



RASSEGNA STAMPA 19 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

l'Attacco

MANFREDONIA SUPERATA L'OFFERTA DEL FONDO ELLIOTT CHE AVEVA RIAPERTO L'ASTA AL MINISTERO DELL'ECONOMIA, I SINDACATI ADESSO ATTENDONO L'AVVIO DEL CONFRONTO

La Sangalli va alla Sisecam

Il gruppo turco si aggiudica all'asta la vetreria per 15 milioni e 700 mila euro

● **MANFREDONIA.** Se non ci saranno colpi di scena, pare fatta per l'aggiudicazione del complesso industriale vetrario Sangalli-Manfredonia vetro. La Sisecam del gruppo turco Trakya Cam Sanayi è infatti riuscita prevalere sulla concorrente Elliot con un rilancio della propria offerta di acquisto portata a 15 milioni e 700 mila euro. La notizia è circolata nella tarda mattinata ma non ha avuto conferma ufficiale. Dallo studio del curatore fallimentare Luigi De Fant hanno fatto sapere che l'ufficialità ci sarà allorquando saranno pubblicati i verbali d'asta. Conferme dell'avvenuta aggiudicazione sono arrivate dai sindaci di Monte Sant'Angelo, D'Arienzo, e Manfredonia, Riccardi. Entrambi si sono affrettati a dichiarare di essere «soddisfatti dell'esito positivo di una vicenda che si trascina da oltre tre anni e che ha visto le circa duecento maestranze di quello stabilimento sofferenti ma non rassegnati». Maestranze alle quali si deve riconoscere il merito di aver tenuto viva con orgoglio, caparbia e fiducia, una travagliata e per tanti versi irrazionale vicenda che si è andata sviluppando con fasi alterne palpitanti ed estenuanti.

Ad aprire la porticina della speranza fu, nel dicembre scorso, la Sisecam che si era già assicurata la proprietà dello stabilimento similare Sangalli di Porto Nogaro. Seguita poco dopo dalla americana Elliot. I due gruppi finanziari hanno dato luogo ad un testa a testa nelle gare d'asta con successivi rilanci dell'offerta di acquisto. La base d'asta iniziale stimata dal curatore fallimentare era di 14 milioni e 900 mila euro, scesa a 10 milioni e mezzo circa dopo che la prima asta del gennaio scorso era andata deserta. Sono seguite altre due aste nelle quali i due contendenti si sono data battaglia con reciproci rialzi. Fino a quest'ultima tornata quando la Sisecam è rimasta sola con un rilancio di 15 milioni e 700 mila euro.

«Ma non è ancora il caso di cantare vittoria» mettono avanti guardinghi i lavoratori di quella fabbrica sempre assiepati in assemblea permanente dinanzi ai cancelli dello stabilimento. «Ci sono - spiegano - altri importanti passaggi



La vetreria Sangalli

da chiarire e risolvere con estrema chiarezza». Se l'aspetto dell'avvenuta compravendita sarà confermato, si aprirà infatti la fase del confronto sindacale riguardante la definizione del progetto industriale da attuare e dunque la ricostruzione del forno fusorio e il reimpiego del personale. «Sono da definire - precisano le maestranze - non solo le modalità ma anche i tempi che dovranno essere ragionevolmente contenuti». Degli approcci con i sindacati ci sono già stati ma non hanno avuto esiti incoraggianti. Ora dovrà essere indetto un tavolo al quale dovranno sedere con posizioni decisorie, Sisecam, sindacati, lavoratori, istituzioni, in primo luogo il Ministero dello sviluppo economico nella speranza che ci sarà un ministro investito dei pieni poteri. La partita che si giocherà a quel tavolo è fondamentale per il territorio che non potrà essere circoscritto ai comuni di riferimento, così come la ripresa di quel complesso industriale potrà rivelarsi un volano carico di speranzose prospettive.

Michele Apollonio

L'IMMEDIATO

Vinitaly 2018, provincia di Foggia grande protagonista. In esposizione 18 aziende locali

La Puglia al Padiglione 11, con un grande dispiegamento di forze pubbliche e private. Ecco tutti i presenti all'evento

Di Antonella Soccio

16 aprile 2018

Una degustazione dopo l'altra, con workshop, incontri, presentazioni, premiazioni, show, eventi. Il Vinitaly di Verona, dove ieri si sono susseguiti i leader **Matteo Salvini, Luigi Di Maio e Maurizio Martina**, si sta trasformando in una vetrina nazionale non solo del vino e del Made in Italy, ma anche delle potenzialità politiche ed economiche delle produzioni del Belpaese.

La Puglia è protagonista al Padiglione 11, con un grande dispiegamento di forze pubbliche e private. La Regione quest'anno ha anche trovato un'immagine consona, col simbolo del Castel del Monte, non cadendo più nell'errore di essere rappresentata da una foto di vigneti cileni, come accaduto grottescamente nel 2017. 4388 aziende per 15.585 vini, questi i numeri del Vinitaly, di cui ben 773 pugliesi. **Sono 18 le aziende della provincia di Foggia in esposizione**: Agricola Ladogana, Agricole Alberto Longo, Antica Enotria, Caiaffa Vini Biologici di Cerignola, Cantina Ariano di San Severo, La Marchesa di Lucera, Cantine Losito Leonardo di Foggia, Cantine Paradiso, Casaltrinità, Coppadoro, D'Alfonso del Sordo, Dell'Erba con Cantine Le Grotte, Casa Vinicola Errico, L'Antica Cantina, Michele Biancardi Cantine e Vigne Daune, Teanum, Volpone.

Nero di Troia o Amarone? Primitivo o Soave? I vini pugliesi crescono nell'immaginario nazionale e internazionale, anche grazie all'intervento di **Giacomo Moiolì, Michele Bruno, Angelo Inglese, Peppe Zullo**. Lo chef contadino orsarese Slow Food non si risparmia nella sua promozione territoriale.

Placido Volpone, l'etichetta di Michele Placido, con l'attrice Violante da testimonial, ha offerto la possibilità ai visitatori di fare da "degustatori"; grande attenzione invece per i vini bio, come il Sogno di Volpe della sanseverese Cantina Ariano, l'etichetta di famiglia delle due sorelle dell'Alto Tavoliere.

I vini La Marchesa confermano il loro successo, entrando nel nuovo volume Le Guide di Repubblica 2018 nella sezione "le donne del vino" con DiWine. Potere rosa per la cantiniera **Marika Maggi**, sempre più in alto nei gusti. Senza dubbio il suo rosato, il pluripremiato Il Melograno, si afferma come uno dei prodotti di punta della Puglia e del Sud. Non c'è più solo Five roses di Leone de Castris. "Dalle nostre prime prove il suo colore ci riportava al melograno e quindi perché non chiamarlo in questo modo, il Nero di Troia è stato rivalutato e nella fattispecie rosata è ancora più chic", ha detto in uno dei workshop sui vini rosati Maggi.

Presente al Vinitaly per Padiglione Puglia anche **Marcello Salvatori con Elda Cantine** per illustrare "Vinum Apuliae" insieme ai simpatici Fede e Tinto di Decanter di Radio2. Importante successo invece per Caiaffa Vini Biologici, che con la sua originalissima etichetta per il vino rosato ha strabiliato la giuria del premio International Packaging Competition, piazzandosi sul podio nazionale.

Quest'oggi non sono mancati al Vinitaly i rappresentanti politici anche dalla Capitanata. Ha incontrato le aziende il neo parlamentare e portavoce del Movimento 5 Stelle **Giorgio Lovecchio**, da sempre attento ai temi dell'agricoltura con l'associazione GranoSalus. Il pentastellato ha parlato con l'azienda agricola **Michele Biancardi**, l'azienda vitivinicola **Alberto Longo**, i **Caiaffa vini**, le **Cantine Leonardo Losito e le Cantine la Marchesa**.

"Abbiamo degustato la borragine, riveduta dal nostro conterraneo Peppe Zullo, il quale è stato il testimone culinario dello stand Puglia. Ho avuto modo di ascoltare le opinioni e problematiche legate al settore, incontrando anche tante eccellenze del nostro territorio. Le imprese lamentano il problema della redditività e la mancata erogazione dei PSR regionali, che ha creato uno stallo al sistema e sta mettendo in crisi molte aziende agricole. Tante imprese in maniera lungimirante si stanno spostando su una produzione bio, sempre più richiesta dal mercato internazionale", ha spiegato il parlamentare *all'Immediato*.

In Italia si consuma meno vino ma lo consumano molte più persone. Lo dimostra l'indagine sui vini di tendenza realizzata da Nomisma Wine Monitor e presentata e presentata proprio oggi al Vinitaly. Un elemento base della tavola tricolore è il vino da aperitivi, con un + 3%

(49% contro 45% di 3 anni fa) grazie ai millennials che trainano anche l'irresistibile tendenza dei vini mixati e scelti da quasi 7 giovani su 10 e dal 61% del totale dei consumatori. E se i baby boomers (over 55 anni, 88%) si confermano in testa ai consumi assieme ai maschi (88%), la febbre da sparkling (74%) ossia dei proseccchi e delle bollicine supera quella di bianchi e rossi fermi (72%) e dei rosé, che però sono in risalita rispetto a rossi e neri.

La provincia di Foggia in questo contesto rappresenta un territorio fondamentale per la vendita del mosto da taglio. Tanti i cantinieri presenti a Vinality per il solo mosto. Tra questi **Nicola Di Donna delle Cantine Di Donna**, i referenti della ex cantina Cooperativa Dauva, Scopece e tantissime altre cantine cerignolane, con anche Gagliardi di San Severo, Giammarino di Borgo Cervaro e moltissimi altri. Sono milioni gli ettolitri del mosto, per circa 30mila ettari con una produzione media di 300qli/ha.

Impegnatissimo l'assessore regionale all'Agricoltura **Leo Di Gioia**. "Raccontare il territorio attraverso il vino, il cibo e l'artigianato, promuovendo le eccellenze agroalimentari, paesaggistiche e storiche della nostra terra. Un racconto non più settoriale, ma che metta insieme una serie di elementi peculiari della nostra regione. Perché l'agricoltura interseca comunità, persone culture, enogastronomia: tutte leve di sviluppo per una tipologia di turismo che come Regione sappiamo essere strategico e per il quale stiamo investendo, sostenendo associazioni attive sul territorio e le amministrazioni comunali". Lo ha detto l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia, a margine della conferenza stampa della IX edizione di *Vino è Musica*, organizzata dall'associazione Intersezioni (a Grottaglie, in provincia di Taranto, dal 24 al 28 luglio 2018), presentata quest'oggi, in occasione della seconda giornata del Vinality di Verona, nel padiglione 11 della Regione Puglia.

Domani si prosegue con la conferenza stampa di Agrinsieme e la presentazione del Consorzio tra i Consorzi di Tutela dei Doc Pugliesi, una vera rivoluzione nel mondo del vino, che si contraddistingue spesso per le divisioni e la competitività sfrenata di prossimità. Dopo i saluti del coordinatore nazionale e di quello pugliese, entrambi della provincia di Foggia, **Giorgio Mercuri e Raffaele Carrabba**, interverranno alle 10.30 nel Padiglione Puglia i Consorzi, Vini Castel del Monte Doc, Primitivo di Manduria, Vini Doc Gioia del Colle, Nero di Troia Tavoliere delle Puglie, Vino Doc Rosso Barletta, Vini Salice Salentino Dop e Igp, Cacc'e Mitt di Lucera Dop, Vini Doc di Brindisi e Doc Squinzano, Doc Leverano, Doc Copertino, Doc San Severo e Tutela Gravina Doc.

AEROPORTO

LA NUOVA MISSION REGIONALE

SI DECIDE ENTRO 10 GIORNI

Franchini (Aeroporti di Puglia): «Può diventare il punto di riferimento per le emergenze nel Sud e nei Balcani. Si decide entro dieci giorni»

ADP CHIAMA I VIGILI DEL FUOCO

La base dovrà essere operativa dall'alba al tramonto. Più addetti in torre di controllo, Adp vuole i Vigili del Fuoco in aerostazione

Gino Lisa, i Canadair forse a giugno

Sopralluogo della Protezione civile nello scalo, i costi per l'antincendio frenano il piano

MASSIMO LEVANTACI

● Lo stato maggiore della Protezione civile nazionale ha fatto le conoscenze del Gino Lisa e non sembra che tutto sia filato liscio. Ad attendere ieri mattina in aeroporto il colonnello Ivo Tino, coordinatore del Servizio centro operativo aereo unificato e il suo entourage, c'era il direttore generale di Aeroporti di Puglia, Marco Franchini. Il gruppo ha effettuato un accurato sopralluogo della struttura, visitando il vec-

ENTRO L'AUTUNNO

«Contiamo di far partire i lavori per la pista entro il prossimo autunno»

chio hangar militare e gli uffici al piano superiore dell'aerostazione. Poi una lunga riunione tecnica, proseguita anche nel pomeriggio, alla quale è stato invitato anche Roberto Pucillo, amministratore unico della società Aliduania che gestisce il servizio di antincendio del Gino Lisa. A fine giornata non ci sono state dichiarazioni da parte dei vertici della Protezione civile, solo Franchini in una pausa dei lavori ha fatto qual-

Lavori sulla pista Convocata la conferenza

■ Aeroporti di Puglia ha pubblicato l'avviso pubblico per rendere esecutivi gli espropri sui suoli (11 ettari) intorno allo scalo, lungo la testata 15, sulla quale è previsto l'allungamento della pista del Gino Lisa. Enac ha inoltre chiesto la convocazione della Conferenza di servizio al Provveditorato regionale Opere pubbliche, riunione che dovrebbe tenersi entro un mese dalla pubblicazione dell'avviso.

PROTEZIONE CIVILE II sopralluogo dei tecnici del dipartimento nazionale, sotto Marco Franchini



che commento. «Abbiamo svolto un'indagine accurata dei luoghi - così alla Gazzetta - la nostra intenzione è quella di portare i Canadair al Gino Lisa già per la prossima stagione estiva che per la Protezione civile comincia il 15 giugno. I tempi sono già piuttosto stretti, comunque ci siamo con la programmazione del dipartimento nazionale. Molti aspetti devono però ancora combaciare e finora questa condivisione non è stata raggiunta. Ci siamo dati

tempo una decina di giorni prima di completare la discussione e prendere una decisione». Il problema principale riguarda i costi. Il Gino Lisa è un aeroporto fantasma, oggi aperto dalle ore 8.30-18.30 con un'attività limitata a 2-3 voli privati a settimana. Arrivasse la Protezione civile lo scalo dovrebbe essere operativo dall'alba al tramonto. Bisognerebbe perciò portare a Foggia altro personale di Adp (attualmente ci sono sei addetti, ne servirebbero

almeno un altro paio), ma non è questo il problema. Il vero costo è l'antincendio, 350 mila euro in più a carico di Aeroporti di Puglia, per effetto dell'elevata categoria che dovrà passare da livello 2 a 4. L'ente gestore degli scali pugliesi però non dispera, confida nell'apertura di un'unità dei Vigili del fuoco al Gino Lisa ora che c'è la Protezione civile dietro la porta. Da questo punto di vista la riunione di ieri a Foggia e quella dello scorso 13 aprile a Roma

avrebbe prodotto qualche passo avanti. E poi c'è la torre di controllo: l'Enav, con la Protezione civile stabilmente al Gino Lisa, dovrebbe aumentare il numero degli addetti con ulteriore aggravio di spesa a carico di un ente già in ristrettezze di bilancio. «Tutti punti che richiedono un ulteriore approfondimento - ha detto Franchini - il nostro obiettivo è fare del Gino Lisa uno scalo di Protezione civile che sia punto di riferimento in situazioni

d'emergenza delle regioni meridionali e anche dei Balcani. Oltretutto la Protezione civile per noi è strategica per ottenere dal ministero delle Infrastrutture e Trasporti l'autorizzazione a utilizzare per intero i fondi pubblici per allungare la pista, applicando la normativa del Sieg (ragioni di Stato: ndr). La pista da 2 mila metri, infatti, farebbe comodo anche ai Canadair a pieno carico». La pista più lunga dovrà però favorire l'attivazione di voli civili dal Gino Lisa, non far volare soltanto i Canadair. Cosa può fare Aeroporti di Puglia (e la Regione) per fare in modo che la Protezione civile resti solo un ente utilizzatore dello scalo? «Il Gino Lisa dovrà ospitare voli di nicchia e di qualità - la risposta di Franchini - noi vediamo questo modello di sviluppo per Foggia, atteso che l'hub è a Bari. Contiamo di far partire i lavori per la pista per il prossimo autunno e concluderli un anno e mezzo dopo. Però voglio ricordare che il mercato di un aeroporto si fa con i passeggeri e con l'interesse da parte di questi a raggiungere un determinato luogo. Bisogna creare interesse e servizi intorno allo scalo, da questo punto di vista sarebbe auspicabile un collegamento con l'alta capacità ferroviaria».

Eventi. A Foggia parte Libando con Tessa Gelisio

Domani il via al Festival dello Streetfood, con una madrina d'eccezione: Tessa Gelisio, conduttrice di "Cotto e mangiato". Ricco il calendario degli appuntamenti.

■ A PAGINA 7



LA KERMESSE DOMANI AL VIA IL FESTIVAL DELLO STREET FOOD PROMOSSO DAL COMUNE DI FOGGIA

Tessa Gelisio, madrina di Libando

Si parlerà anche di turismo ed enogastronomia. Opportunità per le aziende

Dal 20 al 22 aprile 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 nota trasmissione Cotto e Mangiato, che venerdì 20 aprile alle ore 19.00 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 V. Emanuele e Piazza Mar-

coni, 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. Venerdì 20 aprile alle ore 9.00 la Sala Fedora del Teatro "U. 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 & Sapori di Basilicata, Mariella Nobiletti presidente del consorzio operatori turistici "Gargano Mare", Marina Lalli vicepresidente vicario Federturismo Confindustria, Massimo D. 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 P. I. **Confindustria Puglia** / vicepresidente nazionale Turismo e Internazionalizzazione

Filiere Agroalimentari. A coordinare i lavori sarà Massimo Levantaci, giornalista de La 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. Sabato 21 aprile a partire dalle ore 9.00 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 SSML San Domenico di Foggia.

In occasione di "Libando Viaggiare Mangiando" le attività commerciali e i monumenti della città osserveranno aperture straordinarie: gli Ipogei di piazza Purgatorio e via San Domenico (da vener-



dì a domenica dalle 21 alle 24), la Chiesa di Santa Maria della Misericordia (da venerdì a domenica dalle 21 alle 24), la Cattedrale (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.

DURANTE LA MANIFESTAZIONE VIETATE BOTTIGLIE DI VETRO E LATTINE

Con l'ordinanza sindacale 7 del 17 aprile 2018 è vietata la vendita, somministrazione e consumo di bevande in bottiglie di vetro ed in lattina (comprese quelle mediante distributori automatici) in occasione della manifestazione "Libando, viaggiare mangiando" che si svolgerà dal 20 al 22 aprile 2018. La decisione è stata adottata per prevenire situazioni pregiudizievoli per l'incolumità pubblica a tutela dell'integrità fisica della popolazione e per scongiurare il rischio di lesioni fisiche rinvenienti dalla dispersione al suolo di contenitori e bottiglie in vetro, nonché di lattine utilizzate per il consumo di bevande, soggette a facile rottura e, conseguentemente, potenzialmente idonee a determinare il ferimento delle persone. L'ordinanza sarà in vigore dalle ore 8.00 del giorno 20 aprile e fino al termine della manifestazione, e riguarderà piazza De Sanctis, piazza Cardinale Felici,

piazza del Lago, via Duomo, piazza Battisti, via San Domenico, piazza Purgatorio, corso Vittorio Emanuele II, piazza Marconi, via Oberdan, corso Garibaldi, piazza Martiri Triestini e via Mele, ed è stata adottata in base alla legge 48/2017 recante "disposizioni urgenti in materia di sicurezza delle città". L'inottemperanza all'ordinanza comporterà l'irrogazione della sanzione amministrativa di cui all'art. 7-bis, comma I-bis del Testo Unico sull'Ordinamento degli Enti Locali approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000 n.267, e s.m.i. da 25 euro a 500 euro.



TESSA GELISIO

Industria 4.0. La fiera A&T a Torino

Stampanti e robot nella fabbrica smart tutta made in Italy

LA RICERCA

Secondo uno studio
Ambrosetti il 53%
delle medie imprese
ha investito in tecnologie
per la digitalizzazione

Filomena Greco

TORINO

■ Focus su automazione e controllo numerico, in pista le tecnologie abilitanti per la digitalizzazione delle imprese: è il menù offerto da A&T, l'appuntamento al Lingotto di Torino dedicato alle tecnologie della fabbrica digitale. E proprio una piccola smart factory implementata grazie al contributo di 35 aziende, la maggior parte delle quali pmi italiane, è al centro del padiglione dove espongono oltre 450 aziende. In linea, un processo produttivo perfettamente integrato, dove Reply Protocube - azienda torinese specializzata in realtà virtuale - ha messo a punto la piattaforma che riconosce l'operatore tramite badge, riceve l'ordine e permette di customizzare il prodotto. Quale prodotto? Un portachiavi in alluminio con inserto in plastica "personalizzabile" progettato dalle piemontesi Artedas e Auton. La stampante additive è della barese Roboze, pmi innovativa di Bari specializzata in materiali complessi adatti a diverse industry, a integrare il sistema invece è stata la Skorpion, service provide che realizza prototipi e piccole serie. Nel processo di lavorazione del pezzo in alluminio la Samec - prima cintura torinese - ha attrezzato il robot con sistemi di pinza flessibili e utensili adattabili a diverse lavorazioni. In fase di controllo la Idt Solutions ha integrato controllo visivo e sistemi numerici, mentre il flusso produttivo si traduce in schema grazie alla BrickReply. Il nastro trasportatore è realizzato dalla emiliana

Bet sistemi, il carrello automatico è della Comau, con l'integrazione della varesina Siscodata.

Grande attenzione dunque alle Pmi comerebadiisce Luciano Malgaroli, amministratore delegato della Fiera A&T che continuerà fino a domani, 20 aprile: «Abbiamo puntato a sviluppare - sottolinea - un programma formativo ad hoc sulle tecnologie abilitanti riservato alle pmi». Il momento è quello giusto come raccontano anche i dati della ricerca presentata da The European House-Ambrosetti, su campione Unioncamere, da cui emerge una realtà spaccata a metà: da un lato il 53% di medie imprese che ha scommesso su tecnologie abilitanti per la digitalizzazione dell'impresa, dall'altro un 41% che invece non si è mosso. «L'Italia è partita in ritardo - ricorda Filippo Peschiera, responsabile piani industriali ed esecuzione per Ambrosetti - ma ha varato un piano più ampio di quelli implementati da Germania e Francia». La risposta è importante, aggiunge, citando due indicatori per tutti: l'11% in più di investimenti fissi lordi al netto del settore trasporti - «percentuali da economia cinese», commenta - e il raddoppio delle imprese che hanno beneficiato del credito di imposta.

La manifattura resta in primo piano, anche se questo è l'anno nel quale la scommessa si allarga alla formazione e ai servizi. Senza dimenticare che la rivoluzione digitale arriva fino al cuore del made in Italy come racconta Elena Pedrana ceo di Sep Valtellina, manifattura artigiana 4.0: l'azienda produce bresaola e ha introdotto logiche di automazione spinta per controllare l'intera fase di produzione, con i sensori nelle celle per seguire le fasi della stagionatura, fino alla misurazione di temperatura e Ph per garantire in tempo reale la qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

