

UN ACCORDO TRA ASSIMP E 311

GIOVANI, INNOVAZIONE E TALENTO
GRANDI POTENZIALITÀ PER VERONA

Molti i progetti in cantiere tra cui Futuro Lavoro che aiuta i ragazzi a trovare lavoro attraverso esperienze concrete

C'è un solo, ma robusto, filo che unisce le esperienze formative dei giovani avviate da don Giovanni Bosco a Torino e perpetuate dai suoi successori applicati in chiave di economia 4.0, con la prospettiva concreta che Verona diventi davvero il polo al quale tutta – ma non solo – l'Italia dovrà guardare. Sarà il 31 marzo la prima occasione pubblica, ad un anno dall'avvio di 311- in particolare del "coworking" su misura- per constatare cosa si è fatto e cosa si sta facendo nella storica sede delle Officine Ferroviarie Veronesi, trasformate dal settore maturo a quello di

una spinta totale verso l'innovazione. OFV diventa un luogo di apprendimento non formale che mette al centro la persona e ad una evoluzione organizzativa -strutturale che porterà presto anche nuovi valori e nuove prospettive. Sono ben sei i vecchi padiglioni destinati a far crescere in varie direzioni i talenti che entreranno, per attivarsi, per confrontarsi, per convivere e per collaborare in 311 nei prossimi anni. Una spinta decisiva- anche in chiave di contributo dei senior dell'economia veronese, verrà certamente dall'accordo di collaborazione per lo sviluppo dell'innova-

zione a Verona siglato da Assimp (associazione imprenditori e professionisti) con la sua iniziativa To Be Verona e da Fondazione Edulife onlus che sovrintende, appunto, a 311. "L'accordo "ricorda il presidente di Assimp, **Mauro Galbusera**" deriva da una forte convinzione che la città di Verona abbia grandi potenzialità inespresse, come poche altre realtà delle medesime dimensioni in Italia ed in Europa. Da qui il reciproco impegno perché queste potenzialità si realizzino in progetti dedicati allo sviluppo di nuove competenze e che ci siano le condizioni per poter realizzare



Mauro Galbusera

un hub internazionale che sappia attrarre a Verona intelligenze da tutto il mondo". Tra i molti progetti in cantiere ci sono Futuro Lavoro, che aiuta i giovani a trovare lavoro attraverso esperienze concrete del fare innovazione, e il laboratorio esperienziale, dedicato a imprenditori e manager di industrie e piccole media imprese sul tema di industria 4.0 in collaborazione con le associazioni di categoria.

VERONAFIERE

VINITALY GUARDA A BREXIT

Il dg Mantovani: "E' presto per prevedere cosa sarà del nostro vino, ma dal Regno Unito ci sono già 400 registrazioni"

Di Brexit si parlerà a Vinitaly (9-12 aprile), nel corso della tradizionale tavola rotonda su Vino e Gdo, con focus proprio sulle prospettive per il vino italiano nel canale della Grande Distribuzione in Gran Bretagna dopo l'uscita dall'Ue (10 aprile, ore 10.30). «Seguiamo con attenzione le vicende della Brexit e il suo impatto sul commercio, in particolare del nostro vino. A oggi però sembra stia sortendo l'effetto contrario: a Vinitaly infatti si sono già stati registrati 400 nuovi buyer del Regno Unito mai venuti a Vinitaly, che si aggiungono agli oltre 500 presenti ogni anno». Lo ha detto il dg di Veronafiere, **Giovanni Mantovani**. «Ovviamente – ha proseguito – è presto per prevedere cosa sarà del nostro vino nel secondo



Giovanni Mantovani

Paese importatore al mondo, ma ritengo che i freni commerciali non convengano a nessuno. Il Regno Unito esporta verso l'Ue l'equivalente annuo di 2,1mld di euro in liquori e distillati e importa dal Continente 1mld di bottiglie di vino per 2,6mld di euro. Un business, quello del vino Ue, che per la Wine and Spirit Trade Association (Wsta) britannica

vale nel Regno Unito il 55% di un settore da quasi 20mld complessivi di euro». Nel 2016, secondo l'Istat, le esportazioni di vino italiano hanno superato la cifra record di 763,8mld di euro grazie proprio alla performance del Prosecco. Scesi a 311,5mld di euro invece i volumi ma in crescita il prezzo medio, a 2,45 euro/litro.

A L'ALTRO IMPERO

ANTONELLA SCIALDONE
SVELERÀ IL SEGRETO
DELLA SUA PASTA MADRE

Quale miglior location di una pizzeria per parlare di pasta madre? Mercoledì 5 aprile alle 11.30, nelle sale de L'Altro Impero di Piazza dei Signori 8, **Antonella Scialdone**, food-blogger, foodstylist ed autrice di testi di cucina, presenterà il suo "Pasta madre, pane nuovo, grani antichi". L'incontro è stato organizzato in occasione del secondo compleanno del lievito madre de L'Altro Impero: un modo per festeggiare, ma anche per divulgare cultura di qualità nel campo della lievitazione e della panificazione. Antonella Scialdone, titolare del cliccatissimo blog di ricette pappareale.net, spiegherà ai presenti i segreti della pasta madre, tra una degustazione e l'altra, svelando trucchi e piccole accortezze per ottenere l'impasto perfetto.

**GUARDA IL SITO WWW.CRONACADIVERONA.COM
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**

