo sfruttamento intelligente dei bandi FERS della Regione Piemonte e dei finanziamenti derivanti dal PNRR».*

Dove rivedere la presentazione delle start up.

Chi non avesse avuto modo di presenziare alla diretta dell'evento, può recuperare sul sito consorzioniver.it, nella sezione news (Follow up evento MATCH YOUR FUTURE del 26 ottobre 2023), il video di presentazione e un documento a slide in cui ogni start up racconta sé stessa: la propria idea imprenditoriale, il piano di sviluppo, il tipo di azienda che cerca per costruire una collaborazione di successo e reciproco beneficio.

Morti sul lavoro, in Piemonte edilizia e agricoltura i più colpiti

Edilizia e agricoltura sono i settori più a rischio infortuni, mentre la cultura della prevenzione viene meno soprattutto nelle microimprese.

È quanto è emerso nella terza Commissione (presidente **Claudio Leone**) durante l'audizione degli Spresal delle Aziende sanitarie locali, dell'Ispettorato del Lavoro e dell'Inail in merito all'indagine conoscitiva richiesta dall'Ufficio di presidenza del Consiglio regionale. L'obiettivo è elaborare una programmazione delle politiche regionali per migliorare la prevenzione e diffondere la cultura della sicurezza sui posti di lavoro. In Piemonte nel 2022, ci sono stati 50 infortuni mortali, mentre al 31 luglio di quest'anno erano già 42 le persone decedute sul posto di lavoro.

Nel corso dei vari interventi ci si è soffermati sulla novità del 2023 dei piani mirati di prevenzione, con lo scopo di diffondere nelle aziende le buone pratiche di sicurezza. Ma,

come ribadito in più occasioni, uno dei problemi più evidenti da superare rimane quello della carenza di personale per pensionamenti e trasferimenti dei medici del lavoro e dei tecnici della prevenzione. In Piemonte esiste una sola scuola di specializzazione per i medici del lavoro.

Il territorio biellese è emblematico per la forte impronta data dalle microimprese, che sono il 95 per cento del totale, ed è soprattutto in questi limitati contesti lavorativi che si fa fatica a diffondere la cultura della prevenzione.

Mentre nel Cuneese sono soprattutto le aziende agricole esposte al forte rischio di incidenti, nel corso dell'audizione si è fatto cenno anche alle malattie professionali, dai tumori dell'apparato respiratorio alle lesioni per il sovraccarico dell'apparato muscolo-scheletrico, e agli infortuni nel contesto dell'alternanza scuola-lavoro.

Pier Luigi Pavanelli dello Spresal della Città di Torino si è soffermato sull'introduzione del codice degli appalti con l'importante sottoscrizione del protocollo d'intesa tra tutti i soggetti istituzionali dopo il tragico crollo della gru in via Genova nel dicembre del 2021.

Da parte dell'Inail c'è stato il forte richiamo agli investimenti per la sicurezza, che passa anche dalla collaborazione tra tutti i soggetti e lo scambio dei dati tra enti diversi.

Sergio Fossati, capo dell'Ispettorato territoriale del lavoro per il Piemonte Sud (Cuneo, Asti e Alessandria) ha sottolineato che nell'area di sua competenza quest'anno sono state effettuate 564 ispezioni, accertando 1059 violazioni.

Per delucidazioni sono intervenuti **Francesca Frediani** (M4o), **Diego Sarno** (Pd), **Silvana Accossato** (Luv), e **Sarah Disabato** (M5s).

Gli esoscheletri in ambito lavorativo tra innovazione, sicurezza ed efficienza

Le patologie lavoro-correlate a carico del sistema muscolo-scheletrico sono le più frequenti sul posto di lavoro e corrispondono a circa il 70% di tutte le malattie professionali. La quota maggiore di queste, oltre il 40%, interessa la colonna vertebrale. In questo contesto l'uso di esoscheletri robotici può essere determinante per rendere più sicuro il lavoro in ambito manifatturiero, logistico e delle costruzioni.

L'uso di queste soluzioni, peraltro, è appoggiato e promosso dall'INAIL che, ne riconosce l'utilità inserendone l'acquisto nell'elenco degli interventi che contribuiscono a raggiungere una riduzione del tasso applicato al "premio" annuale.

Confartigianato Cuneo ha organizzato, in collaborazione **GEA Solutions snc** e **COMAU**, primaria azienda italiana specializzata nei processi di automazione, servizi di produzione e robot, un momento di confronto per approfondire queste opportunità, strettamente collegata al tema della sicurezza sul lavoro, lo scorso 26 ottobre presso l'Ufficio di Zona di Ceva.

*«Questi strumenti – commentano **Enrico Molineri** e **Giorgio Merlino**, rispettivamente presidente e vicepresidente della Zona di Ceva di Confartigianato Cuneo – possono mitigare i fattori di rischio da sovraccarico biomeccanico, diminuendo fino al 30% lo sforzo fisico di operatori e operatrici, determinando, di conseguenza, una riduzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali croniche».*

Dopo i saluti istituzionali si sono susseguiti gli interventi di **Gilberto Marino**, responsabile Area Sicurezza sul Lavoro di Confartigianato Cuneo, **Fabrizio Basiglio**, Med.Art Servizi (servizi di medicina del lavoro) e **Roberto Agosto**, GEA Solutions. In chiusura i partecipanti hanno anche potuto testare un esoscheletro attraverso esercitazioni e dimostrazioni pratiche.

L'Energy Center del Politecnico col vento in poppa

All'ultima edizione della Barcolana, ha preso parte un'imbarcazione coi simboli del progetto RECOCER, a supporto della creazione di Comunità Energetiche Rinnovabili. Progetto gestito in collaborazione col Consorzio Univer.

La regata più grande del mondo, domenica 8 ottobre, ha dato spettacolo nel golfo di Trieste. Tra le 1.773 vele in partenza, una più di tutte si è segnalata per l'importanza del messaggio che portava. E in questo c'è lo zampino dell'Energy Center del Politecnico di Torino, impegnato dal 2016 a sostenere progetti che forniscono supporto strategico ad autorità locali, enti nazionali e transnazionali, su politiche e tecnologie energetiche.

Il progetto RECOCER.

Si è scelto il prestigioso contesto della Barcolana per dare voce al progetto RECOCER, che la Comunità Collinare del Friuli sta coordinando con il supporto tecnico-scientifico dell'Energy Center del Politecnico di Torino e del Consorzio

Univer. Si tratta di una delle più interessanti iniziative a supporto della creazione di CER (Comunità Energetiche Rinnovabili), finora attivate in Italia. Basti pensare che la Regione Friuli-Venezia Giulia ha già stanziato un budget di 5,4 milioni di euro.

Cosa sono le CER.

Le CER sono associazioni tra liberi cittadini, pubblica amministrazione, piccole e medie imprese, enti pubblici territoriali e attività commerciali che fondano il proprio sviluppo sull'obiettivo di produrre, consumare e scambiare energia rinnovabile a livello locale. Chi ne fa parte, decide di unire le proprie forze con gli altri componenti, al fine di ottenere un consumo sostenibile di energia ricavata da fonti rinnovabili, per avvicinarsi sempre più a un autoconsumo basato sulle proprie risorse e per promuovere una transizione energetica.

Le CER e i porti.

C'è un motivo se l'Energy Center, in collaborazione con IFEC (Forum Italiano delle Comunità Energetiche), sta studiando il tema delle CER in ambito portuale. Si tratta di località altamente interessate al concetto di redistribuzione dell'energia: i porti turistici possono avere disponibilità di energia "green" da distribuire alle imbarcazioni, anche a quelle con motori termici e a vela, che necessitano comunque di corrente elettrica.

C'è poi una questione di marketing e comunicazione. I porti turistici hanno una grande visibilità, che può generare consapevolezza nel favorire la rivoluzione "green": ossia una complementarità fra energia rinnovabile prodotta e consumata a livello locale, con una logica di circolarità.

L'impegno dell'Energy Center.

La scelta di partecipare alla Barcolana è stata dunque un

tentativo di fornire applicazione concreta al modello di CER teorizzato. Ed è stata l'occasione per riaffermare la mission della struttura torinese: *«Vorrei ricordare – commenta Romano Borchiellini, Referente del Rettore del Politecnico – che L'Energy Center ha dato vita insieme al WEC Italia a IFEC: il primo Forum Italiano permanente sulle Comunità Energetiche. Da ciò si evince quanto crediamo, sosteniamo e investiamo nei progetti che pongono le Comunità Energetiche Rinnovabili al centro della transizione ecologica. Ben vengano dunque tutte le iniziative che mirano a informare e incuriosire i cittadini sull'importanza della diffusione delle CER».*

Il Piemonte e le CER.

Anche in Piemonte c'è fermento e molte sono le iniziative in atto. *«In particolare nei nostri territori – dichiara l'Ing. Carlo Piazza, presidente del Consorzio Univer – stiamo procedendo alla costituzione di Comunità Energetiche nei comuni di Livorno Ferraris, Ozzano e Rosignano Monferrato. Parallelamente, riceviamo richieste di approfondimento e sollecitazioni anche da parte del mondo industriale. Lo testimonia il forte interessamento al tema CER, manifestato da Confindustria Novara Vercelli Valsesia. Segnali di attenzione e partecipazione da parte del territorio, che ci spingono ad accelerare in questa direzione».*

**CNA Piemonte, CNA Liguria,
CNA Valle d'Aosta – Finale
Regionale Premio Cambiamenti**

2023

è svolta nella splendida cornice del Castello Visconteo di Novara l'edizione 2023 **del Premio Cambiamenti finale del Nord ovest** organizzato da CNA Piemonte, CNA Liguria e CNA Valle D'Aosta

Il premio è dedicato alle imprese fondate sul coraggio e sulle capacità delle persone che in un contesto difficile come quello odierno scommettono sulle proprie idee.

Il concorso scopre, premia e sostiene le migliori imprese italiane nate negli ultimi anni (dopo il 1° gennaio 2019) che hanno saputo riscoprire le tradizioni, promuovere il proprio territorio e la comunità, innovare prodotti e processi e costruire il futuro.

Cambiamenti 2023, intitolato 'Intelligenze naturali' ha l'obiettivo di riconoscere il merito e offrire occasioni di confronto e visibilità a quelle imprese che con la loro attività rappresentano ogni giorno il meglio dell'Italia e rendono il Paese competitivo.

L'edizione 2023 del Premio Cambiamenti finale del Nord Ovest è stata vinta dalla startup Human Drone Team.

La startup è stata premiata dall'Assessore all'Ambiente, Energia, Innovazione e Ricerca **Matteo Marnati** che ha sottolineato la grande valorizzazione che il premio Cambiamenti ha saputo fornire alle startup partecipanti.

La startup si occupa di formazione e impiego di droni negli ambiti di ricerca e soccorso, fotogrammetria, ispezioni, monitoraggio e videosorveglianza.

Grazie alla collaborazione con l'Istituto Sant'Anna di Pisa e l'Università di Firenze, la startup mira a sviluppare nuovi software per il miglioramento delle condizioni di lavoro e **l'acquisizione di dati anche per il soccorso in mare.**

Per quest'ultima tematica in particolare Human Drone Team sta sviluppando un sistema di ricerca basato sull'Intelligenza Artificiale per una gestione multipla, e in volo autonomo, di una flotta di droni per la ricerca di dispersi in mare mediante telecamere termiche e dispositivi calo/mantenimento sul soggetto, di life jacket. Questa attività risulta fondamentale in caso di caduta di soggetti da navi e situazioni di emergenza in mare in prossimità del litorale.

“C'è tanta emozione, ma soprattutto pensiamo al raggiungimento di un traguardo per un lavoro che ormai dura da un anno. Siamo felici per la possibilità di continuare con questo progetto e vederlo poi veramente in azione e realizzato. Soprattutto questa sera si è parlato tanto di coraggio e credo che ce ne stiamo mettendo tanto, assieme al giusto timore di fronte agli ostacoli. Siamo felicissimi di aver vinto questo premio ma non solo: abbiamo avuto modo di conoscere meglio CNA e anche di incontrare tante startup che come noi stanno affrontando questo percorso con le loro progettualità.”, affermano Ettore Ardisson e Simone Pietra Caprina di **Human Drone Team**.

Le menzioni:

- **CityZ** vince il '**Premio Scanferla**' per **l'innovazione**
- **Le Peg** riceve la menzione per la **sostenibilità**
- **NOUS** riceve la menzione **AIRC**

Le startup finaliste:

1. **Agree NET**: una startup innovativa che opera nel recupero e nella valorizzazione di sottoprodotti agricoli finalizzati alla produzione di materiali e soluzioni sostenibili, biodegradabili e biobased per il packaging dei prodotti freschi.
2. **Astrospace**: una piattaforma di servizi informativi per il settore aerospaziale e per tutti gli appassionati e spettatori dell'esplorazione spaziale. Sta costruendo una piattaforma che ruota attorno ad analisi,

informazione di qualità e persone.

3. **BioGermogli0**: una startup di menti giovani che applica i parametri di un'agricoltura biorigenerativa e che si occupa di ricerca e sviluppo dell'agricoltura acquaponica con colture ad alto contenuto di nutrienti, attraverso l'applicazione di sensoristica ed elettronica avanzata.
4. **CityZ**: startup del settore dello smart parking la cui innovativa tecnologia comprende l'Adhesive Smart Parking Sensor. Offre un servizio di parking as Service (PaaS) con un modello di abbonamento all inclusive per le città.
5. **Fattoria di Pol**: azienda agricola dedicata alla produzione di basilico con tecnica aeroponica e di ortaggi e canapa biologici. L'azienda è impegnata nel risparmio di risorse come acqua, fertilizzanti, suolo e all'utilizzo di energie rinnovabili.
6. **Human Drone Team**: startup che si occupa di servizi di formazione e impiego di droni negli ambiti di: ricerca e soccorso, fotogrammetria, ispezioni, monitoraggio e videosorveglianza. Mira a sviluppare nuovi software per il miglioramento delle condizioni di lavoro, acquisizione dati e soccorso in mare.
7. **Le Peg**: azienda femminile che si basa sulla creatività e sulla sostenibilità. Con il recupero di tessuti fine serie e di scarto Le Peg si occupa della produzione sartoriale di abbigliamento e accessori donna e del noleggio di abbigliamento alta moda per cerimonia.
8. **Mercato Itinerante**: startup innovativa che ha l'obiettivo di sostenere i mercati regionali e aiutarli a essere nuovamente competitivi con la GDO. In particolare ha sviluppato un market place innovativo che replica l'esperienza del mercato e permette di ricevere la freschezza dei mercati direttamente a domicilio.
9. **Nous**: azienda che ha sviluppato un'alternativa alla caffeina senza effetti collaterali e offre una soluzione ecosostenibile all'industria delle bevande energetiche.

L'obiettivo è raggiungere l'impatto zero creando valore anche dai propri scarti.

10. **Nova Stark**: si occupa di monitoraggio ambientale indoor attraverso sensori IoT di precisione. L'obiettivo è aiutare i produttori a ridurre le perdite di prodotto e risparmiare sui costi energetici grazie ad algoritmi di machine learning.
11. **Safher**: ha sviluppato un'app mobile che combatte la violenza contro le donne. Offre una soluzione per tutelare le donne durante i loro spostamenti attraverso un servizio di navigazione e videochiamata, per intervenire in caso di pericolo grazie a un tasto SOS.
12. **TackPay**: consente alle aziende e ai privati di inviare, ricevere e gestire mance in modo completamente digitale. Tramite un semplice QRcode i clienti possono premiare lo staff direttamente senza che la procedura gravi sull'azienda.
13. **Vortex**: nasce per risolvere il problema dello spreco legato agli scarti della filiera industriale agroalimentare grazie a un processo tecnologico che permette di trasformare i sottoprodotti in materie prime innovative ricche di proprietà. Queste vengono utilizzate nella formulazione di prodotti cosmetici che l'azienda commercializza attraverso il marchio proprietario NasteBeauty.