

L'iniziativa di Cna in occasione del 7° Meeting provinciale dell'innovazione

Imprenditori e professori

Oltre quattrocento studenti a lezione nelle aziende

Dai macchinari di ultima generazione per la rifilatura di lamiera, o per il riciclaggio di materie plastiche, ai sofisticati strumenti di laboratorio per la creazione di prodotti cosmetici, dalle tavole apparecchiate di un sofisticato ristorante del centro al profumo dei reparti di torrefazione del caffè. Sono state queste, ieri mattina, le aule nella quale si è tenuta lezione per circa 400 studenti medi della nostra provincia, in visita a piccole imprese eccellenti dei più diversi settori produttivi e dei servizi.

Le aule erano i luoghi di lavoro aperti ai giovani per iniziativa di Cna nell'ambito della 7ª edizione del Meeting provinciale dell'Innovazione. In questa occasione, il ruolo di docenti è toccato a imprenditori e imprenditrici, come Agnese Volpe Casolari della KaSolari srl di Ferrara, che ha raccontato ai ragazzi della 5ª impianti elettrici e elettronici dell'Ipsia di Ferrara come si riesce a produrre energia bastando per una ventina di abitazioni (170 mila KWh all'anno, pari a 85 tonnellate di anidride carbonica in meno), attraverso il Parco solare situato nell'area artigianale di Copparo. Per questi studenti la lezione si è svolta all'aperto tra pannelli fotovoltaici (432), montati su inseguitori solari alla perenne ricerca del punto di massima radiazione solare.

La Cme, impresa di lavorazione lamiera e carpenteria leggera, con due stabilimenti a Copparo e Portomaggiore (50 dipendenti) che lavora per importanti committenti sia a livello nazionale che internazionale, è stata visitata dai giovani delle due classi quinte dell'Istituto Remo Brindisi di Lido degli Estensi, «Abbiamo sofferto anche noi la crisi - ha spiegato il titolare Enrico Di Stefano - ma ora avvertiamo una certa ripresa, il mercato è più dinamico, e andiamo meglio anche perché in questi ultimi anni abbiamo acquisito nuovi clienti».

Agli studenti della 5ª G dell'Istituto alberghiero Vergani (specializzazione ricevimento), è stata tenuta una lezione con i fiocchi da Diego Bruni, titolare del Ristorante By Night Da Giovanni (di fianco al Castello Estense), su ospitalità turistica e ristorazione di qualità. «Per fare bene questo lavoro - ha sottolineato Bruni

- occorre una preparazione culturale relativa a tutti i settori della ristorazione e del ricevimento, così da offrire risposte il più possibile informate ai clienti. L'ospitalità e la disponibilità sono il miglior biglietto da visita di un'azienda e, parlando di turisti, di una città».

IMPRESE VISITATE. Le altre aziende interessate dalle visite delle scuole sono state: **Ambrosialab** srl (ricerca e sperimentazione prodotti cosmetici, Ferrara); **Artefatta** (progettazione e creazione siti web, Ferrara); **Balboni Omero** (recupero e riciclaggio materie plastiche, S. Agostino); **FG Trasmissioni di Fabrizio Gallerani** (lavori meccanici, Cento); **Global Cosmesi** (produzione profumi e cosmetici, Vigarano Mainarda); **Montefiori snc** (costruzioni meccaniche, Anita di Argenta); **Oberti** (impianti e



A sinistra gli studenti dell'Ipsia nel parco solare di KaSolari. A destra gli studenti del Vergani nel ristorante By Night. In alto le due quinte del 'Remo Brindisi' in visita alla Cme.

motori elettrici, Ferrara); **Pasquali srl** (lavorazione meccanica, Ferrara); **PL di Poppi Luigi** (lavorazione lamiera, Vigarano Mainarda); **Sama di Saugo C. & Marzola G. snc** (costruzione macchine automatiche, Portomaggiore); **Seba Protezione** (articolo antinfortunistici e di protezione, Cento); **Siaca Arti Grafiche** (tipografia, Cento); **Siet srl** (Costruzioni impianti tecnologici speciali - Ferrara); **Torrefazione Krifi** (torrefazione caffè, Ferrara); **Tryeco** (modelli tridimensionali e solidi, Ferrara).

IL MEETING. Il programma del Meeting dell'Innovazione prosegue oggi alle 9,30 (sala

conferenze Cna in via Caldirolo) con l'incontro su "L'impresa nell'immaginario e nell'esperienza reale dei giovani. Come colmare le distanze e quali percorsi intraprendere". Ne parlano con Corradino Merli, direttore provinciale Cna, Vincenzo Viglione, dirigente dell'Ufficio scolastico provinciale; gli studenti Alessia Furia (Istituto Bachelet) e Fabio Artioli (Iti Copernico - Carpeggiani), gli insegnanti Mauro Merlanti (Iti) e Maria Rita Maranini (Bachelet); il giovane imprenditore Massimo Casolari e Andrea Di Benedetto, presidente nazionale Giovani Imprenditori della Cna.



IDEA IMPRESA

Gli studenti finalisti

Oggi alle 11.30 si terrà la cerimonia di premiazione del concorso Idea Impresa destinato agli istituti medi superiori. Questi i tra i quali saranno selezionati i tre vincitori: Massimo Chierici, Federico Dani, Giulia Pizzinardi, Matteo Rimessi, tutti studenti dell'Istituto professionale Luigi Einaudi di Ferrara, che concorrono per il progetto *New-web TV*; classe terza F del liceo Carducci di Ferrara per il progetto *Ciapa e Porta a Ca*; classe quarta G dell'Ipssar Orio Vergani di Ferrara per il progetto *Ferrara Green Village*; classe quinta A ragioniera dell'Istituto Guido Monaco di Codigoro per il progetto *Idraproof*; Andrea Zambelli, dell'Istituto per Geometri Galilei di Sermede per il progetto *La rivoluzione Sociale del Kena*. Al primo classificato è destinato un premio di quattromila euro.

Per il Vinitaly di Verona un singolare abbinamento con il Fortana del Bosco Eliceo

I vini delle sabbie si sposano con il couscous

Il Fortana, vino delle sabbie, sposa il cibo delle sabbie, ovvero il couscous. Il singolare matrimonio si terrà a Verona giovedì 7 aprile in occasione del Vinitaly. Un matrimonio inedito, strano ma intrigante. Il couscous, nutrimento tradizionale delle tribù nomadi sahariane trova proprio ad Argenta un grande bacino di produzione grazie ad un progetto di filiera corta.

Attori protagonisti della filiera (Oro d'Argenta) le imprese agricole del territorio e delle Valli del Mezzano tra cui la capofila Coop. Agricola Giulio Bellini. Integrata nel progetto di filiera anche la Bia Spa di Argenta, azienda leader nella produzione di couscous convenzionale e biologico certificato. La Bia, nata nel 2004 occupa 35 dipendenti, 90% del prodotto

esportato, primo in Italia a lanciare questo prodotto. L'evento sarà celebrato nel padiglione dell'Enoteca regionale alla presenza dell'attore Ivano Marescotti reduce dal successo cinematografico con Checco Zalone con un menù che prevede insieme ai salumi anche cappellacci di zucca con ragù, un piatto di couscous a base di pesce e dolci tipici. Interventi di Sante Bal-

dini, presidente del Consorzio, della ricercatrice del centro ricerche produzioni vegetali di Ravenna, Marisa Fontana, Luciano Pollini, direttore Bia Spa e conclusioni di Marcella Zappaterra, presidente della Provincia. Annalisa Barison, produttore e sommelier, spiegherà gli abbinamenti. «Quella del 7 aprile sarà un'iniziativa importante - ha sottolineato lo stesso Baldini - nella quale valorizzeremo il progetto di filiera che abbiamo chiamato «Oro Argenta» e che comprende i territori di Argenta, Comacchio, Ostellato e Portomaggiore. Pur con le difficoltà generali il consumo dei

Alcuni partecipanti alla conferenza stampa in Camera di Commercio



vini doc del Bosco Eliceo, in particolare il Fortana (il Consorzio controlla la produzione di circa 100 mila bottiglie), è in aumento». «Col molino Sima, la Coop. Braccianti di Filo ed il Consorzio abbiamo intrapreso questo percorso - ha spiegato Pollini - partendo da un prodotto non ferrarese, il couscous che però utilizza grano duro e farine estensi. Voglia-

mo esportare il territorio». All'incontro con la stampa erano presenti anche Andrea Migliari, funzionario Camera di Commercio, Gianpietro Benetti, segretario del Consorzio e i produttori Umberto Mattarelli, Miriam Bologna, Fondo Spineta di Lido Spina, Marino Barboni azienda Confinna gruppo Trombini Lido Spina e lo chef Ruggero Ciammarughi. (m.bar.)

Stigato un accordo fra Unindustria e i sindacati

Straordinari meno tassati

Una tassazione agevolata del 10% sugli straordinari per le imprese associate a Unindustria: è il contenuto dell'accordo sottoscritto da Unindustria Ferrara e Cgil, Cisl e Uil provinciali a vantaggio dei dipendenti, che godranno così di un regime vantaggioso per quanto riguarda gli straordinari. La tassazione agevolata può arrivare fino a 6.000 euro annui per i dipendenti che non abbiano una retribuzione annua superiore a 40.000 euro. L'intesa prevede anche che le maggiorazioni retributive per i turni, le reperibilità fuori orario, i premi aziendali e molti altri elementi dello sti-

pendio, purché collegati ad aumenti di produttività, qualità, redditività, innovazione, godranno della stessa tassazione agevolata. «Siamo molto soddisfatti dell'intesa raggiunta con i sindacati - dice Roberto Bonora, direttore di Unindustria - il beneficio fiscale è a favore dei lavoratori, ma indubbiamente questo accordo agevola una maggiore flessibilità e disponibilità delle prestazioni di lavoro dei dipendenti che vadano oltre l'ordinarietà (straordinario, festivi, turni) e raggiunge perciò l'obiettivo di aumentare l'efficienza, la produttività e la competitività per le nostre aziende».

www.cafcisl.it

Vuoi un 730 semplice...
come un gioco da ragazzi?

Vieni al Caf Cisl!
Abbiamo i numeri giusti per la tua dichiarazione

Risolviamo, insieme

I nostri servizi

- Dichiarazione dei redditi **730 e Unico**
- Prestazioni sociali agevolate **ISEE**
- Dichiarazione e modelli di pagamento **ICI**
- Certificazione reddituale **RED**
- Contenzioso fiscale
- Pratiche di successione
- Colf e badanti

TARIFE SERVIZI FISCALI ANNO 2011			
MOD. 730	ISCRITTI CISL	FAM. DI ISCRITTI*	NON ISCRITTI
Reddito fino a € 10.000	€ 20	€ 32	€ 40
Reddito € 10.000 - € 20.000	€ 35	€ 56	€ 70
Reddito € 20.000 - € 30.000	€ 50	€ 80	€ 100
Reddito oltre € 30.000	€ 70	€ 112	€ 140
Esonerati (+ 12 € / - 12 €)	€ 6	€ 10	€ 12
Esonerati (Credito 13/40 €)	€ 10	€ 15	€ 20
Precompilati	Gratis	Gratis	Gratis
ICI	ISCRITTI CISL	FAM. DI ISCRITTI*	NON ISCRITTI
Dichiarazioni ICI	€ 10	€ 15	€ 20
Calcolo ICI	€ 10	€ 15	€ 20
Ricalcolo/Variazioni ICI	€ 10	€ 15	€ 20

CENTRO SERVIZI CISL FERRARA Corso Piave 70 Tel. 0532 777611

SCONTO 50% ISCRITTI CISL

***SCONTO 20% FAMILIARI**

Ci trovi in provincia anche a:

ARGENTA	Via A. Da Brescia 12	Tel. 0532 852493
CENTO	C.so del Guercino 49/2	Tel. 051 903011
CODIGORO	Via XX Settembre 175	Tel. 0533 713158
COMACCHIO	Via Dei Mercanti 88	Tel. 0533 81314
COPPARO	P.zza Giovanni XXIII 1	Tel. 0532 868048
JOLANDA DI SAVOIA	Via Resistenza 1	Tel. 0532 836008
PONTELAGOSCURO	Via Risorgimento 45	Tel. 0532 462634
PORTOMAGGIORE	P.zza Umberto I° 32	Tel. 0532 811266
SACRAFAMIGLIA	Via Recchi 8	Tel. 0532 768058

Telefona e Fissa
Il Tuo Appuntamento