



# RASSEGNA STAMPA 20 aprile 2018

**LA GAZZETTA  
DEL MEZZOGIORNO**

**il MATTINO**  
*di Foggia e provincia*

**Il Sole  
24 ORE**

**LA GAZZETTA DI CAPITANATA**  
LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO - Quotidiano fondato nel 1887 [www.lagazzettadelmezzogiorno.it](http://www.lagazzettadelmezzogiorno.it)

**1Attacco**

Si ringrazia per la partecipazione straordinaria  
**Romano Baratta Lighting Studio**  
 light art & lighting design

Per la preziosa collaborazione:

- AMU Puglia
- ATAF Foggia
- POLIZIA MUNICIPALE
- PROTEZIONE CIVILE
- Associazione studentesca ESN Ase Foggia
- Circolo Daunia Foggia
- Condominio di Piazza F. De Sanctis
- Foto Cine Club Foggia
- Gami Impianti srl
- La Puglia Recupero srl
- La Strada dei Sapori
- Mio padre è un albero
- RioBo Libreria per ragazzi
- SSML San Domenico
- Ubik

• Prenatal (Per aver allestito nei propri locali un fasciatoio e un angolo allattamento. Apertura straordinaria domenica pomeriggio dalle 16.30 alle 20.30)

Per la gentile disponibilità:  
**Le Mamme dei Vicoli**



Con la partecipazione di:



Media Partners:

- Città Meridiane
- Corriere del Mezzogiorno
- Di testa e di gola
- Dove Viaggi
- Gastrolirio
- Il ventre dell'architetto
- Italia a Tavola
- La cucina del FuoriSede
- La Gazzetta del Mezzogiorno
- Nicholaus.tv
- Lsd Magazine
- Oltre - Eccellenze Italiane
- Resto al Sud
- Rosmarino news
- Sharing TV
- Teleradioerre

Segreteria organizzativa:

Associazione Di terra di mare  
 tel 0881 726841  
 segreteriaorganizzativa@diterradimare.it

Comunicazione e sponsorizzazioni:

Red Hot srl  
 tel 0881 568279  
 missigliuori@redhot.com.it

MAIN SPONSOR:



PLATINUM SPONSOR:



SILVER SPONSOR:



SPONSOR:



LIBANDO PROMUOVE:



IN COLLABORAZIONE CON:



# mappa libando

viaggiare mangiando

**INFO POINT**

**Libandino** villaggio per famiglie

**Librando, leggere mangiando** incontri letterari con il cibo

**Premio Libando**

**Orari**

**Villaggio enogastronomico**

dalle 11:00 alle 24:00  
 da venerdì 20 a domenica 22 aprile

**Area giochi** Villaggio Libandino

dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 23.00  
 da venerdì 20 a domenica 22 aprile

**Aperture straordinarie**

**Ipogei**

Piazza Purgatorio, Via S. Domenico  
 da venerdì a domenica dalle 21:00 alle 24:00

**Chiesa di Santa Maria della Misericordia**

Piazza Purgatorio  
 da venerdì a domenica dalle 21:00 alle 24:00

**Cattedrale**

da venerdì a domenica dalle 20:00 alle 23:00

**Franca Palese** guida turistica 320 3724578



Segui libando su Instagram e tagga le foto con: #libando18 e #cucinamadre  
 www.libando.com



**L'EVENTO** RICCO FINE SETTIMANA DI MANIFESTAZIONI PER L'ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE DELLA CITTA'

**B**uon compleanno Manfredonia! Per i 762 anni dalla sua

fondazione, a festeggiarla con tutti i crismi storico-culturali è Re Manfredi in persona con la sua sfavillante corte fatta di dame, cavalieri, musicisti, danzatrici, soldati ed i contraddaioli di "Torre dell'Astrologo", "Torre del Fico", "Torri San Francesco\De Angelis" e "Torre Santa Maria".

Questo weekend, quindi, la città del Golfo sarà ricca di appuntamenti, a partire dall'atteso corteo in costumi d'epoca che attraverserà il centro storico nella serata di sabato 21. Iniziano così le "Giornate della Storia" (organizzate dall'Agenzia del Turismo e dal Comune di Manfredonia con la collaborazione dell'Istituto Comprensivo don Milani uno + Maiorano ed il patrocinio della Presidenza del Consiglio regionale della Puglia, Gal Daunofantino, Touring Club Italiano e Pro Loco di Manfredonia) che si inseriscono nel più ampio progetto del "Palio delle Contrade delle Torri di Re Manfredi", giunto quest'anno alla sua seconda edizione.

"Lo mese d'Aprile lo iurno de Santo Giorgio Re Manfredi fue mpersona à desegnare lo pedamianto de le mura, et a squadrare le strate de Manfredonia, et de lo ditto mese Anno Domini 1256 fue posto la prima preta nchella città, e se accomenzaje a fraucare de la banna de levante, et ce lavorare chiù de settecente huommene". Così la storiografia tramanda il racconto della poetica fondazione di Manfredonia, che, l'Agenzia del Turismo, quest'anno ha deciso di anticipare di pochi giorni per favorire una più ampia fruizione da parte di cittadini e turisti, garantendo ancora maggiore appeal al weekend ed arricchendo il menù delle già numerose opportunità

# Manfredonia, la festa dei 762 anni

*Corteo d'epoca "con" Re Manfredi, che diede origine all'insediamento sipontino*



attrattive del territorio. I festeggiamenti saranno aperti sabato 21 (alle ore 19) dal "Corteo di Re Manfredi" (raduno radice del Molo Molo di Ponente - Dogana. Percorso: Viale Kennedy, Corso Manfredi; sosta in Piazza del Popolo per omaggiare il nostro Sovrano con balli medievali in una cornice di fiori; Via del Porto - già via

Stella). All'arrivo in Piazzale Ferri, esibizione di Carosello di tamburi, balletti medievali e combattimenti. Alle 20.30, nella medesima location, andrà in scena lo spettacolo "Re Manfredi: Volo nella Storia" (testo e regia di Vittorio Tricarico).

La domenica, invece, sarà tutta dedicata ai giochi medievali tra le quattro Contra-

de, che si sfideranno a partire dalle ore 10.30 in Spiaggia Castello nelle seguenti discipline: inanellamento della lancia, combattimento a cavallo tra Cavalieri, lancio del giavellotto, destino di un traditore. Media partner dell'evento Manfredonianews.it, Radio Manfredonia Centro e Rete Smash.

**l'At** SANGALLI

## “Una gran bella notizia per tutti i lavoratori”

Con un'offerta di 15 milioni e 715 mila euro la multinazionale turca SiseCam si è aggiudicata l'asta per l'acquisto dello stabilimento ex Sangalli Vetro nella zona industriale Macchia-Monte Sant'Angelo.

“La vendita dell'impianto della Manfredonia Vetro è una gran bella notizia per i lavoratori, le loro famiglie e le comunità di Manfredonia, Monte Sant'Angelo e Mattinata”, afferma l'onorevole Pd **Michele Bordo** commentando le notizie di stampa sul “positivo esito di una vertenza che ho seguito con attenzione e passione sin dall'inizio, contribuendo a raggiungere quest'ulteriore traguardo”.

“La conclusione della procedura di vendita”, continua Bordo, “arriva dopo la proro-



Con un'offerta di 15 milioni e 715 mila euro SiseCam si è aggiudicata lo stabilimento ex Sangalli Vetro

ga della cassintegrazione in deroga, prevista dall'ultima Legge di Stabilità proprio per consentire ai lavoratori di preservare un reddito minimo in attesa dello svolgimento dell'asta. La vendita dell'impianto apre sicuramente una reale prospettiva di ripresa della produzione.

La buona notizia di oggi, però, non deve farci credere che la vertenza sia conclusa. L'attenzione deve continuare ad essere alta fino a quando l'impianto non ripartirà e non saranno riassunti i lavoratori”.

“Ora abbiamo un acquirente certo, finalmente”, com-

menta il sindaco di Monte Sant'Angelo, **Pierpaolo d'Arienzo**. “Abbiamo raggiunto, tutti insieme, un grande obiettivo: l'ex Sangalli vetro ha un nuovo proprietario. Il Comune di Monte Sant'Angelo è aperto alla discussione e al confronto”, conclude il sindaco.

Sulla questione interviene anche il consigliere comunale con delega all'area industriale, **Vittorio de Padova**: “Il forte interessamento della multinazionale SiseCam e del Fondo Internazionale Elliott che fino alla fine si sono contesi l'acquisizione di un'azienda presente nel nostro polo industriale ci consegna ancora di più una consapevolezza: abbiamo uno dei poli industriali più infrastrutturati del Centro-Sud Italia”.

**LA CITTÀ ATTRATTIVA**  
STAND E MEETING PER ASSAPORARLA

Momenti di confronto sui nuovi modelli di sviluppo del turismo culturale e vetrina per le tipicità

# Libando, peccati di gola per conoscere il territorio

Da oggi a domenica la kermesse gastronomica con visite guidate

● Da oggi a domenica Foggia ospiterà per il quinto anno consecutivo "Libando Viaggiare Mangiando", il festival del cibo di strada promosso dal Comune di Foggia, assessorato alla cultura, in collaborazione con l'Associazione "Di terra di mare", l'impresa creativa Red Hot, Streetfood Italia, Asernet e Le Mamme dei Vicoli.

Madrina dell'evento, il cui tema è "Cucina Madre", sarà Tessa Gelisio, conduttrice della trasmissione "Cotto e Mangiato", che oggi, alle ore 19, su corso Vittorio Emanuele (angolo via Diomede) taglierà il nastro insieme al sindaco di Foggia, Franco Landella, e all'assessore alla cultura Anna Paola Giuliani, dando ufficialmente il via alla manifestazione.

La tre giorni sarà una vera e propria festa, per gli occhi e per il palato, grazie al villaggio enogastronomico che vedrà la presenza di prodotti provenienti da tutta Italia e con una sezione dedicata allo street food etnico.

"Libando" cresce e oltre a conquistare nuovi spazi - a piazza Purgatorio, piazza De Sanctis, via Duomo e piazza C. Battisti si aggiungono corso Vittorio Emanuele e piazza Marconi, oltre al Museo civico e al Circolo Daunia - dimostra di non essere più soltanto il festival dello street food ma anche un evento capace di fare economia, cultura, marketing territoriale. Non a caso la tavola rotonda di quest'anno si intitola "Turismo ed enogastronomia, due leve per lo sviluppo" e vedrà a confronto relatori importanti che rappresentano i due comparti. Oggi, alle ore 9, la Sala Fedora del Teatro "Giordano" vedrà la presenza di Fabio Porreca, presidente della Camera di commercio di Foggia, Fabio Renzi, segretario generale di Symbola, Francesco Garofalo presidente Welcome Lucania - Cultura & Saporì di Basilicata, Mariella Nobiletti, presidente del Consorzio operatori turistici "Gargano Mare", Marina Lalli, vicepresidente vicario Federturismo Confindustria, Massimo Salomone console dei Paesi Bassi e segretario generale del Corpo consolare di Puglia, Basilicata e Molise, Rosa Parisi, antropologa all'Università di Foggia, Teresa Sassano, presidente pmr Confindustria Puglia / vicepresidente nazionale turismo e internazionalizzazione filiere agroalimentari. A coordinare i lavori sarà Massimo Levantaci, giornalista della "Gazzetta del Mezzogiorno".

E dato che l'enogastronomia è un comparto molto importante per l'economia pugliese a "Libando" si riconferma l'appuntamento con il B2B.

Domani, a partire dalle ore 9, al Circolo Daunia (in vico

San Giuseppe 6) le aziende pugliesi dell'agroalimentare orientate all'internazionalizzazione avranno l'opportunità di incontrare buyer provenienti da Irlanda, Serbia e Svezia. La lingua non costituirà un ostacolo, grazie alla presenza dei traduttori della Ssmil San Domenico di Foggia.

In occasione di "Libando viaggiare mangiando" le at-

tività commerciali e i monumenti della città osserveranno aperture straordinarie: gli Ipogei di piazza Purgatorio e via San Domenico (da venerdì a domenica dalle 21 alle 24), la Chiesa di Santa Maria della Misericordia (da venerdì a domenica dalle 21 alle 23) e il Museo Civico (da venerdì a domenica dalle 17 alle 22). Per

informazioni contattare la guida turistica Franca Palese al 320.3724578.

"Libando viaggiare mangiando" vanta il patrocinio di Regione Puglia, PugliaPromozione, Corpo consolare Puglia Basilicata Molise, Symbola - Fondazione per le qualità italiane, Federturismo Confindustria, Distretto produttivo Puglia Creativa, Confcommercio Foggia.



La conduttrice televisiva Tessa Gelisio (a sinistra) e la chef Faby Scarica

## Non solo cibo Un progetto di luce design per valorizzare monumenti

■ Nel suggestivo centro storico di Foggia, Libando questo anno inaugura con FFF. Multiplicity Shape of fire di Romano Baratta, un lightscape che vestirà il centro di Foggia a nuova luce. Un'opera urbana totalizzante dove la luce dialoga con l'architettura in un percorso coinvolgente e conviviale, pieno di concetti sul mondo del cibo e sulla storia della città. Un'opera che unisce light art, lighting design, arte contemporanea e tradizione. FFF è un progetto di light art e lighting design che modifica il paesaggio visivo urbano, comunica e fa emergere gli elementi basilari di un territorio. Al centro dell'intervento c'è il fuoco come elemento simbolico e basilare del festival: il fuoco è all'origine della cucina, della città di Foggia ed è la prima fonte di luce artificiale. Il fuoco come focolare attorno al quale mangiare e stare insieme, viaggiando con i racconti e le proprie storie. FFF è un racconto storico mediante la luce, dove la narrazione viene vissuta attraverso le sensazioni che sprigiona il lightscape e attraverso la lettura di parole sui palazzi antichi che pongono profonde riflessioni sulle tradizioni, sui legami, sull'attualità e sulla felicità.

# Donne chef protagoniste in cucina

L'esperienza di cuoche distinte nella ricerca dei gusti e nella riproposizione di ricette tipiche

"Libando viaggiare mangiando" riparte dall'anima per raccontare, con una declinazione tutta femminile, la cucina pugliese. Il tema scelto per la 5ª edizione dell'evento.

Si partirà oggi con quattro Laboratori del gusto riservati ai giornalisti e agli studenti degli Istituti alberghieri e di scienze gastronomiche dell'Università di Foggia. Ad aprire le danze ai fornelli, alle ore 11, sarà la cuoca Giuseppina Falco dell'Hostaria u'Vulesce di Cerignola, mamma dello chef Rosario Di Donna, che tiene sempre ben presenti la stagionalità e la territorialità degli ingredienti. Seguirà alle 12 la cuoca Diana Pia Pignatelli dell'Agriturismo Le Caselle di Rignano Garganico, giovane ma profondamente ancorata alla sua terra e a due capisaldi: tradizione e materie prime del territorio. A presentarle sarà Fabio Riccio, ideatore e autore di Gastrodelirio.it, collabora alla guida dei ristoranti d'Italia de l'Espresso.

Si continua nel pomeriggio alle 18, con la cuoca Maria Grazia Ferrandino della Trat-

toria da Nonna Peppina ad Apricina nata nel 2013 e frutto di passione, istinto e incoscienza. Maria Grazia ha lavorato a lungo in una salumeria, conosce bene la tradizione gastronomica locale, cucina per la sua famiglia e i suoi amici e cucinare, per lei, è rivivere la magia dei pranzi e delle cene a casa sua, da bambina, quando sua madre

Peppina riusciva a preparare pietanze squisite con quello che trovava in dispensa.

Alle 20, protagonista del laboratorio sarà Donna Nunzia, storica pastaia di Bari vecchia avviata a quest'arte da sua nonna all'età di sei anni, che ha fatto il giro del mondo con i suoi tutorial sulle orecchiette. A presentarle sarà Rosalia Chiarappa, giornalista e fondatrice del blog Città Meridiane che parla di viaggi e di tanto altro.

Domani saranno a "Libando" le protagoniste di Top Chef Italia 2017, nell'omonimo cooking talent di canale Nove. Alle 11, ci sarà Faby Scarica, la giovane cuoca di Vico Equense vincitrice della seconda edizione di Top Chef, che ha frequentato "La

Scuola internazionale di cucina italiana" del maestro Gualtiero Marchesi. Oggi tiene in riga una brigata di uomini nel suo ristorante Villa Chiara Orto e Cucina, oltre ad essere la nuova chef di Settembrini, il locale di Marco Ledda dove condivide questa avventura con Cinzia Fumagalli, anche lei concorrente a Top Chef Italia, che terrà il laboratorio del gusto alle ore 20.00. «Essere donna non è facile, ho dovuto tirare fuori un carattere forte altrimenti mi avrebbero asfaltata già trent'anni fa», ha dichiarato la Fumagalli, docente di cucina fino al 2014 del Centro formazione professionale alberghiero. A presentarle sarà Giustino Catalano, blogger e fondatore della Catalano Consulting, società di strategia e consulenza in gastronomia.

Durante i laboratori del gusto ci sarà spazio, sabato alle ore 12, anche per una riflessione sul sociale con le pastaie della Cooperativa Millennium 2000 presente sul territorio da circa un ventennio con progetti per il terzo settore, in particolare quello per la realizzazione di un

pastificio che vede impegnati ragazzi con disabilità. E poi, alle 18, appuntamento con Valentina e Andrea Pietrocola foodblogger de La cucina del FuoriSede, il cui obiettivo è diffondere anche tra i più giovani la passione per la cucina e il buon cibo. A presentare i laboratori delle 12 e delle 18 sarà la giornalista Antonella Petitti, fondatrice e direttrice del blogzine Rosmarinonews.it.

Domenica 22 aprile all'opera Lucia e Rosanna de Le Mamme dei Vicoli - nelle passate edizioni di "Libando" avevano vestito i panni da chef mettendo a disposizione le loro conoscenze e abilità culinarie - che quest'anno incontreranno Ndiaye Arame Mamma Africa. A presentare il loro laboratorio, in programma alle 11, sarà Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola. A chiudere i Laboratori del Gusto sarà, alle 18.30, la chef Maria Antonietta Santoro del ristorante Becco della Civetta a Castelmezzano, ambasciatrice della cucina lucana. A presentarla sarà la giornalista Annamaria Natalicchio.



Donna Nunzia



Giuseppina Falco



“Trottolina bellicosa Race” vince la prova zonale, Altitud di Gallipoli la barca più veloce

● **MANFREDONIA.** E’ “Trottolina bellicosa race” l’imbarcazione vincitrice della prima edizione della Coppa Campioni di vela dell’Ottava Zona Fiv, svoltasi nelle acque di Manfredonia. Il natante dello Yacht Club Marina del Gargano ha invece trionfato nella competizione in cui hanno gareggiato tutti i migliori equipaggi della Puglia, vincitori dei campionati invernali. Grande orgoglio e tantissima soddisfazione, per i quattro circoli garganici (Lega Navale di Manfredonia e di Vieste, Centro Velico Gargano e Yachting Club Marina del Gargano) che hanno organizzato la manifestazione ed in sostanza hanno dimostrato di saper mettere sul tavolo un efficacissimo gioco di squadra in rappresentanza di un territorio destinato a diventare, per la vela, uno dei più importanti a livello nazionale. Grandi nomi di questa disciplina sportiva hanno dato ancor più lustro alla competizione patrocinata da Confindustria Foggia, Comune di Manfredonia e dall’Agenzia del turi-



**CHIUSA LA PRIMA EDIZIONE** Equipaggi durante la premiazione, in basso il campo di gara



**VELA** BILANCIO POSITIVO PER I QUATTRO CIRCOLI ORGANIZZATORI: LEGA NAVALE DI MANFREDONIA E DI VIESTE, CENTRO VELICO GARGANO, YACHTING CLUB MARINA DEL GARGANO

# Il Golfo sipontino campo di gara ideale

Equipaggi soddisfatti, la prima «Coppa dei campioni» è andata secondo le attese. Già in cantiere già la seconda edizione?

simo. In mare, i protagonisti hanno sciorinato agonismo e ‘vela’ ad alti livelli, all’interno di una gara che si è sviluppata in tre giorni con varie prove a ‘bastone’ e poi la regata sulla costa garganica. Da sottolineare che la presenza di po-

co vento ha reso ancor più avvincente la competizione che ha comunque riscosso un sostanziale gradimento e tanto successo al punto che gli organizzatori hanno già gettato le basi per l’edizione del prossimo anno.

Manfredonia, dunque, può ritenersi soddisfatta, non solo sul piano organizzativo ma anche per i risultati. Sul podio, infatti, si sono ritrovate tre imbarcazioni della città del Golfo. Assieme alla vincitrice “Trottolina bellicosa

race”, c’è stato il secondo posto di “Renovatio” (Lni Manfredonia) e terzo posto per “Black Coconut” (Lni Manfredonia). La prima classificata (classe open) delle non zonali è stata “Nereis” della Lega navale di Pescara. Il primo posto

assoluto in tempo reale nella regata costiera è andato alla “Verve Camer” del centro velico Le Sirenè Gallipoli. A quest’ultima è andato anche il premio “Altitud” quale imbarcazione più veloce.

**Michelangelo Guerra**

**IL FATTO** FINANZIAMENTO DA 82 MILIONI DI EURO PER IL GRUPPO EOLICO DI LUCERA

# La Fortore respira grazie al DLA Piper

*Il sostegno economico consente alle aziende di superare la crisi*

Consistente iniezione finanziaria per il gruppo lucerino della "Fortone Energia" che nello sfruttamento dell'energia eolica, soprattutto nei Monti dauni, ha il suo core business. Le aziende della holding, infatti, sembrano trovare un sostanzioso respiro di sollievo, dopo la crisi che le ha portate ad accusare non pochi contenziosi con i comuni in cui sono presenti i parchi eolici a causa del mancato versamento delle royalties.

In loro soccorso ora arriva lo studio DLA Piper che ha assistito un pool di banche formato da Natixis, nel ruolo di Structuring MLA, sole bookrunner, Hedging Bank and Facility Agent, e Credito Valtellinese, nel ruolo di MLA, nella concessione di un finanziamen-



to in project financing per un importo complessivo di circa 82.000.000 Euro in favore di tre società controllate da Fortore Wind S.r.l., titolari ciascuna di impianti eolici per una potenza complessiva di circa 84 MW, assistita dallo studio Gattai Minoli Agostinelli & partners.

DLA Piper ha agito con un team multidisciplinare coordinato dal partner Federico Zucconi e composto da Silvia Ravagnani, Francesco Chericoni e Raffaele Costanzo per la preparazione della documentazione finanziaria. Per la due diligence amministrativa sono state coinvolte il partner Germana Casar con Roberta Lugara. Per gli aspetti Fiscali ha operato il partner Andrea Di Dio con Teresa Gasparre.

Le società sono state assistite per la documentazione finanziaria dallo studio Gattai Minoli Agostinelli & Partners: dal partner Giovanni Santangelo con Flavia Bertini, Enrico Silvestri e Marco Schirripa Spagnolo e, in qualità di financial advisor, da L&B Partners S.p.A.: dal partner Rocco Giorgio con Claudia Grimaldi.

**Pmi.** Confindustria e Intesa Sanpaolo firmano l'addendum all'accordo 2016-2019

# Più cultura d'impresa per la crescita sostenibile

Focus su formazione, passaggio generazionale e filiere

**Nicoletta Picchio**  
ROMA

Formazione, passaggio generazionale, filiere e sostenibilità, quest'ultima da declinare in tre ambiti, economica, sociale e ambientale. Sono i contenuti dell'addendum firmato ieri dalla Piccola industria di Confindustria e Intesa Sanpaolo, per arricchire l'accordo triennale 2016-2019. Con un obiettivo: promuovere una nuova cultura d'impresa, intesa come capacità degli imprenditori di cogliere le soluzioni e gli strumenti disponibili per rafforzamento aziendale. E favorire processi di sviluppo qualitativo, che in modo che anche il rapporto con il sistema bancario si basi sempre di più sulla qualità del progetto industriale e non solo sui numeri.

È un percorso cominciato da lontano, con il primo accordo tra la Piccola industria e Intesa San Paolo nel 2009 sulla liquidità e capitalizzazione delle imprese, proseguito su altri temi, tra cui l'internazionalizzazione, l'accesso al mercato dei capitali, la digitalizzazione e Industria 4.0. «Dietro questi accordi c'è una idea di politica economica condivisa da Con-

findustria e Intesa Sanpaolo, un disegno che parte dal presupposto della collaborazione per la competitività: la Piccola di Confindustria si conferma punta avanzata del sistema, con Intesa San Paolo ha costruito un percorso che diventa patrimonio collettivo», ha detto Vincenzo Boccia, nella conferenza stampa che si è

## LE FRASI

**Boccia:** la Piccola si conferma punta avanzata del sistema  
**Robiglio:** la persona è al centro; **Barrese:** la banca crede molto in questo progetto

tenuta ieri in Confindustria per presentare la firma dell'addendum tra il presidente della Piccola, Carlo Robiglio, e Stefano Barrese, responsabile della Banca dei Territori di Intesa San Paolo (in collegamento video), presente anche Teresio Testa, responsabile della direzione Sales & Marketing Imprese Banca dei Territori.

«Cultura d'impresa e responsabilità sociale sono il mantra

delle pmi. La persona è al centro, occorre competenza e formazione continua, elementi che si coniugano con un valore di rating, sempre più qualitativo», ha detto Robiglio, soffermandosi anche sulla sostenibilità «finanziaria, e quindi attenzione anche a strumenti nuovi come Elite di Borsa Italiana, e ambientale, promossa attraverso l'economia circolare e la cultura della resilienza, favorendo modelli di sviluppo più sostenibili e diffondendo i benefici del welfare aziendale come vantaggio competitivo».

Intesa Sanpaolo, ha detto Barrese «crede molto in questo progetto e nella crescita del tessuto imprenditoriale. Per questo si è dotata di una direzione Sales & Marketing dedicata unicamente alle imprese, affidata a Testa, ed ha creato, in sintonia con l'addendum, una nuova struttura di Corporate Finance all'interno di Banca Imi dedicata ai clienti della Banca di Territori». Nel 2017 il credito erogato alle imprese è stato di oltre 30 miliardi, di cui più di 17 alle sole pmi.

Analizzando l'addendum (sarà diffuso con incontri sui terri-

torio), sul capitolo formazione gli imprenditori e i loro collaboratori potranno accedere a iniziative tra cui "Skills4Capital" per far comprendere le strategie più adatte per l'apertura del capitale al mercato, il miglioramento della governance, la valorizzazione dei talenti e competenze aziendale. Iniziative che potranno migliorare il merito creditizio. Sul passaggio generazionale sono previste azioni per diffondere best practice e nuove tecniche di gestione aziendale. Le filiere, terzo punto, sono un veicolo strategico per trasmettere informazioni tecnologiche, competenze: ci saranno iniziative per promuovere la crescita di qualità della catena dei fornitori. Sulla sostenibilità si agirà su economia circolare, welfare, diffusione delle opportunità del Piano Impresa 4.0. «L'accordo non poteva farsi senza persone che ragionano come noi - ha concluso il presidente di Confindustria Boccia - si continuerà a lavorare per l'addendum dell'anno prossimo inserendo nuovi elementi che arrivano dalle imprese».

## L'addendum in cinque punti

Temi chiave dell'addendum all'accordo 2016 - 2019

### FORMAZIONE



Creazione skills4capital  
Impatto formazione sul merito creditizio

### PASSAGGIO GENERAZIONALE



Iniziative per accompagnare le imprese al cambiamento

### SOSTENIBILITÀ ECONOMICA



Nuovo modello di rating  
Programma sviluppo filiere  
Intesa Sanpaolo forvalue  
Digital innovation hub  
Patto marciano

### SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



Circular economy  
Resilienza

### SOSTENIBILITÀ SOCIALE



Iniziative formative  
Welfare hub  
Avvio analisi per inserimento del welfare nel modello di rating

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fonte: IntesaSanpaolo