

RASSEGNA STAMPA

Gennaio, febbraio, marzo e aprile 2022



13 aprile 2022

GRUPPO FINI SPA

Sede sociale: Via Confine, 1583 | 41017 Ravarino (MO)
Amministrazione: Via Albareto, 211 | 41122 Modena



Sintesi dei bilanci relativi alle principali aziende delle province di **Modena, Reggio Emilia, Ferrara e Rovigo**

Indice Alfabetico

Denominazione azienda	codice	Denominazione azienda	codice	Denominazione azienda	codice	Denominazione azienda	codice		
GRUPPO ARMONIE S.P.A.	81	IRTEC S.P.A.	83	M.K.C. GROUP SRL	77	NATURIS S.P.A.	81		
GRUPPO ALDRAMIA S.P.A.	75	ISAL S.R.L.	81	M.M.P. - SOCIETA' COOPERATIVA	83	NAVARRA S.R.L.	87		
GRUPPO BETA S.P.A.	87	ISI PLAST S.P.A.	79	M.P.C. S.R.L.	83	NEGRI S.R.L.	83		
GRUPPO CERAMICHE GRESMALT S.P.A.	78	ISOPUS MEDITERRANEAN S.R.L. SU	86	M2 DISTRIBUZIONE S.R.L.	85	NEM S.R.L.	81		
GRUPPO CERAMICHE RICCHETTI S.P.A.	79	ISOTEX S.R.L.	87	MACINAZIONE LENDINARA S.P.A.	81	NEOTRON SPA	79		
GRUPPO DONDI S.P.A.	81	ISTITUTO STAMPA S.R.L.	85	MAGNI TELESCOPIC HANDLERS S.R.L.	73	NERI S.P.A.	79		
GRUPPO FABBRI VIGNOLA S.P.A.	77	ITAL-FRUTTA SAC	86	MAHLE ELECTRIC DRIVES ITALY S.R.L.	87	NEULIFT S.P.A.	81		
GRUPPO FIN S.P.A.	77	ITALAUTO CAR SRL	86	MAINARDI NICOLA S.R.L.	85	NEVCOLOR S.R.L.	83		
GRUPPO ITEXA S.R.L.	87	ITALBOX IMBALLAGGI - S.P.A.	89	MALAGOLI S.P.A.	81	NEW AGRIFM SRL	87		
GRUPPO ROMANI S.P.A.	75	ITALCER S.P.A.	75	MALETTI 1887 S.R.L.	89	NEWLAT FOOD S.P.A.	73		
GRUPPO SHOP SRL	87	ITALCUSCINETTI S.P.A.	79	MALETTI S.P.A.	83	NEWSEA S.R.L.	83		
GRUPPO TECNOFERRARI SPA	81	ITALFORNO S.R.L.	81	MALLINCKRODT DAR S.R.L.	79	NEXION S.P.A.	73		
GSM S.P.A.	87	ITALGRANITI GROUP - S.P.A.	78	MANCINI NADIA S.R.L.	81	NET HYDRAULICS - S.R.L.	85		
GUARESÌ S.P.A.	86	ITALIACCIAI SPA	83	MANFATTURA BERLUTI S.R.L.	79	NET S.P.A.	85		
GUERRATO S.P.A.	77	ITALMEAT - S.R.L.	83	MANIFATTURE DEL NORD S.R.L.	75	NOV BUS S.R.L.	87		
GULLIVER - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	77	ITALO-ARGENTINA CARNI - ITCARCA SPA	83	MANITOU ITALIA S.R.L.	73	NAGARA S.R.L.	87		
H									
HAEMOTRONIC S.P.A.	87	ITALPIZZA S.P.A.	73	MANTOVANI & VICENTINI S.R.L.	89	NAL NZZOLI S.R.L.	87		
HARIPPO S.P.A.	73	ITALRETAIL S.R.L.	83	MANTOVANBENNE S.R.L.	87	NP S.P.A.	87		
HAVI LOGISTICS S.R.L.	73	ITALSUDHERO DEI FLU CORREDDI S.R.L.	87	MANTOVANBENNE S.R.L.	77	NOTSTROMO S.P.A.	73		
HAVI TRANSPORT SERVICES S.R.L.	87	ITALVIBRAS - GIORGIO SILVINGARDI SPA	83	MAR-PLAST S.P.A.	83	NOTE GESTIONE SCARI	89		
HEILA CRANES S.P.A.	89	ITTICA LUCIANI S.R.L.	87	MARAZZI GROUP S.R.L.	73	NOVABELL S.P.A.	77		
HERBERIA S.P.A.	89	ITTICA ROSOLINA S.R.L.	89	MARCO POLO FOODEX S.R.L.	87	NOVALAT S.R.L.	83		
HESPERIA HOSPITAL MODENA S.R.L.	89	J DENTAL CARE SRL	80	MARELLA S.R.L.	75	NUOVA ALUPRES S.R.L.	83		
HIGH PERFORMANCE ENGINEERING SRL	89	KALTUN S.R.L.	77	MARGHERITA SPA	83	NUOVA CAMPARI S.P.A.	85		
HMC PREMEDICAL S.P.A.	83	KEMIN CAVRAGO SRL	83	MARINA RINALDI S.R.L.	75	NUOVA EUROZINCO S.P.A.	75		
HPONIT SOCIETA' CONSORTILE COOPERATIVA	87	KERADOM S.R.L.	85	MARIO NERI SPA	81	NUOVA LATTERIA FONTANA SCA	81		
HULKA S.R.L.	83	KERAGLASS INDUSTRIES S.R.L.	85	MECO S.R.L.	85	NUOVA MOSCATO S.R.L.	85		
HYDREDO S.R.L.	83	KERAKOLL S.P.A.	73	MARKET INDUSTRIE - S.P.A.	87	NUOVA RIVAL CERAMICHE S.R.L.	75		
HYVA CAPITAL EQUIPMENT S.R.L.	77	KERTALY S.P.A.	85	MASERATI S.P.A.	73	NUOVA S.A.P.I. SRL	85		
I									
ICF & WELKO S.P.A.	83	KINTALY S.R.L.	86	MATTER S.R.L.	83	NUOVA SUPERMERCATI BOIARDO S.R.L.	87		
IR. ITALIANA RIPROGRAFIA S.R.L.	79	KRAMP S.R.L.	85	MATTIOLI S.P.A.	83	NUOVOCORSO S.P.A.	89		
ISA.S. - S.P.A.	78	KRONOS 2 CERAMICHE SPA	85	MAX MARA S.R.L.	73	NUTRISTAR S.P.A.	77		
IT.I. IMPRESA GENERALE S.P.A.	77	L.B. - OFFICINE MECCANICHE - S.P.A.	85	MAXIMA S.R.L.	73	NXSTAGE ITALY S.P.A.	85		
IT.I. POLYMERS S.R.L.	87	L.M. - S.P.A.	83	MAZZONI S.P.A.	75	O			
ICE S.P.A.	73	L.T.E. LIFT TRUCK EQUIPMENT S.P.A.	75	MAZZONI S.R.L.	83	O & N SPA	81		
ICOS S.P.A.	77	L'OVILE COOPERATIVA SOCIALE	81	MEAD INFORMATICA S.R.L.	89	O.D.S. S.R.L.	85		
IDB SRL INDUSTRIA DOLCARI BORSARI	79	LA FENICE SRL	79	MECCANICA GN S.P.A.	85	O.M.G. DI MESSIERI ODDARDO & C. - S.P.A.	81		
IDEAL AFRICA S.R.L.	85	LA RICAMBI SRL	89	MECOTRONIC S.R.L.	87	O.M.P. S.R.L.	87		
IDRAULICA FLU SALA S.R.L.	85	LABORATORI DERIVATI ORGANICI S.P.A.	77	MECTILES ITALIA S.R.L.	81	O.P. FERRARA S.R.L. SOC CONSORTILE ARL	87		
IDRO-ELETTICA - S.P.A.	89	LACOTE SRL	89	MEDIA.COM S.R.L.	89	OCMS IRRIGAZIONE S.P.A.	77		
IDROMECCANICA BERTOLINI - S.P.A.	79	LAMEPLAST S.R.L.	83	MEDICA S.P.A.	79	OFFICINA BOCCHI SRL	85		
IDROSART & BOZZOLA GROUP SPA	85	LAMINAM S.P.A.	75	MEDUSA S.R.L.	89	OFFICINA COMUNICAZIONE S.R.L.	85		
IFCONSULTING S.R.L.	85	LAMP SAN PROSPERO - S.P.A.	85	MENÙ - S.R.L.	77	OFFICINE BARBIERI S.P.A.	87		
IFM FERRARA SOCIETA' CONSORTILE PA	85	LANDI RENZO S.P.A.	75	MERCATO ORTOFRUT AGRO-ALIM MODENA SPA	77	OFFICINE MECCANICHE BUZZI S.R.L.	85		
IDEA S.P.A.	85	LANDINI - S.P.A. DI LANDINI CAVMIRCO	83	MERCURE S.R.L.	85	OFFICINE MECCANICHE SIRIO S.R.L.	79		
IK MULTIMEDIA PRODUCTION SRL	89	LANTECH LONGWAVE SPA	77	META HYDRAULIC SRL	85	OFM TOP LINE S.R.L.	85		
IL COLLE S.R.L.	83	LAR SPA	89	META S.P.A.	85	OGMBENE POWER S.P.A.	77		
IMAL S.R.L.	77	LASA METALLI S.P.A.	75	MIETA SYSTEM - S.P.A.	73	OLI SPA	85		
IMAX - S.R.L.	75	LASAGNI & C. S.P.A.	81	METALSIDER2 S.P.A.	75	OLMEDO SPECIAL VEHICLES S.P.A.	77		
IMCO S.P.A.	73	LATICRETE EUROPE S.R.L.	81	METHOD CHEMICALS - S.R.L.	79	OLIVEGA S.P.A.	85		
IMMERGAS S.P.A.	79	LATTERIA CENTRO GHARDO SCA	87	METROPOLIS S.R.L.	85	OMSO SPA	87		
IMPREF S.R.L.	85	LATTERIA DI CAMPOGALLIANO SCA	81	MIDLAND EUROPE S.R.L.	87	ONOLUATI MARANELLO S.P.A.	79		
INAGRA SRL	87	LATTERIA DI MORTARETTA FLU BALLESSIN SRL	81	MILLEFIU S.P.A.	77	ONLY CAR 1 S.R.L.	89		
INALCA FOOD & BEVERAGE S.R.L.	83	LATTERIA SOC S. GIOVANNI DELLA FOSSA SCA	87	MINERARIA DI BOCA S.R.L.	83	OP SOCIETA' COOPERATIVA	83		
INALCA SPA	75	LATTERIA SOCIALE DEL FORNACIONE SCA	89	MIT IMBALLAGGI SRL	85	OPERA GROUP S.R.L.	78		
INCO INDUSTRIA COLORI S.P.A.	83	LATTERIA SOCIALE LA NUOVA 2000 SCA	83	MMW S.R.L.	89	OPCRIN S.P.A.	75		
INCOFAR S.R.L.	87	LATTERIA SOCIALE MODERNA SCA	81	MOBILFERRO S.R.L.	79	OR SELL SPA	81		
INCOLD S.P.A.	77	LATTERIA TULLIA SCA	83	MOBILI DONDI S.R.L.	83	ORG. PROD. ORTOFRUTTICOLI EUROPA CCAGR	85		
INDIAN S.R.L.	87	L.D.L. - S.R.L. - PLYWOOD	87	MODENA PIU' SRL	79	ORLANDI LUBRIFICANTI S.R.L.	87		
INDUSTRIA CHIMICA REGGIANA I.C.R. SPA	79	LE CASTELLANE S.C.A.	83	MODENFRUIT S.P.A.	83	ORTOFRUTTA SATTIN S.R.L.	89		
INDUSTRIA MOLITORIA DENTI S.R.L.	79	LE DUE VALLI S.R.L.	81	MODENPLAST MEDICAL S.R.L.	85	OSPEDALE DI SASSUOLO - S.P.A.	77		
INDUSTRIAL PACKAGING - S.R.L.	86	LE GHIANDE S.R.L.	81	MODERNA DISTRIBUZIONE S.R.L.	85	OTTANI MECCANICA S.R.L.	89		
INDUSTRIAL TILES ACHIEVEMENTS S.P.A.	89	LE MARGHERITE SRL	83	MODULA S.P.A.	75	OXIMET S.R.L.	83		
INDUSTRIE CERAMICHE PIEMME S.P.A.	77	LE PROFUMERIE SRL	87	MOLINI INDUSTRIALI - S.P.A.	81	P			
INDUSTRIE MATILDICHE S.R.L.	85	LE QUERCIE S.R.L.	81	MOLINI PIVETTI SPA	77	PA. S.P.A.	81		
INFUN FOR S.R.L.	85	LE VELE S.R.L.	83	MOLINO DEL PD S.R.L.	85	P.B.M. S.R.L.	87		
ING FERRARI S.P.A.	87	LEO2020 S.R.L.	83	MOLINO DI SAN GIOVANNI S.P.A.	81	P.M. - S.P.A.	81		
INGRANAGGI MOREALI MARIO - S.P.A.	73	LEONARDI & C. S.P.A.	77	MOMASTELA SRL	85	P.T.C. S.R.L.	87		
INOVIN ITALIA S.P.A.	75	LEONI S.P.A.	87	MONASTELA S.R.L.	85	PACE S.P.A.	85		
INOX TECH S.P.A.	75	LEUCCO - S.P.A.	85	MONARI FEDERZONI S.P.A.	87	PADANA TUBI E PROFILATI ACCIAIO - S.P.A.	75		
INTERACCIAI SPA	75	LIFE ELETTRONICA SRL	87	MONTANARI & GRUZZA S.P.A.	75	PADANA CEREALI S.R.L.	89		
INTERECO S.R.L.	87	LISA SRL	87	MONTANARI GIULIO & C. SRL	77	PADANI AUTOMOBILI S.P.A.	75		
INTERPULS S.P.A.	87	LITORDI S.P.A.	87	MONTANARI LUIGI SRL	89	PALFINDER ITALIA SPA	85		
INTERPUMP GROUP S.P.A.	75	LIUJO S.P.A.	73	MONTICELLI S.P.A.	83	PALI CAMPION - S.R.L.	83		
INTERSURGICAL S.P.A.	85	LODI S.P.A.	81	MORIAN S.R.L.	85	PANARIAGROUP INDUSTRIE CERAMICHE S.P.A.	73		
INTESIA S.R.L.	86	LOG-MAN SOCIETA' COOPERATIVA	81	MOTEC S.P.A.	83	PANINI S.R.L.	83		
INTIMA MODA S.P.A.	87	LOMBARDINI S.R.L.	73	MOTORSCLUB S.R.L.	77	PANNI SPA	85		
INTRAC S.P.A.	79	LORMAR S.R.L.	81	MOTOVARO S.P.A.	75	PARMAREGGIO SPA	73		
IQT CONSULTING S.P.A.	73	LUCA MAGLIERE S.P.A.	81	MULINO PADANO S.P.A.	83	PASTICCERIA QUADROFOGLIO S.R.L.	81		
IREN S.P.A.	89	M.D. MICRO DETECTORS S.P.A.	85	MY BENEFIT S.R.L.	89	PASTIFICO ANDALINI S.P.A.	89		
IREN SMART SOLUTIONS S.P.A.	79	M.G.M. S.R.L.	85	Q		PATFRUT SCA	75		
IRONCASTINGS SPA	89					PEGI S.R.L.	85		
IRISAP SPA	77					PELLONI AUTO S.P.A.	85		
								PENTA S.R.L.	83
								PENTA SERVICE S.P.A.	83

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Le offerte della settimana

Il prosciutto all'Esselunga, le lasagne alla «Grande I»

■ Ecco alcune delle offerte più significative in corso nelle catene della grande distribuzione.

ESSELUNGA (con Fidelity Card). **Prosciutto cotto Bellentani -50%**; euro 2,99 due vassoi da 120 grammi cad. anziché euro 5,98. **Bresaola della Valtellina Igp Pozzoli -40%**; euro 4,62 due vassoi da 70 grammi cad. anziché euro 7,70. **Mozzarella Brimi -50%**; euro 2,18 la confezione da 4 mozzarelle (100 grammi cad.) anziché euro 4,36. **Melanzane alla parmigiana Bocon (surgelate) -40%**; euro 1,91 la confezione da 400 grammi anziché euro 3,19. **Riso Gallo Blond grandi chicchi**



Il prosciutto cotto in offerta all'Esselunga

-50%; euro 1,89 il pacco da kg 1 anziché euro 3,78. **Passata di pomodoro Le Conserve della Nonna -50%**; euro 0,84 la bottiglia da 700 grammi anziché euro 1,69. **Tonno Consorcio in olio d'oliva -50%**; euro 3,99 la confezione da 2 scatolette (111 grammi cad.) anziché euro 7,99. **Olio extravergine Cirio 100% italiano -40%**; euro 4,49 la bottiglia da 1 litro anziché euro 7,49. **Yogurt Yomo -50%**; euro 1,99 la confezione da 8 vasetti (125 grammi cad.) anziché euro 3,99. **Birra Po-**

retti 3 Luppoli non filtrata -40%; euro 0,77 la bottiglia da 66 cl anziché euro 1,29. **Chardonnay Garda Cantina di Soave -50%**; euro 1,99 la bottiglia da cl 75 anziché euro 3,99.

GRANDE I. Tonno Nostromo all'olio d'oliva -50%; euro 5,49 la confezione da 12 lattine (70 grammi cad.) anziché euro 10,99. **Latte parzialmente scremato Uht Arborea -50%**; euro 0,59 il cartone da 1 litro anziché euro 1,19. Prosciutto cotto alta qualità **Grancotto di Vignola**

Citterio -50%; euro 1,69 la vaschetta da 110 grammi anziché euro 3,39. **Lasagne gusti assortiti Giovanni Rana -50%**; euro 1,89 il vassoio da 350 grammi anziché euro 3,85. **Mozzarella Santa Lucia Galbani -42%**; euro 2,29 la busta da 4 mozzarelle (100 grammi cad.) anziché euro 4. **Due Pizze alla pala XI Svila -46%** (surgelate); euro 2,29 la confezione da 640 grammi anziché euro 4,29. **Caffè macinato Crema e Gusto Forte Lavazza -55%**; euro 4,49 la

confezione da 4 pacchetti (250 grammi cad.) anziché euro 9,98.

A.BAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CONDIMENTI > SUGHI

GIOVANNI RANA

L'offerta di sughi si allarga grazie al nuovo ragù vegetale BologNew!

Da gennaio a ottobre 2021, Giovanni Rana ha segnato un +14% a volume, determinando un incremento della sua quota di mercato, che ha raggiunto il 38% (dati aziendali, fonte: ini, sughi e pesti freschi, ipar + super + tip, gennaio-ottobre 2021). "La variegata gamma di pesti e sughi freschi Rana - fanno sapere dall'azienda - include oggi 14 referenze, perfette per primi piatti, secondi, contorni, bruschette e insalate creative. Un'offerta che si rivolge a coloro che sono sempre più alla ricerca di un contenuto di servizio e non sono disposti a rinunciare alla freschezza e alla qualità dei prodotti. Tra i sughi più amati ci sono sicuramente il sugo fresco con funghi porcini, una ricetta classica che incontra da sempre il gradimento dei consumatori per la sua versatilità, e il sugo fresco alla bolognese, ispirato alla migliore tradizione italiana, per condire primi piatti o per preparare le lasagne

di ragù". A maggio 2021 la linea di sughi freschi di Giovanni Rana si è arricchita con una nuova ricetta vegetariana, certificata V-label: il ragù vegetale BologNew!, che risponde alla domanda crescente di prodotti a base vegetale. "BologNew! È goloso, facile e veloce da preparare, è ideale per accompagnare un primo piatto ed è adatto a tutti i palati. Il nuovo sugo Rana è preparato esattamente come un ragù alla bolognese, con tutto il sapore e la consistenza della ricetta classica, ma base di soia: un'alternativa che sa sorprendere, senza compromessi di gusto".

Rana ha incrementato la sua quota di mercato, grazie a una gamma variegata di pesti e sughi freschi

F.LLI POLLI

Il 2022 è l'anno dei sughi plant based

Inseguire il consumatore, soddisfatto e talvolta sorprenderlo: con questa filosofia e con uno spirito innovativo nel 2022 Polli lancerà sul mercato i sughi plant based. "Una gamma di sughi rivoluzionari - racconta Maria Giordano, Direttore Marketing F.Lli Polli -, con ingredienti sani come le lenticchie, i ceci, il cavolfiore e il cavoia riccio, che abbracciano una scelta di consumo alimentare più consapevole a favore delle verdure, e in grado di regalare gusto e benessere alle nostre tavole", le novità riguardano anche il segmento dei sughi rossi. "Per il prossimo anno - anticipa Giordano - stiamo proponendo due nuovi item: un sugo pomodoro e basilico e un sugo alla toscana con pomodoro e olive. Entrambe ricette non molto complesse, ma con una grandissima attenzione alla qualità della materia prima". L'attenzione alla qualità si manifesta anche nei percorsi di filiera con alcuni dei principali fornitori.

TOP PLAYERS	Giuseppe Rosso	Gruppo Fini	Gustibus Alimentari	La Dorìa	Le Bontà
Fatturato azienda (€)	5 mln (2021)	100 mln (2020)	30 mln (previsto 2021)	848 mln (2020)	15 mln (2020)
Marchi	Rosso di Sicilia	Le Conserve della Nonna, FINI	Gustibus, Private label	Althea, Bella Parma	I Toscanacci, Nuova Terra
Canali	Gdo, Normal trade, Horeca, Specializzati, Online	Gdo 65%, Normal trade 20%, Export 15%	Gdo	Gdo	Gdo 70%, Discount 20%, Tradizionale 10%
Top SKU	 Eoliana 290 g	 Condoro 350 g	 Sugo di pomodoro ciliegino alla bolognese	 Althea basilico una porzione 190 g	 Sugo di cinghiale

CONDIMENTI > SUGHI

LA DORIA

Sono 30 le nuove ricette lanciate nel 2021

“I risultati di vendita confermano la nostra presenza sul mercato italiano di sughi pronti e pesto a marchio privato – afferma Giuseppe Tammaro, Direttore Commerciale Italia La Doria – il 13,4% del fatturato totale dell'ultimo anno (2020) è stato sviluppato con questi prodotti, cresciuti del 22,8% anche se il 75,5% dei ricavi della linea di sughi e pesti arriva dall'estero”.

Avendo come focus la produzione conto terzi, La Doria pone particolare attenzione all'ascolto del mercato per intercettare i diversi trend che possano valorizzare l'offerta verso i consumatori finali. “Ci impegniamo costantemente per innovare i nostri prodotti – continua Tammaro – in linea con le richieste del mercato, investendo sulla ricerca per l'individuazione degli ingredienti necessari alla creazione di nuove ricette e varianti che rispondano

alle emergenti esigenze del mercato. Nel 2021, per esempio, abbiamo lanciato ben 30 nuove ricette, compresa la linea di pesti vegani per il mercato inglese. Sul mercato nord-europeo, invece, abbiamo finalizzato diverse versioni 'free from' dei nostri prodotti. Sempre per il mercato inglese abbiamo sviluppato un sugo a base pomodoro con purea di verdure dedicato ai più piccoli. Relativamente al packaging la ricerca è rivolta all'utilizzo di materiali sempre più sostenibili e soluzioni che possano ridurre gli sprechi, l'utilizzo di carta certificata Fsc, la riduzione dell'utilizzo della plastica nell'imballo secondario e l'utilizzo di capsule Pvc free. Un esempio del nostro impegno, sono i 124 progetti di Sviluppo di nuovi prodotti avviati nel 2020 con i nostri clienti e per i nostri clienti. La gestione responsabile e diretta delle filiere è un tema cruciale per



Giuseppe Tammaro, Direttore Commerciale La Doria

La Doria, che si impegna a garantire ai suoi clienti la piena tracciabilità di tutti i suoi prodotti dal campo allo scaffale. Per i nostri sughi pronti, così come per gli altri prodotti, privilegiamo la materia prima italiana. L'azienda si approvvigiona da fornitori locali per prodotti quali basilico, parmigiano e olio, che provengono da zone in prossimità degli stabilimenti dedicati a questa determinata produzione”.

GRUPPO FINI

“Come fatto in casa” è un must

“Il 2020 si era chiuso con un dato particolarmente positivo per il segmento di sughi rossi a marchio Le Conserve della Nonna – fa sapere Lorenza Baretta, Brand Manager Le Conserve della Nonna –, ma con andamenti altalenanti, legati ai vari lockdown. Il 2021 si è aperto di conseguenza leggermente in calo, ma nel trimestre luglio-settembre abbiamo registrato forti incrementi, grazie a maggiori rotazioni di base, segno che i nostri prodotti sono acquistati sempre più spesso anche fuori promozione, indice di una forte fedeltà alla marca legata alla qualità di prodotto”. Fanno parte della gamma di sughi Le

Conserve della Nonna varie referenze, semplici ed elaborate, che ricalcano le tradizionali ricette regionali italiane, in cui il pomodoro emiliano è abbinato a ingredienti selezionati e preparati con metodi di cottura tradizionali. “Da sempre con il brand Le Conserve della Nonna perseguiamo la filosofia del 'come fatto in casa' e selezioniamo con cura le materie prime, privilegiando prodotti del territorio. Utilizziamo solo pomodoro dell'Emilia-Romagna, proveniente dai campi vicini al nostro stabilimento e coltivato con metodologie a basso impatto ambientale. Il 'come fatto in casa' riguarda anche il processo produttivo,

che ricalca la lavorazione casalinga: i nostri sughi più semplici, per esempio, dove il pomodoro è protagonista, li produciamo esclusivamente nel mese di agosto, da pomodoro fresco abbinato a un leggero soffritto di verdure fresche, in modo da sottoporre la materia prima a un solo trattamento termico, proprio come avviene in casa, preservandone così le caratteristiche organolettiche. Questo consente di poter ritrovare in ogni momento dell'anno il profumo e il sapore del pomodoro appena colto”. L'obiettivo futuro? L'aumento della distribuzione per poter diventare sempre di più un brand dal respiro nazionale.

AZIENDE & STRATEGIE



Veronica Fumarola-Stefania Lepera-Marta Santacatterina

© Riproduzione Riservata

SEGMENTARE PER CRESCERE

Dopo gli exploit di vendite dei mesi di lockdown dello scorso anno, nel 2021 il riflusso del sell out delle conserve rosse s'è fatto indubitabilmente sentire: ma, tutto sommato, meno pesantemente delle attese, per lo meno in termini di giro d'affari. Nell'anno terminante a luglio 2021, il mer-

cato totale Italia dei derivati del pomodoro ha raggiunto i **618 milioni di euro, registrando un calo di fatturato complessivo pari al -1,7% e dei volumi pari al -6,4 per cento**. E mentre negli ipermercati, supermercati e liberi servizi, che canalizzano il 78,7% del giro d'affari, il sell out a valore

ha mostrato un calo del -2,7%, **nei discount è cresciuto ancora del +1,9%, sfiorando i 131,8 milioni di euro, pari al 21,3% del fatturato complessiva a livello nazionale**, a fronte di una contrazione dei volumi del -8,3 per cento. I risultati di vendita delle conserve rosse hanno riportato tutti il segno 'meno' anche a livello geografico, con **la sola, parziale eccezione dell'Area 4, che ha messo a segno un risicato +0,5% a valore a fronte, però, di un -6,5% a volume**. Tra i segmenti, gli unici che siano riusciti a evitare il riflusso dell'effetto controcifra e a mantenere un andamento positivo del fatturato sono stati quelli delle passate, con +0,8% - in particolare grazie alla buona performance del classico formato in bottiglia di vetro, con +1,4% a valore - e dei concentrati di pomodoro (con +0,3%). Malissimo **sono andati pelati e pomodorini, con -7,1%, mentre le polpe hanno contenuto maggiormente la contropinta dopo il boom del 2020, fermando il calo a -2,7 per cento**. A volume, però, il consuntivo si fa negativo per tutte le tipologie di conserve rosse: anche le vendite di passate, difatti, hanno registrato un -5,0 per cento. Flessioni ancora più consistenti sono quelle registrate dalle polpe, con -7,4%, e dei pelati, con -11,1 per cento.

DASHBOARD



TOP

- ▲ I PELATI E POMODORINI IN VETRO in Area 1: +18,2% a valore e +12,1% a volume
- ▲ La PASSATA IN LATTINA in Area 2: +14,8% a valore e +11,4% a volume
- ▲ I CONCENTRATI IN LATTINA in Area 2: +7,1% a valore e +8,4% a volume

FLOP

- ▼ Arratrano le vendite di POLPE: -3,8% a valore e -7,4% a volume
- ▼ Flette la PASSATA IN BRICK: -7,7% a valore e -16,7% a volume
- ▼ Calano PELATI E POMODORINI IN LATTINA: -7,4% a valore e -10,9% a volume

AZIENDE & STRATEGIE

GRUPPO FINI

Pomodoro emiliano per la "qualità controllata"

Tra le categorie in cui è presente il brand **Le Conserve della Nonna**, il segmento delle passate è sicuramente quello che ha registrato le migliori performance nel 2020. E l'andamento s'è mantenuto positivo anche nel 2021, grazie anche all'importante crescita distributiva in aree in cui il brand era presente in maniera marginale.

"Nel 2020 - precisa **Lorenza Barotti**, Brand Manager Le Conserve della Nonna - abbiamo messo a segno a valore +50% nel retail italiano e +48% per l'export rispetto al 2019 e nel 2021 le previsioni di fatturato risultano in pari con lo scorso anno. Alla crescita delle vendite, però, fa da contraltare un aumento dei prezzi delle materie prime, in particolare per gli imballaggi: i vasetti di vetro e la banda stagnata per le capsule. Tutte le attività svolte finora e quelle in fase di sviluppo per il brand Le Conserve della Nonna vanno in un'unica direzione: rafforzare la percezione qualitativa differenziante del brand sulla base dei valori che i consumatori gli riconoscono, come territorialità, filiera corta, basso impatto ambientale, oltre che elevata qualità del prodotto.

"Lo testimonia anche l'assegnazione per il terzo anno consecutivo - rimarca Barotti - del Quality Award per le nostre passate di pomodoro. Tutte le azioni di marketing, poi, sono finalizzate ad aumentare la riconoscibilità a scaffale, a comunicare il posizionamento premium e a consolidare così la brand awareness. Nello specifico, per le passate, i progetti principali si focalizzano su una comunicazione differenziante in etichetta, puntando sui plus unici e distintivi del prodotto, e un'attività di comunicazione mirata sia al trade che al consumatore, che



Lorenza Barotti, Brand Manager Le Conserve della Nonna

fa leva sulla selezione della materia prima, la sostenibilità del processo produttivo e l'elevata qualità del prodotto. Quest'ultima è assicurata dall'utilizzo solo di varietà di pomodoro coltivate esclusivamente in Emilia-Romagna con metodi di coltivazione a basso impatto ambientale e certificate 'Qualità Controllata' dalla Regione. La maggior parte del nostro pomodoro, poi, proviene da campi situati a pochi chilometri dallo stabilimento".

Un altro fattore distintivo delle passate Le Conserve della Nonna è il processo produttivo, che consente di estrarre gran parte dell'acqua contenuta nella materia prima e di ottenere così un prodotto particolarmente denso e corposo, con un basso coefficiente Bostwich, molto performanti in cucina.

"Punteremo sicuramente a consolidare gli ottimi risultati ottenuti finora - conclude Barotti -, e a crescere in distribuzione, per ampliare la nostra presenza sui mercati di riferimento e far diventare il nostro brand sempre più punto di riferimento di respiro nazionale e internazionale".

Veronica Fumarola

ALCE NERO

Volano le passate bio

L'emergenza sanitaria ha avuto un impatto fortemente positivo sul fatturato di Alce Nero, che nel 2020 ha registrato una crescita del 14 per cento. Il balzo della domanda di prodotti da dispensa ha comportato per l'azienda di Castel San Pietro Terme (Bo) un aumento importante delle vendite di tutti i prodotti in portafoglio, passate comprese (+31% o valore). Nell'ambito delle conserve di pomodoro, secondo i dati NielsenIQ, la performance a valore di Alce Nero è stata del +27% nel segmento delle passate bio, a fronte del +17% del mercato in media. In quello delle polpe bio, l'incremento è stato del 20,4% per Alce Nero e del 12,0% nel mercato di riferimento. Crescono anche i sughi pronti bio (+5,5%) in controtendenza con il -2,5% del segmento. "Nell'ambito del mondo dei rossi - commenta **Alessandra Marola**, Responsabile Marketing Prodotti e Mercati Alce Nero - , nel 2020 siamo cresciuti notevolmente sia con l'aumento della domanda generata dai cambiamenti delle abitudini di consumo causati dalla pandemia, sia grazie al lancio di due referenze: una Passata di datterino e una di pomodoro giallo. Il nostro è un marchio di riferimento nel biologico, una brand reputation che continuiamo ad alimentare con attività di comunicazione volta a raccontare la nostra realtà nella sua complessità e interesse: parliamo di persone, di valori, di storicità, non soffermandoci spesso sulle singole referenze o categorie di prodotto, ma costruendo una narrazione coerente. Lo facciamo anche grazie a un media mix che include la televisione, la stampa e la parte digitale, in modo coerente e omogeneo, senza prescindere dall'utilizzo dei social media". *Stefania Lopez*

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

AZIENDE & STRATEGIE

DE CECCO

Per il Next Normal arriva la nuova linea di salse pronte

Il 2020 è stato un anno particolare, in cui De Cecco è riuscita comunque a crescere nel fatturato, controbilanciando le perdite dell'etereca. Nel 2021 la graduale ripresa del fuoricasa sta facendo tornare gli "antichi equilibri" tra i canali di vendita, e si confermano positivi i trend oltreconfine. "Abbiamo visto performare bene tutti i segmenti del portafoglio - fa sapere Carlo Aquilano, Direttore Commerciale De Cecco - in primis le Passate seguite dalla Polpa di Pazzottori e Polpa Fine in cluster 3 x 400 g. In misura minore crescono anche i nostri Pelati sia nel formato 400 g sia in quello da 2,5 kg". E in fase di lancio, inoltre, la linea di salse pronte da 300 g, per stuzzicare l'attenzione di quella fascia crescente di consumatori in cerca di prodotti ready to use. "Abbiamo voluto rispondere a questo trend - fa sapere Aquilano - con il lancio di quattro nuove salse con ingredienti esclusivi: Salsa di Datterini con cipolla di Giarratana, Salsa di Ciliegino con finocchietto fresco, Salsa Classica con scorzetta d'arancia, Salsa di pomodoro siciliano con foglie di capperi". De Cecco ha lavorato attentamente anche sul pack della nuova linea, studiando un layout chiaro, che comunica la tipologia di pomodoro utilizzato e l'ingrediente "caratteristico" della ricetta. "Ogni etichetta - spiega Aquilano - si sviluppa, dall'alto verso il basso, partendo dal nuovo logo che identifica la linea, seguito poi dalla scritta evidente 'Salsa Pronta', esplicitata dall'ingrediente principale in grande evidenza. In basso e in posizione centrale c'è la descrizione in parole e immagini di quello che ci piace chiamare 'tocco De Cecco', il bollino di garanzia e garanzia dell'italianità del pomodoro e dell'utilizzo di olio d'oliva". Sul fronte delle materie prime e degli imballaggi la situazione

si fa sempre più complessa. "Per la materia prima - conferma Aquilano -, la problematica vera non riguarda tanto l'incremento del costo del pomodoro in generale, che non ha subito notevoli rialzi, ma il fatto che, per De Cecco, che richiede produzioni con specifiche stringenti e altissimo qualitativo, il discorso è ben diverso. Molti trasformatori, nel contesto attuale, in cui la domanda è alta, preferiscono lavorare con chi è meno attento", per cui, quando li avviciniamo, richiedono un compenso diverso rispetto alla media di mercato. Come azienda ci avvaliamo solo di partner fidati, sui quali effettuiamo comunque verifiche e controlli. Il risultato è facilmente esperibile: basta un assaggio per capire la differenza dei nostri prodotti rispetto ad altri. La penuria d'imballaggi, e soprattutto di banda stagnata per capsule e barattoli, ha determinato non solo aumenti molto



Carlo Aquilano, Direttore Commerciale De Cecco

importanti, ma addirittura portato a un taglio delle forniture anche a fronte di contratti già stipulati. C'è poco da fare, purtroppo il materiale è scarso e ciò si ripercuote su tutta la filiera. Carlo lo situa come è difficile, ma ritenga comunque che ci sia anche una componente speculativa", conclude Furci.

PLAYERS	Giuseppe Rosso	Gruppo Fini	Gustibus
Fatturato 2020 €	4,5 mln	100 mln (tot. az.)	20 mln
Marchi	Rosso di Sicilia	Fini, Le Conserve della Nonna	Gustibus, Private label
Canali	Gdo	Gdo 65%, Normal trade 20%, Export 15%	Gdo
Top Sku/ Nuovi Lanci	 Salsa pronta di datterino bio	 Lampomodoro	 Passata di ciliegini, Passata di datterini



Confetture e marmellate



Veronica Fumarola

© Riproduzione Riservata

LE DIMENSIONI E I TREND DEL MERCATO (01.11.2020 – 31.10.2021)

VENDITE A VALORE (€)	VENDITE A VOLUME (Kg)	PREZZO MEDIO (€/Kg)	INTENSITY INDEX VOL.
324.329.718	56.154.465	5,78	28,5%
▼ -4,8%	▼ -6,5%	▲ +1,8%	▲ +1,6 p.p.

Totale Italia - fonte: NielsenIQ

EXECUTIVE SUMMARY



▲ ASSORTIMENTI

La Gdo si dimostra aperta ad accogliere le novità. Negli iper le referenze medie sono aumentate di 2,3 punti



▲ SENZA ZUCCHERO

Confetture e marmellate a ridotto contenuto di zuccheri viaggiano a gonfie vele: +17,7% il sell out in quantità



▲ ITALIANITÀ

I consumatori prediligono la frutta italiana e le aziende predispongono Qr-code in etichetta per tracciare l'origine



▼ MAINSTREAM

È il segmento che registra le maggiori flessioni a valore (-7,9%) e a volume (-9,2%), pur essendo il primo del mercato



▼ LIBERI SERVIZI

È l'unico canale a perdere quote a doppia cifra, con cali del fatturato pari al -13,3% e delle quantità del -14,7%



▼ BIOLOGICO

Le referenze bio seguono il trend negativo del comparto, anche se per i consumatori restano un segmento di interesse



▼ PROMOZIONI

La percentuale dei volumi venduti in promozione sale dell'1,6 delta p.ti e raggiunge il 28,5%

CONSERVE > CONFETTURE E MARMELLATE

A. DARBO AG

Espandersi lungo la Penisola è l'intento del 2022

Il mercato nel 2021 si è caratterizzato per numeri negativi, ma Darbo è andato in controtendenza. "Siamo cresciuti del +18% a valore nell'a.t. settembre 2021 – fa sapere **Martin Darbo, Amministratore Delegato A. Darbo AG** – e siamo uno dei marchi con la maggiore crescita nel mercato italiano della marmellata. Questo significa che Darbo ora è il quinto marchio, con una quota di mercato a valore dell'1,6% e siamo molto soddisfatti di questo sviluppo (fonte: Iri, tot. Italia, i + s + ls da 100 a 399 mq, a.t. settembre 2021)".

Il 2021 è stato anche l'anno del lancio della referenza Frutti di Bosco per la linea 80%, che ha un alto contenuto di frutta tra lamponi, more, mirtilli neri e fragoline di bosco. La nuova crema da spalmare si è aggiunta ai gusti Albicocche, Fragole, Lamponi, Mirtilli Neri, che, come la new entry, non contengono sostituitivi dello

zucchero, né edulcoranti, conservanti o aromi. "Poiché il packaging e il design sono elementi importanti per l'orientamento sullo scaffale dal punto di vista del consumatore e anche per attirare l'attenzione, abbiamo tenuto conto di questi elementi nella nuova linea 80%, che si distingue per il suo design colorato e accattivante e che attira l'attenzione sullo scaffale" – spiega l'Amministratore Delegato di Darbo, che punta alla fascia premium del mercato. "Nel 2022, vogliamo concentrarci completamente sull'espansione della gamma in Italia – annuncia Darbo –. Sul mercato italiano siamo in una 'fase costruttiva', nella quale conviene rendere disponibili ai consumatori le nostre specialità in modo graduale e capillare sull'intero territorio. La nostra attenzione è pertanto concentrata sulla creazione di una rete di distribuzione per i nostri



Martin Darbo, Amministratore Delegato A. Darbo AG

prodotti lungo la Penisola. Una nuova linea è prevista per il 2023, ma è troppo presto per comunicarla, mentre con il nostro distributore Loacker collaboreremo per progetti di category management con il trade per aumentare le rotazioni a scaffale, ottimizzando la redditività della categoria per i nostri partner trade".

TOP PLAYERS	Campo d'Oro	Conapi	Gruppo Fini	Hero
Fatturato azienda (€)	8 mln (2020)	26 mln (2021)	100 mln (2020)	44 mln (2021)
Marchi	Campo d'Oro, Villa Reale, Villa Reale Supreme, Paolo Gourmet	Mielizia, Cuor di miele	Fini, Le Conserve della Nonna	Hero, Hero Light, Hero Frutta di Stagione, Corny
Canali	Gdo 47%, Normal trade 30%, Horeca 5%, Specializzati 15%, Online 3%	Gdo 80%, Export 13%, Specializzati 6,5%, Horeca 0,5%	Gdo 65%, Normal trade 20%, Export 15%	Gdo 78%, Normal trade 5%, Horeca 15%, Online 2%
Top SKU	 Marmellata di arance	 Composta biologica di fragole Mielizia bio 250 g	 Prugna tipo Modena 340 g	 Hero Light Fragole 280 g

CONSERVE > CONFETTURE E MARMELLATE

GRUPPO FINI

La confettura di Pera Igp dell'Emilia-Romagna allarga l'offerta

La proposta di referenze con frutta e zucchero 100% italiani, lavorate con metodo tradizionale e alte percentuali di frutta hanno sicuramente conquistato un maggior numero di consumatori, "tanto che negli ultimi due anni - sottolinea **Lorenza Baretti, Brand Manager Le Conserve della Nonna Gruppo Fini** - ci siamo aggiudicati il Quality Award, confermato anche per il 2022". Gruppo Fini di recente ha allargato la gamma di confetture extra con il gusto Pera dell'Emilia-Romagna Igp,

per estendere la proposta di referenze regionali, ma continua a puntare anche sulla nuova linea di composte di frutta, di cui fanno parte sei ricette in cui la frutta italiana si fonde con spezie o piante: albicocca e curcuma, arancia e zenzero, arancia e granella di cacao, fragola e rabarbaro, mela e cannella, pera e cacao. "Sono dolcificate solo con zuccheri della frutta (di dattero, ndr) - illustra Baretti - e si rivolgono a un pubblico curioso. Anche il pack è innovativo: un vaso prezioso, premium, impattante a scaffale, con etichetta trasparente, che comunica il gusto in modo immediato e rende il colore della composta protagonista". Per il futuro l'obiettivo è aumentare la distribuzione per rafforzare la presenza



Lorenza Baretti, Brand Manager Le Conserve della Nonna Gruppo Fini

sul mercato, diventare sempre di più un brand dal respiro nazionale e conquistare un maggior numero di consumatori 'fedeli'.

L'uso di materie prime italiane è determinante per i consumatori

NOVITÀ DI PRODOTTO



Achillea - Div. Ponti
Fruttomio Fichi



A. Darbo AG
Crema di frutta con 80% di frutta - Frutti di bosco



Agrisicilia
Confettura extra di Pesca di Bivona Igp Agrisicilia



Campo d'Oro
Marmellata di arance

Selling proposition	Bio, senza pectina aggiunta, senza glutine.	Da frutta di altissima qualità, 80% di frutta e di conseguenza un ridotto contenuto di zuccheri, senza sostitativi di zuccheri, conservanti o aromi.	Pesche di Bivona Igp della Sicilia; alto contenuto di frutta (90 g di frutta su 100 g di prodotto); ideale per la colazione, la merenda e la preparazione di dolci e crostate.	100% frutta italiana, senza conservanti e coloranti. Ideale per la colazione.
Posizionamento	Premium	Premium	Premium	Medio-alto
In commercio da	Luglio 2021	Luglio 2021	Luglio 2021	Settembre 2021
Formato	220 g	250 g	360 g	320 g

CONSERVE > CONFETTURE E MARMELLATE

ACHILLEA – DIV. PONTI

La ricetta corta è il futuro

Le ricette di Achillea sono da sempre free-from, senza pectina aggiunta, coloranti e conservanti. "La maggior parte delle materie prime che lavoriamo – spiega Gianfranco Castro, Direttore generale Achillea Div. Ponti – sono di origine italiana, preferibilmente vicine al luogo di produzione della nostra azienda o acquistate dalle regioni con la migliore materia prima disponibile sul mercato. Siamo molto attenti alla tracciabilità di filiera. Ad esempio, lavoriamo mele a km 0

Chilometro zero e free from sono gli asset strategici dell'azienda per crescere e innovare

provenienti al 90% dal saluzzese (provincia di Cuneo, ndr), per cui possiamo risalire dal lotto produttivo del prodotto al mappale del campo per singolo fornitore. Negli ultimi anni abbiamo investito molto sulla tracciabilità e i risultati ottenuti dimostrano che il mercato ci ha premiato". Il rispetto dell'ambiente è una "conditio sine qua non": tutti i processi aziendali sono orientati alla sostenibilità, dall'approvvigionamento a km 0 (per quanto possibile) ai processi di lavorazione, al pack primario con materie prime riciclabili passando dall'uso di energia da fonti rinnovabili, fino alla gestione dei rifiuti utilizzati per produrre biogas. L'azienda, che ha chiuso l'anno con un



Gianfranco Castro, Direttore Generale Achillea Div. Ponti

incremento del +11% a volume e +12% a valore nel comparto, proseguirà la strategia del free from nei prossimi lanci. "La ricetta corta – annuncia Castro – caratterizzerà la nostra innovazione nel prossimo futuro".

NOVITÀ DI PRODOTTO



Conapi
Composta di fichi e limoni Mielizia bio



Gruppo Fini
Pera dell'Emilia Romagna Igp



Hero
Frutta di Stagione Albicocche



Solo Italia
Bonne Maman Intense alla fragola



V.B.S.
Santa Rosa Frutti rossi

Selling proposition	Biologica, italiana, regionalità indicata in etichetta, Qr-code, alta percentuale di frutta (più di 100 g di frutta per 100 g di prodotto finito), senza pectina, dolcificata naturalmente.	Frutta Igp, alta percentuale di frutta (70%), zucchero italiano.	Frutta raccolta nell'ultima stagione, gusto autentico della frutta, confettura come quella fatta in casa.	Confetture gourmet con il 70% di frutta, gusto intenso e generosi pezzi di frutta dalla consistenza appagante, nuovo formato.	Mix di pregiati frutti rossi (fragole, cranberry e ribes rosso), sapore intenso ed equilibrato, ideale per gustose ricette o per essere assaporata da sola.
Posizionamento	Premium	Medio-alto	Medio-alto	Premium	Mainstream
In commercio da	Febbraio 2022	Ottobre 2021	Agosto 2021	Ottobre 2021	Febbraio 2022
Formato	250 g	330 g	350 g	335 g	350 g

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



☰

FOOD

RETAIL INDUSTRIA PERSONE TECH ↻

Login

Quick links: [Le interviste di FOOD MATCH 2022](#) [CRISI RUSSIA-UCRAINA](#) [MATERIE PRIME E RINCARI](#) [FOOD SOCIAL IMPACT](#) [Webinar di Food Social Impact](#) [Mystery Shopper](#)

La GRANDE FAMIGLIA degli OLI

PER MARMELLATE E CONFETTURE VINCONO HEALTHY E REGIONALITÀ

CONSERVE
🕒 3 min
9 Febbraio 2022 ⏪

Il benessere per i consumatori è una priorità, a partire dal primo pasto della giornata. L'italianità è sicuramente un aspetto di interesse, ma si va oltre puntando sulle specialità frutticole italiane



Quali sono i trend per il mondo delle confetture e marmellate? In un mercato in cui i numeri sono sostanzialmente negativi, l'unico segmento in crescita è quello del "senza zuccheri" con trend a doppia cifra sia a valore (+15,1%) sia a volume (+17,7%, fonte: NielsenIQ, i + s + lsp + discount, a.t. 31.10.2021). Tra gli aspetti più a cuore del consumatore, però, c'è anche l'origine della materia prima: l'italianità rappresenta un fattore distintivo a scaffale sia per le aziende sia per chi acquista. Ma l'offerta si fa ancora più esclusiva e diversi player puntano su frutti tipici della propria regione.

POCHI ZUCCHERI, TANTA FRUTTA: I NUOVI LANCI

Molte delle novità presentate al mercato a partire dalla primavera-estate 2021 hanno come plus il ridotto contenuto di zuccheri e la presenza di un'elevata quantità di frutta.

"I consumatori - fa sapere **Martin Darbo, Amministratore Delegato, A. Darbo AG** - preferiscono dei prodotti con alta percentuale di frutta e meno zuccheri, che segue il trend dell'alimentazione più consapevole. Per il lancio della nuova linea all'80% di frutta abbiamo seguito questo forte impulso di mercato e a luglio 2021 abbiamo arricchito la gamma con la referenza Frutti di Bosco, che si è aggiunta ai gusti Albicocche, Fragole, Lamponi, Mirtilli Neri".

Anche **Santa Rosa** per seguire il trend ha sviluppato una linea di confetture extra a ridotto contenuto calorico "con 50% di zuccheri in meno rispetto alla media del mercato confetture (fonte: NielsenIQ) - precisano dall'azienda -. Si tratta di una linea declinata nei gusti Albicocca, Fragola, Mirtilli, Lamponi, Arancia e zenzero e, da maggio 2021, Prugna".

Tra gli altri lanci c'è anche il nuovo formato della linea Intense di Solo Italia che passa da 235 g a 335 g: "Le Intense - spiega **Janluca de Waijer, Direttore Generale Solo Italia** - si caratterizzano per elevato contenuto di frutta e meno zucchero rispetto alle nostre confetture tradizionali. Il processo di cottura innovativo, breve e delicato, contribuisce a esaltare il sapore e l'intensità della frutta offrendo al consumatore un'esperienza organolettica unica".

← 1/3 →

Crema di frutta con 80% di frutta Frutti di bosco - Darbo

LA REGIONALITÀ È UN TREND DA CAVALCARE

Se è vero che l'italianità della frutta utilizzata per confetture e marmellate è sicuramente tra i plus più importanti per chi acquista, le aziende stanno facendo "un passo in più", puntando sulle specialità regionali per caratterizzare la propria offerta, un trend che sta caratterizzando l'intero mondo delle conserve e dei sughi.


Gruppo Fini, ad esempio, ha ampliato la sua gamma di confetture extra con il gusto **Pera dell'Emilia-Romagna Igp**, per estendere la proposta di referenze regionali. Agrisicilia ha lanciato da poco una linea di confetture classiche, ma rivisitate in chiave premium, come la **Confettura extra di Pescabivona Igp**, che ha un alto contenuto di frutta (90 g su 100 g di prodotto).

← 1/2 →

Pera dell'Emilia Romagna Igp - Gruppo Fini

"**Conapi**, invece, è in procinto di lanciare - annuncia **Stefano De Donatis, Responsabile vendite Italia per Mielizia e Cuor di Miele** - nuove referenze a completamento della nostra gamma di composte, sempre con frutta 100% italiana e regionale e dolcificate con il miele dei nostri apicoltori".

© Riproduzione riservata




HOME RICETTE ALTRO RACCOLTE DI RICETTE RECIPES IN ENGLISH INTOLLERANZE DIETA CONTATTAMI

Straccetti di pollo alla contadina

9 FEBBRAIO 2022

Gli straccetti di pollo alla contadina sono un secondo piatto perfetto per tutta la famiglia. Semplici e veloci da preparare, sono l'ideale per chi non ha molto tempo o non ha troppa voglia di cucinare. La velocità di questa ricetta sta anche nell'utilizzo della Salsa pronta Emiliana e dei Carciofi alla Contadina, due prodotti targati "Le Conserve della Nonna". La salsa è un ingrediente da tenere sempre in dispensa perché oltre al fatto di poter essere versata direttamente sulla pasta è anche un'ottima base per preparazioni gustose come la ricetta che vi propongo oggi. I carciofi, morbidi e delicati, sono già tagliati a spicchi e questo li rende super pratici. Inoltre... sorpresa! Potrete partecipare al concorso "Sfida la Nonna" che mette in palio tantissimi premi. Non dovrete far altro che preparare un secondo piatto (tema di questo periodo) utilizzando un qualsiasi prodotto "Le Conserve della Nonna", scattare una foto alla vostra ricetta finita accanto al prodotto scelto (come ho fatto io), compilare il form con le varie informazioni richieste e inviare. E allora forza... cosa aspettate? Mettetevi subito all'opera perché ogni sfida è sempre un piacere. Trovate il form e tutti i dettagli del concorso cliccando sul link qui sotto. Buona fortuna!

Sponsorizzato da [Le Conserve della Nonna](#)



👤 Difficoltà Facile	€ Costo Economico	⌚ Tempo di preparazione 15 Minuti	🕒 Tempo di cottura 20 Minuti
👥 Porzioni 4 persone	🏠 Metodo di cottura Fornello	🇮🇹 Cucina Italiana	

Ingredienti

- 600 g petto di pollo (a fette)
- q. b. farina
- 15 g burro
- 100 ml vino bianco secco
- 1 scalogno
- 150 g Salsa pronta Emiliana (Le Conserve della Nonna)
- 1 vasetto Carciofi alla Contadina (Le Conserve della Nonna)
- 1 ciuffo prezzemolo
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- q. b. sale
- q. b. pepe nero

Strumenti

- Batticarne
- carta da forno
- 1 Tegame o una padella

Preparazione

Lavare le fette di petto di pollo e asciugarle tamponandole con carta da cucina. Se sono troppo spesse, posizionarle tra due fogli di carta da forno e assottigliarle con un batticarne. Eliminare le eventuali parti grasse e tagliarle a strisciole non troppo sottili.



Mettere un po' di farina in un piatto e passarvi gli straccetti di pollo da entrambi i lati premendo con il palmo della mano, poi scrollare l'eccesso di farina.



In un capiente tegame, scaldare il burro e un paio di cucchiaini di olio e adagiarvi gli straccetti in un solo strato.



Rosolarli a fiamma media per 5/6 minuti mescolandoli spesso e girandoli su entrambi i lati con l'aiuto di due cucchiaini o con una pinza. Quando risulteranno ben dorati, sfumare con il vino bianco e lasciarlo evaporare.



Evaporato il vino, insaporire la carne con una generosa presa di sale, una abbondante macinata di pepe nero e dare una veloce mescolata. Quindi togliere dal tegame gli straccetti e tenerli da parte in caldo.





Aggiungere al fondo di cottura della carne lo scalogno tritato finemente e lasciarlo soffriggere per qualche istante.

Quindi unire la Salsa pronta Emiliana e i Carciofi alla Contadina "Le Conserve della Nonna" e cuocere a fiamma dolce per 3/4 minuti mescolando di tanto in tanto.



Infine, rimettere nel tegame gli straccetti di carne e lasciarli insaporire col sugo a fiamma dolce regolando di sale e pepe, se necessario. Poi spegnere il fuoco e profumare con del prezzemolo tritato finemente.



Distribuire gli straccetti di pollo alla contadina nei piatti individuali (o sul piatto da portata) e servirli subito, ben caldi. Enjoy! Paola

Ne aprofitto per ricordarvi che mi potete seguire su vari social per essere sempre aggiornati sulle nuove ricette che pubblico. Mi trovate su [Facebook \(QUI\)](#), su [Twitter \(QUI\)](#), su [Pinterest \(QUI\)](#) e anche su [Instagram \(QUI\)](#). Grazie di ♥!



DITESTA DIGOLA

IL BLOG DI GIUSTINO CATALANO E I SUOI AMICI

Editoriale Indirizzi golosi Cibo e salute Ricette Un sorso di News

Pasta fresca ripiena, il gusto delle etichette ingannevoli. 38 prodotti a confronto

scritto il 13 Febbraio 2022

0 Commenti



La pasta fresca ripiena è un *must* della cucina italiana. L'industria alimentare ne è protagonista con un'offerta sempre più ampia. Abbiamo selezionato e confrontato 38 prodotti, ripartiti nei tre gusti classici di ripieno con ricotta e spinaci, carne, prosciutto.

Come di consueto, la selezione dei prodotti include i *leader* nell'Industria di Marca (IDM) e la Marca del Distributore (MDD). Avendo riguardo alle *private label* di GDO (Coop, Esselunga, Carrefour, Conad), *discount* (Eurospin e Lidl) e loro fornitori (Consilia).

Pasta fresca ripiena, l'analisi

L'analisi si focalizza su tre aspetti.

– **Profili nutrizionali.** Attenzione va prestata, in questa categoria di prodotti, alle quantità di sale e grassi saturi, entrambi da ridurre al minimo per *esigenze di salute*. Le tabelle nutrizionali, si noti bene, riferiscono i valori a 100g di prodotto. Mentre le confezioni in esame, da 250g (230 quelle di Buitoni), vengono proposte come due porzioni (perciò da 125g ciascuna, 115g per Buitoni).

– **Ricetta.** Ci si sofferma sulla presenza di additivi la cui sicurezza è dibattuta dalla comunità scientifica internazionale, la qualità (dichiarata) e la quantità e degli ingredienti caratterizzanti. Quest'ultima è stata da noi ricalcolata, in ogni prodotto, per superare l'inganno delle etichette in molti casi fuorilegge.

– **Etichette.** La quasi totalità delle etichette in esame viola la regola del QUID (*Quantitative Ingredient Declaration*), che prescrive di indicare la quantità degli ingredienti caratterizzanti in percentuale rispetto al totale degli ingredienti immessi nel prodotto. (1)

Inganni diffusi

La **concorrenza** sulle quantità di ingredienti caratterizzanti è falsata da dichiarazioni ingannevoli. La gran parte delle etichette riferisce infatti a due ingredienti composti – pasta e ripieno – e indica la quantità di quelli caratteristici (es. ricotta) in percentuale all'ingrediente composto (es. ripieno) anziché rispetto al totale.

Gli ingredienti 'nobili' figurano così in quantità che rasentano e superano il doppio rispetto alla realtà. L'indicazione ingannevole 'Ripieno 60%; ricotta 45%, spinaci 20%', ad esempio, corrisponde a 'ricotta 27% e spinaci 12%'. Un inganno al consumatore, oltreché una pratica di concorrenza sleale che non può venire giustificata dal malcostume diffuso.

Poche etichette conformi

Pochissimi operatori rispettano la regola del QUID, precisando a dovere la percentuale dell'ingrediente pregiato nel prodotto finito:

– **Coop e Consilia** hanno etichette in regola su tutte le referenze considerate.

– **Carrefour** una sola etichetta a norma (i tortellini al prosciutto a marchio Simpi).

– **Esselunga ed Eurospin** una sola etichetta quasi a norma (per entrambi, la pasta fresca ripiena al prosciutto).

Fuorilegge anche sul web

Le violazioni di legge di cui sopra, ovviamente, si ripetono sui siti web aziendali e dell'e-commerce. E vi si aggiungono quelle di tabelle nutrizionali parziali, anch'esse fuorilegge. Come nel caso di Fini che, combinazione, *omette* di riferire proprio i valori di grassi saturi e sale.

Gli inganni sulle quantità degli ingredienti caratterizzanti, oltretutto, possono integrare il delitto di frode in commercio (codice penale, articolo 515). Ciò comporta il dovere di contestazione del reato, procedibile d'ufficio, da parte di tutti i pubblici ufficiali (codice di procedura penale, articolo 331). Non solo quindi dei 'quattro gatti' di ICQRF, a cui il governo Gentiloni ha attribuito competenza esclusiva alle sanzioni per violazioni del reg. UE 1169/11 (d.lgs. 231/17).



Galline a terra, ma non basta

L'era delle galline ovaiole in gabbia sembra conclusa, leggendo le etichette dei 38 prodotti esaminati. Nella pasta fresca ripiena vengono aggiunte quasi solo uova da galline allevate a terra.

Prive di classificazione sono soltanto le uova impiegate da Fini e Buitoni, mentre Consilia precisa soltanto che si tratta di uova fresche.

Uova senza antibiotici, l'esempio di Coop

L'esempio migliore viene da Coop, che impiega sempre uova fresche italiane da galline allevate a terra, senza antibiotici, con mangimi non OGM. Una virtù da non trascurare, che **garantisce** il benessere animale e la salute dei consumatori rispetto ai rischi di antibiotico-resistenza.

Sopra la media si pone anche Esselunga che usa solo uova italiane, da galline allevate a terra. Rana precisa invece l'impiego di 'mangimi di origine vegetale': nessuna proteina animale alle galline, dunque, ma vegetali anche OGM.

Ingredienti Made in Italy, Esselunga al top

Esselunga si distingue nettamente per la scelta di ingredienti di origine italiana. Nei due prodotti con ricotta e spinaci impiega grano, uova, spinaci, olio extravergine di oliva e latte 100% *made in Italy*.

L'origine italiana è ovviamente legata agli ingredienti DOP e IGP. Viene inoltre richiamata da Coop per le uova e da Fini per le farine 100% italiane impiegate nella sua 'sfoglia ruvida trafileta al bronzo', lavorazione di cui [abbiamo riferito](#).

Pasta fresca ripiena ricotta e spinaci

Nella versione ricotta e spinaci, la quantità dell'ingrediente principe - la ricotta - varia molto. Come mostra la tabella, considerando il solo formato Tortelloni, la percentuale varia dal 12% di Lidl al 29% di Consilia. L'origine del latte da cui proviene il siero per realizzare la ricotta è ignota. Soltanto Esselunga ne precisa l'origine italiana.

Quanto agli altri ingredienti caratterizzanti, per gli spinaci si va dal 4% di Consilia al 14% di Lidl. Eurospin aggiunge anche spinaci in polvere. Per le uova, invece, il range va dal 10 a 16,5%. Questi valori, come detto, non vengono indicati correttamente in etichetta, ma sono il risultato del ricalcolo da noi eseguito nel rispetto del QUID.

Pasta fresca ripiena ricotta e spinaci

Prodotto e prezzo	Grassi % (saturi)	Sale %	Additivi	Uova	Ingredienti caratterizzanti	Trasparenza etichetta
Coop Tortelloni Freschi con Ricotta e Spinaci 6,36 €/kg	6,9 (2)	0,60	No	Italiane fresche allevamento a terra. No antibiotici. No ogm	Ricotta 18% Uova 16% Spinaci 9%	Sì
Consilia Scelte Premium Tortelloni Ricotta e Spinaci con Parmigiano Reggiano 7,16 €/kg	6,1 (3,5)	0,70	No	Fresche	Ricotta 29% Uova 11% Parmigiano reggiano 5% Spinaci 4%	Sì
Giovanni Rana Sfogliavolo Ricotta e Spinaci 9,16 €/kg	7,8 (2,2)	1,40	No	Fresche allevamento a terra	Ricotta 27% Spinaci 12% Uova 12%	No
Giovanni Rana Rustici Ricotta e Spinaci 11,16 €/kg	8 (2,6)	0,99	No	Fresche allevamento a terra	Ricotta 17,85% Uova 14,7% Spinaci 10,2%	No
Coop Fior Fiore Ravioli alla Maremmana con Ricotta e Spinaci 11,96 €/kg	11 (6,7)	0,90	*E471	Italiane fresche allevamento a terra. No antibiotici. No ogm	Ricotta 34% Uova 15% Spinaci 11%	Sì
Fini Gli autentici Ravioli ricotta e spinaci 8,36 €/kg	4,6 (1,9)	1,30	No	ND	Ricotta 18% Uova 11% Spinaci 4%	No
Lidl Nonna mia Tortelloni ricotta e spinaci 3,96 €/kg	7,5 (3,3)	0,91	**E440	Allevamento a terra	Spinaci 14% Ricotta 12% Uova 10% Parmigiano Reggiano 1,25%	No
Esselunga, ravioli alla ricotta e spinaci 11,90 €/kg	7,9 (4,6)	0,92	No	Italiane Fresche categoria A allevamento a terra	Uova 14% Ricotta salata di pecora 20% Spinaci italiani 10,5%	No
Esselunga Top, Tortelli ricotta di pecora e spinaci 6,36 €/kg	8,3 (5,2)	0,69	No	Italiane Fresche categoria A allevamento a terra	Uova 15,4% Ricotta salata di pecora 18% Spinaci italiani 9,45%	No
Eurospin Tre Mulini Tortelli ricotta e spinaci 2,96 €/kg	7,2 (2,3)	1,20	No	Allevamento a terra	Ricotta 20% Uova 12,9% Spinaci 4,4% Spinaci in polvere 0,2%	No
Conad Tortelloni ricotta e spinaci 5,16 €/kg	5,5 (3,5)	1,10	*E471	Fresche categoria A allevamento a terra	Ricotta 23,7% Uova 16,5% Spinaci 10% Ricotta salata 3%	No
Buitoni Tortellini ricotta e spinaci 6,48 €/kg	6,4 (1,6)	1	No	ND	Uova 12% Ricotta 14% Spinaci 6,4%	No

*E471. Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi

**E440 pectine

Grassi, sale e additivi problematici

I grassi saturi sono estremamente variabili nella pasta fresca ripiena di ricotta e spinaci. Nei 12 prodotti confrontati vanno da un minimo di 1,6 g/100g di Buitoni a 6,7 g/100g di Fior Fiore.

Larga la forbice anche per il sale, la cui concentrazione va da 0,60% a oltre il doppio, 1,40%. Sul podio dei più salati sono i prodotti di Rana (sfogliavolo). Fini ed Eurospin.

In due prodotti - Fior Fiore Coop e Conad - è poi presente l'emulsionante E471. I famigerati mono e digliceridi degli acidi grassi, da olio di palma o grassi animali, sono potenzialmente dannosi per il microbiota intestinale, [come si è visto](#).

Pasta fresca ripiena alla carne

Gusto diverso, stesse disfunzioni. Nei 12 prodotti di pasta fresca ripiena di carne l'etichetta viola sempre la regola del QUID, ricalcolata nel modo corretto nella nostra tabella a seguire. L'eccezione virtuosa di Coop e Consilia è questa volta seguita in parte da Carrefour Extra che indica in modo corretto la percentuale degli ingredienti caratterizzanti, ma solo a metà.



L'abisso viene raggiunto invece da Esselunga, che nella pasta fresca ripiena di carne della linea low cost Smart "dimentica" persino di precisare la quantità di carne, l'ingrediente caratterizzante per antonomasia.

La quantità di carne (anche in questo caso da noi ricalcolata nel rispetto del QUID) varia dal 10,64% di Fini al 27% di Lidl e Rana. Si tratta quasi sempre sole carni suine, a volte con aggiunta di piccole quantità di carni bovine e mortadella. Oltre alle carni, compongono il ripieno pangrattato, fibra vegetale, patate, etc.

Le uova, infine, variano dal 12 al 19%.

Additivi di cui fare a meno

I prodotti a base di carne nei ripieni a volte riportano la presenza di nitriti, conservanti di cui è bene fare a meno seguendo l'esempio della Francia che li sta eliminando per legge, come abbiamo riferito. Qui sono dichiarati nei tortellini di Coop (E250) e potrebbero comunque essere presenti in altre paste ripiene, seppure non citati in etichetta.

Altro additivo problematico è il glutammato (E621), la cui assenza è invece in cima ai claim che trainano le vendite, come emerso dal rapporto Immagino. Indifferente ai desiderata dei consumatori, Esselunga ne aggiunge in tutti e tre i suoi prodotti a base di carne.

Pasta fresca ripiena alla carne

Prodotto e prezzo	Grassi % (di cui saturi)	Sale %	Additivi	Tipo uova	Origine ingredienti	Trasparenza etichetta
Consilia Scelte Premium Tortellini alla Carne con Parmigiano Reggiano 7,16 €/kg	3,8 (1,4)	1,3	No	Fresche	Carne suina e bovina 20% Uova fresche 14% Parmigiano reggiano dop 4%	Si
Giovanni Rana Sfogliavolo Carne 9,16 €/kg	10 (4,1)	1,2	No	Allevamento a terra	Carne di suino 24,50% Uova 19,2%	No
Giovanni Rana Rustici Carne 12 €/kg	9,8 (3,6)	1,5	No	Allevamento a terra	Carne di suino 27% Uova 18%	No
Lidl Nonna mia Tortellini rustici alla carne 3,96 €/kg	5,9 (2,3)	0,90	No	Allevamento a terra	Carne di suino 27,2% Uova 12%	No
Conad Tortellini con carne 5,16 €/kg	6,9 (3,1)	1,16	No	Allevamento a terra categoria A	Preparato carne suino 22% Uova 18,6% Carne di bovino 0,38%	No
Coop Tortellini freschi alla carne 6,36 €/kg	7,6 (2,5)	0,50	**E250	Italiane fresche allevamento a terra. No antibiotici. No ogm	Uova 18,3% Carne di suino cotta 17,6%	Si
Fini Gli autentici Tortellini alla carne 9,56-7,96 €/kg	9,2 (1,8)	1,2	No	Nd	Uova 12,4% Carne suina cotta 10,64%	No
Carrefour extra Tortellini alla carne 7,82 €/kg	7,8 (3,1)	2,4	No	Allevamento a terra	Carne di suino 22,9% Uova 12% Mortadella 4,7% Carne di bovino 0,4	No
Esselunga Smart, tortellini freschi all'emiliana 2,14 €/kg	10 (4,1)	1,2	**E621	Fresche categoria A Italiane da allevamento a terra	Uova 18,2% Carni di suino stufate ND	No
Esselunga Tortellini alla carne 11,90 €/kg	8,4 (3,8)	0,78	**E621	Fresche categoria A Italiane da allevamento a terra	Carni (suino e bovino) 20% Uova 18% Carni di suino stufate 3%	No
Esselunga Top Tortellini alla carne 8,72 €/kg	7,9 (3,5)	0,88	**E621	Fresche categoria A Italiane da allevamento a terra	Uova 18% Carni (suino, bovino) 20% Carni di suino stufate 3%	No
Buitoni Tortellini carne 6,48 €/kg	9,6 (2,3)	1,6	No	Nd	Uova 12% Carne di suino 18% Carne di bovino 0,4% Mortadella 0,4%	No

*E250 Nitrato di sodio
**E621 Glutammato monosodico

Sale e grassi saturi

Il sale è un elemento insidioso nelle paste fresche. Nei 12 prodotti esaminati va dallo 0,50% dei tortellini Coop all'insostenibile 2,4% dei tortellini di Carrefour Extra. Una porzione di questi ultimi apporta perciò 3,2g di sale, a fronte di una soglia massima indicata da OMS in 5g/die.

I grassi saturi sono anch'essi soggetti ad ampia variazione, dall'1,4% di Consilia a 4,1% di Rana Sfogliavolo ed Esselunga Smart.

Pasta fresca ripiena al prosciutto

Dei 14 prodotti valutati, 4 impiegano il prosciutto di Parma DOP. Esselunga ne contiene la percentuale più elevata, 12,6% nella linea Top e 10,36% nel prodotto a marchio "classico". Seguono i due discount Lidl ed Eurospin che aggiungono anche un'altra DOP di primo piano, il Grana Padano DOP e il Parmigiano Reggiano DOP.

Il Parmigiano Reggiano DOP compare anche nel prodotto di Consilia (4%), per valorizzare un ripieno a base di prosciutto crudo (6%) di origine ignota. Per il resto del campione, il prosciutto crudo (anonimo) è presente in quantità variabile dal 2,8% di Buitoni al 15% di Coop. Ripetiamo, fino alla noia, che le percentuali degli ingredienti sono ricalcolate correttamente, quindi non corrispondono a quanto erroneamente dichiarato in etichetta dalla quasi totalità dei produttori (Coop e Consilia esclusi).

Il sale varia da 0,96 g/100g dei prodotti Esselunga a 1,90 g/100g dei Rana Sfogliavolo (2,37g di sale per una porzione da 125g e 4,75g per l'intera confezione). I grassi saturi oscillano invece da 1,2 di Carrefour Simpi a 3,5 di Esselunga Top.

Pasta fresca ripiena al prosciutto

Prodotto e prezzo	Grassi % (di cui saturi)	Sale %	Additivi	Uova	Ingredienti caratterizzanti	Trasparenza etichetta
Esselunga Top, Tortellini al Prosciutto di Parma DOP 7 €/kg	8,1 (3,3)	0,96	No	Italiane fresche categoria A allevamento a terra	Uova 15,4% Prosciutto di Parma DOP 12,6%	No
Esselunga, tortellini al Prosciutto di Parma DOP 12,90 €/kg	7,3 (3,1)	0,96	No	Italiane fresche categoria A allevamento a terra	Uova 18% Prosciutto di Parma DOP 10,36%	No
LIDL Italiano Grassi al prosciutto di Parma DOP, Grana Padano dop e menta dolce 6,36 €/kg	6,1 (1,7)	1,74	No	Allevamento a terra	Uova 5,66% Prosciutto Parma DOP 6,24% Grana padano DOP 2%	No
Eurospin Le nostre stelle cappelletti con prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano 6,76 €/kg	6,4 (2,3)	1,6	No	Allevamento a terra	Uova 11% Prosciutto di Parma DOP 4% Parmigiano Reggiano DOP 4%	No
Consilia Scelte Premium Cappelletti al Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano 7,16 €/kg	4,6 (1,6)	1,6	No	Fresche	Uova 14% Prosciutto crudo 6% Parmigiano reggiano dop 4%	Si
Giovanni Rana Sfogliavolo Prosciutto Crudo 10 €/kg	8 (3,1)	1,9	No	Fresche Allevamento a terra	Uova 19,2% Prosciutto crudo 6%	No
Giovanni Rana Rustici Prosciutto Crudo 10 €/kg	6,9 (2,8)	1,3	No	Fresche Allevamento a terra	Uova 20% Prosciutto crudo 6%	No
Buitoni Cappelletti prosciutto crudo 6,48 €/kg	8,5 (2,1)	1,1	No	ND	Uova 13% Prosciutto crudo 2,8%	No
Conad Cappelletti con prosciutto crudo 5,16 €/kg	7 (2,7)	1,8	**E250 **E471	Fresche Allevamento a terra	Uova 18,6% Prosciutto crudo 6%	No
Coop Tortellini freschi con prosciutto crudo 6,36 €/kg	8,2 (3,4)	1,2	**E250	Italiano fresco allevamento a terra. No antibiotici. No ogm	Uova 18% Prosciutto crudo 15%	Si
LIDL Nonna mia Cappelletti al prosciutto crudo 3,16 €/kg	6,6 (2,3)	0,96	No	Allevamento a terra	Uova 13,2% Prosciutto crudo 6,8%	No
Fini Autentici Tortellini prosciutto crudo 9,96 €/kg	4,8 (1,6)	1,8	No	ND	Uova 12,4% Prosciutto crudo 11,4%	No
Simpi Carrefour Tortellini al prosciutto crudo 2,88 €/kg	8 (1,2)	1,5	**E250 **E471 **E252	Allevamento a terra	Uova 10,3% Prosciutto crudo 8,4	Si
Eurospin Tre Mulini cappelletti con prosciutto crudo 2,50 €/kg	5 (2,5)	1,3	**E252	Allevamento a terra	Uova 14% Prosciutto crudo 4%	No

*E250 Nitrato di sodio
**E471. Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi



Additivi alimentari, ultime sgradite sorprese

Come per la pasta fresca ripiena di carne, anche la versione al prosciutto crudo paventa il rischio di trovare additivi sgraditi, peraltro ormai facilmente evitabili. In 4 prodotti - di Conad, Coop, Carrefour ed Eurospin - compaiono i nitriti. Carrefour e Conad aggiungono persino emulsionanti.

L'altro ingrediente caratterizzante, le uova, varia dal 9,6% di Lidl Italiano a oltre il doppio, il 20% di Rana Rustici.

Marta Strinati

Le offerte della settimana

Il Reggiano all'Esselunga, la pasta di semola alla Coop

■ Ecco alcune delle offerte più significative praticate dalle catene della grande distribuzione in questi giorni.

ESSELUNGA (sotto costo). **Parmigiano Reggiano Dop stagionatura minima 24 mesi -52%**; euro 11,99 al kg anziché euro 24,99. **Prosciutto cotto alta qualità Negroni -57%**; euro 3,94 due vaschette da 150 grammi cad. anziché euro 9,18. **Riso Arborio Gran Selezione Scotti -55%**; euro 1,79 il pacco da 850 grammi anziché euro 3,99. **Olio extra vergine Farchioni 100% italiano -41%**; euro 4,89 la bottiglia da 1 litro anziché euro 8,30. **Tortellini Le Selezioni Fi-**

ni con prosciutto crudo -50%; euro 1,19 il vassoio da 250 grammi anziché euro 2,38. **Passata di pomodoro Valfrutta -54%**; euro 0,64 la bottiglia da 700 grammi anziché euro 1,41. **Tonno Rio Mare -46%**; euro 5,99 la confezione da 8 scatolette (80 grammi cad.) anziché euro 11,11. **Prosecco superiore di Valdobbiadene Docg Bolla -52%**; euro 4,27 la bottiglia da 75 cl anziché euro 8,90. **Caffè Crema e Gusto Lavazza -43%**; euro 2,59 la confezione con 2 pacchetti (250 grammi cad.) anziché

euro 5,56. **Biscotti Krumiri Bistefani -43%**; euro 0,94 il pacco da 250 grammi anziché euro 1,65.

COOP LOMBARDIA. **Grana Padano Dop stagionatura 16 mesi -40%**; euro 8,90 al kg anziché euro 16. **Filetto di platessa -30%**; euro 12,90 al kg anziché euro 18,50. **Mozzarella Dop Gioia del Colle -25%**; euro 2,85 la confezione da 200 grammi anziché euro 3,80. **Salame Galbanetto Galbani -30%**; euro 16,69 al kg anziché euro 23,90. **Latte a lunga conservazione Granarolo (origi-**

ne: Italia) -40%; euro 0,84 il cartone da 1 litro anziché euro 1,40. **Filetti di merluzzo croccante Frosta -40%** (surgelato); euro 1,99 la confezione da 240 grammi anziché euro 3,32. **Pizza margherita Italpizza -30%** (surgelata); euro 2,49 la confezione con grammatura minima 470 grammi anziché euro 3,66. **Caffè aroma italiano Kimbo -40%**; euro 3,19 la confezione da 2 pacchetti (250 grammi cad.) anziché euro 5,32. **Pasta di**

semola Voiello 100% grano italiano -40%; euro 0,79 il pacco da 500 grammi anziché euro 1,32.

A.BAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il Parmigiano scontato del 52%





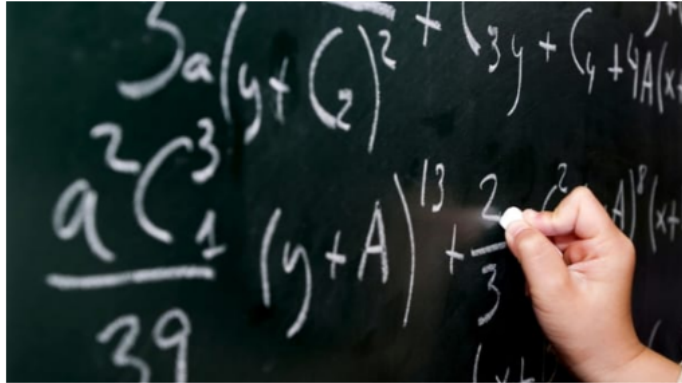
MODENA TODAY

Notizie Cosa fare in città Zone

EVENTI

"Non temiAMO la matematica", a Ravarino la X Edizione della rassegna dedicata alla regina delle scienze

★★★★☆



DOVE

[vedi articolo](#)

Indirizzo non disponibile

Ravarino

QUANDO

Dal 05/03/2022 al 27/03/2022

[vedi articolo](#)

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web mo.it



Redazione

02 marzo 2022 20:10

Per promuovere la conoscenza della regina delle scienze, la matematica, dal 5 al 27 marzo si tiene a Ravarino la decima edizione di "Non temiAMO la Matematica": una rassegna culturale che attraverso momenti divulgativi, conferenze teatralizzate, laboratori ed attività didattiche per le scuole vuole promuovere la conoscenza della matematica ed avvicinare la disciplina dei numeri al pubblico più ampio e non specialistico. Semplici cittadini, studenti, insegnanti ed appassionati potranno così sperimentare un approccio inconsueto e divertente alla matematica, reso possibile da relatori che uniscono una grande competenza scientifica ad una eccellente capacità comunicativa.

Il primo appuntamento della rassegna è in programma per sabato 5 marzo alle ore 21: il prof. Roberto Battiston, docente di fisica sperimentale presso l'Università di Trento, terrà una lezione-conferenza dal titolo "Matematica del virus". Attraverso lo studio dei numeri verranno illustrate le dinamiche di diffusione delle epidemie che - dalla notte dei tempi - segnano la vita degli esseri umani: una partita il cui esito dipende dalle strategie contrapposte di attacco e difesa, con regole relativamente semplici ma terribilmente determinanti. Capire queste regole fa tutta la differenza possibile.

Giornata ricca di appuntamenti quella in calendario per lunedì 14 marzo: in tutto il mondo si festeggia in questa data il Giorno della Matematica, conosciuto anche come Pi Greco Day, e Ravarino non può certo essere da meno. Si inizia alle ore 16.30 presso il Polo Culturale "S. Aleramo" con un incontro aperto al pubblico dal titolo "Meridiani e orologi solari" a cura di Roberto Pizzi, per proseguire alle ore 18 al Teatro Comunale con una conversazione con Elena Rinaldi, autrice del libro "Facciamo che eravamo matematici" (introduce Elena Cavani). Alle ore 20.30: il meteorologo e divulgatore ambientale Luca Lombroso (in collegamento dalla stazione meteo della Riserva Karen Morgensen in Costa Rica) tratterà il tema dei cambiamenti climatici e degli eventi meteorologici estremi che, ormai è chiaro, stanno diventando fenomeni sempre più frequenti nella nostra quotidianità. Il prof. Lombroso, attraverso l'analisi di macrodati e serie storiche, ci aiuterà a capire quali sfide ci attendono e cosa si può fare a livello locale per affrontarle efficacemente. L'appuntamento sarà valido anche come seminario formativo per gli iscritti all'Ordine dei Giornalisti: sarà introdotto da Moreno Gesti (Vice Sindaco di Ravarino e giornalista pubblicista) e vedrà un intervento di Francesco Dondi (giornalista della Gazzetta di Modena) dal titolo "Comunicare i cambiamenti climatici: come distinguere la scienza dalle meteobufale e fake news".

Venerdì 18 marzo alle ore 21 sarà poi la volta del prof. Piergiorgio Odifreddi: il famoso matematico, logico e saggista terrà una lezione pubblica dal titolo "Il genio delle donne", nella quale verrà tracciato un interessante percorso sulla scienza al femminile lungo due millenni di storia. Da Ippazia di Alessandria (matematica, astronoma e filosofa dell'antica Grecia) a Rita Levi Montalcini, da Marie Curie alla farmacista cinese Tu Youyou (premio Nobel per la Medicina, scopritrice di una cura per la malaria) il prof. Odifreddi farà sfilare virtualmente sul palco del teatro ravarenese alcune straordinarie rappresentanti del genio femminile. Con maschile ammirazione ne verranno ricostruiti i percorsi di vita, le difficoltà affrontate, i colpi di genio, la dedizione assoluta e la libertà di pensiero.

La rassegna proseguirà poi sabato 26 marzo alle ore 17.30 con una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del 4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica che, nel corso della giornata, vedrà la partecipazione di esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

A conclusione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" si terrà domenica 27 marzo alle ore 17.30 la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna", a cura del prof. Antonio Zoccoli, docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare. La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma ha anche ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di spunti e riferimenti al mondo scientifico: dalla struttura dell'universo alle leggi dell'ottica, dalle macchie lunari alla quadratura del cerchio, il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi del poema dove più evidente è il legame tra poesia e scienza.

La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergias.



estata Giornalistica registrata al Tribunale di Modena aut. 20/2017

sulPanaro.net
Notiziario della Bassa Modenese

17 Marzo 2022

Home Il mio Comune v Calcio e Sport Ciclovía del Sole Ultime notizie Archi

Home > Ultime notizie > Ravarino > Ravarino, “Non temiAMO la matematica”: Piergiorgio O

Ravarino, “Non temiAMO la matematica”: Piergiorgio Odifreddi spiega “Il genio delle donne”

RAVARINO – Un interessante percorso sulla scienza al femminile lungo due millenni di storia: da Ipazia di Alessandria (matematica, astronoma e filosofa dell’antica Grecia) a Rita Levi Montalcini, da Marie Curie alla farmacista cinese Tu Youyou (premio Nobel 2015 per la Medicina, scopritrice di una cura per la malaria). Il filo conduttore è proprio “*Il genio delle donne*”, che è anche il titolo della lezione-spettacolo che il prof. **Piergiorgio Odifreddi, popolare matematico, logico e saggista terrà domani, venerdì 18 marzo, alle ore 21, presso il Teatro Comunale di Ravarino**, nell’ambito della rassegna “Non temiAMO la matematica” giunta alla decima edizione. Il prof. Odifreddi farà sfilare virtualmente sul palco del teatro ravarenese alcune straordinarie rappresentanti del genio femminile. Con maschile ammirazione ne verranno ricostruiti i percorsi di vita, le difficoltà affrontate, i colpi di genio, la dedizione assoluta e la libertà di pensiero. L’incontro è ad ingresso libero e gratuito fino ad esaurimento posti ma con prenotazione obbligatoria. Per chi non potesse partecipare direttamente sarà disponibile una diretta streaming sul sito www.nontemiamolamatematica.it al quale occorre fare riferimento anche per info e prenotazioni posti.

Per gli operatori della stampa modenese è stato organizzato un incontro in anteprima con il prof. Odifreddi, alle ore 16:30 presso la sede della Provincia di Modena (viale Martiri della Libertà 34). Per info: +39 329 0174008.

La rassegna “*Non temiAMO la Matematica*” è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell’Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l’Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Nel corso della sua decennale esperienza, è riuscita a promuovere la cultura scientifica ed avvicinare la disciplina dei numeri ad un pubblico più ampio e non specialistico attraverso momenti divulgativi, conferenze teatralizzate, laboratori ed attività didattiche per le scuole. Semplici cittadini, studenti, insegnanti ed appassionati possono così sperimentare un approccio inconsueto e divertente alla matematica, reso possibile da relatori che uniscono una grande competenza scientifica ad una eccellente capacità comunicativa.

L’edizione 2022 è resa ancora più speciale grazie anche al contributo concesso dal MUR-Ministero della Università e della Ricerca. La realizzazione della decima edizione della rassegna “Non temiAMO la Matematica” vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola “Marchesi di Ravarino”; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria “Il Grano di Pepe”; Sinergas.

LEGGI ANCHE:

- “Non temiAMO la Matematica”: a Ravarino rassegna dedicata alla scienza dei numeri



Home > Ultime notizie > Ravarino > "Non temiAMO la Matematica": a Ravarino rassegna de

"Non temiAMO la Matematica": a Ravarino rassegna dedicata alla scienza dei numeri

RAVARINO – Numeri, calcoli, equazioni, problemi... La parola *matematica* evoca in molte persone un misto di timore ed antipatia, probabile eredità di una tradizione scolastica nazionale storicamente più improntata alle materie umanistiche. Eppure i principali risultati raggiunti dall'umanità si devono proprio alla conoscenza ed alla padronanza dei numeri, senza i quali non esisterebbero la fisica, l'ingegneria, l'economia, l'informatica. Ma anche la musica ha un legame strettissimo con la matematica, che quindi non solo ci consente di capire meglio il mondo, la natura e l'universo, ma anche di giocare e divertirci.

Per promuovere la conoscenza della *regina delle scienze*, dal 5 al 27 marzo si tiene a Ravarino la decima edizione di "Non temiAMO la Matematica": una rassegna culturale che attraverso momenti divulgativi, conferenze teatralizzate, laboratori ed attività didattiche per le scuole vuole promuovere la conoscenza della matematica ed avvicinare la disciplina dei numeri al pubblico più ampio e non specialistico. Semplici cittadini, studenti, insegnanti ed appassionati potranno così sperimentare un approccio inconsueto e divertente alla matematica, reso possibile da relatori che uniscono una grande competenza scientifica ad una eccellente capacità comunicativa.

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà) e presso il Polo Culturale "Sibilla Aleramo": **tutti gli incontri della rassegna "Non temiAMO la Matematica" saranno ad ingresso libero gratuito** fino ad esaurimento posti, inoltre **sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming**. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

DAI VIRUS AL METEO, DA DANTE ALLE DONNE SCIENZIATE: LA MATEMATICA SI SPIEGA MEGLIO A TEATRO

Il primo appuntamento della rassegna è in programma per sabato 5 marzo alle ore 21: il prof. Roberto Battiston, docente di fisica sperimentale presso l'Università di Trento, terrà una lezione-conferenza dal titolo "*Matematica dei virus*". Attraverso lo studio dei numeri verranno illustrate le dinamiche di diffusione delle epidemie che - dalla notte dei tempi - segnano la vita degli esseri umani: una partita il cui esito dipende dalle strategie contrapposte di attacco e difesa, con regole relativamente semplici ma terribilmente determinanti. Capire queste regole fa tutta la differenza possibile.

Giornata ricca di appuntamenti quella in calendario per **lunedì 14 marzo: in tutto il mondo si festeggia in questa data il Giorno della Matematica, conosciuto anche come Pi Greco Day**, e Ravarino non può certo essere da meno. Si inizia alle ore 16:30 presso il Polo Culturale "S. Aleramo" con un incontro aperto al pubblico dal titolo "*Meridiane e orologi solari*" a cura di Roberto Pizzi, per proseguire alle ore 18 al

Teatro Comunale con una conversazione con Elena Rinaldi, autrice del libro "*Facciamo che eravamo matematici*" (introduce Elena Cavani). **Alle ore 20,30: il meteorologo e divulgatore ambientale Luca Lombroso** (in collegamento dalla stazione meteo della Riserva Karen Morgensen in Costa Rica) tratterà il tema dei cambiamenti climatici e degli eventi meteorologici estremi che, ormai è chiaro, stanno diventando fenomeni sempre più frequenti nella nostra quotidianità. Il prof. Lombroso, attraverso l'analisi di macrodati serie storiche, ci aiuterà a capire quali sfide ci attendono e cosa si può fare a livello locale per affrontarle efficacemente. L'appuntamento sarà valido anche come seminario formativo per gli iscritti all'Ordine dei Giornalisti: sarà introdotto da Moreno Gesti (Vice Sindaco di Ravarino e giornalista pubblicista) e vedrà un intervento di Francesco Dondi (giornalista della Gazzetta di Modena) dal titolo "*Comunicare i cambiamenti climatici: come distinguere la scienza dalle meteo bufale e fake news*".

Venerdì 18 marzo alle ore 21 sarà poi la volta del prof. Piergiorgio Odifreddi: il famoso matematico, logico e saggista terrà una lezione pubblica dal titolo "*Il genio delle donne*", nella quale verrà tracciato un interessante percorso sulla scienza al femminile lungo due millenni di storia. Da Ippazia di Alessandria (matematica, astronoma e filosofa dell'antica Grecia) a Rita Levi Montalcini, da Marie Curie alla farmacista cinese Tu Youyou (premio Nobel per la Medicina, scopritrice di una cura per la malaria) il prof. Odifreddi farà sfilare virtualmente sul palco del teatro ravarenese alcune straordinarie rappresentanti del genio femminile. Con maschile ammirazione ne verranno ricostruiti i percorsi di vita, le difficoltà affrontate, i colpi di genio, la dedizione assoluta e la libertà di pensiero.

La rassegna proseguirà poi **sabato 26 marzo alle ore 17,30 con una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore**, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "*Piccoli e grandi misteri della Matematica*", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del **4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica** che, nel corso della giornata, vedrà la partecipazione di esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

A conclusione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" si terrà **domenica 27 marzo alle ore 17:30 la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna", a cura del prof. Antonio Zoccoli**, docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare. La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma ha anche ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di spunti e riferimenti al mondo scientifico: dalla struttura dell'universo alle leggi dell'ottica, dalle macchie lunari alla quadratura del cerchio, il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi del poema dove più evidente è il legame tra poesia e scienza.

"Con questa rassegna, divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, intendiamo creare una relazione tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea **Maurizia Rebecchi**, Sindaco di Ravarino. "L'iniziativa - prosegue - non è rivolta solo agli adulti o agli appassionati della materia, ma coinvolge il mondo della formazione e dell'educazione realizzando appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. Confidiamo che anche quest'anno, come per le precedenti edizioni, la manifestazione possa registrare una grande affluenza di pubblico e siamo certi che le proposte realizzate sono tutte di alto livello qualitativo".

La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.



1.2 °C BOLOGNA MARTEDÌ, 8 MARZO 2022 CHI SIAMO COMUNICA CON NOI INFORMATIVA COOKIES

BOLOGNA2000

SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SABBODI, 22/03/2022

PRIMA PAGINA BOLOGNA APPENNINO BOLOGNESE REGIONE

Home > Bassa modenese > Domani a Ravarino primo appuntamento di "Non temiAMO la Matematica" con il...

BASSA MODENESE RAVARINO

Domani a Ravarino primo appuntamento di "Non temiAMO la Matematica" con il prof. Roberto Battiston

04 Marzo 2022



I numeri possono aiutarci a capire e quindi a sconfiggere i virus? La risposta è sì: studiare le dinamiche di diffusione dei contagi può rivelarsi un arma molto efficace per pianificare strategie concrete di contenimento e contrasto delle malattie, supportando così le misure più propriamente mediche. E' quello che si potrà scoprire domani, sabato 5 marzo alle ore 21 presso il Teatro Comunale di Ravarino, partecipando alla lezione-conferenza "La matematica del virus" tenuta dal prof. Roberto Battiston, docente di Fisica sperimentale presso l'Università di Trento. Il prof. Battiston spiegherà come medicina, ricerca scientifica

e matematica possono fare fronte comune in questo confronto che, dalla notte dei tempi, segna la vita degli esseri umani: una partita il cui esito dipende dalle strategie contrapposte di attacco e difesa, con regole relativamente semplici ma terribilmente determinanti la cui comprensione fa tutta la differenza possibile.

L'appuntamento di domani inaugura ufficialmente la decima edizione di "Non temiAMO la Matematica": una rassegna culturale che attraverso momenti divulgativi, conferenze teatralizzate, laboratori ed attività didattiche per le scuole vuole promuovere la conoscenza della matematica ed avvicinare la disciplina dei numeri al pubblico più ampio e non specialistico. Semplici cittadini, studenti, insegnanti ed appassionati potranno così sperimentare un approccio inconsueto e divertente alla matematica, reso possibile da relatori che uniscono una grande competenza scientifica ad una eccellente capacità comunicativa. Se infatti la parola matematica evoca in molte persone un misto di timore ed antipatia (probabile eredità di una tradizione scolastica nazionale storicamente più improntata alle materie umanistiche), non va dimenticato che i principali risultati raggiunti dall'umanità si devono proprio alla conoscenza ed alla padronanza dei numeri, senza i quali non esisterebbero la fisica, l'ingegneria, l'economia, l'informatica. Ma anche la musica ha un legame strettissimo con la regina delle scienze, che quindi non solo ci consente di capire meglio il mondo, la natura e l'universo, ma anche di giocare e divertirci.

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà) e presso il Polo Culturale "Sibilla Aleramo": tutti gli incontri sono ad ingresso libero gratuito fino ad esaurimento posti, inoltre sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

DAI VIRUS AL METEO, DA DANTE ALLE DONNE SCIENZIATE: LA MATEMATICA SI SPIEGA MEGLIO A TEATRO

Dopo il primo appuntamento di domani, la rassegna proseguirà lunedì 14 marzo con un ricco programma: in tutto il mondo si festeggia in questa data il Giorno della Matematica, conosciuto anche come Pi Greco Day, e Ravarino non può certo essere da meno. Si inizia alle ore 16:30 presso il Polo Culturale "S. Aleramo" con un incontro aperto al pubblico dal titolo "Meridiane e orologi solari" a cura di Roberto Pizzi, per proseguire alle ore 18 al Teatro Comunale con una conversazione con Elena Rinaldi, autrice del libro "Facciamo che eravamo matematici" (introduce Elena Cavani). Alle ore 20,30: il meteorologo e divulgatore ambientale Luca Lombroso (in collegamento dalla stazione meteo della Riserva Karen Morgensen in Costa Rica) tratterà il tema dei cambiamenti climatici e degli eventi meteorologici estremi che, ormai è chiaro, stanno diventando fenomeni sempre più frequenti nella nostra quotidianità. Il prof. Lombroso, attraverso l'analisi di macrodati e serie storiche, ci aiuterà a capire quali sfide ci attendono e cosa si può fare a livello locale per affrontarle efficacemente. L'appuntamento sarà valido anche come seminario formativo per gli iscritti all'Ordine dei Giornalisti: sarà introdotto da Moreno Gesti (Vice Sindaco di Ravarino e giornalista pubblicista) e vedrà un intervento di Francesco Dondi (giornalista della Gazzetta di Modena) dal titolo "Comunicare i cambiamenti climatici: come distinguere la scienza dalle meteobufale e fake news".

Venerdì 18 marzo alle ore 21 sarà poi la volta del prof. Piergiorgio Odifreddi: il famoso matematico, logico e saggista terrà una lezione pubblica dal titolo "Il genio delle donne", nella quale verrà tracciato un interessante percorso sulla scienza al femminile lungo due millenni di storia. Da Ipazia di Alessandria (matematica, astronoma e filosofa dell'antica Grecia) a Rita Levi Montalcini, da Marie Curie alla farmacista cinese Tu Youyou (premio Nobel per la Medicina, scopritrice di una cura per la malaria) il prof. Odifreddi farà sfilare virtualmente sul palco del teatro ravarenese alcune straordinarie rappresentanti del genio



femminile. Con maschile ammirazione ne verranno ricostruiti i percorsi di vita, le difficoltà affrontate, i colpi di genio, la dedizione assoluta e la libertà di pensiero.

La rassegna proseguirà poi sabato 26 marzo alle ore 17,30 con una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del 4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica che, nel corso della giornata, vedrà la partecipazione di esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

A conclusione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" si terrà domenica 27 marzo alle ore 17:30 la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna", a cura del prof. Antonio Zoccoli, docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare. La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma ha anche ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di spunti e riferimenti al mondo scientifico: dalla struttura dell'universo alle leggi dell'ottica, dalle macchie lunari alla quadratura del cerchio, il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi del poema dove più evidente è il legame tra poesia e scienza.

"Con questa rassegna, divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, intendiamo creare una relazione tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea Maurizia Rebecchi, Sindaco di Ravarino. "L'iniziativa – prosegue – non è rivolta solo agli adulti o agli appassionati della materia, ma coinvolge il mondo della formazione e dell'educazione realizzando appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. Confidiamo che anche quest'anno, come per le precedenti edizioni, la manifestazione possa registrare una grande affluenza di pubblico e siamo certi che le proposte realizzate sono tutte di alto livello qualitativo".

La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.

12.1 °C REGGIO NELL'EMILIA VENERDÌ, 4 MARZO 2022 COMUNICAZIONE CON NOI INFORMATIVA COOKIES

REGGIO2000
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO REGGIOEMILIA.IT

Home > Bassa modenese > Domani a Ravarino primo appuntamento di "Non temiAMO la Matematica" con il...

BASSA MODENESE **RAVARINO**

Domani a Ravarino primo appuntamento di "Non temiAMO la Matematica" con il prof. Roberto Battiston

04 Marzo 2022



I numeri possono aiutarci a capire e quindi a sconfiggere i virus? La risposta è sì: studiare le dinamiche di diffusione dei contagi può rivelarsi un arma molto efficace per pianificare strategie concrete di contenimento e contrasto delle malattie, supportando così le misure

più propriamente mediche. E' quello che si potrà scoprire domani, sabato 5 marzo alle ore 21 presso il Teatro Comunale di Ravarino, partecipando alla lezione-conferenza "La matematica del virus" tenuta dal prof. Roberto Battiston, docente di Fisica sperimentale presso l'Università di Trento. Il prof. Battiston spiegherà come medicina, ricerca scientifica e matematica possono fare fronte comune in questo confronto che, dalla notte dei tempi, segna la vita degli esseri umani: una partita il cui esito dipende dalle strategie contrapposte di attacco e difesa, con regole relativamente semplici ma terribilmente determinanti la cui comprensione fa tutta la differenza possibile.

L'appuntamento di domani inaugura ufficialmente la decima edizione di "Non temiAMO la Matematica": una rassegna culturale che attraverso momenti divulgativi, conferenze teatralizzate, laboratori ed attività didattiche per le scuole vuole promuovere la conoscenza della matematica ed avvicinare la disciplina dei numeri al pubblico più ampio e non specialistico. Semplici cittadini, studenti, insegnanti ed appassionati potranno così sperimentare un approccio inconsueto e divertente alla matematica, reso possibile da relatori che uniscono una grande competenza scientifica ad una eccellente capacità comunicativa. Se infatti la parola matematica evoca in molte persone un misto di timore ed antipatia (probabile eredità di una tradizione scolastica nazionale storicamente più improntata alle materie umanistiche), non va dimenticato che i principali risultati raggiunti dall'umanità si devono proprio alla conoscenza ed alla padronanza dei numeri, senza i quali non esisterebbero la fisica, l'ingegneria, l'economia, l'informatica. Ma anche la musica ha un legame strettissimo con la regina delle scienze, che quindi non solo ci consente di capire meglio il mondo, la natura e l'universo, ma anche di giocare e divertirci.

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà) e presso il Polo Culturale "Sibilla Aleramo": tutti gli incontri sono ad ingresso libero gratuito fino ad esaurimento posti, inoltre sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

DAI VIRUS AL METEO, DA DANTE ALLE DONNE SCIENZIATE: LA MATEMATICA SI SPIEGA MEGLIO A TEATRO

Dopo il primo appuntamento di domani, la rassegna proseguirà lunedì 14 marzo con un ricco programma: in tutto il mondo si festeggia in questa data il Giorno della Matematica, conosciuto anche come Pi Greco Day, e Ravarino non può certo essere da meno. Si inizia alle ore 16:30 presso il Polo Culturale "S. Aleramo" con un incontro aperto al pubblico dal titolo "Meridiane e orologi solari" a cura di Roberto Pizzi, per proseguire alle ore 18 al Teatro Comunale con una conversazione con Elena Rinaldi, autrice del libro "Facciamo che eravamo matematici" (introduce Elena Cavani). Alle ore 20,30: il meteorologo e divulgatore ambientale Luca Lombroso (in collegamento dalla stazione meteo della Riserva Karen Morgensen in Costa Rica) tratterà il tema dei cambiamenti climatici e degli eventi meteorologici estremi che, ormai è chiaro, stanno diventando fenomeni sempre più frequenti nella nostra quotidianità. Il prof. Lombroso, attraverso l'analisi di macrodati e serie storiche, ci aiuterà a capire quali sfide ci attendono e cosa si può fare a livello locale per affrontarle efficacemente. L'appuntamento sarà valido anche come seminario formativo per gli iscritti all'Ordine dei Giornalisti: sarà introdotto da Moreno Gesti (Vice Sindaco di Ravarino e giornalista pubblicista) e vedrà un intervento di Francesco Dondi (giornalista della Gazzetta di Modena) dal titolo "Comunicare i cambiamenti climatici: come distinguere la scienza dalle meteobufale e fake news".

Venerdì 18 marzo alle ore 21 sarà poi la volta del prof. Piergiorgio Odifreddi: il famoso matematico, logico e saggista terrà una lezione pubblica dal titolo "Il genio delle donne", nella quale verrà tracciato un interessante percorso sulla scienza al femminile lungo due



millenni di storia. Da Ippazia di Alessandria (matematica, astronoma e filosofa dell'antica Grecia) a Rita Levi Montalcini, da Marie Curie alla farmacista cinese Tu Youyou (premio Nobel per la Medicina, scopritrice di una cura per la malaria) il prof. Odifreddi farà sfilare virtualmente sul palco del teatro ravarense alcune straordinarie rappresentanti del genio femminile. Con maschile ammirazione ne verranno ricostruiti i percorsi di vita, le difficoltà affrontate, i colpi di genio, la dedizione assoluta e la libertà di pensiero.

La rassegna proseguirà poi sabato 26 marzo alle ore 17,30 con una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotá, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del 4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica che, nel corso della giornata, vedrà la partecipazione di esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

A conclusione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" si terrà domenica 27 marzo alle ore 17:30 la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna", a cura del prof. Antonio Zoccoli, docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare. La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma ha anche ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di spunti e riferimenti al mondo scientifico: dalla struttura dell'universo alle leggi dell'ottica, dalle macchie lunari alla quadratura del cerchio, il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi del poema dove più evidente è il legame tra poesia e scienza.

"Con questa rassegna, divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, intendiamo creare una relazione tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea Maurizia Rebecchi, Sindaco di Ravarino. "L'iniziativa - prosegue - non è rivolta solo agli adulti o agli appassionati della materia, ma coinvolge il mondo della formazione e dell'educazione realizzando appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. Confidiamo che anche quest'anno, come per le precedenti edizioni, la manifestazione possa registrare una grande affluenza di pubblico e siamo certi che le proposte realizzate sono tutte di alto livello qualitativo".

La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.


SASSUOLO2000
Qualità e professionalità

PRIMA PAGINA SASSUOLO FIORANO FORMIGINE MARANELLO MODENA REGGIO EMILIA BOLOGNA

Home > Ricerca modenesi > Domani a Ravarino primo appuntamento di "Non temiAMO la Matematica" con il...
Bassa modenese Ravarino

Domani a Ravarino primo appuntamento di "Non temiAMO la Matematica" con il prof. Roberto Battiston

04 Marzo 2022



I numeri possono aiutarci a capire e quindi a sconfiggere i virus? La risposta è sì: studiare le dinamiche di diffusione dei contagi può rivelarsi un arma molto efficace per pianificare strategie concrete di contenimento e contrasto delle malattie, supportando così le misure più propriamente mediche. È quello che si potrà scoprire domani, sabato 5 marzo alle ore 21 presso il Teatro Comunale di Ravarino, partecipando alla lezione-conferenza "La matematica del virus" tenuta dal prof. Roberto Battiston, docente di Fisica sperimentale presso l'Università di Trento. Il prof. Battiston spiegherà come medicina, ricerca scientifica e matematica possono fare fronte comune in questo confronto che, dalla notte dei tempi, segna la vita degli esseri umani: una partita il cui esito dipende dalle strategie contrapposte di attacco e difesa, con regole relativamente semplici ma terribilmente determinanti la cui comprensione fa tutta la differenza possibile.

L'appuntamento di domani inaugura ufficialmente la decima edizione di "Non temiAMO la Matematica": una rassegna culturale che attraverso momenti divulgativi, conferenze teatralizzate, laboratori ed attività didattiche per le scuole vuole promuovere la conoscenza della matematica ed avvicinare la disciplina dei numeri al pubblico più ampio e non specialistico. Semplici cittadini, studenti, insegnanti ed appassionati potranno così sperimentare un approccio inconsueto e divertente alla matematica, reso possibile da relatori che uniscono una grande competenza scientifica ad una eccellente capacità comunicativa. Se infatti la parola matematica evoca in molte persone un misto di timore ed antipatia (probabile eredità di una tradizione scolastica nazionale storicamente più improntata alle materie umanistiche), non va dimenticato che i principali risultati raggiunti dall'umanità si devono proprio alla conoscenza ed alla padronanza dei numeri, senza i quali non esisterebbero la fisica, l'ingegneria, l'economia, l'informatica. Ma anche la musica ha un legame strettissimo con la regina delle scienze, che quindi non solo ci consente di capire meglio il mondo, la natura e l'universo, ma anche di giocare e divertirci.

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà) e presso il Polo Culturale "Sibilla Aleramo": tutti gli incontri sono ad ingresso libero gratuito fino ad esaurimento posti, inoltre sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

DAI VIRUS AL METEO, DA DANTE ALLE DONNE SCIENZIATE: LA MATEMATICA SI SPIEGA MEGLIO A TEATRO

Dopo il primo appuntamento di domani, la rassegna proseguirà lunedì 14 marzo con un ricco programma: in tutto il mondo si festeggia in questa data il Giorno della Matematica, conosciuto anche come Pi Greco Day, e Ravarino non può certo essere da meno. Si inizia alle ore 16:30 presso il Polo Culturale "S. Aleramo" con un incontro aperto al pubblico dal titolo "Meridiane e orologi solari" a cura di Roberto Pizzi, per proseguire alle ore 18 al Teatro Comunale con una conversazione con Elena Rinaldi, autrice del libro "Facciamo che eravamo matematici" (introduce Elena Cavani). Alle ore 20:30: il meteorologo e divulgatore ambientale Luca Lombroso (in collegamento dalla stazione meteo della Riserva Karen Morgensen in Costa Rica) tratterà il tema dei cambiamenti climatici e degli eventi meteorologici estremi che, ormai è chiaro, stanno diventando fenomeni sempre più frequenti nella nostra quotidianità. Il prof. Lombroso, attraverso l'analisi di macrodati e serie storiche, ci aiuterà a capire quali sfide ci attendono e cosa si può fare a livello locale per affrontarle efficacemente. L'appuntamento sarà valido anche come seminario formativo per gli iscritti all'Ordine dei Giornalisti: sarà introdotto da Moreno Gesti (Vice Sindaco di Ravarino e giornalista pubblicista) e vedrà un intervento di



Francesco Dondi (giornalista della Gazzetta di Modena) dal titolo "Comunicare i cambiamenti climatici: come distinguere la scienza dalle meteobufale e fake news".

Venerdì 18 marzo alle ore 21 sarà poi la volta del prof. Piergiorgio Odifreddi: il famoso matematico, logico e saggista terrà una lezione pubblica dal titolo "Il genio delle donne", nella quale verrà tracciato un interessante percorso sulla scienza al femminile lungo due millenni di storia. Da Ippazia di Alessandria (matematica, astronoma e filosofa dell'antica Grecia) a Rita Levi Montalcini, da Marie Curie alla farmacista cinese Tu Youyou (premio Nobel per la Medicina, scopritrice di una cura per la malaria) il prof. Odifreddi farà sfilare virtualmente sul palco del teatro ravennate alcune straordinarie rappresentanti del genio femminile. Con maschile ammirazione ne verranno ricostruiti i percorsi di vita, le difficoltà affrontate, i colpi di genio, la dedizione assoluta e la libertà di pensiero.

La rassegna proseguirà poi sabato 26 marzo alle ore 17,30 con una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del 4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica che, nel corso della giornata, vedrà la partecipazione di esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

A conclusione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" si terrà domenica 27 marzo alle ore 17:30 la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna", a cura del prof. Antonio Zoccoli, docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare. La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma ha anche ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di spunti e riferimenti al mondo scientifico: dalla struttura dell'universo alle leggi dell'ottica, dalle macchie lunari alla quadratura del cerchio, il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi del poema dove più evidente è il legame tra poesia e scienza.

"Con questa rassegna, divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, intendiamo creare una relazione tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea Maurizia Rebecchi, Sindaco di Ravarino. "L'iniziativa – prosegue – non è rivolta solo agli adulti o agli appassionati della materia, ma coinvolge il mondo della formazione e dell'educazione realizzando appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. Confidiamo che anche quest'anno, come per le precedenti edizioni, la manifestazione possa registrare una grande affluenza di pubblico e siamo certi che le proposte realizzate sono tutte di alto livello qualitativo".

La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.

0.7 °C MODENA DOMENICA, 6 MARZO 2022 INFORMATIVA COOKIES

MODENA2000

SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

PRIMA PAGINA PROVINCIA ▾ REGGIO E. BOLOGNA CRONACA METEO

Home > Bassa modenese > Domani a Ravarino primo appuntamento di "Non temiAMO la Matematica" con il...

BASSA MODENESE RAVARINO

Domani a Ravarino primo appuntamento di "Non temiAMO la Matematica" con il prof. Roberto Battiston

04 Marzo 2022

21 presso il Teatro Comunale di Ravarino, partecipando alla lezione-conferenza "La matematica del virus" tenuta dal prof. Roberto Battiston, docente di Fisica sperimentale presso l'Università di Trento. Il prof. Battiston spiegherà come medicina, ricerca scientifica e matematica possono fare fronte comune in questo confronto che, dalla notte dei tempi, segna la vita degli esseri umani: una partita il cui esito dipende dalle strategie contrapposte di attacco e difesa, con regole relativamente semplici ma terribilmente determinanti la cui comprensione fa tutta la differenza possibile.

L'appuntamento di domani inaugura ufficialmente la decima edizione di "Non temiAMO la Matematica": una rassegna culturale che attraverso momenti divulgativi, conferenze teatralizzate, laboratori ed attività didattiche per le scuole vuole promuovere la conoscenza della matematica ed avvicinare la disciplina dei numeri al pubblico più ampio e non specialistico. Semplici cittadini, studenti, insegnanti ed appassionati potranno così sperimentare un approccio inconsueto e divertente alla matematica, reso possibile da relatori che uniscono una grande competenza scientifica ad una eccellente capacità comunicativa. Se infatti la parola matematica evoca in molte persone un misto di timore ed antipatia (probabile eredità di una tradizione scolastica nazionale storicamente più improntata alle materie umanistiche), non va dimenticato che i principali risultati raggiunti dall'umanità si devono proprio alla conoscenza ed alla padronanza dei numeri, senza i quali non esisterebbero la fisica, l'ingegneria, l'economia, l'informatica. Ma anche la musica ha un legame strettissimo con la regina delle scienze, che quindi non solo ci consente di capire meglio il mondo, la natura e l'universo, ma anche di giocare e divertirci.

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà) e presso il Polo Culturale "Sibilla Aleramo": tutti gli incontri sono ad ingresso libero gratuito fino ad esaurimento posti, inoltre sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

DAI VIRUS AL METEO, DA DANTE ALLE DONNE SCIENZIATE: LA MATEMATICA SI SPIEGA MEGLIO A TEATRO

Dopo il primo appuntamento di domani, la rassegna proseguirà lunedì 14 marzo con un ricco programma: in tutto il mondo si festeggia in questa data il Giorno della Matematica, conosciuto anche come Pi Greco Day, e Ravarino non può certo essere da meno. Si inizia alle ore 16:30 presso il Polo Culturale "S. Aleramo" con un incontro aperto al pubblico dal titolo "Meridiane e orologi solari" a cura di Roberto Pizzi, per proseguire alle ore 18 al Teatro Comunale con una conversazione con Elena Rinaldi, autrice del libro "Facciamo che eravamo matematici" (introduce Elena Cavani). Alle ore 20,30: il meteorologo e divulgatore ambientale Luca Lombroso (in collegamento dalla stazione meteo della Riserva Karen Morgensen in Costa Rica) tratterà il tema dei cambiamenti climatici e degli eventi meteorologici estremi che, ormai è chiaro, stanno diventando fenomeni sempre più frequenti nella nostra quotidianità. Il prof. Lombroso, attraverso l'analisi di macrodati e serie storiche, ci aiuterà a capire quali sfide ci attendono e cosa si può fare a livello locale per affrontarle efficacemente. L'appuntamento sarà valido anche come seminario formativo per gli iscritti all'Ordine dei Giornalisti: sarà introdotto da Moreno Gesti (Vice Sindaco di Ravarino e giornalista pubblicitaria) e vedrà un intervento di Francesco Dondi (giornalista della Gazzetta di Modena) dal titolo "Comunicare i cambiamenti climatici: come distinguere la scienza dalle meteobufale e fake news".

Venerdì 18 marzo alle ore 21 sarà poi la volta del prof. Piergiorgio Odifreddi: il famoso matematico, logico e saggista terrà una lezione pubblica dal titolo "Il genio delle donne", nella quale verrà tracciato un interessante percorso sulla scienza al femminile lungo due millenni di storia. Da Ippazia di Alessandria (matematica, astronoma e filosofa dell'antica



I numeri possono aiutarci a capire e quindi a sconfiggere i virus? La risposta è sì: studiare le dinamiche di diffusione dei contagi può rivelarsi un arma molto efficace per pianificare strategie concrete di contenimento e contrasto delle malattie, supportando così le misure più propriamente mediche. E' quello che si potrà scoprire domani, sabato 5 marzo alle ore



Grecia) a Rita Levi Montalcini, da Marie Curie alla farmacista cinese Tu Youyou (premio Nobel per la Medicina, scopritrice di una cura per la malaria) il prof. Odifreddi farà sfilare virtualmente sul palco del teatro ravarense alcune straordinarie rappresentanti del genio femminile. Con maschile ammirazione ne verranno ricostruiti i percorsi di vita, le difficoltà affrontate, i colpi di genio, la dedizione assoluta e la libertà di pensiero.

La rassegna proseguirà poi sabato 26 marzo alle ore 17,30 con una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del 4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica che, nel corso della giornata, vedrà la partecipazione di esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

A conclusione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" si terrà domenica 27 marzo alle ore 17:30 la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna", a cura del prof. Antonio Zoccoli, docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare. La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma ha anche ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di spunti e riferimenti al mondo scientifico: dalla struttura dell'universo alle leggi dell'ottica, dalle macchie lunari alla quadratura del cerchio, il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi del poema dove più evidente è il legame tra poesia e scienza.

"Con questa rassegna, divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, intendiamo creare una relazione tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea Maurizia Rebecchi, Sindaco di Ravarino. "L'iniziativa - prosegue - non è rivolta solo agli adulti o agli appassionati della materia, ma coinvolge il mondo della formazione e dell'educazione realizzando appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. Confidiamo che anche quest'anno, come per le precedenti edizioni, la manifestazione possa registrare una grande affluenza di pubblico e siamo certi che le proposte realizzate sono tutte di alto livello qualitativo".

La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.

greenMe Ambiente Lifestyle Casa & Giardino Animali Salute & Alimentazione



LIFESTYLE SAI COSA COMPRIR?

Condimenti per la pasta: il test rivela le marche senza pesticidi e micotossine di sughi, passate e pesto

FRANCESCA BIAGIOLI 8 MARZO 2022

Alcuni test ci rivelano quali sono le migliori marche di passate, polpe di pomodoro, sughi pronti e pesto da acquistare al supermercato

In un precedente articolo ci siamo già chiesti se la pasta che compriamo al supermercato sia davvero sana. Oggi invece ci concentriamo sui condimenti: sughi, passate e pesto sono quotidianamente presenti nelle nostre case ma, un po' come è successo per spaghetti, penne e fusilli, diversi test ne hanno messo in luce i "lati oscuri".

Leggi anche: [La pasta è sana? Ecco i test che ci svelano le marche in cui sono presenti pesticidi e micotossine](#)

Anche ciò che mettiamo sopra la pasta, infatti, può contenere alcuni contaminanti come pesticidi, micotossine o tracce di oli minerali. A svelarlo anche in questo caso sono stati diversi test che, nel corso degli ultimi anni, sono stati condotti da varie riviste dei consumatori europei, tra cui quelle italiane.

Vediamo cosa hanno scoperto.

— Indice —

1. Passate di pomodoro
2. Polpa di pomodoro
3. Sughi al basilico
4. Pesto

1. Passate di pomodoro

Un test condotto in Germania nel 2021 ha analizzato e confrontato 50 marche di passata di pomodoro (tra cui prodotti italiani o noti anche nel nostro Paese) scoprendo che 1 su 5 contiene tossine della muffa ma anche pesticidi.

In questo caso, tra le passate migliori troviamo la Freshona e Freshona Bio di Lidl ma anche la passata Pomito (Pomi). Un buon punteggio ottengono anche i seguenti marchi: Mutti, Cirio Bio, De Cecco Bio, Star La mia pummarò, Natura Toscana e La Selva.

Leggi anche: [Passate di pomodoro, 1 su 5 contiene tossine della muffa. Lidl e Pomi le marche migliori del nuovo test](#)

C'è poi la classifica di Altroconsumo, stilata a gennaio 2020, che al primo posto tra le passate di pomodoro vede Le conserve della nonna – pomodoro dolce dell'Emilia Romagna seguita da Passata De Rica, Pomi passata classica, Star La Mia pummarò (miglior acquisto), Divella Delizie Campagnole e Mutti Passata.

Agli ultimi posti invece, con una qualità definita media troviamo: Delizie dal Sole Eurospin, Alice Nero, Libera Terra, Valfrutta bio, Agromonte. In ultimissima posizione era finito il marchio Petti.

Leggi anche: [Passata di pomodoro: qual è la marca migliore e come sceglierla](#)

2. Polpa di pomodoro

In un test italiano del 2020, la rivista *il Solvigente* aveva messo a confronto 15 polpe di pomodoro, tra le più note nel nostro Paese. I risultati avevano evidenziato come in alcuni prodotti vi fosse una presenza eccessiva di acqua e tracce di pesticidi (fortunatamente poche e solo in alcuni prodotti).

Nel test comunque tutte le polpe avevano strappato almeno una sufficienza, tra le migliori vi erano Alice nero, Coop Origine e Cuore mediterraneo (Todis), mentre agli ultimi posti si trovava il marchio Petti.

Leggi anche: [Polpe di pomodoro: troppo annacquate, ma pochi pesticidi. Il test con le marche migliori e peggiori](#)

3. Sughi al basilico

L'anno scorso, la rivista dei consumatori svizzeri *Bon à savoir* ha messo a confronto 14 sughi pronti al basilico per valutare se fossero ricchi in licopene e non presentassero tracce di pesticidi o micotossine.

I risultati hanno mostrato che molti dei sughi pronti contenevano in realtà poco licopene (sostanza benefica naturalmente presente nei pomodori) e residui poco salutari di **pesticidi e micotossine (ma entro i limiti di legge)**.

Le marche peggiori erano risultate Rummo, Agnesi e Combino (Lidl) mentre tra i sughi promossi dal test troviamo Barilla Bio.



Leggi anche: [Sughi pronti: trovate tracce di pesticidi e micotossine ma poco licopene. Rummo tra i peggiori del test svizzero](#)

4. Pesto

Anche per il pesto il problema sembra essere quello dei pesticidi. Un primo test del 2020 condotto in Germania ha trovato tracce in quasi tutte le marche più famose e molte presentavano anche residui di oli minerali (il tutto sempre entro i limiti di legge).

Male sono andati il pesto Barilla (che è risultato contenere ben 10 pesticidi), quello Bertolli, De Cecco, Italamo (Lidl) e Saclà. Tra i migliori invece c'era il pesto Buïtoni.

Leggi anche: [Pesto ai pesticidi: tracce in quasi tutte le marche più famose](#)

Il secondo test sul pesto è recentissimo (febbraio 2022) ed è stato condotto dal giornale dei consumatori svizzeri *K-Tipp*. Anche in questo caso sono state trovate tracce di vari pesticidi e solo 3 prodotti su 14 del test sono considerati "impeccabili".

Al primo posto, tra i tre prodotti consigliati, c'è il pesto De Cecco, mentre al quarto (giudicato comunque "buono") c'è quello Barilla. "Insoddisfacenti" invece il pesto Rummo, Sapori d'Italia e Barilla con il Basilico Genovese Dop.

Leggi anche: [Pesto con tracce di pesticidi, il test svela cosa c'è dentro le marche che acquistiamo al supermercato](#)

Seguici su [Telegram](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#) | [TikTok](#) | [Youtube](#)

Leggi anche:

- [#PassataPetti, la truffa più grande di Italia ci ricorda l'importanza di farci la salsa di pomodoro da soli](#)
- [Passata di pomodoro fatta in casa: la ricetta e i trucchi per il sugo perfetto](#)
- [Pesticidi e metalli pesanti nei pomodori freschi: il test su 12 marche dei supermercati italiani](#)



FRANCESCA BIAGIOLI

Francesca Biagioli è una redattrice web che si occupa soprattutto di salute, alimentazione naturale, consumi e benessere olistico. Laureata in lettere moderne, ha conseguito un Master in editoria



INVESTIREOGGI
Quotidiano economico finanziario

F: Tw

ECONOMIA FINANZA OBBLIGAZIONI CERTIFICATI FISCO RISPARMIO **NEWS** TECNOLOGIA FORUM

[Investireoggi](#) » [News](#)

Migliori condimenti per pasta: dalle passate di pomodoro al pesto da acquistare al supermercato

Ecco quali sono i migliori condimenti per pasta da acquistare al supermercato: dalle passate di pomodoro passando per i sughi pronti fino al pesto.

di [Alessandra Di Bartolomeo](#) , pubblicato il 11 Marzo 2022 alle ore 18:12



Quali sono i **migliori condimenti per pasta** da acquistare al **supermercato**? Parliamo delle marche più buone di **passate**, di **polpa** di pomodoro, di **sughi** pronti e di **pesto**. Ebbene ci sono diversi test fatti nel corso degli ultimi anni che lo svelano e che il noto sito *Greenme* ha raggruppato. Vediamoli.

I migliori condimenti per pasta: passate e polpa di pomodoro

Nel 2021 un test tedesco ha confrontato cinquanta diverse di **passate di pomodoro** tra cui anche marchi italiani. Le migliori sono state **Freshona**, **Freshona Bio**, **Lid** e la passata **Mutti**. Inoltre hanno ottenuto buoni punteggi anche la **Cirio Bio**, la **De Cecco Bio**, la **Star**, la **Mia Pummarò**, **Natura Toscana** e **La Selva**. Nel 2020 c'è invece la classifica di *Altroconsumo* che ha messo al primo posto **Le Conserve della nonna-pomodoro dolce** dell'Emilia Romagna. E poi la passata **De Rica** e la **Pomi Classica**. Il miglior acquisto è stato la passata **Star La Mia pummarò**. E ancora **Divella**, **Mutti** passata e **Divella Delizie Campagnole**.

Per quanto riguarda invece la **polpa di pomodoro** c'è un test del 2020 de *Il Salvagente* che svela le migliori tra 15 testate. E dunque le migliori sono state **Alce nero**, **Coop** Origine e **Cuore Mediterraneo** del Todis.

Sughi al basilico e pesto: i migliori condimenti per pasta

Per i **sughi al basilico** c'è un test dello scorso anno effettuato dalla rivista per consumatori svizzeri *Bon à savoir*. Ha messo a confronto 14 sughi pronti per capire se in essi ci fossero tracce di pesticidi o micotossine. Tra i promossi del test acquistabile anche in Italia c'è il sugo al basilico **Barilla Bio**.

Infine per quanto concerne i **pesti**, c'è il testo del 2020 tedesco che ha cercato residui di oli minerali entro i limiti di legge ed il migliore è stato quello **Buitoni**. A febbraio 2022, poi, c'è un test recentissimo effettuato dalla rivista svizzera per i consumatori *K-Tipp* che ha cercato tracce di pesticidi. Dall'analisi emerge che i migliori prodotti sono il pesto **De Cecco** e quello **Barilla**.

Leggi anche: [Migliori marche di yogurt da comprare al supermercato secondo il nuovo test di Altroconsumo](#)

alessandra.dibartolomeo@investireoggi.it



Testata Giornalistica registrata al Tribunale di Modena aut. 20/2017

sulPanaro.net
Notiziario della Bassa Modenese

11 Marzo 2022

Home Il mio Comune v Calcio e Sport Ciclovie del Sole Ultime notizie Archivi

Home > Ultime notizie > Ravarino > "Pi Greco Day": a Ravarino un'intera giornata dedicata a

"Pi Greco Day": a Ravarino un'intera giornata dedicata alla matematica

RAVARINO- Il 14 marzo in tutto il mondo si celebra il **Giorno della Matematica**, conosciuto anche come **Pi Greco Day**: l'idea è nata nel 1988 ispirandosi all'uso anglosassone di indicare le date nel formato mese/giorno, ottenendo così il numero "3,14" che indica appunto il valore del pi greco approssimato ai centesimi.

L'occasione non poteva certo essere trascurata dal Comune di Ravarino che, da dieci anni, organizza la rassegna "Non temiAMO la Matematica" dedicata, appunto, a promuovere la cultura scientifica ed avvicinare la disciplina dei numeri al pubblico più ampio e non specialistico attraverso momenti divulgativi, conferenze teatralizzate, laboratori ed attività didattiche per le scuole. Semplici cittadini, studenti, insegnanti ed appassionati possono così sperimentare un approccio inconsueto e divertente alla matematica, reso possibile da relatori che uniscono una grande competenza scientifica ad una eccellente capacità comunicativa.

Gli appuntamenti in programma a Ravarino per il "Pi greco day"

Sono tre gli appuntamenti in programma a Ravarino per lunedì 14

marzo nell'ambito della rassegna. Si inizia alle ore 16:30 presso il Polo Culturale "S. Aleramo" con un incontro aperto al pubblico dal titolo "Meridiane e orologi solari": a cura di Roberto Pizzi. Si prosegue alle ore 18 al Teatro Comunale con una conversazione con Elena Rinaldi, autrice del libro "Facciamo che eravamo matematici" (introduce Elena Cavani).

L'evento principale è in programma alle ore 20:30 presso il Teatro comunale: il meteorologo e divulgatore ambientale Luca Lombroso (in collegamento dalla stazione meteo della Riserva Karen Morgensen in Costa Rica) tratterà il tema dei cambiamenti climatici e degli eventi meteorologici estremi che, ormai è chiaro, stanno diventando fenomeni sempre più frequenti nella nostra quotidianità. Il professor Lombroso, attraverso l'analisi di macrodati e serie storiche, ci aiuterà a capire quali sfide ci attendono e cosa si può fare a livello locale per affrontarle efficacemente.

L'appuntamento sarà valido anche come seminario formativo per gli iscritti all'Ordine dei Giornalisti: sarà introdotto da Moreno Gesti (vice sindaco di Ravarino e giornalista pubblicista) e vedrà un intervento di Francesco Dondi (giornalista della Gazzetta di Modena) dal titolo "Comunicare i cambiamenti climatici: come distinguere la scienza dalle meteobufale e fake news".

La rassegna "Non temiAMO la Matematica" è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. Tutti gli appuntamenti sono ad ingresso libero gratuito fino ad esaurimento posti, inoltre sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.



Home > Appuntamenti > "Non temiAMO la Matematica": week-end conclusivo a Ravarino

APPUNTAMENTI BASSA MODENESE RAVARINO

"Non temiAMO la Matematica": week-end conclusivo a Ravarino

Si va alla scoperta dei piccoli e grandi misteri della scienza e della matematica di Dante

24 Marzo 2022



La decima edizione di "Non temiAMO la Matematica" si avvia alla conclusione con un week-end denso di appuntamenti, in compagnia di relatori d'eccezione che accompagneranno il pubblico tra misteri e poesia.

Sabato 26 marzo alle ore 17,30 presso il Teatro Comunale di Ravarino è infatti in programma una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità

riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del 4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica che, nel corso della giornata, vedrà convergere a Ravarino esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

La conclusione ufficiale della rassegna si avrà domenica 27 marzo alle ore 17:30, sempre al Teatro Comunale, con la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna" a cura del prof. Antonio Zoccoli (foto), docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare.

La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma al suo interno non mancano ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di riferimenti al mondo scientifico: tra gli endecasillabi del Sommo Poeta troviamo infatti passaggi dedicati alla struttura dell'universo ed alle leggi dell'ottica, vengono citati fenomeni affascinanti ma sconosciuti come le macchie lunari e si fa di frequente riferimento alla geometria (tipico esempio: la quadratura del cerchio). Tra musica, letture ed animazioni il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi della Commedia dove più evidente è il legame tra poesia e scienza, sviluppando una riflessione che non mancherà di stimolare la curiosità dei presenti. L'appuntamento è realizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare; sul palco, oltre al prof. Zoccoli, si alterneranno l'attore Stefano Sabelli ed i musicisti Manuela Albano (al violoncello) e Luca Iovine (al clarinetto). Testi e musica saranno poi corredati dalla proiezione dei disegni realizzati da Luca Ralli.

Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà): gli incontri sono ad ingresso libero e gratuito fino ad esaurimento posti, inoltre sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

"L'edizione del decennale – finalmente di nuovo in presenza e con ottimi riscontri – ci ha confermato che questa rassegna è divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, ed è riuscita a creare una relazione positiva tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea Maurizia Rebecchi, Sindaco di Ravarino. "La formula – prosegue Rebecchi – è apprezzata perché riesce a coinvolgere adulti e ragazzi, appassionati della materia e semplici curiosi grazie ad appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. E' stata davvero una grande soddisfazione, dopo la pausa forzata dovuta alla pandemia, vedere confermato quest'anno l'ottimo livello di partecipazione di tanti cittadini ai nostri appuntamenti, sia in presenza sia in collegamento via web".

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.



21.3 °C CARPI GIOVEDÌ, 24 MARZO 2022 CHI SIAMO COMUNICA CON NOI INFORMATIVA COOKIES

CARPI2000

SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

PRIMA PAGINA CARPI BASSA MODENESE MODENA SASSUOLO APPENNIN

Home > Appuntamenti > "Non temiAMO la Matematica": week-end conclusivo a Ravarino

APPUNTAMENTI BASSA MODENESE RAVARINO

"Non temiAMO la Matematica": week-end conclusivo a Ravarino

Si va alla scoperta dei piccoli e grandi misteri della scienza e della matematica di Dante

24 Marzo 2022



La decima edizione di "Non temiAMO la Matematica" si avvia alla conclusione con un week-end denso di appuntamenti, in compagnia di relatori d'eccezione che accompagneranno il pubblico tra misteri e poesia.

Sabato 26 marzo alle ore 17,30 presso il Teatro Comunale di Ravarino è infatti in programma una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del 4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica che, nel corso della giornata, vedrà convergere a Ravarino esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

La conclusione ufficiale della rassegna si avrà domenica 27 marzo alle ore 17:30, sempre al Teatro Comunale, con la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna" a cura del prof. Antonio Zoccoli (foto), docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare.

La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma al suo interno non mancano ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di riferimenti al mondo scientifico: tra gli endecasillabi del Sommo Poeta troviamo infatti passaggi dedicati alla struttura dell'universo ed alle leggi dell'ottica, vengono citati fenomeni affascinanti ma sconosciuti come le macchie Lunari e si fa di frequente riferimento alla geometria (tipico esempio: la quadratura del cerchio). Tra musica, letture ed animazioni il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi della Commedia dove più evidente è il legame tra poesia e scienza, sviluppando una riflessione che non mancherà di stimolare la curiosità dei presenti. L'appuntamento è realizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare; sul palco, oltre al prof. Zoccoli, si alterneranno l'attore Stefano Sabelli ed i musicisti Manuela Albano (al violoncello) e Luca Iovine (al clarinetto). Testi e musica saranno poi corredati dalla proiezione dei disegni realizzati da Luca Ralli.

Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà): gli incontri sono ad ingresso libero e gratuito fino ad esaurimento posti, inoltre sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

"L'edizione del decennale – finalmente di nuovo in presenza e con ottimi riscontri – ci ha confermato che questa rassegna è divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, ed è riuscita a creare una relazione positiva tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea Maurizia Rebecchi, Sindaco di Ravarino. "La formula – prosegue Rebecchi – è apprezzata perché riesce a coinvolgere adulti e ragazzi, appassionati della materia e semplici curiosi grazie ad appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. E' stata davvero una grande soddisfazione, dopo la pausa forzata dovuta alla pandemia, vedere confermato quest'anno l'ottimo livello di partecipazione di tanti cittadini ai nostri appuntamenti, sia in presenza sia in collegamento via web".

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.



19.5 °C MODENA GIOVEDÌ, 24 MARZO 2022 INFORMATIVA COOKIES

MODENA2000

SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

PRIMA PAGINA PROVINCIA ▾ REGGIO E. BOLOGNA CRONACA METEO

Home > Appuntamenti > "Non temiAMO la Matematica": week-end conclusivo a Ravarino

APPUNTAMENTI BASSA MODENESE RAVARINO

"Non temiAMO la Matematica": week-end conclusivo a Ravarino

Si va alla scoperta dei piccoli e grandi misteri della scienza e della matematica di Dante

24 Marzo 2022



La decima edizione di "Non temiAMO la Matematica" si avvia alla conclusione con un week-end denso di appuntamenti, in compagnia di relatori d'eccezione che accompagneranno il pubblico tra misteri e poesia.

Sabato 26 marzo alle ore 17,30 presso il Teatro Comunale di Ravarino è infatti in programma una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del 4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica che, nel corso della giornata, vedrà convergere a Ravarino esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

La conclusione ufficiale della rassegna si avrà domenica 27 marzo alle ore 17:30, sempre al Teatro Comunale, con la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna" a cura del prof. Antonio Zoccoli (foto), docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare.

La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma al suo interno non mancano ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di riferimenti al mondo scientifico: tra gli endecasillabi del Sommo Poeta troviamo infatti passaggi dedicati alla struttura dell'universo ed alle leggi dell'ottica, vengono citati fenomeni affascinanti ma sconosciuti come le macchie lunari e si fa di frequente riferimento alla geometria (tipico esempio: la quadratura del cerchio). Tra musica, letture ed animazioni il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi della Commedia dove più evidente è il legame tra poesia e scienza, sviluppando una riflessione che non mancherà di stimolare la curiosità dei presenti. L'appuntamento è realizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare; sul palco, oltre al prof. Zoccoli, si alterneranno l'attore Stefano Sabelli ed i musicisti Manuela Albano (al violoncello) e Luca Iovine (al clarinetto). Testi e musica saranno poi corredati dalla proiezione dei disegni realizzati da Luca Ralli.

Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà): gli incontri sono ad ingresso libero e gratuito fino ad esaurimento posti, inoltre sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

"L'edizione del decennale - finalmente di nuovo in presenza e con ottimi riscontri - ci ha confermato che questa rassegna è divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, ed è riuscita a creare una relazione positiva tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea Maurizia Rebecchi, Sindaco di Ravarino. "La formula - prosegue Rebecchi - è apprezzata perché riesce a coinvolgere adulti e ragazzi, appassionati della materia e semplici curiosi grazie ad appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. E' stata davvero una grande soddisfazione, dopo la pausa forzata dovuta alla pandemia, vedere confermato quest'anno l'ottimo livello di partecipazione di tanti cittadini ai nostri appuntamenti, sia in presenza sia in collegamento via web".

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.



21.3 °C REGGIO NELL'EMILIA GIOVEDÌ, 24 MARZO 2022 COMUNICA CON NOI INFORMATIVA COOKIES

REGGIO2000
SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO RASSEGNA2000.IT

Home > Appuntamenti > "Non temiAMO la Matematica": week-end conclusivo a Ravarino

APPUNTAMENTI BASSA MODENESE RAVARINO

"Non temiAMO la Matematica": week-end conclusivo a Ravarino

Si va alla scoperta dei piccoli e grandi misteri della scienza e della matematica di Dante

24 Marzo 2022

La decima edizione di "Non temiAMO la Matematica" si avvia alla conclusione con un week-end denso di appuntamenti, in compagnia di relatori d'eccezione che accompagneranno il pubblico tra misteri e poesia.

Sabato 26 marzo alle ore 17,30 presso il Teatro Comunale di Ravarino è infatti in programma una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del 4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica che, nel corso della giornata, vedrà convergere a Ravarino esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

La conclusione ufficiale della rassegna si avrà domenica 27 marzo alle ore 17:30, sempre al Teatro Comunale, con la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna" a cura del prof. Antonio Zoccoli (foto), docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare.

La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma al suo interno non mancano ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di riferimenti al mondo scientifico: tra gli endecasillabi del Sommo Poeta troviamo infatti passaggi dedicati alla struttura dell'universo ed alle leggi dell'ottica, vengono citati fenomeni affascinanti ma sconosciuti come le macchie lunari e si fa di frequente riferimento alla geometria (tipico esempio: la quadratura del cerchio). Tra musica, letture ed animazioni il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi della Commedia dove più evidente è il legame tra poesia e scienza, sviluppando una riflessione che non mancherà di stimolare la curiosità dei presenti. L'appuntamento è realizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare; sul palco, oltre al prof. Zoccoli, si alterneranno l'attore Stefano Sabelli ed i musicisti Manuela Albano (al violoncello) e Luca Iovine (al clarinetto). Testi e musica saranno poi corredati dalla proiezione dei disegni realizzati da Luca Ralli.

Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà): gli incontri sono ad ingresso libero e gratuito fino ad esaurimento posti, inoltre sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

"L'edizione del decennale – finalmente di nuovo in presenza e con ottimi riscontri – ci ha confermato che questa rassegna è divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, ed è riuscita a creare una relazione positiva tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea Maurizia Rebecchi, Sindaco di Ravarino. "La formula – prosegue Rebecchi – è apprezzata perché riesce a coinvolgere adulti e ragazzi, appassionati della materia e semplici curiosi grazie ad appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. E' stata davvero una grande soddisfazione, dopo la pausa forzata dovuta alla pandemia, vedere confermato quest'anno l'ottimo livello di partecipazione di tanti cittadini ai nostri appuntamenti, sia in presenza sia in collegamento via web".

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.





19.7° Comune di Sassuolo giovedì 24 Marzo Informativa cookies Comunica con noi

SASSUOLO2000.it

PRIMA PAGINA SASSUOLO FIORANO FORMIGINE MARANELLO MODENA REGGIO EMILIA


Home > Appuntamenti > "Non temiAMO la Matematica": week-end conclusivo a Ravarino

Appuntamenti Bassa modenese Ravarino

"Non temiAMO la Matematica": week-end conclusivo a Ravarino

Si va alla scoperta dei piccoli e grandi misteri della scienza e della matematica di Dante

24 Marzo 2022



La decima edizione di "Non temiAMO la Matematica" si avvia alla conclusione con un week-end denso di appuntamenti, in compagnia di relatori d'eccezione che accompagneranno il pubblico tra misteri e poesia.

Sabato 26 marzo alle ore 17,30 presso il Teatro Comunale di Ravarino è infatti in programma una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e conclusione del 4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica che, nel corso della giornata, vedrà convergere a Ravarino esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

La conclusione ufficiale della rassegna si avrà domenica 27 marzo alle ore 17:30, sempre al Teatro Comunale, con la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna" a cura del prof. Antonio Zoccoli (foto), docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare.

La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma al suo interno non mancano ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di riferimenti al mondo scientifico: tra gli endecasillabi del Sommo Poeta troviamo infatti passaggi dedicati alla struttura dell'universo ed alle leggi dell'ottica, vengono citati fenomeni affascinanti ma sconosciuti come le macchie lunari e si fa di frequente riferimento alla geometria (tipico esempio: la quadratura del cerchio). Tra musica, letture ed animazioni il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi della Commedia dove più evidente è il legame tra poesia e scienza, sviluppando una riflessione che non mancherà di stimolare la curiosità dei presenti. L'appuntamento è realizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare; sul palco, oltre al prof. Zoccoli, si alterneranno l'attore Stefano Sabelli ed i musicisti Manuela Albano (al violoncello) e Luca Iovine (al clarinetto). Testi e musica saranno poi corredati dalla proiezione dei disegni realizzati da Luca Ralli.

Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà): gli incontri sono ad ingresso libero e gratuito fino ad esaurimento posti, inoltre sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

"L'edizione del decennale – finalmente di nuovo in presenza e con ottimi riscontri – ci ha confermato che questa rassegna è divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, ed è riuscita a creare una relazione positiva tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea Maurizia Rebecchi, Sindaco di Ravarino. "La formula – prosegue Rebecchi – è apprezzata perché riesce a coinvolgere adulti e ragazzi, appassionati della materia e semplici curiosi grazie ad appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. E' stata davvero una grande soddisfazione, dopo la pausa forzata dovuta alla pandemia, vedere confermato quest'anno l'ottimo livello di partecipazione di tanti cittadini ai nostri appuntamenti, sia in presenza sia in collegamento via web".

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.



Testata Giornalistica registrata al Tribunale di Modena aut. 20/2017

subPanaro.net
notiziario della Bassa Modenese

25 Marzo 2022

Home Il mio Comune v Calcio e Sport Ciclovía del Sole Ultime notizie Arch

Home > Ultime notizie > Ravarino > A Ravarino "Non temiAMO la Matematica tra misteri d

A Ravarino "Non temiAMO la Matematica tra misteri della scienza e la matematica di Dante

RAVARINO – La **decima edizione** di "Non temiAMO la Matematica" si avvia alla conclusione con un week-end denso di appuntamenti, in compagnia di relatori d'eccezione che accompagneranno il pubblico tra misteri e poesia.



Sabato 26 marzo alle ore 17,30 presso il Teatro Comunale di Ravarino è infatti in programma una conferenza pubblica del prof. Bruno D'Amore, docente all'Alma Mater di Bologna ed all'Università di Bogotà, ricercatore di fama internazionale nonché autorità riconosciuta nel campo della didattica della matematica. Il prof. D'Amore parlerà dei "Piccoli e grandi misteri della Matematica", in un appuntamento organizzato come corollario e

conclusione del **4° Convegno Nazionale di Didattica della Matematica** che, nel corso della giornata, vedrà convergere a Ravarino esperti provenienti da tutta Italia per confrontarsi e dare vita ad un importante percorso formativo per insegnanti.

La conclusione ufficiale della rassegna si avrà **domenica 27 marzo alle ore 17:30, sempre al Teatro Comunale, con la lezione-conferenza "Dante e la Scienza moderna" a cura del prof. Antonio Zoccoli**, docente di Fisica all'Università di Bologna e Presidente dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare.

La Divina Commedia è un'opera imprescindibile della cultura umanistica, ma al suo interno non mancano ampi contenuti di natura enciclopedica ed è ricca di riferimenti al mondo scientifico: tra gli endecasillabi del Sommo Poeta troviamo infatti passaggi dedicati alla struttura dell'universo ed alle leggi dell'ottica, vengono citati fenomeni affascinanti ma sconosciuti come le macchie lunari e si fa di frequente riferimento alla geometria (tipico esempio: la quadratura del cerchio). Tra musica, letture ed animazioni il prof. Zoccoli ci accompagnerà alla scoperta di alcuni passi della Commedia dove più evidente è il legame tra poesia e scienza, sviluppando una riflessione che non mancherà di stimolare la curiosità dei presenti. L'appuntamento è realizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare; sul palco, oltre al prof. Zoccoli, si alterneranno l'attore Stefano Sabelli ed i musicisti Manuela Albano (al violoncello) e Luca Iovine (al clarinetto). Testi e musica saranno poi corredati dalla proiezione dei disegni realizzati da Luca Ralli.



Gli appuntamenti si terranno in presenza presso il Teatro Comunale di Ravarino (Piazza Martiri della Libertà): **gli incontri sono ad ingresso libero e gratuito** fino ad esaurimento posti, inoltre **sarà possibile assistere anche collegandosi a distanza grazie alla diretta streaming**. Per info e prenotazioni: www.nontemiamolamatematica.it

"L'edizione del decennale – finalmente di nuovo in presenza e con ottimi riscontri – ci ha confermato che questa rassegna è divenuta ormai un appuntamento imprescindibile per la nostra comunità, ed è riuscita a creare una relazione positiva tra il mondo della cultura scientifica ed il pubblico più ampio" sottolinea **Maurizia Rebecchi**, Sindaco di Ravarino. "La formula – prosegue Rebecchi – è apprezzata perché riesce a coinvolgere adulti e ragazzi, appassionati della materia e semplici curiosi grazie ad appuntamenti di alto valore accademico in un clima piacevole e divertente. E' stata davvero una grande soddisfazione, dopo la pausa forzata dovuta alla pandemia, vedere confermato quest'anno l'ottimo livello di partecipazione di tanti cittadini ai nostri appuntamenti, sia in presenza sia in collegamento via web".

La rassegna è promossa dal Comune di Ravarino con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena e dell'Ufficio Scolastico Regionale, ed è realizzata in collaborazione con l'Istituto Comprensivo I.C.2 Ravarino e Sintab. Inoltre, l'edizione del decennale è resa possibile anche grazie anche al contributo del MUR-Ministero della Università e della Ricerca. La realizzazione della decima edizione della rassegna "Non temiAMO la Matematica" vede il contributo di: Assicoop-UnipolSai; Associazione Agorà; Casa vinicola "Marchesi di Ravarino"; CIRFOOD; Le Conserve della Nonna; Osteria "Il Grano di Pepe"; Sinergas.

• A cura di *Giulia Masoero Regis*

FOOD

I sapori della salute

NUTRIENTI ANTI-AGING nel carrello

Vitamina E, polifenoli, carotenoidi, zinco e omega 3: la spesa che protegge la pelle

C'è chi ai primi raggi di sole pensa subito ad abbronzarsi e chi, creme alla mano, a proteggersi. Aprile è il momento giusto per iniziare a fare entrambe le cose, non solo con la spesa in farmacia, ma anche al supermercato. Da dove cominciare? Dal reparto di frutta e verdura. Nel corpo la vitamina E agisce come un cerotto, capace di rimarginare i danni di quando ci si espone troppo (e male) al sole. La vitamina A, invece, stimola la produzione di melanina, quella sostanza che d'estate fa abbronzare e insieme protegge. La prima è nella frutta secca, nell'olio extravergine

di oliva e nei gamberetti, la seconda nei vegetali giallo-arancioni, come carote, pesche, arance. Dopo le vitamine, nel carrello trovano spazio gli antiossidanti: le catechine del tè verde e il resveratrolo dell'uva sono i composti più utilizzati nella formulazione di cosmetici per combattere l'invecchiamento cutaneo. Si dice che il segreto di bellezza della popolazione giapponese sia proprio il consumo frequente di tè verde. Infine, gli ultimi due nutrienti anti-aging: gli omega 3, che abbondano nel pesce azzurro, e lo zinco, di cui sono ricchi i formaggi stagionati e i cereali.

BOOSTER DI OMEGA-3

Gli acidi grassi polinsaturi svolgono un ruolo fondamentale nella protezione della struttura cutanea. Dove trovarli? Abbondano nel pesce azzurro, come lo sgombrino **Nostromo**, pescato direttamente nelle acque dell'Atlantico. (€ 1,49 - 120 g)



MANDORLE DI BELLEZZA

In cima alla lista degli alimenti più ricchi di vitamina E, chiamata anche la vitamina della bellezza, ci sono le mandorle. Quelle di **Noberasco** provengono da una filiera 100% italiana e sono in una pratica confezione apri e chiudi. Perfette come snack o per arricchire un'insalata. (€ 2,99 - 120 g)



UNA TAZZA DI ANTIOSSIDANTI

Per beneficiare delle catechine del tè verde si consiglia un'infusione di due-tre minuti a una temperatura massima di 80 °C. Lastuccio di **Alce Nero** contiene 20 bustine di tè biologico, una raffinata selezione dalle piantagioni dell'India. (€ 2,50 - 35 g)



SALI MINERALI NEL PRIMO PIATTO

Una carenza di zinco si riflette subito in alterazioni della pelle. Portare in tavola cereali alternativi al grano, come il farro monococco dei fusilli e delle penne rigate **Sgambaro**, è il segreto per farne il pieno. Il farro è anche ricco di antiossidanti, carotenoidi e vitamine. (€ 2,99 - 500 g)



IL TRUCCO MEDITERRANEO

L'abbinamento perfetto per sprigionare i nutrienti anti-aging? Sugo di pomodoro ben cotto condito con olio extravergine di oliva a crudo. Perfetto con ingredienti bio e locali come la linea di olio evo Bios di **Monini** (€ 8,40 - 750 ml) e la passata Lampomodoro de **Le Conserve della Nonna**. (€ 1,79 - 700 g)



FRULLATO VITAMINICO

Con mango, mela, zucca e carota il frullato 100% veggie di **Valfrutta** è la fonte perfetta di vitamina A che prepara la pelle all'estate. Nella lista degli ingredienti anche acini d'uva, maracuja e limone. Gli zuccheri? Solo quelli naturalmente presenti in frutta e verdura. (€ 1,96 - 1 litro)





GDO ▾ INDUSTRIA ▾ FOCUS CATEGORIE MERCEOLOGICHE STRUMENTI PER I MANAGER ▾ PUBBLICAZIONI ▾

ABBONAMENTI



Focus Industria Freschi

Gruppo Fini, 110 anni nel segno del rinnovamento

Di Redazione - 7 Aprile 2022



Società 100% italiana, di proprietà della Holding Carisma, il Gruppo Fini è una grande realtà produttiva dell'alimentare con sede a Modena che, tra i suoi marchi, conta Fini - nato nel 1912 e quindi con ben 110 anni di storia - e PAF, rilanciato nel 2021: due icone della pasta fresca ripiena che hanno portato in Italia e nel mondo il gusto della tradizione gastronomica emiliana.



"Da Telesforo Fini - ci racconta Luigi Famulari, Chief Marketing Officer del Gruppo Fini, e le prime produzioni artigianali di pasta fresca sono passati ormai undici decenni ma valori come tradizione e territorio sono ancora il nostro punto di riferimento in Gruppo Fini. E chiaramente l'azienda, con la sua attuale offerta di pasta fresca ripiena incentrata proprio su qualità, tradizione ed italianità, ha beneficiato dell'andamento positivo del comparto e chiuso l'anno in modo estremamente

soddisfacente. Di fatto - aggiunge - nonostante le difficoltà vissute dal largo consumo, il 2021 è stato l'ennesimo anno positivo per la pasta fresca ripiena, che ha chiuso con una crescita a valore. La pasta fresca ripiena, come poche altre categorie dell'alimentare, si conferma infatti totalmente in linea con le richieste di praticità, genuinità e gusto dei

consumatori italiani e, grazie alla sua appartenenza alla tradizione gastronomica nostrana, si sta accreditando sempre più nella quotidianità dei pasti in casa".

Il tema della sostenibilità è quanto mai attuale e necessario per rimanere competitivi sul mercato: cosa sta facendo GRUPPO FINI in tal senso? Quali sono i propositi già realizzati e quali quelli in via di realizzazione?

In Gruppo Fini abbiamo da sempre un approccio molto concreto e pragmatico alla sostenibilità che si articola principalmente secondo 3 direttrici.

Innanzitutto l'implementazione di processi produttivi volti a minimizzare l'impatto ambientale, in cui si inseriscono la gran parte degli investimenti fatti nel corso degli ultimi anni presso lo stabilimento di Ravarino (MO), come la certificazione AUA per acque-emissioni-rumore, l'introduzione della raccolta differenziata ed il riutilizzo degli scarti di produzione, nonché la decisione di dotarsi di un impianto fotovoltaico di proprietà per alimentare lo stabilimento stesso che consente un risparmio annuo di 368 tons di anidride carbonica equivalente (CO₂e).

In secondo luogo, la scelta di ingredienti e materie prime di alta qualità e di valorizzazione del "Made in Italy", come la scelta di utilizzare esclusivamente farine e uova da galline allevate a terra di provenienza 100% Italiana per la sfoglia, carne 100% italiana nei ripieni base carne, nonché l'utilizzo di diversi ingredienti DOP/IGP come la Mortadella Bologna IGP, il Parmigiano Reggiano DOP, il Gorgonzola DOP ed il Pecorino Romano DOP.

In ultimo, ma non per importanza, la decisione di utilizzare imballi volti a minimizzare la creazione di rifiuti e favorire un'economia circolare, come i cartoni 100% riciclati e riciclabili con certificazione FSC già utilizzati per tutti i prodotti. E tra i prossimi obiettivi, la sfida, che ci vede tutti impegnati, di convertire le attuali vaschette in un mono materiale che consenta la piena riciclabilità senza alcun impatto sulla qualità organolettica del prodotto e sulla sua vita utile a scaffale.

Il 2022 è iniziato molto in salita tra la recrudescenza del Covid, con le conseguenti quarantene, e gli incrementi indiscriminati delle materie prime: qual è la situazione di GRUPPO FINI? Le negoziazioni con la GDO come procedono?

Le difficoltà sono note e comuni a tutti gli operatori del comparto alimentare, con significativi incrementi di costo lungo l'intera filiera agro-alimentare (dall'energia ai trasporti passando per materie prime e imballi) e crescenti difficoltà di approvvigionamento legati alla scarsità di alcune materie prime. Gruppo Fini chiaramente non è esente da tali problematiche ma dal canto suo può contare su numerose relazioni commerciali di lungo periodo e diverse filiere dedicate che stanno contribuendo a mitigare le tensioni in essere. La maggior parte delle materie prime utilizzate provengono infatti dalle aree agricole della nostra regione e vicine al nostro stabilimento produttivo di Ravarino.

Quali sono le novità che state sviluppando e che presenterete al mercato nell'anno in corso?

Per celebrare degnamente il 110° anniversario, a partire da maggio di quest'anno, la gamma pasta fresca ripiena a marchio Fini sarà oggetto di un importantissimo rinnovamento. Ben 15 nuovi prodotti arriveranno progressivamente a scaffale con ricette, ripieni ed una veste grafica totalmente rivisitati per portare sugli scaffali della GDO, e di lì nelle case degli italiani, tutto il gusto dell'autentico saper fare emiliano.

Gusto e genuinità sono infatti le costanti di un percorso secolare fatto dalla nostra azienda che ha saputo restare fedele alla propria mission, ovvero quella di offrire ai propri consumatori i grandi piatti e prodotti di un territorio che ha fatto della buona tavola uno dei propri elementi identitari.

La nuova linea di pasta fresca ripiena racchiuderà in sé 110 anni di storia, un profondo legame con il territorio ed un gusto unico per soddisfare i sempre più esigenti palati dei consumatori italiani. E non solo. Se attualmente l'export pesa meno del 10% del nostro fatturato di pasta fresca ripiena, infatti, con questo restyling contiamo di stimolare uno sviluppo esponenziale nel corso dei prossimi 3 anni.

GDOnews

GDO ▾ INDUSTRIA ▾ FOCUS CATEGORIE MERCEOLOGICHE STRUMENTI PER I MANAGER

ABBONAMENTI

Focus | Industria | Freschi

Pasta fresca, con la pandemia volano i ricavi. Record per Il Pastaio Srl, traballa il gigante Rana

Di Silvia Ognibene - 7 Aprile 2022

Focus | Industria | Freschi

Pasta fresca, con la pandemia volano i ricavi. Record per Il Pastaio Srl, traballa il gigante Rana

Buone notizie per il mercato della pasta fresca in Italia che ha "approfittato" dei cambiamenti d'abitudine dovuti alla pandemia di Covid-19 per crescere in modo significativo: al terzo trimestre 2021 (dati Nielsen) il business del comparto in Italia ha sfiorato i 900 milioni di euro, segnando un incremento del 5% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente in termini di vendite fra grande distribuzione e discount.

Un mercato florido al cui interno agiscono player molto diversi tra loro, dai colossi del settore ai piccoli legati al territorio: l'analisi di quattro aziende particolarmente significative mostra che, al di là dei numeri da capogiro in termini di fatturato, i piccoli stanno molto meglio, hanno gestioni particolarmente efficienti e una buona solidità, mentre i leader - a partire dal mitico pastificio Rana - sembrano colossi dai piedi d'argilla, con volumi enormi e in crescita ma un peso del debito di dimensioni preoccupanti.

L'emergenza sanitaria, con le conseguenti chiusure dei ristoranti e la vita domestica "forzata", ha spinto molti consumatori a compensare le uscite a cena con una maggiore gratificazione al tavolo di casa: questo insieme di fattori sociali e psicologici ha spinto ulteriormente le performance di un mercato che già godeva di buona salute. Se non si può andare a cena fuori con gli amici, si cerca di compensare la mancanza delle occasioni di socializzazione e di appagamento del palato preparando a casa un buon piatto di pasta fresca.

A dominare le vendite a livello nazionale sono i grandi marchi come Rana e Fini. Ma a livello locale i consumatori preferiscono le marche legate al territorio e con una forte tradizione.

La migliore performance all'interno di un segmento in salute, nel 2021 l'hanno fatta i tortellini (e altri prodotti affini) che hanno generato il 60% delle vendite di pasta fresca sul mercato italiano e un incremento del 6% in termini di generazione di valore.

E proprio sui tortellini ha scommesso il Raviolificio Scioiattolo, oggi leader nazionale nelle private label (dai tortellini ricava l'80% dei suoi oltre 38 milioni di fatturato) che in questo articolo mettiamo a confronto con altre tre aziende produttrici di pasta fresca: Rana, Fini e Il Pastaio di Brescia. Pastaio (quasi 37 milioni di euro di fatturato nel 2020) che ha investito 3 milioni di euro per una nuova linea di produzione destinata a sostenere ulteriori obiettivi di crescita nella Gdo sia in Italia che all'estero e domina lo scenario con ottimi

indicatori in tutti gli ambiti.

Non hanno bisogno di grandi presentazioni i leader assoluti della produzione di pasta fresca, il Pastificio Rana e il Gruppo Fini. Rana ha chiuso il 2020 con quasi 500 milioni di fatturato, ma è quello maggiormente indebitato e a più alto rischio finanziario. Il Gruppo Fini ha segnato ricavi per più di 51 milioni, ha un debito pesante ma ancora sul limite della sostenibilità. Entriamo adesso nel dettaglio dei numeri per analizzare la qualità della crescita delle quattro aziende selezionate per questo confronto.

La gestione caratteristica degli ultimi 5 anni

Con il supporto della [web app BENCHMARK ON LINE di GDOnews](#), utilizzabile completamente dagli [abbonati PREMIUM](#) entriamo adesso nel merito delle prestazioni che le aziende hanno inserito a Bilancio 2020 e verifichiamo le singole posizioni debitorie che, nella fattispecie, sono piuttosto interessanti. **Alla fine dell'articolo gli ABBONATI avranno a disposizione un file PDF scaricabile con ulteriori dati ed approfondimenti** di tipo finanziario sul benchmark in esame. Dal grafico si vede con evidenza la dimensione dei ricavi: è evidente che in termini meramente quantitativi i ricavi del Pastificio Rana (499.099 milioni di euro nel 2020) sono oltre dieci volte quelli generati dal Raviolificio Lo Scioiattolo (38.566 milioni di euro nel 2020). Più interessante è guardare l'evoluzione registrata dalle quattro aziende negli ultimi cinque anni.

La Tabella 2 mette in luce l'andamento del fatturato in valore assoluto ed i relativi tassi di crescita di breve medio e lungo termine.

In termini di evoluzione del fatturato, la performance migliore è quella del Raviolificio Lo Scioiattolo (ha chiuso il 2020 con una crescita del 14%, nel quinquennio l'incremento complessivo è stato del 50,53% con un picco che ha sfiorato il 100% al terzo anno). Segue Il Pastaio (+ 16,31% nel 2020 ed evoluzione a cinque anni con +66,48%). Terzo in classifica è il Gruppo Fini (+14,52% nel 2020 e +24,28% a cinque anni). Ultimo è il Pastificio Rana che nonostante i valori assoluti maggiori ha registrato un incremento di "soli" 8,69 punti percentuali nel 2020 e del 47,7% nel quinquennio preso in esame. Questo andamento è rappresentato in modo immediato nel grafico seguente:

Ancora più significativo è l'andamento dell'Ebitda: l'indice che misura l'andamento del margine operativo lordo è particolarmente indicativo perché racconta quanto reddito un'azienda produce attraverso la sua gestione operativa. Negli ultimi cinque anni Il Pastaio ha registrato una performance



Silvia Ognibene

