

Da Alessandria

**ASSEMBLEA ANNUALE** In via Legnano

# «Cinquant'anni e ancora Giovani» Imprenditori tra passato e futuro

*I lavori sono dedicati al mezzo secolo di costituzione. Piccola Industria, invece, si occupa di piattaforme digitali, per sviluppare relazioni di business, soprattutto sui mercati esteri*

■ Passato, presente e futuro secondo i giovani imprenditori nell'assemblea annuale del Gruppo di Confindustria, in programma oggi dalle 17,30 nella sede in via Legnano. I lavori sono dedicati al cinquantesimo anniversario di costituzione e saranno aperti dagli interventi di Marco Giovannini (presidente Confindustria) e Simone Ghiazza (presidente Federazione Regionale Gruppi Giovani Imprenditori); relatori alla tavola rotonda Roberto Guala (Guala Pack, presidente Giovani Imprenditori 1970-1974); Luigi Serra (Serra Industria Dolciaria, presidente 1987-1991); Riccardo Benso (Albasider, presidente 2004-2007). Seguiranno testimonianze su «Nuove risposte alla creazione di impresa», con Lisa Orefice (direttore Réseau Entreprendre Piemonte), Alessandro Massano (Italia-Camp), Manuel Alfonso e «Start-up e Restart sul territorio alessandrino», con Fulgentia, HAL Production, SmartSeq, Lizea. Intervista Enrico Sozzetti. Il Gruppo Giovani Imprenditori conta 40 iscritti (fino ai 40 anni) ed è presieduto da Manuel Alfonso, in carica per il triennio 2013-2016. Laureato in

Economia alla Bocconi di Milano, è amministratore nell'azienda di famiglia, la Prisma Impianti di Basaluzzo. Il consiglio direttivo è composto dal vice Matteo Balbo (Allara) di Casale Monferrato, Tommaso Bazzi (Bazzi & Partners) sempre di Casale Monferrato, Andrea Gagliardone (Sator Tech) di Altavilla Monferrato, Simone Zerbinati (Zerbinati) di Borgo San Martino; consiglieri: Paolo Bellanda (Bellanda) di Alessandria, Paolo Bonino (Bonino) di Alessandria, Umberto Bonzano (BCube) di Coniolo Monferrato, Matteo Castagnotto (Torrefazione Mike) di Alessandria, Susanna Cichero (Protezione Ambientale) di Ales-



sandria, Filippo Dodero (Everton) di Tagliolo Monferrato, Alessio Emiliani (Emiliani) di

Carbonara Scrivia, Danilo Garbarino (Pompe Garbarino) di Acqui Terme, Alberto Roveta

(Italvalv) di Basaluzzo, Eleonora Zavattaro (Gefit) di Alessandria; invitato permanente Pietro Gemma (past president). Dai Giovani alla Piccola Industria, presieduta da Tiziano Maino. Ha registrato particolare interesse tra gli imprenditori il recente focus sulle piattaforme informatiche utili a supportare il business. La presentazione ha preso spunto dall'accordo nazionale 2014-2015 con Intesa Sanpaolo che mette a disposizione sul territorio italiano un plafond di 10 miliardi per crescita, innovazione e internazionalizzazione. Le speciali piattaforme consentono lo sviluppo di relazioni di business, soprattutto sui mercati esteri,

attraverso una rete selezionata di operatori attivi in oltre 40 Paesi, che permette domanda e offerta qualificate e controllate, con ricerca per territorio e per industry. Consentono, inoltre, l'accesso a ricerche industriali, anche con il coinvolgimento di Università e Centri ad hoc; una, infine, è particolarmente dedicata, nel periodo dell'Expo, alle opportunità commerciali legate alla presenza di operatori esteri del settore in cui operano le imprese che vi aderiscono. Non solo un'opportunità da non perdere per gli orafi ma anche le aziende del settore alimentare, tessile, della cantieristica navale e di altri comparti.

## IN VIA MAGGIORINO FERRARIS



### Un «Punto Latte» a chilometri zero

ACQUI TERME. Taglio del nastro numero quattordici, con il sindaco Enrico Bertero, l'assessore Renzo Zunino, il comandante della Polizia Municipale Paola Cimmino e il segretario Zona Coldiretti Giovanni Rosso, per il distributore automatico di latte, yogurt e formaggi a chilometri zero dell'azienda Alcide Accusani di Spigno. Collocato in via Maggiore Ferraris, fa incontrare l'alta qualità con il giusto prezzo. Un canale di commercializzazione che rappresenta una risposta degli allevatori alle difficoltà di mercato che sta attraversando il settore dei bovini, ma anche di ovini e caprini.

## ATTIVITÀ FORMATIVA

### Ginecologia, al via l'aggiornamento

*Oggi e domani medici a confronto sulle tecniche di isteroscopia*

■ ALESSANDRIA. Due giornate - oggi e domani - per l'avvio dell'attività formativa di tutorship in isteroscopia. La struttura di Ostetricia e Ginecologia dell'ospedale Santi Antonio e Biagio, diretta da Oria Trifoglio, è ormai diventata da anni un centro di riferimento per il trattamento endoscopico e mini-invasivo delle patologie genitali femminili. Gli obiettivi di questo particolare tipo di chirurgia - la riduzione del dolore postoperatorio e del tasso di morbilità e complicità, la rapida mobilitazione, la minor durata della degenza e del recupero postoperatorio e un più rapido ritorno al-

le normali attività - si ottengono attraverso un approccio cheminimizzanti il trauma ai tessuti. Dal 2010 sono organizzati ad Alessandria congressi e corsi di live surgery di alto livello scientifico che rientrano nel programma formativo della Scuola italiana di chirurgia mini-invasiva ginecologica, che a livello italiano insegna, diffonde e promuove tra i medici questo tipo di chirurgia. L'isteroscopia è una tecnica che consente ambulatorialmente o in Day Hospital di trattare patologie diffuse e invalidanti quali fibromi, polipio setti all'interno dell'utero. L'ambulatorio alessandrino effettua cir-

ca 400 procedure annue, anche chirurgiche di elevata complessità, senza utilizzo di alcun tipo di anestesia grazie alla modernizzazione della strumentazione impiegata e della tecnica chirurgica. Ben tollerate risultano, infatti, le procedure con alta soddisfazione da parte delle pazienti, rapida dimissione e ripresa dell'attività lavorativa. Oggi è domani Davide Dealberti, responsabile dell'ambulatorio diventato sede della Scuola permanente di Isteroscopia, proseguirà l'attività di tutorship per cinque medici provenienti da ospedali di diverse regioni italiane.

## EVENTO PROMOSSO DAI COMUNI DI CASALE E ASTI

### Barbera & Grignolino protagonisti all'Expo Lo chef Ribaldone stella della ristorazione

■ CASALE MONFERRATO. Expo ha parlato monferrino, ieri, con un'iniziativa organizzata dai Comuni di Casale Monferrato e Asti. Al centro dell'evento «Il Monferrato è... Barbera & Grignolino», ovviamente, il vino: dalle 18,30 alle 23 i visitatori hanno partecipato a degustazioni in italiano e in inglese. Le coppie erano formate da un vino casalese e da uno astigiano, così da assaporare in pieno i prodotti peculiari di questo angolo di Piemonte, con etichette create per l'occasione, riportando i singoli produttori ma anche le caratteristiche del prodotto e del territorio. Nella votazione sono state espresse le preferenze tra barbera e grignolino attraverso ventagli colorati, sui quali erano anche impressi gli appuntamenti principali di Casalese e Astigiano nei sei mesi di Expo. «Con grande soddisfazione siamo riusciti a organizzare un evento di promozione del territorio - spiega Daria Carmi, assessore al Turismo di Casale - dove parlare di vino e prodotti enogastronomici ma anche delle molte eccellenze, a partire dal paesaggio fino alle bellezze artistiche e architettoniche. Un evento costruito in collaborazione con Asti e il collega assessore Andrea Cerato, con cui stiamo lavorando in grande sinergia. Un ringraziamento ai sommelier di Casale Monferrato che hanno condotto la degustazione e ai produttori che hanno messo a disposizione

ne le loro bottiglie migliori». Oltre al capoluogo monferrino, nell'area espositiva Piemontexperience, sempre alla Fiera Mondiale di Milano, hanno partecipato in questi giorni i sindaci di Sala Claudio Saletta, di Olivola Gianmanuele Grossi, di Terruggia Giovanni Bellistri, di Frassinello Marco Andreone, di Cereseto Enzo Lavagno, di Casorzo Ivana Musso, di Grazzano Badoglio Rosaria Lunghi, di Rosignano Cesare Chiesa, di Fubine Dina Fiori, di Ponzano Paolo Lavagno, il vice di Acqui Franca Roso, il consigliere comunale di Moncalvo Samuele Bosco, il primo cittadino di Conzano (anche per la Provincia di Alessandria) Emanuele Demaria e molti altri rappresentanti dei comuni dei paesaggi vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, patrimonio Unesco. Intanto continua a brillare in cucina la stella dell'alessandrino Andrea Ribaldone, uno degli chef del ristorante di alta cucina Identità Expo, formatore dall'esperienza di Identità Golose, congresso di cucina internazionale ideato dal giornalista Paolo Marchi con la missione di valorizzare il binomio qualità e innovazione. «Nella mia cucina - confida - c'è poco di quella di tutti i giorni. Sono convinto che uno chef debba cercare di sperimentare e offrire qualcosa in più a un ospite, una propria visione della cucina, qualcosa da ricordare e di cui discutere».

**il Giornale**  
del Piemonte

**PER INSERZIONI PUBBLICITARIE  
SU QUESTA PAGINA**

scrivete a: [info@mfstudios.it](mailto:info@mfstudios.it)  
oppure contattate lo 0131 224060

**mf studios**  
Agenzia per la provincia di Alessandria