

popolis®

**MENSILE DI ATTUALITÀ,
ECONOMIA, INFORMAZIONE
E CULTURA COOPERATIVA**

**Anno 15
Numero 4
APRILE 2016**



**La nostra riforma
e il suo significato:
ora la vera battaglia è
dimostrarne il valore**

Mantova, capitale di cultura

**Qualità sociale d'impresa:
Cassa Padana premiata a Parma**



Editoriale

3 Il perché di una scelta epocale

La Banca al tuo servizio

4-5 La nostra riforma e il suo significato: ora la vera battaglia è dimostrarne il valore

6-7 L'Inclusione finanziaria degli stranieri in Cassa Padana

8-9 Qualità sociale d'impresa: Cassa Padana premiata a Parma



I nostri progetti a Brescia

10-11 Sandra Mariotti: tre generazioni di donne nel nome del latte

12-13 L'arte del riciclo
Illusione e realtà del teatro: un corso con Jurij Alschitz

I nostri progetti a Mantova

14-15 Grazie per essere Passiti
Mantova, capitale di cultura



I nostri progetti a Ferrara

16-17 La Tognazza Amata

18-19 Un progetto di ricerca per sconfiggere l'Atassia spinocerebellare



Nel territorio

20-21 Verona in difesa del Kiwi
I Filarmonici Veneti celebrano San Zeno

22 Agenda

Popolis, periodico mensile di Cassa Padana
autorizzazione del Tribunale di Brescia,
n. 43/2000 dell'8 agosto 2000

Sede, Villa Seccamani,
via Garibaldi 25, Leno-Brescia

Redazione

Macri Puricelli, direttore
macri.puricelli@popolis.it

Lidia Sbarbada, coordinamento
lidia.sbarbada@cassapadana.it

Debora Zanini, immagini
debora.zanini@popolis.it

Sede: Villa Seccamani,
via Garibaldi 25, Leno-Brescia
Tel. 030 9040270
rivista@popolis.it

Comitato di redazione

Franco Aliprandi, Stefano Boffini, Andrea Lusenti,
Luigi Pettinati, Macri Puricelli, Armando Rossi,
Lidia Sbarbada

Hanno collaborato a questo numero

Sandra Bassi, Stefano Boffini, Marco Boscolo,
Valentina Bragazzi, Valerio Gardoni, Gennica
Giberti, Daniela Iazzi, Demetrio Pedace, Marco
Sacchi, Laura Simoncelli, Silvano Treccani, Flavia
Vighini

Fotografie:

Associazione Acaref, Valerio Gardoni, Gruppo
fotografico "Il Carpino" di Volta Mantovana

In copertina:

Mantova - Foto di Valerio Gardoni

Stampa: Staged, S. Zeno Nav. (Bs)



QRCode

Contenuti multimediali su Popolis

Quando, sfogliando la rivista, trovate un riquadro come quello riprodotto qui a lato, avrete scoperto un QRCode (dall'inglese "Quick Response", risposta rapida) che vi permetterà, grazie al vostro cellulare, di vedere un video, leggere un testo in Internet, sfogliare un sito web.

MA COME SI FA? Il vostro telefono cellulare o smartphone deve avere un programma gratuito di lettura. I più comuni sono Nokia Reader, QR App e QR Launcher (per Iphone), KaywaReader, Barcode Scanner (per Android). Una volta scaricato il programma, "mostrate" al vostro cellulare, inquadrandolo con la fotocamera, il QRCode. Il gioco è fatto.



<https://www.facebook.com/popolisweb>



<http://twitter.com/popolisweb>

Sfoggia questo numero e gli arretrati su: <http://issuu.com/popolis> www.popolis.it

Il perché di una scelta epocale



LUIGI PETTINATI
direttore generale
Cassa Padana

Il progetto di scorporo delle attività bancarie con conferimento delle stesse in una banca Spa di nuova costituzione, controllata dalla cooperativa scorporante, non rappresenta di certo il tentativo estremo di perseguire un'autonomia a tutti i costi e fine a se stessa, rispetto alla soluzione del gruppo unico individuata dalla riforma, su cui la Cassa si è espressa più volte con critiche e riserve.

Non è nemmeno un gesto improvvisato, ma è perfettamente coerente e conseguente, rappresentandone in un certo senso il compimento e un inizio nuovo, di una serie di scelte strategiche maturate dalla Cassa a partire dal 1998.

Non è nemmeno uno strappo rispetto alla visione identitaria, largamente condivisa al suo interno ormai da anni da parte del consiglio di amministrazione, dalla base sociale e dai dipendenti, rispetto a ciò che la Banca nel suo insieme è chiamata a svolgere nei territori dove opera. Ne rappresenta da un lato un suo efficientamento nell'organizzazione complessiva e nella capacità di produrre reddito e dall'altro un'accelerazione, con l'obiettivo principale sottostante che questa visione diventi sempre più efficace, stabile e con prospettive per il futuro.

Di fondo, dietro questa scelta ci sono fondamentali ragioni di natura imprenditoriale, attuali e soprattutto prospettiche, legate alla formula imprenditoriale complessiva sottesa – il cosiddetto business model – che

subisce importanti integrazioni, permettendo efficientamento e più occasioni di realizzare marginalità nella gestione.

È la prima motivazione che ci ha guidato nella scelta, perché sappiamo che oggi è necessario cambiare, per superare i limiti e i problemi determinati dalla condizione in cui la Cassa si trova ora, da tutti i punti di vista, compreso quello dell'operatività bancaria legata allo status di banca di credito cooperativo.

Crediamo fortemente che questo progetto possa contribuire in modo decisivo a superarli.



La nostra riforma e il suo significato

Ora la vera battaglia è dimostrarne il valore

Al momento in cui scriviamo sembra delinearci, con buona probabilità, la possibilità – a determinate condizioni – di non aderire al gruppo unico.

La soluzione per la “via d’uscita” – la *way out* come è stata battezzata dai giornali – è quella proposta da Cassa Padana e prevede il conferimento delle attività bancarie ad una banca Spa neo costituita sottoposta al controllo della cooperativa. In linea di principio viene riconosciuto il diritto di poter scegliere, da noi sempre rivendicato.

Attraverso questa soluzione intendiamo perseguire efficienza e marginalità, utilizzando una via che rimane cooperativa. Ne sottolineiamo il carattere cooperativo, inteso nel significato

più profondo di chi sa abbinare i valori con l’azione conseguente, come è sempre stato in Cassa Padana. Lo rivendichiamo con orgoglio.

Si tratta di una impostazione cooperativa moderna e innovativa, che guarda al futuro, coglie opportunità nuove e attenua fortemente alcuni limiti o rischi che si possono manifestare se il modello cooperativo non viene usato in modo corretto.

Dopo l’operazione di scorporo, da una realtà come è ora Cassa Padana Bcc, ne scaturiscono due: la Banca Spa e la Cooperativa che la controlla.

La Banca Spa ha maggiori possibilità operative, nel campo dell’estero, delle partecipazioni, della finanza, ma soprattutto non ha più il vincolo del rigido rispetto della territorialità.

Da un lato, quindi, può sviluppare a pieno progetti strategici, pensati per risolvere alla radice il problema del deterioramento della qualità del rapporto fra banca e impresa e che puntano a ricostituire un diverso legame fiduciario; dall’altro può sviluppare

nuovamente l’attività caratteristica su basi più efficienti e tese a intercettare marginalità più adeguate dal punto di vista del rapporto ricavo/rischio. Cassa Padana ha già iniziato

un processo, graduale e che richiederà tempo, di riqualificazione del lavoro bancario di una consistente parte del personale, con l'obiettivo di realizzare una conoscenza più diretta – e un'assistenza più completa – delle imprese, soprattutto piccole e medie imprese, anche al fine di raggiungere una maggiore consapevolezza e controllo del rischio del credito. Sono necessari investimenti rilevanti, soprattutto in risorse umane, che Cassa Padana sta facendo da quasi due anni con il progetto della Casa delle imprese.

La Banca Spa a tal fine si dota di una governance più tecnica, adatta alla complessità odierna del fare banca che, all'interno delle indicazioni valoriali fornite dalla Cooperativa, ha l'obiettivo di perseguire più direttamente efficienza e redditività.

L'attuale modalità di selezione della governance, collegata all'espressione delle istanze provenienti dai territori, può rimanere come meccanismo efficace per la gestione della Cooperativa.

Al processo di efficientamento complessivo contribuisce direttamente la Cooperativa stessa, sia ricercando la sostenibilità della gestione, secondo linee di attività autonome seppur integrate rispetto alla Banca Spa, sia attraverso la creazione di nuova occupazione, anche in termini considerevoli dopo una prima fase di assestamento, verso cui progressivamente nel tempo indirizzare potenziali eccedenze di personale, che si potrebbero riscontrare in futuro nella Banca Spa.

Di fatto, la Cooperativa rappresenta un'evoluzione e un'accelerazione di quanto Cassa Padana sta già ponendo in essere attraverso le attività della divisione soci e territori, opportunamente integrate e riviste in funzione degli obiettivi prefissati.

La Cooperativa è un'impresa che svolge attività mutualistiche. Sottolineiamo, perché centrale, il concetto di impresa e di mutualità.

La mutualità di per sé non è un'attività, ma è la modalità con cui viene svolta un'attività. Che quindi ci deve



essere. Ed è un assunto fondamentale.

Mutualità non è distribuzione, anche a fini meritevoli, nel territorio – o ai soci – di beneficenza o contributi, permessi grazie all'incasso di un dividendo.

Rimarchiamo la profonda differenza di impostazione di fondo della Cooperativa rispetto a un modello "fondazione bancaria" o "holding pura".

La Banca Spa può rivolgersi al mercato dal punto di vista dell'accesso ai capitali.

In partenza gode di un avviamento positivo proveniente da Cassa Padana, sia in termini di articolazione e presenza nei territori che, soprattutto, di reputazione.

A priori, si ritiene che in futuro la Banca Spa non debba necessariamente continuare ad essere controllata dalla Cooperativa. Dipenderà dalle situazioni e dalle esigenze.

La stessa configurazione finale della cosiddetta *way out* - che sembra emergere in questi giorni - di fatto determina in partenza per la Banca Spa una situazione più agevole dal punto di vista della potenziale futura contendibilità. ●



L'INCLUSIONE FINANZIARIA DEGLI IMMIGRATI È UN TEMA CHE CASSA PADANA STA AFFRONTANDO DA ALCUNI ANNI. PER FAVORIRE IL RAPPORTO BANCA-CITTADINO IMMIGRATO L'EDUCAZIONE FINANZIARIA È SICURAMENTE UNO DEI PASSAGGI FONDAMENTALI. COSÌ, GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE DEI COLLEGHI DI ORIGINE STRANIERA, ABBIAMO PRODOTTO DELLE GUIDE AI PRODOTTI BANCARI - TRADOTTE IN ALBANESE, ARABO, INDIANO, INGLESE, FRANCESE E SPAGNOLO - CHE SONO A DISPOSIZIONE COME SUPPORTO NELL'ALFABETIZZAZIONE FINANZIARIA DEGLI IMMIGRATI.

L'inclusione finanziaria degli stranieri in Cassa Padana

Nel 2015 in Italia erano più di 5 milioni. Secondo l'ISTAT entro il 2040 raddoppieranno. Gli immigrati rappresentano ormai una fascia consistente della nostra popolazione e il fenomeno migratorio interessa in particolare modo il nord Italia.

Nelle regioni dove Cassa Padana ha le sue filiali - Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna - risiede il 44% degli immigrati.

La sola Lombardia ne ospita il 23%. Queste tre regioni rappresentano le principali mete migratorie in Italia. Nel territorio strettamente di competenza di Cassa Padana, l'incidenza degli immigrati sulla popolazione nata in Italia è particolarmente elevata visto che, sia a livello regionale che provinciale, un cittadino su dieci è straniero. E tra i Comuni italiani, al 1° gennaio 2015, Brescia si collocava al 3° posto per incidenza, addirittura sopra Milano.

Qualità sociale d'impresa: Cassa Padana premiata a Parma

Lo scorso febbraio, presso la sede della Camera di Commercio di Parma, Cassa Padana ha ricevuto dal presidente della Provincia, Filippo Fritelli, un riconoscimento in onore del suo impegno sociale.

Con il premio "Qualità sociale d'impresa", giunto alla sesta edizione e intitolato alla memoria di Luisa Sassi, la Provincia di Parma ha voluto consegnare alla nostra banca una menzione speciale per essersi distinta nell'inseri-

mento lavorativo di nuove persone diversamente abili coinvolgendole sin da subito in un percorso formativo finalizzato all'integrazione sia con il nuovo ambiente sia con gli altri colleghi. Un premio in ottemperanza all'art.2 dello statuto di Cassa Padana: coesione è sapere valorizzare il territorio e le persone, attivando servizi innovativi e forme di supporto sociale.

Il progetto Geometrie variabili, che ha interessato tutto il personale dipendente, nel corso di due anni ha avuto

l'obiettivo di creare consapevolezza, scoprire talenti e individuare nuove figure o reinventarne altre da impiegare sul territorio e soddisfarne le esigenze.

Un gruppo di circa venti colleghi a turno, per la durata di un mese, hanno affrontato un percorso conoscitivo, presso la sede della banca a Leno, nella bassa bresciana, confrontandosi con uffici di sede e divisioni.

L'eterogeneità del gruppo ha creato valore, facilitato il confronto costruttivo e aiutato a crescere.



La consegna delle targhe: secondo da destra il collega Damiano Pincolini

CON IL PREMIO QUALITÀ SOCIALE D'IMPRESA, LA PROVINCIA DI PARMA HA VOLUTO DARE UN RICONOSCIMENTO ALLE REALTÀ IMPRENDITORIALI E SOCIALI DEL TERRITORIO CHE SI SONO DISTINTE NELL'INSERIMENTO LAVORATIVO DELLE PERSONE DISABILI, SIA IN TERMINI QUANTITATIVI (ASSUNZIONI OLTRE L'OBBLIGO DI LEGGE O IN ASSENZA DI OBBLIGO) CHE QUALITATIVI (COMPLESSITÀ E DIFFICOLTÀ DEI PERCORSI DI INSERIMENTO LAVORATIVO REALIZZATI). CASSA PADANA HA RICEVUTO UNA MENZIONE PER LA SEZIONE BUONE PRATICHE.

I vincitori

Sezione I *profit* – premio a Carte Diem, menzione a Residenze Verdi.
Sezione II *no profit* – premio ex aequo a coop Cò d'Enza e a Nativa, menzione a Cigno Verde.
Sezione III *buone prassi* – premio allo Scatolificio Sandra e menzione ex aequo a Cassa Padana e a Esselunga.

Coordinatore e ideatore del progetto è stato Luigi Pettinati, direttore generale di Cassa Padana, che ha seguito il progetto in prima persona.

È stato Damiano Pincolini, responsabile dell'area Parma e Reggio Emilia, a ritirare il premio, e a commentare con orgoglio: *“L'opportunità di partecipare a un percorso vocato a mettere a confronto esperienze, operatività e professionalità differenti ha creato le condizioni per acquisire, da parte di tutti i partecipanti, una più profonda consapevolezza sia della strategia di Cassa Padana, sia del modo in cui questa viene realizzata sul campo. Spesso, infatti, una certa inevitabile tendenza alla specializzazione co-*



stringe ciascuno a focalizzare le proprie energie e la propria attenzione su una porzione limitata di operatività, rinunciando alla prospettiva e alla profondità con cui è doveroso guardare alle scelte aziendali: ma solo in questo modo è possibile essere realmente consapevoli di come il contributo di ciascuno si inseri-

sca nel più ampio ed importante lavoro per il territorio che Cassa Padana sta portando avanti da decenni.”

Il premio è frutto del confronto della Provincia con le associazioni di impresa e dei disabili, con i sindacati e con la cooperazione sociale, e si tratta di un riconoscimento che intende valorizzare proprio l'impegno concreto delle aziende nell'inserimento lavorativo delle persone disabili e le loro scelte di inclusione sociale. Il Premio è suddiviso in 3 sezioni: la prima è dedicata ad aziende profit non in obbligo di assunzione ex L.68/99 (perché sono sotto la soglia dei 15 dipendenti oppure hanno tutti i disabili in forza nell'organico aziendale); la seconda ad aziende no profit (cooperative, associazioni e altre realtà non in obbligo di assunzione ex L.68/99), mentre la terza sezione è dedicata a buone prassi, innovazione e collaborazione profit e no profit, attivate da tutte le realtà economiche e sociali del territorio provinciale. ●

La motivazione

Cassa Padana ha intrapreso un percorso formativo rivolto al personale dipendente con l'obiettivo di creare nuove figure professionali da impiegare sul territorio. In questo percorso formativo sono stati coinvolti anche i 4 lavoratori individuati in collaborazione con il Sild. Il progetto coinvolge tutto il personale dipendente che, in gruppi di 20/30 colleghi, a turno affrontano un percorso conoscitivo, full immersion, presso la sede della banca confrontandosi con gli uffici di sede. Ai partecipanti è richiesta una relazione settimanale in cui scrivere impressioni, idee, progetti, desideri; un mese in cui conoscere progetti territoriali, approfondire modalità di lavoro e confrontarsi: l'intelligenza individuale diventa intelligenza collettiva. L'obiettivo è formare nuove professionalità che siano in grado di incidere, aiutare e far crescere il territorio rispondendo alle esigenze che da esso emergono.

Sandra Mariotti: tre generazioni di donne nel nome del latte

QUESTA STORICA AZIENDA DELLA VALLE CAMONICA HA ADERITO AL PROGETTO MILKYWAY COFINANZIATO NELL'AMBITO DEI PROGETTI ECO-INNOVATIVI DELL'UNIONE EUROPEA. IL PROGETTO MIRA ALLA RIDUZIONE DELL'INQUINAMENTO AMBIENTALE CHE DERIVA DALLA FILIERA PRODUTTIVA LEGATA ALLA TRASFORMAZIONE DEL LATTE. CASSA PADANA SOSTIENE DA SEMPRE QUESTA AZIENDA IN QUESTO PERCORSO DI RIQUALIFICAZIONE.

L’umanità, fin da subito, ha imparato a valorizzare al meglio le risorse che il proprio territorio offre. Nonostante le difficoltà di un ambiente montano, la cultura pastorale in Valle Camonica è sempre stata viva, principalmente come fonte di sostentamento, ma anche come aiuto naturale nel mantenimento del territorio.

Quando si ragiona di produzione casearia, è più facile pensare a grandi imprese industriali dotate di tecnologie innovative. E ci si scorda di piccoli allevatori che da generazioni rappresentano la colonna portante del mondo agricolo.

Tra le realtà della Valle più longeve vi è l’azienda agricola di Sandra Mariotti, giunta alla terza generazione: prima di Sandra l’attività era portata avanti da mamma Adele e prima di lei dalla nonna Angela, che aveva avviato l’azienda con il marito Giacomo.

Oggi Sandra, assieme al marito Willi, gestisce una delle aziende più moderne della Valle, conferendo il latte prodotto da una settantina di vacche al caseificio sociale Cissva, nato nel 1982 e portavoce delle tradizioni casearie della Valle con i suoi formaggi riconoscibili dalle tipiche forme come la Rosa Camuna, il Casolet, il cuor di Valle o il Silter.

Proprio l’azienda di Sandra, con l’azienda agricola Sterni

Paolo di Pisogne, ha aderito al progetto MilkyWay cofinanziato nell'ambito dei progetti eco-innovativi dell'Unione Europea.

Un progetto che mira alla riduzione dell'inquinamento ambientale che deriva dalla filiera produttiva legata alla trasformazione del latte.

Il progetto si basa sulla tecnologia MCS brevettata da un'azienda israeliana (Afimilk, leader nel settore della gestione computerizzata della mandria e dei sistemi di misurazione del latte) che consente di riconoscere istantaneamente la qualità del latte durante la mungitura e di separare il latte stesso sulla base dell'attitudine alla caseificazione.

Il sistema MilkyWay consente di ottenere un latte più ricco di componenti favorevoli alla trasformazione in formaggio, consentendo di ottenere la stessa quantità di formaggio utilizzando una minore quantità di latte.

Utilizzando un latte "migliore" e in quantità minore, vengono ridotti i consumi energetici e le emissioni legate alla trasformazione del latte stesso.

Il progetto è gestito da un consorzio di 8 partner che coprono tutta la filiera produttiva legata alla trasformazione del latte, dal produttore al caseificio. Tra i partner strategici ci sono anche l'Università Cattolica, chiamata a ottimizzare la razione alimentare delle bovine, ed esperti in salute e benessere dell'animale.

Il sistema è composto da podometri (contapassi), applicati alla zampa degli animali, che consentono di riconoscere la vacca ogni volta che entra in sala di mungitura. Il sistema computerizzato abbina la postazione di mungitura al numero dell'animale riconosciuto e registra i dati relativi a salute e produzione derivanti dai misuratori elettronici e dell'analizzatore del latte.

Il latte viene analizzato istantaneamente durante la mungitura: un sistema elettronico ne registra i dati e ne valuta le proprietà qualitative e, a seconda di queste ultime, viene indirizzato all'interno di due diversi tank di stoccaggio. Il sistema riconosce e analizza il latte prodotto da ogni singola vacca gestendo i parametri di "classificazione" sulla base dei valori di qualità che si vogliono ottenere. Se la qualità del latte è ritenuta conforme, un sistema di valvole devierà il latte in un tubo o nell'altro. Il latte viene poi inviato ai singoli task di raffreddamento per lo stoccaggio, sino al momento della raccolta.

Il sistema consente agli allevatori di ottenere un latte di qualità più elevata e ai caseifici di risparmiare risorse ed emettere meno inquinanti durante la trasformazione del latte stesso.



Una vita faticosa quella dell'allevatore di montagna, tra malghe e alpeggi, dove si lavora instancabilmente 7 giorni su 7, 365 giorni all'anno feste comprese, con pericoli dietro l'angolo, a volte ingovernabili, che ancora oggi mettono a rischio la vita degli animali e delle persone. Da alcuni anni Sandra, oltre all'allevamento delle vacche, ha inserito in azienda, per incremento del reddito, un gruppo di pecore e capre oltre ad asini romagnoli che hanno il compito di falciare i pendii più irti. Inoltre c'è un piccolo laghetto di trote, per il sostentamento familiare.

Dalla passione del proprio lavoro, dai valori tramandati da generazioni, Sandra trova ancora oggi, con l'aiuto della famiglia, la forza per andare avanti, nonostante la diminuzione delle aziende soprattutto bovine in Valle Camonica continui da decenni, augurandosi che la sua azienda possa avere anche una quarta generazione, ancora una volta in mano a donne: le sue piccole Miriam e Sabrina. ●

L'arte del riciclo

RICICLARE PUÒ ESSERE UN'ARTE. NE SA QUALCOSA MIRIAM BONIFAZI, DOCENTE DEL LABORATORIO "LA DOPPIA VITA DELLE COSE" IN CALENDARIO A VILLA BADIA DI LENO DALL'8 APRILE AL 27 MAGGIO ETUTOR DI RICICLO CREATIVO DELLA TRASMISSIONE TV SU RAI2 "DETTO FATTO". NEL CORSO DEGLI OTTO INCONTRI, DIVISI IN MODULI, IL LABORATORIO OFFRIRÀ IDEE PRATICHE SU COME DARE NUOVA VITA AD OGGETTI DI USO COMUNE, COME LATTINE, PLASTICA, CARTA, GOMMA, CD E STOFFA.

8 aprile - 27 maggio

venerdì ore 20.30-22.30

Costo del corso: 130€

Costo di un singolo modulo: 18€

Modulo 1: La lattina

Modulo 2: La plastica

Modulo 3: La stoffa

Modulo 4: La gomma

Modulo 5 e 6: La carta

Modulo 7: I cd

Modulo 8:

Le lattine di tonno

Per informazioni:
331 6415475

Miriam, come è nata la tua passione per il riciclo creativo? È una passione nata in maniera molto naturale. Sin da piccola amavo dipingere, tagliare, incollare, costruire giocattoli per conto mio, utilizzando scarti di stoffe, sassi e scatole di cartone. Piano piano, senza che me ne rendessi conto, avevo iniziato ad esplorare le potenzialità delle mie mani e della mia fantasia. Nel corso del tempo ho imparato a sfruttare e a rielaborare un sacco di tecniche. Amo sperimentare il lavoro con diversi materiali: attualmente creo bijoux e accessori utilizzando carta, cartone, lattine, cd, scatole di tonno, gomma, plastica delle bottiglie, plastica dei flaconi, sacchetti colorati per la raccolta differenziata... ma ho ancora tanti e tanti "territori" da esplorare! Il bello di trasformare materiali poveri o materiali da buttare è che non ci sono limiti di nessun genere: tutto può rinascere e splendere di una seconda vita!

Intanto, i prodotti che gettiamo nei rifiuti continuano ad aumentare...

Penso che sia decisamente una piaga vergognosa.

E se nel mio piccolo posso proporre un metodo creativo per contrastarla, si rafforza sempre più in me la convinzione che sto percorrendo la strada giusta. Ai partecipanti al laboratorio chiederò di portar da casa i materiali da lavorare: solo così il riciclo diventa concreto. Trovo assolutamente indispensabile passare questo messaggio, soprattutto alle generazioni più giovani.

Come sei approdata in televisione?

È successo tutto per caso. Era l'estate 2013 ed io esprimevo le mie creazioni durante un festival di musica. Nel corso del pomeriggio si è avvicinata una signora che ha espresso curiosità per i miei lavori. Dopo averle spiegato come li avevo realizzati, piena di entusiasmo mi disse: "Sei proprio brava e spieghi davvero bene; dovresti andare alla trasmissione tv "Detto Fatto"! Così ho acceso la televisione per vedere la trasmissione e ho pensato che in realtà quella della signora non fosse un'idea malvagia. Così ho scritto una mail di candidatura agli uffici casting della Rai e poi è successo tutto velocemente e magicamente: mi hanno fatto il provino e dopo una settimana ero a registrare la prima puntata! Un'esperienza bellissima! Ora vi attendo in Villa Badia a Lenno! Sono piena di idee e di entusiasmo! ●





Illusione e realtà del teatro

un corso con Jurij Alschitz

La scuola “Il Teatro di Desiderio”, con sede in Villa Badia a Leno, ha il piacere di ospitare Jurij Alschitz, grande regista e teorico teatrale russo, che condurrà un laboratorio teatrale da giovedì 14 a sabato 16 aprile.

Partendo dall’analisi del testo dell’opera “*Il Giardino dei Ciliegi*” di Anton Čechov, ultimo lavoro teatrale dello scrittore russo, il corso condurrà i partecipanti ad esplorare le infinite possibilità di interpretazione di un testo.

L’opera si presta perfettamente a questo lavoro in quanto Čechov la concepì come una commedia, inserendo infatti alcuni elementi di farsa. Tuttavia Konstantin S. Stanislavski, che la diresse per la prima volta nel 1904, la considerò come una tragedia. Dopo questa produzione iniziale, i registi hanno sempre dovuto attenersi a questa duplice natura dell’opera.

Jurij Alschitz condurrà, quindi, i partecipanti alla scoperta del senso generale del testo teatrale, insegnando

l’abilità di scoprire il significato di ogni singola parola. La complessità delle parole ed il loro modo di svilupparsi provocano, infatti, emozioni ad un livello diverso da quello che siamo comunemente abituati a vedere in palcoscenico. Nel teatro di oggi non è sufficiente illustrare e spiegare il significato del testo al pubblico. Attori e registi devono vedere, udire e provare quello che è presente all’interno dell’invocato di ogni parola. Ciò significa che è necessario aprire l’energia che ha dato vita alla parola, e l’energia di comunicazione tra le parole. ●

Giovedì 14 e venerdì 15 aprile, ore 18.00 - 23.00

Sabato 16 aprile, ore 15.00 - 20.00.

Costo: 150 euro.

Info e iscrizioni: 331 6415475

info@fondazioneDominatoLeonense.it

Grazie per essere

DAL 23 AL 25 APRILE VOLTA MANTOVANA SI TRASFORMA NELLA CAPITALE DEI VINI PASSITI ITALIANI E STRANIERI. LA XIV EDIZIONE DELLA ORMAI NOTA RASSEGNA, SOSTENUTA ANCHE DA CASSA PADANA, È AMPIAMENTE DEDICATA AI VINI NAZIONALI E AGLI IMMANCABILI VINI INTERNAZIONALI: OSPITE D'ONORE DI QUEST'ANNO LA GEORGIA, ACCOMPAGNATA DA CROAZIA E PORTOGALLO CON IL PORTO E IL MADEIRA.

Tra le scuderie, i giardini all'italiana e le sale del cinquecentesco Palazzo Gonzaga, c'è un grande banco dove, aiutati da esperti sommelier, come Paolo Lauciani, e analisti sensoriali, per tre giorni si potranno assaggiare i vini esposti azzardando accattivanti combinazioni con cioccolato, prodotti tipici, dolci e formaggi.

La mostra di Volta Mantovana si presenta come la più importante vetrina di un prodotto di nicchia che, come ci conferma Mauro Segna, presidente della Pro Loco, "non sente la crisi". "L'appassionato", aggiunge Segna, "non si fa sfuggire un'opportunità così importan-

te di degustare un prodotto d'eccellenza con un'ampia selezione da tutta Italia ed Europa. Anche lo scorso anno, immersi come eravamo nella crisi più nera, si è toccato il 15 % di presenze in più rispetto l'anno precedente, sia di espositori, sia di pubblico".

La rassegna è una vetrina importantissima anche per presentare le varie attività del territorio: "Impegna oltre 9mila persone in tre giorni" - sottolinea il presidente - "con la possibilità di far conoscere Volta ai tanti visitatori. L'evento rappresenta un motore per tutte le attività del territorio: i ristoranti per l'occasione offrono menu convenzionati a 25 euro dall'antipasto al dolce.



Passiti...



Questa proposta nel 2015 ha registrato quasi 6mila presenze di pubblico nei locali. In programma anche visite guidate sul territorio, anche in bicicletta e macchina, e un comodo servizio navetta, tra Volta e Peschiera, su richiesta*.

Da non scordare la cena di gala con passiti e vini da meditazione riproposta il sabato sera: "Una sfida al palato, poiché ad ogni piatto del menu verrà abbinato un passito. Mi raccomando: è su prenotazione, data la disponibilità di posti molto limitata".

Durante i giorni di mostra si potrà pranzare nei giardini con un pasto frugale e partecipare a una delle visite guidate al palazzo, alle torri e alle nuovissime cantine.

Le degustazioni guidate sono prenotabili e acquistabili online. ●

Per saperne di più: www.vinipassiti.com



Mantova, capitale di cultura

DI VALERIO GARDONI
valerio.gardoni@popolis.it

La leggenda narra che la maga indovina Manto, figlia di Tiresia, sedotta dal fascino della terra del Mincio, per fondare la splendida città di Mantova, pose a sua dimora l'antro del "büs del gat", una tana situata sulla riva sinistra del lago di mezzo. S'era fatta stregare anche lei, la maga Manto, dall'incanto delle acque del Mincio che avvolgono in un abbraccio la città dei Gonzaga. Per tutto il 2016 Mantova sarà la "**Capitale Italiana della Cultura**". Un anno intero di eventi, arte e percorsi che faranno conoscere in tutto il mondo la storia, l'arte, la natura e l'enogastronomia della città tesoro della Lombardia. Una terra che diede i natali al poeta Virgilio nel 19 a.C. E che è da sempre luogo vocato all'arte: "*Mantua me genuit, Calabri rapuere, tenet nunc Parthenope; cecini pascua rura duces*" (Mi ha generato Mantova, il Salento mi rapì la vita, ora Napoli mi conserva; cantai pascoli, campagne, comandanti).

Luogo unico per tradizione storico-artistica e per il suo straordinario patrimonio architettonico, Mantova è stata inserita, con la vicina Sabbioneta nel casalasco mantovano, nella *World Heritage List* dell'Unesco nel 2008, confermando la propria vocazione di fulcro della cultura e raro esempio di sintonia con il territorio. Arte, architettura, archeologia, musica, natura, tipicità culinarie: Mantova durante l'anno svelerà attraverso percorsi tematici inediti tutti i suoi tesori.

Per saperne di più: www.mantova2016.it

La Tognazza amata

COSA HANNO IN COMUNE TOGNAZZI, UNA SCUOLA ALBERGHIERA E CASSA PADANA? FACILE RISPOSTA: UNA CENA DI BENEFICENZA CHE CASSA PADANA ORGANizzerà IL 13 APRILE, NEL SALONE DELL'ISTITUTO VERGANI. SARÀ UNA SERATA IN CUI GLI OSPITI BERRANNO I VINI DI CASA TOGNAZZI E GLI ALLIEVI DELLA SCUOLA ALBERGHIERA REINTERPRETERANNO ALCUNI PIATTI CREATI DA UGO, CHE ERA FAMOSO – OLTRE CHE COME ATTORE – ANCHE COME CUOCO. E GIANMARCO TOGNAZZI ALLIETERÀ GLI OSPITI RACCONTANDO ALCUNI DEI MILLE ANEDDOTI LEGATI AI SUOI RICORDI DEL FAMOSISSIMO PAPÀ.



Gianmarco Tognazzi

“**L**a Tognazza Amata” non è il nome di una commedia (anche se sembra) e – immediatamente – risalta il nome di uno dei comici più amati (e indimenticati) del nostro paese: Ugo Tognazzi. E infatti è il nome di una azienda vinicola di proprietà della famiglia Tognazzi. Sorge spontanea una domanda: e chi se ne frega?

Ce ne freghiamo noi, che con Gianmarco Tognazzi stiamo organizzando una cena benefica in cui – indovina un po’ – berremo i vini di casa Tognazzi.

Vini che oltre ad essere molto buoni (dicono gli esperti) hanno nomi a dir poco inconfondibili: si chiamano “Tapioco”, “Come se fosse” e “Antani”.

Rileggete le tre parole di seguito e immediatamente vi tornerà alla mente (e se non accade vi ordino di correre subito su *youtube!*) uno dei più fortunati “tormentoni” della commedia italiana, la famosa frase, sconclusionata, irriverente e irresistibilmente comica con cui il Conte Mascetti prendeva per i fondelli il malcapitato di turno nel famoso film *Amici miei*.

Allora ricapitoliamo: Ugo Tognazzi aveva un’azienda vinicola; l’azienda oggi è gestita professionalmente da Gianmarco Tognazzi; l’azienda produce ottimi vini (o almeno dicono, ma state certi che ce ne accerteremo); un nostro cliente di Ferrara a breve inizierà a distribuire i vini; a Ferrara c’è una scuola alberghiera (il “Vergani”) famosa in tutta Europa; Cassa Padana non perde occasione per collegare soggetti e creare situazioni benefiche.

Unite il tutto e avrete gli ingredienti di una cena di beneficenza che Cassa Padana organizzerà il 13 aprile, nel salone del Vergani, una serata in cui gli ospiti berranno i vini di casa Tognazzi e gli allievi della scuola alberghiera reinterpreteranno alcuni piatti creati da Ugo, che era famoso – oltre che come attore – anche come cuoco. Gianmarco Tognazzi allieterà gli ospiti raccontando alcuni dei mille aneddoti legati ai suoi ricordi del famosissimo papà.

Sono infatti ormai divenute famose le “cene degli amici” che periodicamente Ugo organizzava a Velletri (dove ha sede l’azienda agricola di famiglia) e a cui partecipavano alcuni dei più famosi nomi dello spettacolo italiano (se andate su *youtube*, troverete tra gli altri alcuni resoconti esilaranti di Paolo Villaggio, al tempo ospite fisso di questi eventi gastronomici).

In realtà Gianmarco Tognazzi – oggi attivamente impegnato in azienda, oltre che nella sua attività di artista – racconta una versione diversa di queste cene, spesso riportate dai vari (e fortunati) ospiti con toni tra il goliardico e il divertito. La verità, invece, è che Ugo Tognazzi si considerava un cuoco a tutti gli effetti e prendeva tremendamente sul serio tutto ciò che aveva a che fare con il cibo e la cucina. È stato, ad esempio, un precursore del “biologico” e del concetto di “chilometro zero”, oltre che un grande studioso di cucina ed uno spericolato sperimentatore di cibi e sapori.

Altrettanto serio era l’approccio al mondo del vino, che veniva prodotto inizialmente per uso privato e che poi, invece, è diventato l’oggetto di una vera e propria azienda vitivinicola gestita oggi, professionalmente, dal figlio Gianmarco.

Agli allievi del “Vergani” non verrà chiesto solo di cucinare, ma di studiare il Tognazzi cuoco e le sue ricette, che verranno reinventate e abbinare ai vini della “Tognazza Amata”.

Noi come banca ci asterremo dal cucinare (nonostante le nostre colleghe di filiale si sentano offese da tanto scetticismo e si professino, invece, grandi frequentatrici di fornelli e pignatte...) e ci occuperemo dell’aspetto benefico della serata. Cureremo, quindi, gli inviti e ci assicureremo che le persone apprezzino, oltre alla qualità del cibo e della compagnia, il fine benefico di questa nostra iniziativa (e di conseguenza si mostrino generosi e riconoscenti...!).

Parte del ricavato finanzia la ricerca del medico ferrarese Paolo Zamboni, famoso per essere a capo di una équipe di ricerca che sta mettendo a punto una cura sperimentale contro la sclerosi multipla. Parte, invece, finanzia l’acquisto di una sedia “sali/scendi motorizzata” che verrà installata in un’ambulanza di proprietà della “Croce Amica Onlus” di Ferrara. ●



Un progetto di ricerca per sconfiggere l'Atassia spinocerebellare



Sono passati tre anni dalla costituzione della Fondazione A.C.A.RE.F. Onlus, organizzazione di partecipazione che vede coinvolti 15 soci fondatori e partecipanti e che Cassa Padana sostiene fin dall'inizio delle sue attività.

Tre anni a fianco della disabilità, degli anziani e di una malattia neurologica disabilitante, l'Atassia spinocerebellare. Su queste realtà, la fondazione ha organizzato, raccolto e progettato soluzioni per dare risposte concrete alla comunità.

Nel 2013 è stato finanziato un progetto per l'autonomia che ha interessato un gruppo di giovani ragazzi con diversa abilità, dove gli stessi, seguiti da tutor, hanno maturato, nel corso di alcuni mesi, competenze e manualità nel costruire, decorare e confezionare articoli da regalo. Non solo: questi ragazzi sono stati coinvolti in attività ludiche e di socializzazione nella comunità locale. Questo è stato il primo passo sulla strada della solidarietà sociale che la fondazione vuole perseguire.

Nel 2014 e nel 2015 oltre alla disabilità, la fondazione ha concretamente

sviluppato un progetto di assistenza per anziani socialmente svantaggiati e per persone affette da patologie neurologiche.

Nelle aree di Ferrara, Rovigo, Mantova e Verona, sono numerose le persone affette da Atassia spinocerebellare che necessitano di assistenza e che sono entrate in contatto con la fondazione grazie al sito internet ospitato sui server di Cassa Padana.

L'Atassia spinocerebellare (SCA) è una malattia neurologica che provoca disordine dell'equilibrio attraverso la degenerazione delle cellule del cervelletto, problema che a sua volta coinvolge il movimento degli arti inferiori e successivamente superiori, muscoli e linguaggio. Purtroppo, come per molte patologie di questo genere, non esistono cure efficaci, ad eccezione della terapia genica.

Per questi malati vengono organizzate attività di musicoterapia e massofisioterapia: la prima è una terapia innovativa, in quanto è indicata per il mantenimento e la coordinazione del linguaggio, la massofisioterapia e più in generale la fisioterapia sono indicate per il mantenimento



VIA LIBERA DALLA FONDAZIONE ACAREF – CHE CASSA PADANA SOSTIENE SOTTO VARIE FORME FRA CONTRIBUTI ECONOMICI, EVENTI E CENE DI BENEFICIENZA – AL FINANZIAMENTO DI UN PROGETTO DI RICERCA PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZA VITA E BIOTECNOLOGIA DELL'UNIVERSITÀ DI FERRARA SULL'ATASSIA SPINOCEREBELLARE (SCA), UNA MALATTIA NEUROLOGICA CHE PROVOCA DISORDINE DELL'EQUILIBRIO ATTRAVERSO LA DEGENERAZIONE DELLE CELLULE DEL CERVELLETTO. IL PROBLEMA, A SUA VOLTA, COINVOLGE IL MOVIMENTO DEGLI ARTI INFERIORI E SUCCESSIVAMENTE SUPERIORI, MUSCOLI E LINGUAGGIO.

dell'abilità residua. Le iniziative adottate per aiutare queste persone spesso non sono sufficienti a garantire loro una speranza di vita. C'è bisogno di trovare una cura per l'atassia. È questo il motivo per cui la fondazione, a solo tre anni dalla costituzione, ha deciso di finanziare un serio progetto di ricerca presso il Dipartimento di Scienza Vita e Biotecnologia dell'Università di Ferrara, con un impegno economico di oltre 40.000,00 euro, con la consapevolezza che dovrà essere rinnovato per i prossimi anni.

In attesa di una cura efficace, la fondazione continua a essere impegnata nel portare ai malati un valido aiuto negli atti quotidiani della vita, coinvolgendo numerosi volontari che si spostano dalla sede di Ferrara a Sermide, Villa d'Adige, Menà, Badia Polesine, Rovigo: decine di chilometri di trasferta per ragazzi che svolgono questo volontariato con gioia, felici di dare un piccolo ma importante contributo alla vita quotidiana di persone meno fortunate. Basta poco: a volte anche solo l'ascolto dei piccoli problemi di tutti i giorni è sufficiente per regalare un sorriso. ●





Verona in difesa del Kiwi

L'actinidia, meglio conosciuta come kiwi, è oggi una delle poche piante da frutto ancora in grado di fornire un reddito accettabile: un ettaro di frutteto può dare anche 300 quintali, con un ricavato lordo che va dai 12mila ai 20mila euro. Originaria dalla Cina sud-orientale dove ancora esisto-

no allo stato selvatico specie di antiche origini, l'actinidia è diffusa in tutto il mondo. E se la Cina con 10.000.000 di quintali di produzione è il primo paese, l'Italia, con 4.039.852 quintali di frutti è il secondo. Prima della Nuova Zelanda e del Cile. In Italia la regione al top è il Lazio, sia per ettari che per quantità. Per produzione annua la

seconda regione è il Veneto con 3220 ettari coltivati (la maggior parte nel Veronese) e una produzione di 761mila quintali. Facile, quindi, capire il perché le malattie che in questi ultimi anni stanno affliggendo un migliaio dei tremila ettari in coltivazione, stiano creando non pochi problemi agli agricoltori veneti.



È questa la ragione per cui l'11 febbraio scorso è stato decisamente affollato e partecipato il convegno "Radice e sostanza organica presente nei frutteti, problematiche dell'Actinidia", promosso dai comuni di Sommacampagna e Sona con il contributo di Agriservice Spa e Cassa Padana Bcc.

L'obiettivo è stato quello di

fornire agli operatori del settore agricolo e in particolare ai frutticoltori, informazioni e possibili strumenti alla soluzione di un danno ingente per l'agricoltura e la filiera agroalimentare del nostro territorio che richiede concreta attenzione. Alcune risposte sono state fornite dagli esperti del Centro ricerca per la frutticoltura di Roma e della piemontese Fondazione Agrion, in collaborazione con i tecnici locali, che hanno illustrato e raccontato l'esperienza di alternative colturali già testate con risultati positivi in Piemonte. Per fare tesoro dell'esperienza di chi è riuscito a superare e debellare la PSA - la malattia che fa avvizzire le piante di kiwi - e dare seguito all'incontro, si è deciso di istituire un gruppo

di collaborazione tra operatori e ricercatori veronesi in collaborazione con il Centro sperimentale di frutticoltura di Roma, per poter lavorare a stretto contatto sia nell'ambito della ricerca che in quello dello studio dell'evoluzione del kiwi e dell'utilizzo del composto organico che potrebbe essere di grande aiuto per affrontare alcune criticità. La PSA è un cancro batterico, causato da *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae*, ed è la più pericolosa delle malattie batteriche dell'actinidia. È stata segnalata per la prima volta in Giappone nel 1989 su piante di *Actinidia deliciosa* L. È presente anche nella Corea del Sud. In Italia tale batteriosi è stata segnalata per la prima volta nel 1992, nel Lazio. ●

I Filarmonici Veneti celebrano San Zeno

Dopo l'appuntamento del 19 marzo con l'Ensemble Vocale & Strumentale del Conservatorio Dall'Abaco, proseguono in aprile e maggio gli appuntamenti per festeggiare il Santo Patrono di Verona nella Basilica di San Zeno. Con il sostegno di Cassa Padana, il 2 aprile alle 20.45 concerto del Coro da camera dei medici della Germania del sud e il 29 aprile, alle 20.45 appuntamento con I Filarmonici Veneti: solisti Paolo Ghidoni (violino), Francesco Ferrarini (violoncello), Massimo Santaniello (clarinetto); musiche di Rossini, Verdi, Paganini.



EVENTI

Omaggi al duca

10 - 17 - 23 aprile
Ferrara
info tel.: 0532 721263

Mettiamoci in gioco

7 - 10 aprile
Rivarolo Mantovano (Mantova)
info: www.comune.rivarolo.mn.it

Un milione di giocattoli Mostra mercato

10 aprile
Palestra Comunale di Cremona
info: tel. 0372 35697

Arsenale Vintage Market

15 - 17 aprile
Arsenale - Piazza Arsenale, 8 - Verona
info: info@retrobottegalab.it

Nel segno del Giglio, mostra mercato giardinaggio di qualità

23 - 24 - 25 aprile
Reggia di Colorno - Colorno (Parma)
info: www.nelsegnodelgiglio.it

GASTRONOMIA

Vinitaly - Salone internazionale del vino e dei distillati

10 - 13 aprile
Fiera di Verona
info: www.vinitaly.com

Parma Street Food Festival

23 - 24 - 25 aprile
Parma
info: www.parmastreetfood.it

Streat - European Food Truck Festival

22 - 23 - 24 - 25 aprile
Piazza Virgiliana - Mantova
info tel.: 02 36744542

MUSICA

Latin tinge - Il sapore del suono, la musica del gusto

13 aprile - ore 21.00
Casa della Musica - Parma
info: www.crossroads-it.org

Brescia chiama America - Malcolm Holcombe

28 aprile
Parco Nocivelli - Verolanuova (Brescia)
info: www.ottava.it

SPORT

Corsa dei Leoni 4

24 aprile
Lonato (Brescia)
info tel. 346 9764332

Internazionali di canoa

9 e 10 aprile
Mantova
info: www.federcanoaitalia.it

LIBRI

I venerdì del Planisfero - Presentazione del libro "Pasolini integrale. La vita, le parole, le idee" di G. Borgna

8 aprile - ore 17.30
Biblioteca Panizzi - Reggio Emilia
info: tel. 0522 456084

MOSTRE

Herb Ritts. In equilibrio

fino al 5 giugno
Palazzo della Ragione - Milano
info: www.comune.milano.it

Piero della Francesca. Indagine su un mito

fino al 26 giugno
Musei San Domenico - Forlì
info tel.: 199 151134

Il Magnifico Guerriero. Bassano a Bassano

fino al 31 gennaio 2017
Museo Civico piazza Garibaldi 32
Bassano del Grappa (Vicenza)
info: www.museibassano.it

NOI. Storie di comunità, idee, prodotti e terre reggiane

fino al 30 aprile
Musei Civici di Reggio Emilia
info: musei@municipio.re.it

Colori, sapori e profumi di primavera. A Veggio sul Mincio il 30 aprile e il 1 maggio

Nel veronese, tra i mulini e i vicoli del centro storico di Borghetto, uno dei borghi più belli d'Italia lungo le rive del Mincio, torna l'appuntamento con colori, profumi e sapori. Per due giorni tante bancarelle della mostra-mercato, artigianato, commercio selezionato, abbigliamento, prodotti di bellezza, essenze e prelibatezze locali. E per domenica, Federfiori organizza una sfilata a cura di Denis Aldo Coppola di Verona con acconciature floreali sorprendenti. Con il sostegno di Cassa Padana.



Soggiorni Mare

2016

Dimensione Turismo
Sentido Tara Hotel 4*

Budva (Montenegro)

All Inclusive

partenza da Bergamo
da maggio a settembre
assicurazione annullamento compresa



Dimensione Turismo
Kaya Artemis Resort 5*

Tivat (Cipro nord)

All Inclusive

partenza da Verona
da maggio a settembre
compreso parco acquatico, casinò, discoteca
assicurazione annullamento compresa

VeraClub Sant Tomas

Minorca (Spagna)

Formula Club

partenza da Bergamo/Verona
da maggio a ottobre
assicurazione annullamento compresa

VeraClub Suneva & Golf

Costa Rei (Sardegna)

Formula Club

partenza da Bergamo/Verona
da maggio a settembre
assicurazione annullamento compresa

Le iscrizioni si ricevono presso i nostri sportelli

www.cassapadana.it

