

CATEGORIE Esperti e testimoni nell'incontro di Cna: in pensione 50mila e ne entrano 30mila

# Artigiani, crollo del 40% «Made in Italy a rischio»

La ricetta? Offrire a tutti i ragazzi i mezzi per imparare il «saper fare» anche grazie alle nuove tecnologie Fabris: «Genialità e grandi idee»

Valeria Zanetti  
economia@larena.it

«Ogni anno vanno in pensione circa 50mila addetti, mentre solo 30mila fanno il loro ingresso nel mondo del lavoro: rimangono quindi scoperte circa 20mila posizioni (pari a un crollo del 40%, ndr). C'è una parte enorme della nostra economia ad alto rischio. Il Made in Italy ha un problema di sostenibilità legata ai profili. Oggi la priorità è il rinnovo del capitale umano, che si scontra con la contrazione demografica. L'unica soluzione è valorizzare al massimo i ragazzi».

Stefano Micelli, docente di Economia e gestione delle Imprese a Ca' Foscari, interviene per primo nel panel dal titolo «fare ecosistema», che ieri ha aperto Artigeniali,

**Laura Speri, Its Academy: «Gli studenti in stage sorprendono gli imprenditori con nuove soluzioni»**

evento targato Cna in Camera di Commercio. La sigla cerca di radicarsi a Verona e accende l'attenzione sui giovani, sulla loro formazione e creatività. «Per noi l'artigianalità», spiega Cinzia Fabris, presidente di Cna Veneto Ovest, «è la capacità di guardare con orgoglio alla propria vocazione artigianale, mettendola a sistema con il "genio" giusto per pensare in grande. Oggi le imprese che emergono sono quelle che non hanno paura di sporcarsi le mani con lavori portati a un piano più evoluto, fatto di strategia, innovazione e gestione smart».

Si avverte la necessità di formare a partire dalla scuola gli artigiani del futuro, che potranno dare continuità e valore al made in Italy. «Bisogna arricchire le mansioni con un saper fare tecnologico significativamente superiore rispetto al passato», prosegue Micelli. Fondazione Cariverona, attraverso il progetto Upskill 4.0, ha selezionato dodici imprese tra Vicenza e Verona (cinque presentate proprio da Cna). «Vogliamo dare ai giovani una reale opportunità di espressione e partecipazione: i partecipanti possono sperimentarsi sul campo in un contesto di pmi che hanno potenzialità enormi da sviluppare», racconta Marta Zeni, responsabile Attività istituzionali di Fondazione Cariverona. Gli Its sono un altro grande incubatore di profili all'avanguardia.



Relatori Micelli (da sinistra), Stacchezzini, Bissoli, Zeni e Speri

«I nostri corsi nascono dal confronto con le associazioni di categoria e con il sistema produttivo. La forza dei ragazzi in stage è che spesso sorprendono gli imprenditori, suggerendo soluzioni a cui nessuno aveva mai pensato, un valore aggiunto fondamentale. Si fa formazione e innovazione insieme», interviene Laura Speri, direttrice dell'Its Academy Last della Logistica, basato al Quadrante Europa. «Le tecnologie devono essere affiancate dalle conoscenze. Così Verona Fa-

blab, a Grezzana, si è posto l'obiettivo di avviare un laboratorio di cultura digitale, con attività rivolte a tutti», spiega la presidente, Giorgia Bissoli. «Facciamo formazione e ci piacerebbe coinvolgere sempre più persone. Dal novembre 2020 siamo associazione di promozione sociale e abbiamo avviato un lavoro mirato sul territorio, coinvolgendo scuole e aziende, noi siamo intermediario: ci occupiamo di inserimento mirato». Anche l'ateneo di Verona è della partita. «L'iniziativa del Contamination lab, presidiata dal Liaison Office universitario, opera con bandi annuali in cui vengono immaginate sfide per cercare neolaureati da inserire in aziende», conclude Riccardo Stacchezzini, docente di Economia aziendale. ●

DENOMINAZIONI Gli eventi da venerdì 17 a lunedì 20 giugno

# Anteprima Amarone rilancia con l'opera

Marchesini: «Nuovo format per attrarre un pubblico internazionale». Sarà presentata l'annata 2017

Monica Sommacampagna  
economia@larena.it

Da anteprima Amarone ad Amarone Opera Prima. Quest'anno l'Amarone della Valpolicella Docg presenterà l'annata 2017 a Verona dal 17 al 20 giugno anziché a febbraio, sulle "note" positive della reputazione mondiale acquisita dalla stagione lirica.

«È una prova del fuoco che non abbiamo affrontato prima», anticipa Christian Marchesini, presidente del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella.

«Tenendo conto del fatto che, con i suoi oltre 1.300 ettari, il comune di Verona è il più vitato della denominazione, abbiamo pensato di proporre un nuovo format: un evento straordinario e fuori stagione di quattro giorni per attrarre un pubblico internazionale, a partire dai turisti del Lago di Garda, in particolare dalla Germania, che costituisce il mercato principale della Docg insieme alla Danimarca, alla Svizzera e ai Paesi Scandinavi».

Saranno oltre cento i giornalisti a prendere parte alla kermesse, di cui l'80 per cento stranieri, le cantine coinvolte sono quaranta. I media mondiali sono stati invitati sabato 18 giugno a due masterclass a Palazzo Verità Poeta con le annate top che hanno contribuito al posizionamento in oltre ottanta nazioni del globo:

ad «Amarone 4wd, off the beaten track: diversi stili di Amarone abbinati a piatti di alta cucina di vari paesi del mondo», un'iniziativa ideata con La Peca, il ristorante due stelle Michelin di Lonigo (Vicenza), condotta dal critico gastronomico e wine expert Davide Scapin.

Nel pomeriggio si terrà quindi la sessione «The boom generation: gli ultimi decenni dell'Amarone dalla sua escalation al successo mondiale», condotta da JC Viens, italian wine ambassador e Wset educator.

Per la stampa nazionale e internazionale da venti nazioni - dagli Stati Uniti agli Emirati Arabi, dalla Corea del Sud al Canada fino a Israele, Singapore e ai principali mercati europei - la giornata si chiuderà in Arena per assistere all'Aida di Giuseppe Verdi. Come da tradizione, le porte del Palazzo della Gran Guardia, teatro delle degustazioni, si apriranno per il pubblico dalle 16 fino alle 20 di domenica 19 e lunedì 20 giugno dalle 10 alle 20.

«L'annata 2017 è buona», preannuncia Christian Marchesini. «L'Amarone non sente crisi, anzi, se ne vende più di quanto viene prodotto, le cantine stanno "mangiandosi" le vecchie annate». Nel 2017 gli ettari vitati erano 7.994.

Nel 2021 sono passati a 8.573 ettari, nell'ambito di una tendenza che in venti an-



Christian Marchesini

ni ha visto raddoppiare il terreno rivendicato a Valpolicella. Nella vendemmia 2021 sono stati prodotti 838.650 quintali di uva, di cui 366.739 messi a riposo per Amarone e Recioto.

Sono quasi 73,6 milioni le bottiglie di Valpolicella, Amarone, Recioto e Valpolicella Ripasso prodotte nel 2021, per un giro d'affari complessivo di 600 milioni di euro annui.

Il 61 per cento della produzione della Dop Amarone nel 2021 è stata destinata all'estero, il restante 39% al mercato interno: Usa (11%), Svizzera (11%), Canada (11%), Regno Unito (10%) e Germania (10%) i principali Paesi di destinazione. Seguono Svezia (8%), Belgio (8%), Danimarca, Norvegia e Paesi Bassi (6%). ●

SOLIDARIETÀ Nel 2021 crescita a 6.398 tonnellate: poveri in aumento

# Al Banco Alimentare record di cibo raccolto

Biondani: alleati a Croce Rossa, sinergia con Eataly

Il Banco Alimentare del Veneto (Bav) non si ferma, anzi, nei momenti più difficili dà prova di solidarietà. Lo hanno dimostrato, dopo tre anni sfidanti, i risultati comunicati a quasi duecento imprenditori martedì scorso in occasione della cena a supporto della rete che fornisce aiuti alimentari ai bisognosi e agli emarginati della nostra regione. «Non ci siamo mai fermati perché sapevamo di non essere soli», ha esordito Adele Biondani, presidente del Banco Alimentare del Veneto e figlia di Guido, scomparso a febbraio e anima della rete sin dal 1993. «Nel periodo di lockdown molte famiglie si sono ritrovate in difficoltà, per questo abbiamo fatto uno sforzo extra interfacciandoci con la Croce Rossa Italiana e con la protezione civile per garantire il servizio, non solo usufruendo di donazioni di imprenditori ma anche di contributi minimi ma costanti dai privati» e ha ricordato la



Vertici Giovanni Bruno (sx), Alice Biondani e Jacques Vandenschick

missione di recuperare le eccellenze di prodotti della filiera agroalimentare dall'industria, dalla Gdo e dalla ristorazione collettiva. «Tra il 2020 e il 2021 gli alimenti raccolti sono passati da 5.074 a 6.398 tonnellate, per un valore pari a 13,3 e a 18,8 milioni di euro», ha dichiarato Ada Rosa Balzan, vicepresidente di Arb Sbp, presentando il primo bilancio di sostenibilità del Bav.

Il Banco Alimentare conta 21 organizzazioni nazionali dentro la Federazione Banco Alimentare Onlus che aderisce alla Federazione Europea dei Banchi Alimentari (Feba). Gli assistiti del Bav l'anno scorso sono stati 87.339, le strutture rifornite dal magazzino di Verona 349 e 94 da quello di Padova grazie all'opera di 196 volontari e di sei dipendenti. «Assistiamo ogni genere di perso-

ne disagiate, dai senza fissa dimora alle donne maltrattate», ha aggiunto Tiziana Recchia, vicepresidente del Bav.

Guardando avanti, Adele Biondani ha anche preannunciato - dopo la collaborazione con l'università di Verona, Ikea e MacDonald e con i mondiali di sci a Cortina - la partnership con Eataly per recuperare i prodotti non consumati nella prossima apertura a Verona a settembre. «Il Bav fa parte di una rete europea di 340 Banco Alimentare», ha riferito il presidente della Federazione Europea del Banco Alimentare Jacques Vandenschick, intervistato da Mario Puliero. «Nel 2021 grazie all'attività di trenta Paesi abbiamo redistribuito 970.280 tonnellate di cibo, collaborando con 45.000 associazioni caritatevoli e aiutando, così, 12 milioni di persone».

Per l'Ucraina il Bav si è messo in campo, auspicando di poter aprire quattro nuove infrastrutture di supporto in loco. «Donare e condividere per creare una società più equa diventa sempre più cruciale», ha prospettato Giovanni Bruno, presidente della Fondazione Bav. «Dalle prime proiezioni su dati Istat nel 2021 i poveri sono rimasti invariati rispetto al 2020 ma i ricari attuali metteranno in difficoltà molte più persone e avremo nuove difficili sfide». La gara di solidarietà, quindi, continua. ● M.S.

## Borsa Merce

dati forniti dalla Camera di Commercio di Verona

Listino PVCNICOLI del 10/6/2022

PROD. AVVICINICOLI VIVI

prezzo Kg

Polli (prezzo base per kg.): Polli 1,55/1,57;

Galline (prezzo base per kg.): pesanti 0,51

0,55; rosse 0,30/0,34; livornesi 0,10/0,14;

Oche (prezzo base per kg.): Oche 0,00/0,00;

Anitre mute (prezzo base per kg.): anitre mute

3,50/3,55;

Farone (prezzo base per kg.): d'allevamento

tradizionale 3,45/3,50;

Tacchini (prezzo base per kg.): mini da kg.

3,5/4,2/0,00/0,00; medie da kg. 4,5/5,5/0,00/0,00;

Capponi (prezzo base per kg.): d'allevamento

tradizionale (età minima 180 gg - NO OGM) 0,00/0,00;

Galli (prezzo base per kg.): Golden tipo Comet

3,40/3,45; Tipo Livornese 3,50/3,55;

Uova (prezzo base per 100): fresche cat "A":

Provenienti da ALLEVAMENTI IN GABBIA AR-

RICCHITA; XL grandissime da 73 gr. e più 16,70

16,70; L grandi da 63 a 72 gr. 14,90/14,90; M

medie da 53 a 62 gr. 13,50/13,50; S piccole

meno di 53 gr. 11,50/11,50; fresche cat "A":

Provenienti da ALLEVAMENTI A TERRA; XL grandissime

da 73 gr. e più 19,20/19,20; L grandi da 63 a

72 gr. 17,40/17,40; M medie da 53 a 62 gr. 16,20

16,20; S piccole meno di 53 gr. 13,20/13,20;

PROD. AVVIC. MACELLATI

prezzo Kg

Polli (prezzo base per kg.): tradizionali 3,20

3,30; a busto rosticceria gr. 1.000; gr. 1.100; gr.

1.200/3,40/3,50; a busto 3,20/3,30;

Galli (prezzo base per kg.): Golden Comet tradi-

zionali 5,15/5,25; Livornesi tradizionali 5,75/5,85;

Galletti (prezzo base per kg.): Galletti eviscerati

inf. a 750 g 5,90/6,10;

Galline (prezzo base per kg.): tradizionali; leg-

gere 2,25/2,35; a busto; pesanti 2,30/2,40; leg-

gere 2,25/2,35;

Farone (prezzo base per kg.): tradizionali 5,55

5,65; a busto 6,45/6,55;

Tacchini (prezzo base per kg.): a busto 3,75

3,85;

Anitre (prezzo base per kg.): femmine tradi-

zionali 6,35/6,45; a busto 7,25/7,35;

Parti di pollo (prezzo base per kg.): petti con

forcella 7,00/7,10; cosciotti 3,20/3,30; ali non se-

parate 2,30/2,40;

Parti di tacchino (prezzo base per kg.): femmi-

ne; fesa 8,45/8,55; cosce 4,20/4,30; ali 2,35/2,45;

maschi; fesa 8,45/8,55; cosce 4,20/4,30; ali 2,35

2,45;

Conigli (prezzo base per kg.): macellati freschi

nazionali 4,00/4,10;

## Bollettino agrometeorologico

L'Ego+Hub

OGGI	DOMANI	LUNEDÌ
VERONA	VERONA	VERONA

PREVISIONE PER OGGI	LA TENDENZA
■ Tempo stabile e in prevalenza soleggiato	■ DOMANI
■ Minime senza notevoli variazioni o in locale diminuzione in montagna. Massime in aumento sulle zone	■ Tempo ancora stabile e in prevalenza ben soleggiato
■ Assenti	■ PRECIPITAZIONI
	■ Assenti
	■ LUNEDÌ
	■ Permangono condizioni di tempo stabile con cielo sereno o poco nuvoloso

SETTORE FRUTTICOLO	
<b>MELO</b> Ticchiolatura: in previsione di pioggia continuare la copertura della vegetazione per il controllo delle infezioni secondarie, specie nei frutteti in cui sono presenti sintomi della malattia. Oidio: le condizioni climatiche del periodo continuano ad essere favorevoli alle infezioni. Continuare quindi la difesa nei confronti di questo patogeno, unendo al trattamento contro la ticchiolatura anche una sostanza attiva ad azione antioidica. Particolarmente utile in questa fase l'utilizzo dello ZOLFLO che possiede una sia pur parziale un'attività collaterale di repellenza nei confronti della Cimice asiatica. Carpocapsa: praticamente terminato lo sfarfallamento degli adulti della generazione svernante. In alcune situazioni continuano le catture di adulti nelle trappole. Si segnala la presenza di frutti colpiti in alcuni frutteti, in particolare dove la popolazione del fitofago è particolarmente elevata. In queste situazioni è opportuno verificare il corretto funzionamento dell'atomizzatore in modo da evitare che l'applicazione dei prodotti non sia ottimale. Nelle situazioni che si ritengono a rischio prevedere, a distanza di 8-10 giorni dall'ultimo intervento, un'applicazione di un prodotto ad azione larvicida.	<b>PERO</b> Ticchiolatura: vale quanto detto per il melo. Maculatura bruna (Stemphylium vesicarium): le piogge degli ultimi giorni hanno innalzato il rischio di infezione. Al momento si nota la presenza di frutti e foglie sintomatiche, ma ancora in numero molto limitato. Da ora in avanti programmare una difesa adeguata basata su interventi specifici, con prodotti fungicidi noti per l'azione di contenimento di questo patogeno. Psilla: la situazione è migliorata rispetto a due settimane fa. Ottimi i risultati dove è stato impiegato un insetticida specifico preceduto da lavaggi con la miscela di sapone di Marsiglia e bicarbonato di potassio. In caso di necessità continuare con i lavaggi. Nelle aziende che hanno liberato l'antocoride, predatore della psilla, il contenimento del fitofago risulta, al momento, molto buono.

SERVIZIO INTEGRATO  
Settore Fitosanitario  
045.8676919 fitosanitari@regione.veneto.it  
fitosanitari@pec.regione.veneto.it

REGIONE del VENETO

Unità operativa meteorologia  
Ufficio agrometeorologia e meteorologia ambientale  
045.9598145 cmt.agromet@arpa.veneto.it

arpav