

AREE UMIDE

Giornata di studi sul Lago di Porta

Ricercatori ed esperti si riuniranno in un convegno all'Eden del Cinquale

Giornata di studio sul Lago di Porta. La società Geochimica Italiana, in collaborazione con il Comune di Montignoso e con il supporto di Comune di Pietrasanta e il Sistema museale dell'università di Firenze, organizza una giornata di studio dedicata alle aree umide. L'evento, dal titolo "Dalla ricerca

scientifico alla gestione del canneto del Lago di Porta: esperienze dalle aree umide dell'Italia centrale e problematiche locali", si terrà presso l'Hotel Eden, a Cinquale, il 27 maggio, e vedrà la partecipazione di ricercatori e liberi professionisti che condivideranno le esperienze



nell'ambito dello studio e della gestione di questi importanti e fragili ecosistemi. Gli interventi spazieranno da tutela e conservazione della biodiversità, con particolare attenzione alla gestione dei canneti, alla caratterizzazione geochimica delle aree umide d'Italia, con un focus sul Lago di Porta.

'Ricette Mediterranee', premio all'eccellenza

Riconoscimento della Cna all'azienda di Pietro Chioni e Carlo Zoppi da 30 anni leader dello storico marchio specializzato in salse

MASSA CARRARA

Un premio all'eccellenza per i 30 anni di attività. E' stato conferito dalla Cna a 'Ricette Mediterranee', l'azienda di Carrara dei massesi Pietro Chioni e Carlo Zoppi titolari dello storico marchio delle salse. «Noi siamo la prova che si può fare impresa anche in una provincia piena di difficoltà come questa. Il momento più duro? L'alluvione del 2012 più che il Covid. E' stato un evento che ci ha traumatizzato. Il più bello? Ce ne sono stati tanti fortunatamente. Vedere la nostra azienda crescere anno dopo anno è una grande soddisfazione. Il riconoscimento di Cna? Lo condivido con tutti gli artigiani e le piccole imprese di questo territorio». Nelle parole di Pietro Chioni, co-titolare di 'Ricette Mediterranee', c'è l'orgoglio duro e puro delle piccole imprese.

Nata il 6 maggio 1992, l'azienda di Pietro Chioni e di Carlo Zoppi, due massesi doc, ha tagliato il traguardo dei 30 anni di attività. «Come ci si arriva? Non mollando mai. Lavorando duramente, con serietà e senza barattare mai la nostra identità di piccola ditta artigianale legata al territorio che vuole fare le



Paolo Ciotti, direttore della Cna con Pietro Chioni delle 'Ricette Mediterranee'

mo voglia di fare un percorso diverso da quello del dipendente. Ci siamo presi un bel rischio ma ne è valsa la pena. Siamo imprenditori e lavoriamo fianco a fianco ai nostri dipendenti. Non indossiamo giacca e cravatta ma la divisa come loro. La nostra è una famiglia più che un'impresa artigiana, un'azienda con il Dna apuano».

Dai locali in affitto in via Carriona in località Sant'Antonio a Carrara, siamo nel 1992, al capannone di proprietà dell'ex Fibronit nel 2004 di strada la piccola 'Ricette Mediterranee' ne ha fatta tanta. «Siamo partiti da zero, con la poca esperienza che avevo alle spalle in questo settore e l'aiuto di qualche buon amico: dalla nostra parte c'era la voglia di fare. I sacrifici non ci hanno mai spaventato. Per un periodo abbiamo continuato a lavorare da dipendenti nelle nostre rispettive aziende e dedicavamo il restante tempo, la sera ed il fine settimana, a far partire l'azienda. Oggi ci siamo conquistati una piccola fetta di mercato nel settore dei sughi pronti. Il no-

stro prodotto più apprezzato, che rappresenta l'80% del nostro fatturato, è sicuramente il pesto alla genovese».

Un traguardo i 30 anni di attività che Cna ha voluto ricordare con uno speciale riconoscimento consegnato a nome dell'associazione, della presidenza di Paolo Bedini, e di tutte le presidenze, dal direttore Paolo Ciotti con questa motivazione: "Per il grande impegno e il grande lavoro oltre alla professionalità dimostrata in questi 30 anni, durante i quali la ditta ha contribuito alla crescita del territorio e dell'Associazione".

Pietro - dice il presidente Bedini - bene incarna lo spirito del nostro artigiano e della nostra associazione di cui da 20 anni è anche uno dei principali rappresentanti avendo ricoperto il ruolo di presidente degli alimentaristi. Le qualità imprenditoriali di Pietro e Carlo sono pari alle loro qualità umane. In questo territorio, dove fare impresa è più difficile che altrove, c'è un'imprenditoria con gli attributi che ha continuato a lavorare e garantire occupazione. Siamo molto orgogliosi del percorso di quest'azienda che nasce in Cna e che in Cna continua oggi il suo percorso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL TRAGUARDO

«Un lavoro duro e serio tipico di chi vuole fare le cose per bene I nostri sughi anche nei supermercati»

cose perbene. Oggi trovare i nostri sughi pronti nella grande distribuzione ci rende orgogliosi». Eppure Pietro e Carlo arrivano da un altro mondo. «Io, geometra, lavoravo nel settore delle costruzioni; mio cugino in quello della metalmeccanica. Tutto è nato una sera d'estate del 1991. Entrambi aveva-

Un ponte fra studio e lavoro

Aero service e Baker Hughes, risorsa per il futuro dei giovani

Il presidente della Provincia Lorenzetti ha visitato lo stabilimento di Avenza: «Coinvolgeremo le scuole»

MASSA CARRARA

Proseguono le manovre del presidente della Provincia, Gianni Lorenzetti, per avvicinare il mondo del lavoro con quello della scuola, non solo pensando alla Baker Hughes. Nella giornata di martedì, infatti, il presidente ha fatto visita anche al nuovo stabilimento Asti,

Aero Service Technologies Italy, del gruppo Aero Alliance di Avenza, nato dove un tempo c'era la Gaspari Menotti da una joint venture fra Baker Hughes e General Electric, «un vero centro di eccellenza mondiale per il settore delle turbine a gas di tecnologia aeroderivata» sottolinea Lorenzetti, accompagnato nella visita dall'ingegnere Libero Nicodemi, responsabile stabilimento e amministratore delegato, da Ettore Memmi, responsabile delle risorse umane, l'ingegnere Sandro Cortesi, responsabile di salute, sicurezza e ambiente, e dall'ingegnere Andrea Borzoni,



L'OBIETTIVO

Un protocollo con gli istituti professionali per creare corsi di formazione dedicati ai giovani

capo officina.

Una visita che ha dato l'opportunità di conoscere e approfondire gli aspetti legati alle varie fasi produttive di un'azienda che grazie ad importanti investimenti garantisce sviluppo e occupazione al territorio, un'eccellenza per capacità manifattur-

La visita delle autorità con i vertici aziendali nei padiglioni di Avenza: eccellenza per le turbine

riera e competenze ingegneristiche.

Eccellenza che deve essere tutelata e aiutata a svilupparsi, quindi, individuando anche strumenti di formazione specialistica come possono essere gli Istituti tecnici superiori, Its, come sta provando a fare la Provincia tramite il protocollo d'intesa fra istituti professionali, Regione e Ministero con Baker Hughes «per coinvolgere scuole, studenti e genitori affinché si incentivino percorsi di formazione atti a garantire sicuri sbocchi lavorativi laddove oggi è difficile trovare sul mercato del lavoro figure professionali specializzate».

© RIPRODUZIONE RISERVATA