

# la Voce Alto Mantovano

Supplemento economico al numero odierno de la Voce di Mantova - Febbraio/Marzo 2026



In alto da sinistra in ordine orario: il municipio di Gazoldo, piazza Matteotti a Canneto sull'Oglio, la basilica di San Luigi Gonzaga a Castiglione delle Stiviere e la torre di Piubega. Al centro una veduta dalle colline Moreniche

## IN QUESTO NUMERO

- APINDUSTRIA CONFIMI MANTOVA
- ECOTRAFFIC SRL
- IL VITTORIALE DEGLI ITALIANI
- GIORDANO BRUNO GUERRI
- BARBIERI SYSTEM
- GARDAMUSEI
- CSS "VILLA CARPANEDA"
- INDECAST
- AMBIENTE E VIABILITÀ
- ELETTORIZZI
- RIMA SPA
- EUROTIR / TRANSFILM
- FRATELLI RIZZI SRL
- TECNOLOGIE IT
- TORNERIA POCHI
- L'ITALIA A PIEDI DI RENATO FRIGNANI
- REDINI SRL
- DATALLARM SRL
- A.S.T.R.A. BIO SRL - PASTIFICIO IRIS
- ELETTRODIGIT SRL
- BF METAL
- TECLUMEN
- FAG ARTIGRAFICHE
- TECNOVIVAI
- LABOOM DESIGN
- RISTORANTE "TRE GARIBALDINI"
- LORY RICAMI
- LINEA MARMO
- BERTUZZI MACCHINE AGRICOLE
- JAB PUB
- RISTORANTE LA FILANDA
- STAI PREFABBRICATI
- ASSOCIAZIONE "BOOM"
- PRESEPE DI PIUBEGA
- BANDA MUSICALE DI CASTEL GOFFREDO
- TVZ ASSALI
- CASTIGLIONE CALCIO (SPECIALE 8 PAGINE)
- GRAFICHE TAGLIANI
- PRINTING SOLUTIONS
- DEL CORIGAN ALLEVAMENTO CANI
- TINTEGGIATURA ELIA BRESSANELLI
- COPROF
- GIOVANNOLI
- ECO SOLUTION
- GLOBAL IMPIANTI
- STUDIO DENTISTICO DR. DONADELLI
- F.LLI PJETRI
- PATA SPA

**Il supporto  
per la tua impresa  
oltre ogni limite.**

ApServizi, il partner che ti fa volare aiutandoti a raggiungere gli obiettivi aziendali, oltre ogni limite.

Il miglior supporto per la tua impresa, per crescere, innovare, evolvere.

**APINDUSTRIA**  
Confimi Mantova

**APISERVIZI** SB  
Srl Unipersonale

Via Ilaria Alpi, 4 - 45100 Mantova (MN)  
Tel. 0576.221825 - [www.apimn.it](http://www.apimn.it)



ADVANCE



**ECOTRAFFIC**

SEGNALETICA STRADALE

*Sempre in movimento*

Progettazione, produzione,  
posa in opera e manutenzione  
di segnaletica verticale,  
orizzontale e aziendale

ECOTRAFFIC s.r.l. Via Salvo d'Acquisto, 4/a - Guidizzolo (MN)  
Tel. 0376 847024 - commerciale@ecotraffic.it

[www.ecotraffic.it](http://www.ecotraffic.it)

# IL VITTORIALE DEGLI ITALIANI

## Si riconferma come la Casa Museo più visitata d'Europa



La monumentale dimora di Gabriele d'Annunzio a Gardone Riviera (Bs) nel 2025 ha raggiunto le 303 mila presenze. Un numero destinato a crescere anche nel 2026

**GARDONE RIVIERA (BS)** Il Vittoriale degli Italiani si è riconfermato come la Casa Museo più visitata d'Europa. Dopo aver superato il traguardo dei 300 mila visitatori nel 2024, il successo si è bissato anche nel 2025 con 303 mila presenze. Questo complesso museale, dove ha vissuto Gabriele d'Annunzio dal 1921 fino alla sua morte il 1 marzo del 1938, oggi è una rilevante realtà culturale. Qui trovano spazio e successo mostre di opere d'arte contemporanea, convegni, spettacoli e la rassegna teatrale Tener-a-mente di respiro internazionale, che ha registrato una affluenza di oltre 23 mila presenze sulle gradinate dell'Anfiteatro. Molte sono le iniziative che hanno caratterizzato il 2025.

All'apertura di marzo si è celebrato il Centenario della Regia Nave Puglia alla presenza della Marina Militare con l'Am-



Il suggestivo ingresso del Vittoriale a Gardone Riviera, dove d'Annunzio ha vissuto dal 1921 fino al giorno della sua morte, 1 marzo 1938

miraglio di Divisione **Flavio Biaggi** e l'esibizione della Fanfara della Marina Nord. Nella stiva della nave è stato allestito il Museo di bordo, che ospita la collezione di modelli di navi storiche della Marina Italiana, donati da Amedeo di Savoia-Aosta.

All'inizio di maggio è stato celebrato il cinquantenario dell'apertura al pubblico della Prioria, la casa di d'Annunzio al Vittoriale, avvenuta nel 1975 alla presenza di Giovanni Spadolini, che aveva da poco creato il Ministero dei Beni culturali. A festeggiare l'anniversario è intervenuto il Ministro della Cultura **Alessandro Giuli**, che nell'occasione ha inaugurato Casa Cama, il nuovo spazio multimediale che oggi ospita l'ologramma di d'Annunzio. In settembre l'attore **Edoardo Ghalia** ha interpretato il Vate nella serie "Inimitabili", andato in onda su Rai Tre e girato sul ponte della Regia Nave Puglia.

Il XVI Premio del Vittoriale è stato assegnato a **Francesco Tullio Altan**, uno dei più noti fumettisti e illustratori italiani, creatore del personaggio Cippiuti. La cerimonia si è tenuta nel Museo d'Annunzio Segreto.

L'Associazione Culturale GardaMusei (dove il complesso monumentale del Vittoriale degli Italiani è capofila) ha festeggiato a Gardone Riviera il decimo anniversario dalla sua fondazione, coinvolgendo gli associati con incontri e confronti di esperienze e chiudendo in positivo il 2025.



Giordano Bruno Guerri, presidente della Fondazione Il Vittoriale degli Italiani, assieme al Ministro della Cultura Alessandro Giuli, che nello scorso mese di maggio ha inaugurato Casa Cama, il nuovo spazio multimediale che oggi ospita l'ologramma di d'Annunzio

## GIORDANO BRUNO GUERRI

### “Al via la stagione dei grandi eventi: restauri, mostre e omaggi a d'Annunzio”

Il presidente della Fondazione Il Vittoriale degli Italiani inaugura una nuova stagione culturale con l'evento "Fatica senza fatica" (14/15 marzo). In programma il restauro e la nuova illuminazione del Mausoleo, la riapertura dell'Auditorium e due mostre fotografiche dedicate a Ugo Mulas e Lorenzo Cappellini. Previsti anche una pubblicazione e una mostra epistolare per approfondire la figura di d'Annunzio

di **Attilio Facconi**

**GARDONE RIVIERA (BS)** I grandi eventi che scandiscono l'attività culturale del Vittoriale degli Italiani sono prossimi. Il primo appuntamento è per il 14 e 15 marzo: una manifestazione ancora avvolta da riservatezza, ma preannunciata dal curioso titolo "Fatica senza fatica".

Per saperne di più sugli eventi in calendario della Casa Museo di Gabriele d'Annunzio, abbiamo chiesto alcune informazioni a **Giordano Bruno Guerri**, Presidente della Fondazione Il Vittoriale degli Italiani.

**Presidente, c'è grande attesa e curiosità per le manifestazioni preannunciate del weekend 14 e 15 marzo, che ci cosa ci può anticipare?**

«Gli eventi di metà marzo sono molto importanti perché sono occasioni destinate a lasciare un segno tangibile

per il Vittoriale. Una novità riguarda l'opera monumentale del Mausoleo progettato da Giancarlo Maroni, che si presenterà restaurata e illuminata. Il sepolcro del Vate sarà visibile nelle ore notturne grazie al nuovo impianto di illuminazione donato da A2A. Infine il 14 marzo riapriremo l'Auditorium rifatto ex novo con un progetto di Ugo Riva».



**Quali sono i prossimi eventi culturali in programma?**

«Saranno inaugurate due mostre fotografiche di grande interesse dedicate agli scatti di Ugo Mulas e Lorenzo Cappellini, celebri maestri del click. Una esposizione è dedicata alle produzioni del fotografo Ugo Mulas, nato a Pozzolengo, ma cresciuto artisticamente nel dopoguerra a Milano dove frequenta il famoso Bar Jamaica, ritrovo di artisti e intellettuali. Si afferma con un reportage alla Biennale di Venezia, che lo proietta con successo

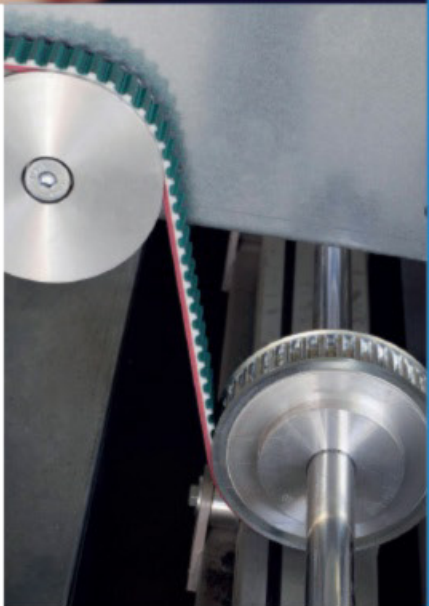
anche nella moda e nella pubblicità. Lorenzo Cappellini, fotografo di notevole rilevanza con una carriera di oltre sei decenni. Collabora con grandi testate italiane e inglesi realizzando documentari per la Rai, grazie ai quali incontra Ernest Hemingway. Segue e realizza dei reportage in Africa con Alberto Moravia. Negli Anni '70, lega il suo nome alla Biennale di Venezia divenendone fotografo ufficiale».

**Per approfondire la conoscenza di Gabriele d'Annunzio che cosa avete programmato?**

«Abbiamo predisposto due momenti dedicati al Vate: una pubblicazione e una mostra. La prima intitolata "Dolci le mie parole", è una antologia di poesie di d'Annunzio edite da Nicola Crocetti. La mostra, il "Patto marino", propone una raccolta di un centinaio di lettere che documentano l'impegno profuso dal Vate in difesa dei lavoratori della marina commerciale».



Da oltre 40 anni  
sviluppiamo sistemi di  
**automazione industriale,  
su misura.**



Abbiamo applicato l'approccio  
sartoriale al mondo della automazione  
e della robotica industriale.

Creiamo e sviluppiamo sistemi  
che migliorano la produzione,  
ottimizzano i flussi industriali  
e riducono costi e tempistiche  
garantendo sempre il miglior risultato.

# GardaMusei Dieci anni di rete culturale Il Lago di Garda unisce territori e musei oltre i confini. Crescono i soci mantovani

Nata nel 2015 su impulso di Giordano Bruno Guerri, l'Associazione è cresciuta da 8 a 31 soci, coinvolgendo Lombardia, Veneto e Trentino-Alto Adige. La rete valorizza anche Mantova e le sue eccellenze. Tra i soci anche la Provincia di Mantova, il Comune di Castiglione delle Stiviere, Ponti sul Mincio e il Museo Forte di Pietole



Mauro Carrozza, presidente Associazione GardaMusei

di Attilio Facconi

**BRESCIA/MANTOVA** L'Associazione culturale GardaMusei, nata nel 2015 come rete territoriale del Garda, opera nell'ambito della cultura, dell'arte, della natura, del turismo con l'obiettivo di valorizzare e promuovere le bellezze del nostro territorio (Lombardia, Veneto e Trentino Alto Adige). GardaMusei annovera tra i 31 soci anche realtà istituzionali e museali mantovane tra cui la Provincia di Mantova, il Comune di Castiglione delle Stiviere, Ponti sul Mincio e il Museo Forte di Pietole.

Presidente dell'associazione è Mauro Carrozza, al quale chiediamo lumi su questa importante realtà (griffata Lago di Garda) che si sta pian piano inserendo anche nella provincia mantovana.

**Presidente, qual è stata la "mission" che ha ispirato la nascita di GardaMusei?**

«L'idea è nata da un'intuizione di Giordano Bruno Guerri, che è il direttore generale e la mente operativa dell'associazione. Un tempo la vacanza sul Garda era vista solo come "sole e spiaggia", ma il vento è cambiato: oggi puntiamo con forza sul turismo culturale. La nostra missione è superare l'individualismo dei singoli siti e fare "rete", mettendo in sinergia le diverse esperienze per offrire ai milioni di turisti che visitano il

lago un percorso organizzato tra i nostri tesori d'arte e di storia. Vogliamo che la cultura sia un'impresa collettiva capace di produrre bellezza e lavoro».

**GardaMusei ha celebrato 10 anni di attività. Come è stato questo percorso?**

«È stata un'evoluzione straordinaria. Siamo partiti nel 2015 con 8 soci fondatori e oggi siamo una realtà solida con 31 aderenti, tra cui musei civici, fondazioni e comuni. In questi dieci anni abbiamo dimostrato che la cultura, quando

fa rete, diventa un motore di sviluppo concreto. Il centro vitale rimane il Vittoriale degli Italiani, che fa da traino anche ai siti meno noti aiutando tutti a crescere insieme».

**Come sono i rapporti con le varie zone e i territori su cui GardaMusei è presente?**

«I rapporti sono ottimi e i confini si stanno allargando sempre di più. La nostra rete non tocca solo la riviera del Garda bresciano, ma si estende anche a Brescia, Verona, Trento, Mantova e Cremona. Recentemente, ad esempio, ab-

biamo stretto una collaborazione molto importante con la Fondazione Brescia Musei, che ha portato nella nostra piattaforma siti prestigiosi come Santa Giulia e la Pinacoteca Tosio Martinengo. L'obiettivo è unire territori d'eccellenza non solo nell'arte, ma anche nell'ospitalità».

**Qual è il valore e il significato di avere enti e comuni del mantovano nella vostra rete?**

«Per noi Mantova è un elemento fondamentale. La presenza della Provincia di Mantova e di realtà di prestigio come Palazzo Te nobilita l'intero circuito. Grazie a strumenti come il "One Garda Ticket", il visitatore non percepisce più confini geografici: può trovarsi a Mantova o sul Garda e sentirsi parte di un unico sistema culturale. Questo ci permette di valorizzare ogni singola realtà locale, rendendola accessibile

a un pubblico vastissimo con un unico "biglietto simbolo" del territorio».

**Quali sono gli obiettivi futuri e le prossime novità?**

«Vogliamo che la tecnologia aiuti sempre di più il turista. Stiamo lavorando per migliorare la bigliettazione online, rendendo il "One Garda Ticket" lo strumento principale per supportare il visitatore in ogni fase, dalla prenotazione alla creazione di itinerari personalizzati».

«La novità più imminente - conclude il presidente di GardaMusei Mauro Carrozza - è il festival "Garda, un lago in festa": il primo festival culturale che intende unire i musei ed i siti del nostro circuito in veri e propri palcoscenici. Continuiamo così a lavorare per rendere la bellezza dei nostri territori sempre più "viva" e a portata di mano di turisti e visitatori, ed anche dei residenti».

## IL PRESIDENTE MAURO CARROZZA

*"Per noi Mantova è un elemento fondamentale poiché apporta realtà di prestigio che nobilitano l'intero circuito. Grazie a strumenti come il "One Garda Ticket", il visitatore non percepisce più confini geografici: può trovarsi a Mantova o sul Garda e sentirsi parte di un unico sistema culturale"*

## CENTRO SOCIO SANITARIO

*"Villa Carpaneda"*

Via Cantarana, 25 - 46040 RODIGO (MN)

**UNA RESIDENZA STORICA  
CON SERVIZI ALLA PERSONA  
D'ECCELLENZA.**

per informazioni:

☎ 0376 650201

info@villacarpaneda.it

WWW.CASADIRIPOSOVILLACARPANEDA.IT

• RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE

• NUCLEO ALZHEIMER

• CENTRO DIURNO INTEGRATO

• CURE INTERMEDIE

• HOSPICE

• RIABILITAZIONE AMBULATORIALE CON SSN O IN SOLVENZA

• RSA APERTA ASSISTENZA DOMICILIARE

• C-DOM CURE DOMICILIARI

WWW.GRUPPOGHERON.IT

**GRUPPO GHERON**

Ci prendiamo cura delle persone.



Città di  
Castiglione  
delle Stiviere

  
**Indecast**

  
biociclo

**DIFFERENZIAMO**



**NELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA  
TUTTO L'AMORE PER L'AMBIENTE**

 **FARMACIE  
COMUNALI**  
CASTIGLIONE DELLE STIVIERE  
P.zza S. Luigi / Via Carpediolo

  
dal 2005  
**CAMPO DEI FIORI**  
IL LABORATORIO DEI SOGNI

**SOLE** VERDE  
sereno.IT ACQUA  
SERVIZI  
GESTIONI

  
LUDAR

**B&G** IMPIANTI  
ELETTRICI  
di Bignotti Oscar e  
Galvani Tiziano s.n.c.

LA MAXI OPERA SITUATA APPENA OLTRE IL CONFINE CON CASTIGLIONE DELLE STIVIERE

# Depuratore del Garda Ci siamo: il maxi impianto sorgerà a Esenta

Dopo anni di attesa, i lavori potrebbero prendere il via nel 2027 (per concludersi nel 2035)  
Costo raddoppiato in una manciata di anni: 250 milioni. Desenzano e Sirmione esclusi

**ALTO MANTOVANO** Dopo anni di attesa, batti e ribatti, cambi di programma e pause nella progettazione, ora pare che ci siamo per davvero: il nuovo depuratore della sponda bresciana del Lago di Garda sorgerà nella zona industriale di Esenta, frazione di Lonato del Garda collocata appena fuori da Castiglione, lungo la strada che porta proprio a Lonato (e che prende il nome della cittadina bresciana). Non solo: il costo previsto per la realizzazione della grande opera di collettamento delle acque è anche aumentato in modo considerevole, con un investimento oggi previsto in circa 250 milioni di euro.

Le ultime novità sono emerse all'incirca un mese fa, quando Acque Bresciane, che gestisce il sistema idrico di tutta la provincia, ha presentato il progetto all'Ato di Brescia, in attesa che prenda il via tutta la procedura di autorizzazione del progetto.



Come detto il maxi impianto - come è stato deciso - sorgerà a Esenta, appena oltre il confine con Castiglione, e scaricherà le acque depurate nel

corso del Chiese per mezzo di un canale artificiale che verrà realizzato nell'ambito dei cantieri del depuratore. In un primo momento si era deciso di

collocare il depuratore in un'area agricola in zona Esenta, ma poi il Comune di Lonato ha ottenuto uno spostamento dell'impianto, che quindi sarà

Un render di quello che avrebbe dovuto essere il depuratore di Gavardo, nel Bresciano. A destra uno scorcio dell'impianto di Peschiera, nel Veronese a due passi dal Mantovano



realizzato sempre nel territorio della piccola località bresciana, ma in zona industriale.

C'è poi la questione dei costi, pure affrontata nel corso dell'incontro tra Acque Bresciane e Ato: in totale è previsto un investimento di 250 milioni di euro. Una cifra considerevole, anche considerato il fatto che nel 2019 la previsione di spesa era di circa 120 milioni - in pratica il costo è raddoppiato nell'arco di sei-sette anni.

Per quanto riguarda la scansione temporale e il cronoprogramma, nel corso del 2026 è previsto venga svolta tutta la fase autorizzativa che prevede la Via (valutazione di impatto ambientale), ma probabilmente

te non la Vas (Valutazione ambientale strategica). A seguire, nel 2027, è previsto possano partire i lavori che, nel complesso, potrebbero durare fino a sette anni: le ultime tratte del maxi impianto bresciano infatti dovrebbero poter essere messe in funzione nel 2035.

In tutto ciò, due comuni della zona bresciana del Garda rimarranno esclusi dal progetto: si tratta di Desenzano e Sirmione, che invece continueranno a servirsi del depuratore di Peschiera.

Da ultimo, solo alcune sere fa, con una mozione approvata all'unanimità dal consiglio comunale, il Comune di Salò ha deciso di affidare ad un tecnico esterno l'analisi di tutto il progetto.



Il ponte tra Acquanegra e Calvatone, chiuso da quasi tre anni

**ALTO MANTOVANO** Diverse, nella zona dell'Alto Mantovano, le strade e gli snodi viabilistici di grande importanza, che collegano il Mantovano con altre province. In alcuni casi, nel corso degli ultimi mesi si sono fatti dei passi avanti. In altri casi invece i progressi tardano un po' ad arrivare, con le istituzioni preposte che però sono costantemente al lavoro per consentire l'avanzamento dei rispettivi iter.

#### TANGENZIALE DI GOITO

La futura tangenziale di Goito è, naturalmente, una delle opere maggiormente attese da una buona fetta della provincia di Mantova. La Goitese, come noto, è infatti la strada che collega

in modo diretto Mantova e Brescia e ogni giorno è percorsa da decine di migliaia di veicoli. Se i territori di Guidizzolo e Marmirolo ormai da anni sono stati dotati delle rispettive tangenziali, che tagliano fuori il centro paese, ora rimane solamente Goito.

Alla fine dello scorso mese di luglio si è conclusa in Regione la conferenza di servizi con la quale è stato dato il via libera all'opera. Ora mancano il progetto esecutivo, la gara d'appalto, che sarà gestita da Cal (Concessioni autostradali lombarde, società della Regione) e infine, dopo l'aggiudicazione dei lavori, il via alla grande opera che ha un costo previsto di 140 milioni di euro e una lunghezza di circa 10 chilometri: da Marsiletti fino all'al-

## LE VIE DI COMUNICAZIONE NELL'ALTO MANTOVANO

# Viabilità Tangenziale di Goito avanti Il ponte sull'Oglio ancora in attesa

Per la bretellina ok da Regione e Provincia. Ora si prosegue con l'iter: lavori finiti nel 2030  
Per il manufatto tra Acquanegra e Calvatone al lavoro per superare l'impasse progetto Bailey

tezza di Cerlongo). In teoria l'opera sarà conclusa tra la fine del 2029 e l'inizio del 2030.

#### PONTE DI ACQUANEGRA

Se l'iter per la tangenziale di Goito procede, l'iter per la riapertura del ponte sull'Oglio tra Acquanegra sul Chiese e Calvatone, in provincia di Cremona, va invece un po' a rilento. All'inizio del prossimo giugno infatti il manufatto sarà chiuso da tre anni (8 giugno 2023 lo stop totale al passaggio dei veicoli, compresi i pedoni). Prima che venga realizzato il nuovo ponte, infatti, verrà realizzato un manufatto provvisorio di tipo Bailey: ad eseguire e progettare l'opera, i militari del Genio gua-



Uno scorcio dell'Asolana da Casalmoro verso Asola

statori di Cremona. Ma proprio in tema di ponti Bailey, nel corso degli ultimi mesi sono state redatte nuove linee guida a livello ministeriale. Tale circostanza ha rallentato l'iter, con gli enti che sono comunque al lavoro per arrivare a riaprire il passaggio sull'Oglio.

#### POSTUMIA E ASOLANA

Da ultimo due importanti arterie viabilistiche sono la Postumia e l'Asolana: entrambe le strade lo scorso autunno hanno visto interventi di riasfaltatura, ma in molti attendono che entrambe vedano un allargamento della carreggiata. Intervento per il quale serviranno presumibilmente ancora diversi anni.

**la Voce Alto Mantovano** - Allegato economico del quotidiano "la Voce di Mantova", edizione del 28/02/2026. • DIRETTORE: Alessio Tarpini

• EDITORE e PUBBLICITÀ LOCALE: VIDIEMME Soc. Coop. - Piazza Sordello, 12 - MANTOVA - Tel. 0376/222266 • REGISTRAZIONE Trib. Mantova Nr. 25/92 del 30.11.92

• STAMPA: TIPRE SRL - Via Tamagno 13 - VARESE - • Stabilimento: Via Canton Santo 5 BUSTO ARSIZIO (Va) - Tel. 0331/343653

• L'allegato è stato chiuso il 27.02.26 alle ore 18:30

# ELETTORIZZ

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI  
IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI  
ILLUMINOTECNICA DOMOTICA

QUADRI DI AUTOMAZIONE  
QUADRI DI DISTRIBUZIONE BT/MT  
QUADRI ELETTRICI DI COMANDO

ENERGIE RINNOVABILI  
IMPIANTI FOTOVOLTAICI



**Bandi & Incentivi**

**Bandi PMI - CER**

**Transazione 4.0 - 5.0**

**Parco agrisolare 2026**



**FOTOVOLTAICO CHIAVI IN  
MANO**



Via C. Colombo 11, Goito MN  
0376.653423 [info@elettrorizzi.it](mailto:info@elettrorizzi.it)



## Convivenza generazionale: un progetto 2026 per accompagnare le imprese nel cambiamento

**MANTOVA** Nel 2026 prenderà il via un progetto articolato e ambizioso dedicato a uno dei temi più delicati e strategici per il mondo imprenditoriale: la convivenza generazionale. Un percorso pensato per accompagnare imprenditori e collaboratori attraverso una fase cruciale della vita aziendale, che coinvolge competenze, relazioni e visioni future.

Il progetto prevede una serie di corsi formativi rivolti agli imprenditori e non solo, affiancati da eventi e iniziative diffuse sul territorio. Tra

queste, un ruolo centrale sarà affidato alle presentazioni di libri, momenti di confronto aperti che affronteranno il tema del passaggio generazionale da diverse prospettive: organizzativa, manageriale, familiare e culturale. Gli incontri si terranno direttamente sul territorio, con l'obiettivo di stimolare il dialogo su una sfida che riguarda da vicino molte aziende associate.

«Abbiamo tante imprese che stanno affrontando il passaggio generazionale ed è giusto parlarne, confrontarsi e condividere espe-

rienze, anche analizzando il tema sotto punti di vista diversi – sottolinea **Giacomo Cecchin**, responsabile comunicazione e vicedirettore di Apindustria Mantova – creare occasioni di dialogo significa aiutare le imprese a non sentirsi sole in un momento così complesso».

Il progetto sarà arricchito anche da incontri con specialisti del settore ed esperti in materia, chiamati a portare competenze, volti e opinioni differenti, dando vita a una reale condivisione di idee ed esperienze.



Giacomo Cecchin, responsabile comunicazione e vicedirettore di Apindustria Mantova

*Corsi, eventi e presentazioni di libri sul territorio per affrontare una sfida strategica per le aziende*



### APINDUSTRIA MANTOVA È CAPOFILO DEL PROGETTO

**MANTOVA** C'è un punto di vista che merita di essere raccontato con più forza quando si parla di MAMET: quello dei ragazzi che, formalmente, "stanno facendo formazione", ma che in realtà stanno vivendo qualcosa di molto più profondo. Non stanno semplicemente seguendo un percorso didattico. Stanno attraversando un passaggio. Stanno misurando, giorno dopo giorno, la distanza tra aula e azienda - e la stanno accorciando con competenze, curiosità e determinazione. Per loro MAMET non è un titolo in un comunicato stampa né un progetto da inserire nel curriculum. È un banco di prova concreto. È il primo confronto diretto con tecnologie che non sono simulazioni, con processi produttivi reali, con problemi che non hanno soluzioni preconfezionate.

In azienda si scopre che ogni miglioramento nasce da un'analisi attenta, che ogni processo ha una storia e margini di evoluzione, che l'efficienza non è uno slogan ma un equilibrio delicato tra competenze, organizzazione e visione strategica. Ed è qui che i ragazzi cambiano prospettiva: comprendono che la loro formazione non è un esercizio teorico, ma una promessa da mantenere. Una promessa verso se stessi e verso il territorio.

In qualità di capofila del progetto, Apindustria Mantova

## MAMET Quando la formazione smette di essere teoria e diventa futuro

*«Il progetto nasce dalla consapevolezza che la distanza tra scuola e impresa non può essere colmata solo con buone intenzioni. Servono strumenti concreti, alleanze solide e una visione condivisa»*



I partner del Progetto MAMET

sottolinea il valore strategico di MAMET per il sistema produttivo locale e per le nuove generazioni: «Il progetto nasce dalla consapevolezza che la di-

stanza tra scuola e impresa non può essere colmata solo con buone intenzioni. Servono strumenti concreti, alleanze solide e una visione condivisa.



I ragazzi impegnati presso il Laboratorio di saldatura di Bellei

Come capofila, insieme ai partner del progetto, abbiamo voluto costruire un percorso che non fosse soltanto formativo, ma trasformativo».

Dal lato delle imprese, il messaggio è altrettanto chiaro. Non stanno arrivando studenti in cerca di un timbro. Stanno arrivando giovani che chiedo-

no di essere messi alla prova. Che fanno domande dirette, talvolta scomode. Che guardano ai processi con occhi nuovi, liberi da automatismi. Ed è proprio da quelle domande che nasce il cambiamento. Perché l'innovazione non si limita all'introduzione di una tecnologia: è prima di tutto un cambio di mentalità.

«Il nostro obiettivo è chiaro: rafforzare la competitività del territorio mantovano investendo sui suoi talenti. Perché trattenerne e valorizzare i giovani significa garantire continuità, innovazione e sviluppo alle nostre imprese e alla nostra comunità» hanno ribadito i partner coinvolti nel progetto.

La forza del progetto non risiede soltanto nella rete di aziende coinvolte, ma nella capacità di accendere aspettative concrete nei ragazzi. Di far capire loro che un posto in impresa non è un evento casuale, ma un obiettivo raggiungibile. Che il merito, l'impegno e la preparazione possono trovare spazio nel tessuto produttivo del territorio. Quando la formazione smette di essere un obbligo formale e diventa un'opportunità reale di inserimento lavorativo, accade qualcosa di potente: l'innovazione assume un volto. Spesso ha vent'anni. E guarda al futuro con la determinazione di chi sa di poter essere protagonista, non spettatore.



## Filo diretto: prosegue il progetto di comunicazione di Api Servizi

*La newsletter come strumento di informazione e vicinanza concreta alle imprese*

**MANTOVA** Prosegue il progetto di comunicazione di Api Servizi, che attraverso una newsletter dedicata rafforza il dialogo con le imprese e valorizza in modo chiaro, diretto e continuativo i servizi messi a disposizione degli associati. L'obiettivo è rendere accessibili strumenti spesso complessi, aiutando le aziende a orientarsi tra opportunità, adempimenti e scelte strategiche.

Un calendario editoriale strutturato garantisce contenuti mirati e coerenti, mettendo in luce la tra-

sversalità delle competenze di Api Servizi e la capacità di affiancare le aziende in ogni fase del loro percorso, con un approccio pratico e orientato alle soluzioni. «Con questa newsletter vogliamo creare un filo diretto con le aziende – spiega il presidente **Claudio Urbani** – non è solo informazione, ma uno strumento di vicinanza e ascolto, che ci permette di raccontare con trasparenza cosa facciamo e di essere sempre più presenti accanto agli imprenditori».

A rafforzare il messaggio con-

tribuisce una comunicazione viva riconoscibile e simbolica, che richiama l'identità di Api Servizi come realtà dinamica e instancabile, capace di affiancare le imprese anche nelle sfide più complesse. «La newsletter si conferma oggi uno strumento di divulgazione e di relazione – spiega **Alessandra Tassini**, direttrice di Api Servizi – ogni uscita approfondisce un tema specifico, dalla formazione su misura alla finanza agevolata, dal welfare aziendale alla privacy, fino alle polizze assicurative e ai

check up aziendali. È un modo concreto per far conoscere i servizi e mostrare come possano tradursi in un supporto reale per l'attività quotidiana delle imprese».

La newsletter si colloca all'interno di una strategia di comunicazione già consolidata, che continua a valorizzare informazione e creatività come strumenti per rafforzare il legame con il territorio e ribadire l'impegno di Api Servizi, Società Benefit, nel sostenere in modo concreto lo sviluppo del tessuto imprenditoriale locale.



Api Servizi: il presidente Claudio Urbani e la direttrice Alessandra Tassini

# GRUPPO RIMA

Il Gruppo Rima è un gruppo industriale indipendente specializzato nella produzione di componenti personalizzati per macchine industriali e agricole.

Il nostro lavoro comprende la progettazione, la produzione e il collaudo di piedi di appoggio meccanici e appoggi idraulici, cilindri oleodinamici, cuscinetti di base, ralle a sfera, ruote in acciaio e timoni sterzanti.

I nostri 50 anni di storia e di crescita ci hanno insegnato a lavorare sulla capacità di servire i clienti con cura e preparazione, concentrandoci sulla qualità e sull'innovazione di prodotto ma cercando sempre di *andare oltre* e poter garantire ad ogni cliente un prodotto eccellente ed un servizio personalizzato, attento e affidabile.

## Piedi di appoggio

*per stabilizzare e sollevare*



## Cilindri oleodinamici

*per muovere, sollevare e regolare*



## Ralle a sfera

*per rotazioni leggere*



## Cuscinetti di base

*per rotazioni pesanti*



**Scopri di più  
sui nostri prodotti  
e servizi**

**Beyond  
motion  
and lifting**



[rimaspa.com](http://rimaspa.com)





**eurotir**  
Spedizioni Internazionali



# Radici familiari e visione europea Eurotir accelera insieme a Transfilm

*Rotte estere, radici italiane e una visione condivisa: l'incontro tra Transfilm ed Eurotir trasforma due storie familiari in un protagonista europeo della logistica*

**CASTEL GOFFREDO** Nel panorama della logistica e dei trasporti, Eurotir ([www.eurotir.com](http://www.eurotir.com)) e Transfilm ([www.transfilm.it](http://www.transfilm.it)) continuano a rappresentare due realtà storiche di Castel Goffredo capaci di evolversi nel tempo senza perdere le proprie radici familiari.

Transfilm nasce nel 1953, quando **Carlo Viola** avviò in modo pionieristico il trasporto di pellicole cinematografiche tra Milano e il territorio mantovano, ponendo le basi

di un'attività destinata a crescere negli anni successivi grazie a una visione imprenditoriale lungimirante.

Una svolta decisiva arriva nel 2017 con l'ingresso di Eurotir nel progetto imprenditoriale, scelta che ha rafforzato la struttura del gruppo e ampliato le prospettive di sviluppo.

Oggi le aziende sono guidate da **Cesare, Marco e Vito Viola**, che hanno raccolto il testimone del fondatore trasformando progressivamente

il servizio in una struttura logistica moderna e orientata all'Europa.

«Come Eurotir siamo arrivati a portare i nostri servizi in tutta Europa con camion diretti, copriamo una gamma sempre più ampia di trasporti esteri e come Transfilm oggi andiamo dall'alta Italia alla Toscana direttamente con i nostri mezzi e garantiamo una copertura sempre più ampia di ritiri e consegne su territorio nazionale» – spiegano i titolari Viola, con-

fermando l'evoluzione verso un modello sempre più internazionale ed evidenziando una crescita sostenuta da investimenti e gestione diretta delle risorse.

In questa fase si inserisce anche l'espansione di Transfilm, con l'apertura della sede di Cinisello Balsamo pensata per essere più vicina al mercato milanese e intercettare nuove opportunità strategiche in una delle aree logistiche più dinamiche del Nord Italia.

Il nuovo presidio rappresenta un punto di snodo fondamentale per migliorare l'organizzazione dei flussi, ridurre i tempi di ritiro e consegna e rafforzare la presenza sul territorio lombardo, confermando una visione orientata all'efficienza e alla crescita sostenibile.

L'investimento si inserisce in un percorso di sviluppo graduale che guarda sia al consolidamento dei servizi nazionali sia all'espansione delle rotte europee, con una

struttura sempre più integrata tra Eurotir e Transfilm. Al centro resta la conduzione familiare, valore distintivo delle due realtà, oggi affiancata dall'ingresso delle nuove generazioni – **Rachele, Federico, Vittoria e Carlo** – chiamate a proseguire il lavoro avviato dal fondatore con uno sguardo innovativo e attento alle sfide del settore, tra aumento dei costi, competitività dei prezzi e necessità di investire direttamente nelle risorse umane.



**eurotir**  
Spedizioni Internazionali

**UNITI NELLA CONSAPEROVITÀ GREEN**



Trasporti efficienti e rispettosi dell'ambiente, per ridurre le emissioni, e tutelare le generazioni future...

...puntando alla mobilità sostenibile grazie ai motori Euro 6E di ultima generazione.



Esperti nel settore delle spedizioni, garantiamo consegne puntuali e sicure sia a livello nazionale che internazionale.



Via Berlino, 62 - 46042 Castel Goffredo (MN)  
Tel. 0376 780551 - [preventivi@eurotir.org](mailto:preventivi@eurotir.org)  
[www.eurotir.org](http://www.eurotir.org)



TRASPORTI: Via Bucarest, 139 - 46042 Castel Goffredo (Mn)  
Tel. 0376 78621 - [www.transfilm.it](http://www.transfilm.it)  
UFFICI: Via Londra, 48 - 46042 Castel Goffredo (MN)

Tutti i giorni effettuiamo spedizioni con consegne espressa in tutta Italia

# I TUOI INFISSI COME NUOVI ?



**RITIRO, RESTAURO E CONSEGNA  
INFISSI IN SOLI 15 GIORNI**

**GARANZIA INFISSI PER ALMENO 5 ANNI DAL RINNOVO**

**Sede Legale**

Str. Statale Goitese 276  
Goito (MN)

**Sede Operativa**

Via San Fermo, 2  
Gazoldo degli Ippoliti (MN)

**Showroom**

c/o il Centro commerciale il Gigante di Curtatone (MN)



**Fratelli  
Rizzi**  
RINNOVO INFISSI

[www.infissicomenuovi.it](http://www.infissicomenuovi.it) | Tel. 0376 682063 | [info@infissicomenuovi.it](mailto:info@infissicomenuovi.it) - [amministrazione@infissicomenuovi.it](mailto:amministrazione@infissicomenuovi.it)



La nuova sede di Tecnologie IT a Canneto sull'Oglio

CANNETO SULL'OGLIO

# Tecnologie IT Interventi sostenibili e supporto tecnologico da trent'anni

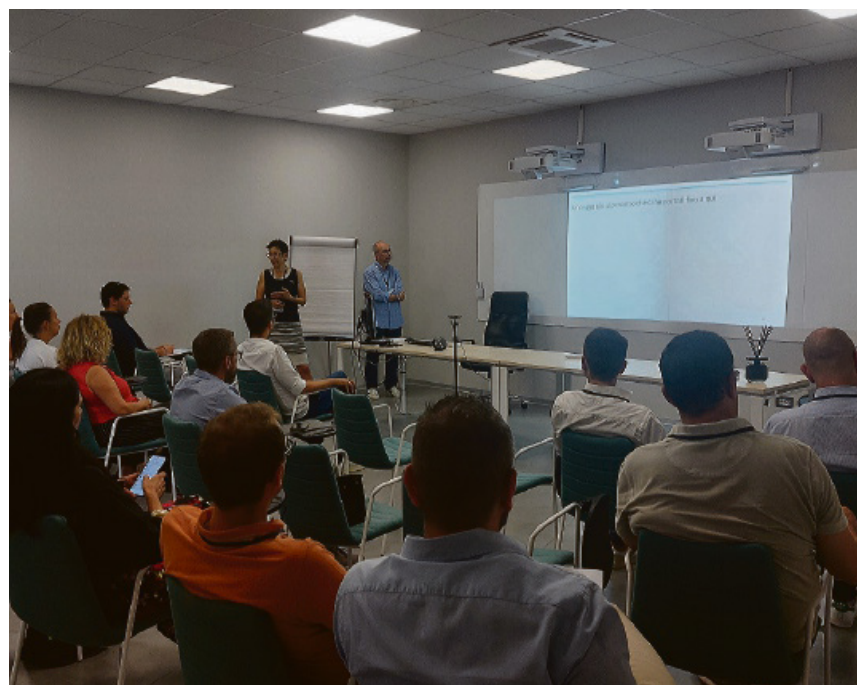
*L'azienda accompagna le imprese del nord Italia con soluzioni informatiche concrete, sicurezza digitale e formazione del personale, mettendo il cliente al centro di una visione moderna ma con radici profonde. Grazie alla conoscenza del territorio, offre confronto diretto, strumenti affidabili e assistenza continuativa*

**CANNETO SULL'OGLIO** Le aziende hanno sempre più bisogno di tecnologia. Dalle attrezzature impiegate direttamente sul campo ai software per la gestione amministrativa passando per la sicurezza informatica, l'apparato tecnologico riveste un ruolo centrale e ineliminabile nel mondo del lavoro. Quello che spesso manca, dunque, non sono gli strumenti, quanto la capacità di saperli governare senza farsi travolgere. È proprio questa capacità che l'azienda Tecnologie IT di Canneto sull'Oglio mette a disposizione dei propri clienti, riscuotendo pareri entusiasti tra coloro che ne hanno richiesto i servizi nel corso degli anni.

Tecnologie IT è una realtà che da oltre 30 anni accompagna la trasformazione digitale delle piccole imprese del nord Italia, offrendo soluzioni informatiche su misura, consulenza strategica e formazione di qualità. Nata dall'eredità imprenditoriale di una famiglia con radici profonde nell'innovazione tecnica e nella cultura del lavoro, l'azienda si è evoluta, integrando la tradizione con una visione moderna, sostenibile e orientata al valore. Tecnologie IT lavora su tre aree principali: infrastruttura



Oltre alla progettazione di reti aziendali, Tecnologie IT propone soluzioni informatiche su misura, consulenza strategica per le imprese e formazione di qualità del personale



e sicurezza, attraverso la progettazione di reti aziendali con firewall professionali, l'implementazione di backup multipli testati regolarmente e la formazione del personale sui rischi informatici; i gestionali ERP verticali, dalle soluzioni più generaliste a quelle più specifiche per il tipo di impresa che ne fa richiesta, secondo una cono-

scienza approfondita delle logiche di settore; infine, il consolidamento dell'esistente, mediante l'integrazione di sistemi e il recupero dati da software obsoleti.

Con sede operativa al centro del territorio compreso tra Mantova, Cremona, Parma, Brescia, Bergamo, Verona, Reggio Emilia e Modena, Tecnologie IT è oggi un par-

ter affidabile per imprese che vogliono crescere sfruttando in modo intelligente il potenziale della tecnologia.

«Prima di proporre qualsiasi cosa, facciamo sempre un sopralluogo gratuito. Capire cosa serve davvero, cosa si può recuperare, dove i dati sono sparsi e dove potrebbero essere vulnerabili per noi rappresenta sempre il primo pas-

so – spiega l'Ad **Ferdinando Zanini** – Un confronto diretto in azienda, tra documenti, macchinari e persone, chiarisce più di qualsiasi presentazione commerciale. Siamo disponibili a questo tipo di confronto, anche solo per mettere ordine nelle idee prima di qualsiasi investimento. Fatto questo, non operiamo promettendo soluzioni imme-

diante o miracoli. Promettiamo invece interventi sostenibili, assistenza continuativa, e dati sempre sotto controllo del cliente. Chi ci ha scelto lo ha fatto non perché siamo perfetti, ma perché siamo presenti: conoscere il territorio significa capire vincoli, margini, stagionalità e proporre interventi reali, non teorici».

**Francesco Gandellini**

**Le vostre idee. La nostra tecnologia. Il vostro successo.**

Dal 1994, specialisti in gestionali, sicurezza e infrastrutture IT.

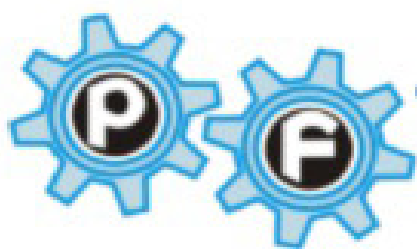
CYBER SECURITY SOFTWARE GESTIONALI ASSISTENZA SISTEMISTICA

**Gestionale ERP**

**ARCA Evolution: il software completo per aziende modulare e scalabile**

**TECNOLOGIE**  
IT FOR YOUR IDEAS

**30<sup>TH</sup>**  
ANNIVERSARY



**Torneria Meccanica  
Pochi Franco**



flessibilità **dal 1981**  
**servizio** & qualità



...le vostre idee  
**PRENDONO FORMA**



Via di Bellanda, 6 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy - Tel.: +39 0376 657293 - [www.torneriapochi.it](http://www.torneriapochi.it)





*Punto di riferimento nei settori  
imbottigliamento, etichettatura,  
agricoltura, militare, oleodinamica  
siderurgico ed elettrico*



# Torneria Pochì Franco Precisione, esperienza e competenza nella meccanica di precisione

*Quasi mezzo secolo al lavoro sui progetti di terzi, soddisfacendo tutte le richieste dei clienti*

**GAZOLDO DEGLI IPPOLITI** Nella realtà produttiva di Gazoldo degli Ippoliti, sorge una realtà artigianale oggi riconosciuta per professionalità e affidabilità nel mondo della meccanica di precisione: la Torneria Meccanica Pochì Franco. Fondata nel 1981 da **Franco Pochì**, l'azienda ha consolidato nel tempo la sua presenza sul mercato, diventando un riferimento per numerose imprese che operano nei settori più esigenti dell'industria metalmeccanica.

Sin dalle origini, la missione dell'azienda è stata chiara: offrire lavorazioni meccaniche ad alta precisione su metallo, capaci di rispondere alle richieste tecniche più complesse. Questa vocazione si riflette nelle competenze maturate in oltre quattro decenni di attività e nella continua attenzione alla qualità delle lavorazioni. I clienti che si rivolgono alla Torneria Pochì cercano non solo un fornitore, ma un partner in grado di comprendere e soddisfare le specifiche di progetto con rigore e puntualità.

La forza dell'azienda risiede nella combinazione di esperienza artigianale e tecnologie moderne. Pur mantenendo salde le radici nella lavorazione tradizionale, l'impresa ha investito costantemente in macchinari all'avanguardia, dotandosi di centri di lavoro, torni Cnc automatici, segatrici a nastro e macchine di supporto per lavorazioni secondarie. Questo ampio parco macchine permette di affrontare commesse diversificate, dalla singola serie di pre-



Alcune immagini dell'azienda Torneria Meccanica Pochì Franco e dei dettagli produttivi

cisione alla produzione di lotti di medie dimensioni, senza compromettere gli standard qualitativi.

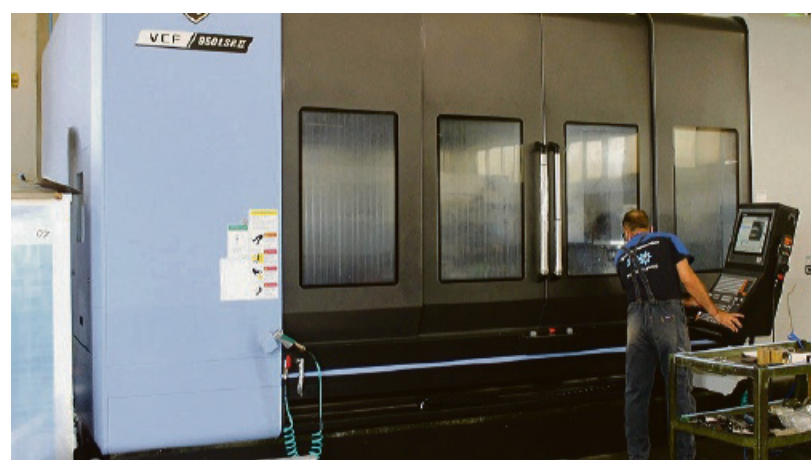
La Torneria Pochì è specializzata nella lavorazione di materiali differenti: acciaio, alluminio, ottone, bronzo, acciaio inox e plastiche tecniche. Questo ventaglio di competenze la rende versatile e adatta a servire diversi settori industriali, tra cui quello oleodinamico, siderurgico, elettrico, agricolo e delle macchine automatiche per etichettaggio e imbottigliamento. La Torneria Pochì nel corso degli anni ha saputo costruire relazioni professionali solide con altre realtà produttive della zona, contribuendo allo sviluppo di una filiera locale competitiva.

Il personale è composto da figure tecniche qualificate, con una forte cultura del dettaglio e una profonda

conoscenza dei processi di torneria. Il dialogo con il cliente è al centro dell'approccio aziendale: ogni progetto viene analizzato con cura, dalla fase di offerta fino alla consegna finale, con l'obiettivo di garantire risultati precisi e puntualità nelle forniture. Questo approccio ha permesso alla Torneria Pochì di consolidare la fiducia di una clientela variegata, costruendo relazioni durature basate su qualità e competenza.

Negli anni l'azienda ha saputo mantenere una dimensione che combina efficienza operativa e flessibilità: una struttura compatta ma solida, capace di adattarsi alle esigenze di mercati in continua evoluzione, senza perdere di vista i valori di affidabilità e la precisione che l'hanno sempre contraddistinta sin dall'inizio.

Oggi la Torneria Meccanica Pochì Franco, con il titolare affiancato dai figli **Alexander** e **Mikhail** che collaborano per il prosieguo dell'azienda nel tempo, rappresenta un esempio di eccellenza artigiana nel panorama delle lavorazioni meccaniche. Forte della propria storia, che ormai conta poco meno di mezzo secolo di esperienza nel settore della torneria di precisione, dei macchinari moderni di cui l'impresa si è dotata nel corso del tempo e delle competenze maturate e sviluppate dal proprio team, Torneria Pochì Franco continua a guardare al futuro con l'obiettivo di consolidare la propria presenza nei mercati nazionali e internazionali, offrendo soluzioni affidabili e di qualità ai propri clienti.



# Passo dopo passo, l'Italia a piedi di Renato Frignani

Venerdì 13 marzo (ore 21) alla Nuova Fenice di Gazoldo degli Ippoliti sarà ospite l'alpinista che ha saputo completare il "Sentiero Italia Cai", un percorso di 8.000 km dalle Alpi alle isole. Solo 7 italiani sono riusciti in questa impresa

**GAZOLDO DEGLI IPPOLITI** Immagina un percorso di **8.000 km** che attraversa tutte le regioni d'Italia, dalle Alpi alla Sicilia e Sardegna, raccontando il meglio del nostro patrimonio naturale e culturale. Questo è il **Sentiero Italia CAI**, completato da **Renato Frignani** (solo 7 italiani sono riusciti in questa impresa), che sarà protagonista della serata speciale che si terrà il **13 marzo alle 21:00** al **Circolo La Nuova Fenice di Gazoldo degli Ippoliti**.

L'evento, patrocinato dal **Comune di Gazoldo degli Ippoliti** e alla presenza delle più alte cariche del **CAI sezione di Bozzolo**, sarà un'occasione unica per celebrare il coraggio, la passione per la montagna e il valore del turismo lento, con la consegna a Renato Frignani della **targa alla memoria del dottor Eugenio Beluffi**, grande appassionato di alpinismo.

**Renato Frignani e il filo invisibile che unisce l'Italia a piedi**

Attraversare l'Italia passo dopo passo, affidandosi alla linea sottile dei sentieri di montagna e alla propria capacità di resistenza, è un'impresa che va oltre la semplice dimensione sportiva. È ciò che ha fatto Renato Frignani, camminatore emiliano originario di Correggio, protagonista di una delle traversate più affascinanti legate al Sentiero Italia, il grande itinerario escursionistico promosso dal Club Alpino Italiano che collega l'intero Paese lungo dorsali alpine e appenniniche.

Quando Frignani parte, nella **primavera del 2019**, non lo fa con l'idea di "battere un record". Il suo obiettivo è più intimo e radicale: vivere l'Italia nella sua continuità geografica, attraversarla lentamente, lasciando che siano i chilometri a dettare il ritmo delle giornate. Zaino in spalla, tenda, cartine e pochi oggetti essenziali, Renato sceglie di iniziare il suo cammino dalle isole, includendo Sardegna e Sicilia come parte integrante del viaggio, prima di risalire la penisola lungo il tracciato del Sentiero Italia vero e proprio.

Il suo non è un percorso lineare né addomesticato. Il Sentiero Italia attraversa zone spesso isolate, lontane dai circuiti turistici più battuti, e richiede autonomia, capacità di orientamento e una buona dose di adattamento. Frignani affronta lunghi tratti in solitaria, giornate segnate dal silenzio dei boschi, notti all'aperto, cambi repentini di meteo. Ogni giornata è una combinazione di fatica fisica e concentrazione mentale, in cui il margine di errore è minimo e la natura detta le regole.

A rendere il suo viaggio ancora più emblematico è un incontro inatteso avvenuto in Calabria, nei primi mesi di cammino. Lungo un tratto di sentiero, Renato si imbatte in un cucciolo abbandonato, denutrito e spaventato. Decide di non voltarsi dall'altra parte: lo prende con sé, lo cura e lo porta nello zaino nei tratti più difficili. Quel cane, che chiamerà **Pulce**, diventa presto parte integrante del viaggio. Cresce insieme al cammino, impara a muoversi sui sentieri, a condividere tempi e spazi di una vita

essenziale. Da quel momento, la traversata non è più un'avventura individuale, ma una strada percorsa in due.

Il binomio **Frignani-Pulce** attraversa così l'Italia per mesi, coprendo migliaia di chilometri e toccando territori profondamente diversi tra loro: l'asperità dell'Appennino meridionale, i crinali centrali, la Liguria di montagna, fino alle Alpi e al confine nord-orientale del Paese. Complessivamente, il viaggio si estende per circa 4.500 chilometri, distribuiti in

quasi trecento giorni di cammino.

Se la solitudine è una presenza costante, non mancano però gli incontri. Anzi, uno degli aspetti che Frignani ha più volte sottolineato nel racconto della sua esperienza è il **rapporto con le persone incontrate lungo la strada**. Piccoli paesi, rifugi, case isolate: spesso sono proprio gli abitanti dei territori attraversati a offrire un pasto caldo, un riparo, un consiglio sul percorso. Un'umanità discreta ma presente, che contribuisce a restituire l'immagine di un'Italia marginale e



Renato Frignani con Pulce, il suo fedelissimo compagno di viaggio

poco visibile, ma ancora profondamente accogliente.

Il Sentiero Italia, nella sua esperienza, non è stato solo una lunga linea sulla mappa, ma un dispositivo di conoscenza: uno strumento per leggere il Paese nella sua complessità geografica, sociale e umana.

**Sentiero Italia: l'epopea dell'alta via più lunga d'Italia**

Il Sentiero Italia non è solo un trekking: è un'idea, un'impresa collettiva e un simbolo di lentezza, scoperta e identità nazionale incastonata nella

natura. Con i suoi quasi 8.000 chilometri di sviluppo — dalla Sardegna alla Sicilia, dalle Alpi Giulie fino alle vette dell'Aspromonte — attraversa tutte e 20 le regioni italiane, toccando parchi nazionali, borghi dimenticati, cime, crinali e valli profonde.

Nato negli **anni '80** dall'intuizione di un gruppo di **giornalisti escursionisti** e appassionati di montagna — tra cui Riccardo Carnovalini, Teresio Valsesia, Gianfranco Bracci e Furio Chiaretta — il progetto fu concepito con l'ambizione di creare un unico grande sentiero che collegasse l'Italia «come un grande abbraccio».

La definizione "**Sentiero Italia**" venne attribuita dallo stesso Sergio Frau, giornalista del quotidiano *La Repubblica*, in un articolo che presentava il progetto al grande pubblico.

La prima grande impresa collettiva fu il *Camminaitalia 95*, una marcia di **otto mesi** che vide migliaia di escursionisti italiani e stranieri coprire gran parte del percorso. Fu un evento spettacolare, descritto anche dalla televisione internazionale come uno dei trekking più lunghi fatti fino ad allora.

Dopo anni di oblio e progressivo degrado dei tracciati, il *Club Alpino Italiano* (CAI) ha avviato un imponente progetto di recupero: segnaletica bianca e rossa, ripristino dei sentieri, definizione di varianti e razionalizzazione delle tappe affinché il percorso potesse essere fruito nuovamente nella sua interezza.

Il Sentiero Italia CAI non è ancora una meta battuta da massa di escursionisti come i trail statunitensi, ma è una sfida reale per chi ama camminare per mesi attraversando climi, tradizioni e paesaggi. Lo si può affrontare:

- **a tappe**, integrandolo con altri cammini locali;
- **in sezioni tematiche** (Alpi, Appennini, isole);
- **in un unico grande viaggio**, come fatto da Va' Sentiero.

È questa possibilità di **connettere natura, cultura e comunità** che rende il Sentiero Italia non solo il più lungo percorso escursionistico d'Italia, ma anche una potenziale infrastruttura culturale capace di contrastare spopolamento, rilanciare economie locali e offrire una narrazione nuova del nostro Paese.

**Chi ha percorso il Sentiero Italia nella sua completezza?**

Pur essendo un progetto storico e affascinante, il Sentiero Italia non ha una registrazione ufficiale pubblica dei thru-hiker (escursionisti che completano un lungo sentiero dall'inizio alla fine), come avviene per il *Pacific Crest Trail* negli USA o il *Cammino di Santiago* in Spagna. Tuttavia, alcune imprese sono diventate **icone moderne dell'escursionismo italiano**.

Elenchiamo alcuni degli escursionisti che l'hanno completato: **Elia Origoni, Lorenzo Franco Santin, Renato Frignani, Sara Bonfanti, Weronika Lukaszewska e Sawomir Sanocki**.

**Marco Morelli**  
Direttore MCG Magazine

CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI GAZOLDO DEGLI IPPOLITI

CLUB ALPINO ITALIANO SEZIONE BOZZOLO

## PASSO DOPO PASSO

# L'ITALIA A PIEDI DI RENATO FRIGNANI

Il Sentiero Italia CAI: racconto di un'impresa straordinaria

Una storia potente, quasi mitologica per chi ama la montagna. Non la sfida di un atleta contro il cronometro, ma il cammino di un uomo che ha deciso di farsi respiro insieme alle montagne. Renato Frignani ha trasformato 7.000 chilometri di rocce, fango e silenzi in un racconto vivente. Tra le pieghe del paesaggio, il Sentiero ha fatto accadere l'Improvvisabile: un incontro silenzioso che ha dato un nuovo ritmo al suo cuore, rendendo ogni passo più leggero.

VENERDI 13 MARZO 2026

ORE 21.00

LA NUOVA FENICE

Gazoldo degli Ippoliti (Mn)

MEDIA PARTNER

la Voce di Mantova

# Redini Srl accelera sulla sostenibilità: ESG Gold, nuovi investimenti e visione futura

**CASTIGLIONE DELLE STIVIERE** Un percorso di crescita costruito su innovazione, responsabilità ambientale e continuità generazionale. Redini ([www.redinisrl.it](http://www.redinisrl.it)) rafforza il proprio ruolo nel settore del recupero dei rifiuti inerti ottenendo per il 2025 il Rating di Sostenibilità ESG Gold, riconoscimento che certifica un ulteriore passo avanti nelle performance ambientali, sociali ed economiche dell'azienda.

Un risultato che arriva dopo anni di evoluzione e che conferma la volontà della realtà mantovana di investire concretamente in un modello industriale sostenibile. "Questo traguardo rappresenta la naturale evoluzione del nostro percorso - afferma il titolare Stefano Redini - e dimostra come l'impegno quotidiano verso l'ambiente e il territorio possa trasformarsi in valore reale per il settore e per la comunità".

#### Investimenti e innovazione: un parco macchine sempre più efficiente

Negli ultimi mesi l'azienda ha avviato importanti investimenti per il rinnovamento del parco macchine, introducendo mezzi e tecnologie di ultima generazione pensati per migliorare l'efficienza operativa e ridurre l'impatto ambientale delle lavorazioni. L'obiettivo è rendere ogni fase del processo di recupero più sicura, tracciabile e sostenibile, con una maggiore attenzione ai consumi e alle emissioni. Questa strategia si inserisce in una visione industriale orientata al lungo periodo, dove l'innovazione tecnologica diventa uno strumento concreto per so-



Da sinistra: Elisa Redini, Stefano Redini e Silvia Redini

stenere la crescita e garantire standard qualitativi sempre più elevati.

#### Una storia familiare che guarda al futuro

Fondata nel 1998, Redini vive oggi una fase di forte passaggio generazionale. Elisa e Silvia Redini, seconde generazioni dell'azienda, sono sempre più coinvolte nelle scelte strategiche e nello sviluppo delle attività. "Portare avanti il progetto iniziato da nostro padre è una responsabilità importante - spiegano - ma anche una grande opportunità per introdurre nuove com-

petenze e rafforzare la cultura della sostenibilità". Le due imprenditrici stanno infatti approfondendo i temi legati alla gestione ambientale e alla sensibilizzazione delle nuove generazioni, promuovendo iniziative educative e collaborazioni con progetti internazionali.

#### Un impianto all'avanguardia per l'economia circolare

La sede operativa in via dell'Impresa a Castiglione delle Stiviere rappresenta il simbolo concreto di questa visione. Realizzata su un'area di oltre

10.000 metri quadrati con tecnologie ecocompatibili, ospita un impianto avanzato per il trattamento dei rifiuti inerti non pericolosi, trasformati in aggregati riciclati certificati CE a norma UNI e destinati anche alla realizzazione di sottofondi stradali. Parallelamente, l'azienda continua a investire nella divulgazione culturale della sostenibilità. Tra le iniziative più recenti, l'adesione al progetto Erasmus+ "Reframing Perspectives on Sustainability", che ha portato studenti europei a visitare l'impianto per conoscere da

vicino i processi di riciclo.

Infine da ricordare che il prossimo 9 maggio 2026 verrà organizzata una corsa non competitiva aperta a tutti per avvicinare e sensibilizzare sempre più persone al mondo del riciclo - con lo sguardo rivolto alle innovazioni del settore e una solida identità familiare, Redini srl prosegue così il proprio percorso di crescita, confermando l'ambizione di essere non solo un operatore del riciclo, ma un protagonista attivo della transizione verso un'economia sempre più circolare e responsabile.

*L'azienda di Castiglione delle Stiviere rafforza il proprio ruolo nel settore del recupero dei rifiuti inerti ottenendo per il 2025 il Rating di Sostenibilità ESG Gold, riconoscimento che certifica un ulteriore passo avanti nelle performance ambientali, sociali ed economiche dell'azienda*



Via dell'Impresa, 11 - 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)  
Tel. 0376 638622 - e-mail: [info@redinisrl.it](mailto:info@redinisrl.it) - sito web: [www.redinisrl.it](http://www.redinisrl.it)

# Benvenuti in un mondo più sicuro.



DATALLARM è la tua risposta per la sicurezza su misura. Progettiamo, sulla base delle specifiche necessità, sistemi di sicurezza sofisticati e innovativi, garantiti, integrati alle strutture architettoniche.

Curiosità, innovazione e affidabilità sono i valori fondamentali che ci guidano. Siamo aperti e desiderosi di abbracciare nuove tecnologie, sempre alla ricerca di soluzioni innovative per garantire la massima sicurezza.

Le soluzioni che offriamo sono sempre garantite, ma allo stesso tempo conosciute, costruite su una base di competenza consolidata.

## Sicurezza e Made in Italy

Siamo orgogliosi di offrire i migliori strumenti privilegiando possibilmente prodotti italiani di alta qualità, che rispondono ai più elevati standard di sicurezza.

Riusciamo a fornire soluzioni complete, personalizzate e con la massima professionalità.



VIDEO  
SORVEGLIANZA



ANTINTRUSIONE



CONTROLLO  
ACCESSI



ANTINCENDIO



CONTROLLO  
TECNOLOGICI

SCAN ME



Via S. Silvestro M/no, 4  
46041 ASOLA (MN)  
Tel. 0376 719432

**30** **DATALLARM**  
PROFESSIONE SICUREZZA



A sinistra il team societario di Datallarm Srl, a destra e sotto la sede aziendale in via San Silvestro Mantovano ad Asola



# DATAARM Srl Da trent'anni il professionista per la tua sicurezza su misura, a casa e in azienda

*Dal 1996 l'azienda con sede ad Asola offre una vasta gamma di sistemi integrati e altamente innovativi pensati per le esigenze di ogni cliente tramite una progettazione intelligente: impianti di videosorveglianza, antintrusione, antincendio e controllo accessi*

**ASOLA** Professione sicurezza. Questo il concept che da ormai trent'anni distingue Datallarm srl, azienda di Asola specializzata nella progettazione di sistemi di sicurezza innovativi pensati e realizzati su misura in base alle specifiche necessità del cliente. Una storia che inizia nel 1994 quando **Ennio Rossi**, con la sua intraprendenza, decise di costruire un'azienda fondata sulla passione per la sicurezza e l'innovazione. Due anni dopo, il fratello **Mauro** si unì al percorso, dando vita a una partnership che avrebbe segnato il futuro di Datallarm che proprio quest'anno festeggia il trentennale di attività.

L'azienda, in procinto di aprire una seconda sede a Crema e che oggi vede in società anche **Andrea**, figlio di Mauro, ha infatti visto una crescita costante, misurata ed equilibrata, una storia che ha intrecciato la crescita aziendale con lo sviluppo professionale. «La nostra attività - spiega Mauro Rossi - ha guadagnato credibilità negli anni grazie a un impegno costante per la qualità e la soddisfazione del cliente. Una crescita sempre equilibrata, guidata da una visione lungimirante e misurata. Ogni passo è stato studiato attentamente, garantendo che la nostra espansione riflettesse sempre la qualità dei nostri servizi. Il nostro impegno principale si svolge nel Nord Italia, da sempre la nostra "casa". Qui abbiamo radici solide e connessioni profonde, permettendoci di offrire servizi personalizzati e tempestivi. Guardiamo al futuro con la stessa passione e determinazione con cui abbiamo iniziato questa avventura nel lontano 1996. Per questo continueremo a crescere, innovare e offrire soluzioni di sicurezza di alta qualità a tutti i nostri clienti. La curiosità è il motore che guida Datallarm. Siamo infatti aperti e desiderosi di abbracciare nuove tecnologie, sempre alla ricerca di soluzioni innovative per garantire la massima sicurezza».

Un'azienda divenuta via via un punto di riferimento nel settore e attualmente formata da un gruppo collaudato composto, oltre ai titolari, da tre figure amministrative e una decina di tecnici specializzati operanti sul campo. «L'affidabilità è al centro di tutto ciò che facciamo - prosegue Mauro Rossi -. Le soluzioni che offriamo sono sempre garantite, ma allo stesso tempo conosciute, costruite su una base di competenza consolidata. Alla base di ogni sistema di sicurezza altamente efficace c'è una progettazione intelligente e integrata. Datallarm si impegna a offrire soluzioni



di sicurezza su misura che non solo proteggono, ma lo fanno in modo intelligente e coordinato. Un approccio integrato alla sicurezza unisce le diverse tecnologie in un sistema armonico, consentendo una gestione centralizzata e una risposta coordinata. In questo modo, potrai avere un controllo completo sulla sicurezza della tua azienda o della tua casa, migliorando l'efficienza e la reattività. Una progettazione integrata inoltre riduce al minimo gli errori e semplifica la gestione dei sistemi di sicurezza con un'unica piattaforma di controllo. La progettazione integrata dei sistemi di sicurezza richiede competenze specializzate e una profonda comprensione delle tecnologie coinvolte. Il nostro team di esperti è a disposizione per sviluppare una soluzione che unifica sistemi come allarmi, videosorveglianza, antincendio e molto altro in un unico sistema coerente». La videosorveglianza è una parte essenziale della strategia di sicurezza. Grazie alla video verifica in tempo reale, si può osservare ogni evento filmato istantaneamente,

consentendo di prendere decisioni rapide e informate. La videosorveglianza di Datallarm è dotata di tecnologia avanzata di intelligenza artificiale che va oltre la semplice registrazione. «Puoi riconoscere persone, veicoli e altri elementi, migliorando la capacità di identificare attività sospette e di rispondere tempestivamente». Inoltre non si limita a registrare. Integrando il controllo degli accessi, offre un sistema completo che consente di gestire chi ha accesso a spazi critici, garantendo una sicurezza più intelligente e personalizzata. «La sicurezza non è solo una barriera, ma un sistema stratificato che protegge ciò che è più importante». Con i suoi sistemi antintrusione avanzati, Datallarm offre una protezione a strati, garantendo che ogni aspetto dello spazio sia coperto e monitorato. «I nostri sistemi antintrusione sono progettati secondo un modello di costruzione ad anelli, che offre protezione completa e integrata». La prima linea di difesa sono le recinzioni esterne operative 24 ore su 24. «Le nostre recinzioni sono progettate per

resistere e dissuadere, con monitoraggio costante per identificare qualsiasi attività sospetta». Il secondo strato del sistema è il monitoraggio avanzato di giardini e pavimentazioni con analisi video intelligente. «Rileviamo movimenti sospetti e attività non autorizzate, garantendo una risposta immediata». Il terzo strato, è focalizzato sugli accessi principali. «Le porte e le finestre sono protette da sensori avanzati, garantendo che qualsiasi tentativo di accesso non autorizzato sia rilevato e segnalato tempestivamente». Sicurezza è anche controllo degli accessi. Datallarm offre soluzioni avanzate per garantire un controllo totale e una protezione senza compromessi. «La verifica avanzata ci consente di mettere in sicurezza l'ambiente in caso di eventi critici come incendi, terremoti e altro ancora. La tua sicurezza è la nostra priorità, e agiamo proattivamente per proteggere ciò che conta di più. La tua casa è il tuo rifugio, e il nostro controllo degli accessi è progettato per garantire una protezione completa. Dal controllo degli accessi

per il personale di servizio, come giardinieri e addetti alle pulizie, alla gestione degli ingressi principali, offriamo una sicurezza personalizzata che si adatta alle tue esigenze». Dall'impegno per una sicurezza completa, Datallarm offre altresì soluzioni antincendio all'avanguardia. Dalla rilevazione fumi alla evacuazione sicura e ai sistemi di spegnimento tempestivi, al fine di garantire la massima protezione contro il fuoco in ogni ambiente. «La nostra tecnologia di rilevazione fumi e temperatura va oltre il semplice monitoraggio. Anticipiamo il pericolo, rilevando cambiamenti nella qualità dell'aria e nelle temperature. Questo ci consente di attivare gli allarmi in modo tempestivo, fornendo una risposta pronta. Nel cuore della nostra proposta di sicurezza avanzata, Datallarm presenta anche soluzioni di controlli tecnologici che integrano l'automazione intelligente. L'obiettivo è non solo monitorare, ma anche rispondere in modo proattivo a eventi critici, grazie a comandi automatici e azioni sviluppate su misura».



# SPIRELLI DI SEMOLA

# PASTA 100% BIOLOGICA

Scopri la gamma completa! [www.irisbio.com](http://www.irisbio.com)

## Nuovo formato



### Fusillo a doppia spira:

- ✓ più corpo,
- ✓ più condimento,
- ✓ più gusto!

Provali con il  
pesto alla genovese



## VISITA IL NOSTRO E-SHOP



Scansiona il QR-CODE per  
accedere al nostro e-shop e  
vedere le promozioni attive

**- 10%**  
con il codice  
**CREMONA10**

valido per tutto il 2026  
su tutti i prodotti IRIS Bio  
utilizzabile una sola volta



La produzione di pasta nello stabilimento IRIS

A.S.T.R.A. BIO: SOSTENIBILITÀ SOCIALE E AMBIENTALE

# Pastificio Iris L'arte della pasta biologica che nasce dalla terra della Pianura Padana

*Ancora oggi, dal 1978, l'azienda porta avanti il sogno dei fondatori: fare agricoltura in modo diverso, pulito e rigorosamente biologico*

**CASTELIDONE (CR)** Nel cuore della pianura padana, esiste una realtà dove la pasta non è solo un prodotto alimentare, ma il risultato di un progetto etico lungo quasi cinquant'anni. È il Pastificio IRIS Bio, che dal 1978 porta avanti il sogno dei suoi fondatori: fare agricoltura in modo diverso, pulito e rigorosamente biologico. Oggi quel sogno vive in un pastificio che è un gioiello di bioedilizia, perfettamente integrato nel territorio di Casteldidone, in provincia di Cremona e subito di là dal confine con il Mantovano.

Per IRIS, essere un pastificio biologico significa esercitare un controllo totale della filiera. Non si tratta solo di trasformare il grano, ma di conoscere profondamente la terra da cui proviene. Questa connessione indissolubile tra campo e pastificio permette di ottenere una pasta che mantiene intatta l'anima del grano duro italiano, portando in tavola un prodotto genuino e sostenibile.

Sempre in tema di ambiente, l'attenzione alla sostenibilità della filiera si manifesta in scelte concrete. Da quest'anno, il Pastificio IRIS ha potenziato significativamente la produzione fotovoltaica per il proprio autoconsumo, portandola da 200 kWp a 1000 kWp. Questa scelta "green" consente all'azienda di co-



Lo stabilimento a Casteldidone, in provincia di Cremona



Un dettaglio della fase produttiva

prire circa il 40% del fabbisogno di energia elettrica dello stabilimento. A completare l'impegno ambientale, la scelta del packaging: ogni sachetto di pasta è realizzato al 100% in carta. Questa scelta eco-consapevole testimonia un impegno a 360

gradi verso l'ambiente. **Nuovi formati nel piatto: arrivano gli Spirelli IRIS**  
In un percorso di costante attenzione alle esigenze dei consumatori, il pastificio cremonese ha recentemente arricchito il proprio

assortimento con un nuovo formato: gli Spirelli di Semola IRIS Bio. L'inserimento di questa forma nella gamma IRIS nasce dalla volontà di offrire un'esperienza di degustazione diversa rispetto ai formati corti tradizionali. Gli Spirelli si di-

stinguono per la loro doppia spira, una geometria studiata per garantire tre vantaggi precisi: più corpo nella consistenza, più condimento grazie alle insenature profonde che trattengono il sugo e, di conseguenza, più gusto in ogni forchettata.

**CASTELIDONE (CR)** Per testare la capacità di "accoglienza" del nuovo formato, ovvero gli Spirelli IRIS, i mastri pastai consigliano l'incontro con il loro Pesto alla Genovese IRIS Bio. Realizzato con basilico 100% italiano biologico, il pesto scivola tra le doppie spire della pasta, creando un connubio che profuma di Mediterraneo. Un abbinamento che, secondo chi la pasta la produce, raggiunge la massima espressione del gusto e del sapore.

IN CUCINA: LA RICETTA DEL PASTIFICIO

Ecco come gustare al meglio i nuovi Spirelli in un piatto semplice che parla di qualità.

- Ingredienti per 4 persone:**
- 320 grammi di Spirelli di Semola IRIS Bio
  - 1 vasetto (130 grammi) di Pesto alla Genovese IRIS Bio
  - 200 grammi di pomodorini ciliegino bio
  - Olio extravergine di oliva IRIS Bio q.b.
  - Un pizzico di pinoli tostati
  - Foglie di basilico fresco per la guarnizione

- Il procedimento:**
1. La pasta: Portate a bollore abbondante acqua salata e calate gli Spirelli. Grazie alla tenacia della semola, manterranno un'ottima elasticità in cottura.
  2. Il tocco fresco: Mentre la pasta cuoce, saltate i pomodorini in padella con un filo d'olio EVO per pochi minuti, lasciandoli integri.
  3. Mantecatura: Scolate gli Spirelli e uniteli ai pomodorini. Spegnete il fuoco e aggiungete il Pesto alla

## Arrivano nuovi formati per la Tua tavola: ecco gli Spirelli IRIS Più sugo ad ogni forchettata. Deliziosi con il Pesto alla Genovese



I pesti ricotta e noci e alla Genovese, acquistabili in spaccio a Calvatone o online

Genovese. La doppia spira catturerà naturalmente il condimento.  
4. Impiattamento e profumo: Servite con una manciata di pinoli tostati e completate il piatto con foglie di basilico fresco. Quest'ultimo tocco non è solo estetico: il calore della pasta sprigionerà im-

mediatamente l'olio essenziale del basilico fresco, regalando un profumo intenso e inconfondibile che anticipa il sapore del piatto.  
**Vantaggi per il consumatore**  
Il Pastificio IRIS continua a promuovere l'accessibilità del bio di qualità. Per tutto il 2026, visitando



Alcuni dei prodotti di IRIS Bio

l'e-shop ufficiale ([www.irisbio.com](http://www.irisbio.com)) e utilizzando il codice sconto CREMONA10, sarà possibile ricevere uno sconto del 10% sul proprio ordine. Un invito a scoprire la "pasta dei contadini", prodotta con orgoglio nel cuore della pianura padana a Casteldidone, in provincia

di Cremona. In alternativa, per un'esperienza coinvolgente e per apprezzare da vicino la freschezza dei prodotti, è possibile visitare lo spaccio aziendale di Iris Bio, situato in via Regona, 1 a Calvatone, sempre nel Cremonese. Qui si troverà l'intera gamma di prodotti Iris.

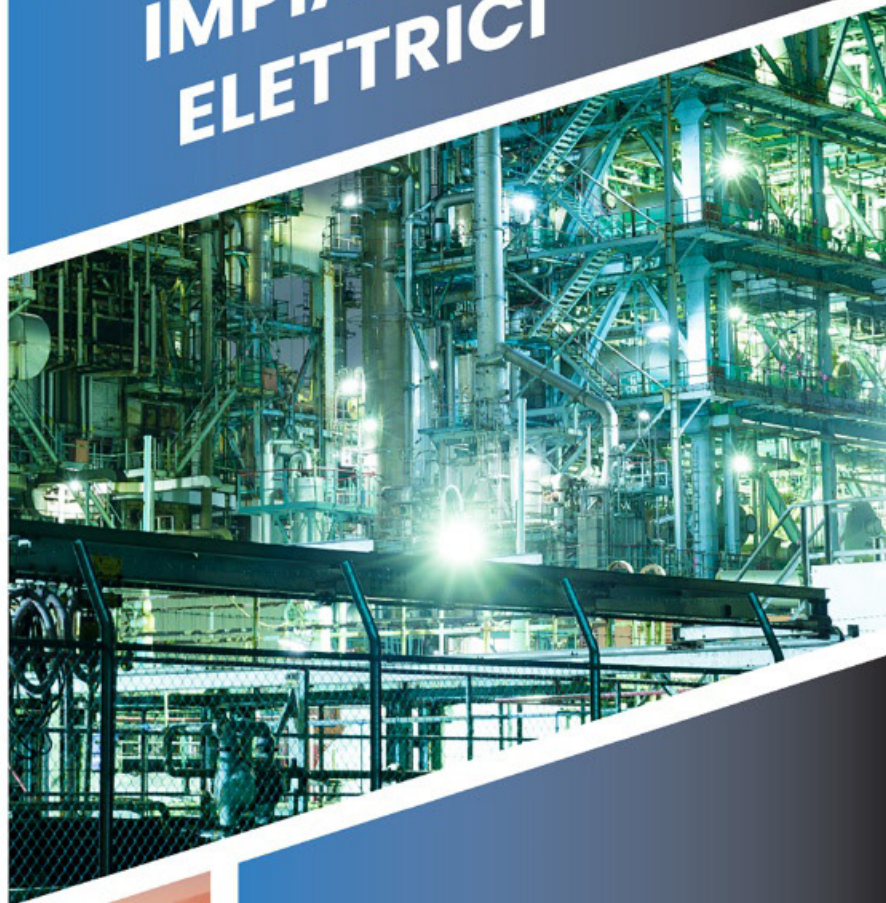


# **ElettroDiGIT**

IMPIANTI TECNOLOGICI



**IMPIANTI  
ELETTRICI**



**IMPIANTI  
IDROTERMO  
SANITARI**

**SISTEMI  
DI SICUREZZA**



**IMPIANTI  
TECNOLOGICI  
NAVALI**



**RISTRUTTURAZIONI  
CHIAVI IN MANO**



[WWW.ELETTRODIGIT.IT](http://WWW.ELETTRODIGIT.IT)

**Elettrodigit s.r.l.**

Via IV Novembre, 50 - 46040 Piubega (MN) - Tel: 0376 655879 - info@elettrodigit.it



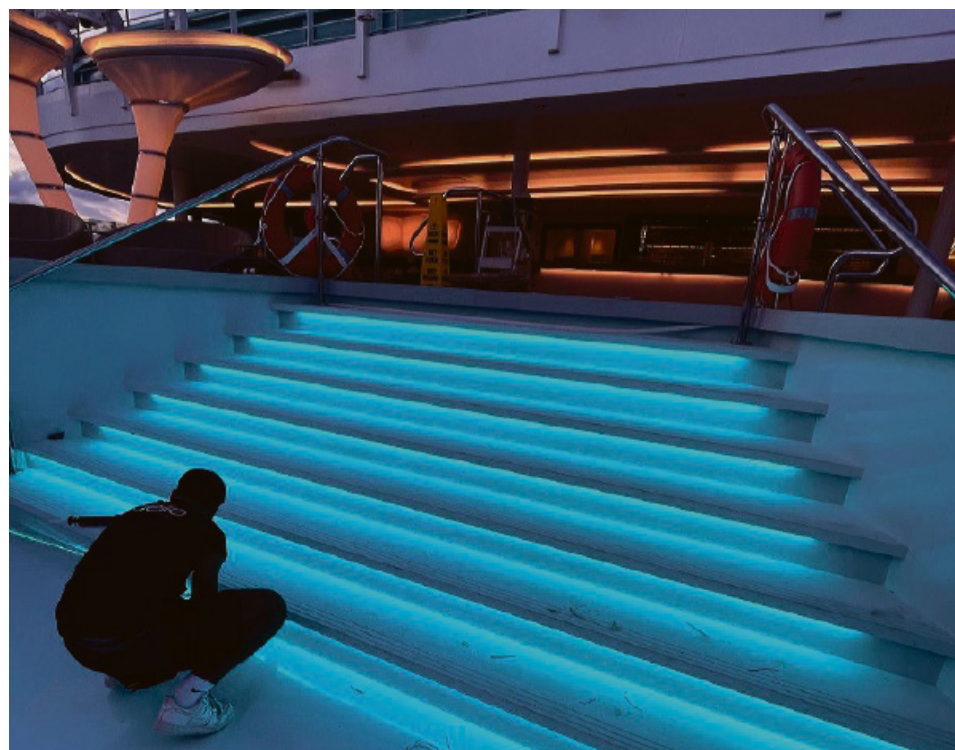
**CQOP SOA**  
COSTRUTTORI QUALIFICATI OPERE PUBBLICHE





Nel campo del residenziale, Elettrodigit dedica grande attenzione al fotovoltaico, seguendo da vicino ogni aspetto, dalla progettazione all'installazione e gestione dell'impianto

L'azienda si occupa anche dei più moderni sistemi di broadcasting in ambito navale, garantendo connettività stabile, sicura ed efficace tra gli impianti a bordo



# Elettrodigit Una realtà di problem solving a 360 gradi che celebra 25 anni di forte espansione e innovazione

*Dall'impiantistica elettrica a quella idraulica ed edile, l'azienda offre al cliente un servizio completo e su misura. Un unico partner per progettazione, realizzazione e manutenzione, con cantieri attivi in Italia e in oltre 60 paesi*

**PIUBEGA** Si è generalmente portati a pensare agli impianti elettrici, idraulici e di climatizzazione, sia in ambito civile che industriale, come a sistemi differenti e scollegati tra loro, ciascuno dei quali richiede competenze specifiche. Per quanto la specializzazione sia importante, non c'è dubbio che oggi, nelle costruzioni nuove così come nelle ristrutturazioni, l'impiantistica debba essere sviluppata in parallelo, in modo da garantire la massima efficienza e il più alto risparmio energetico ed economico. In questo senso si muove Elettrodigit, azienda leader nel settore impiantistico, che offre alla sua clientela un servizio completo, dall'analisi delle esigenze strutturali alla progettazione, per terminare con la realizzazione dell'impianto ed i relativi collaudi.

Quest'anno Elettrodigit festeggia i 25 anni di attività, essendo nata nel 2001 come ditta specializzata in impianti elettrici per locali di pubblico spettacolo, nello specifico per audio e video delle discoteche. Da allora, i tre soci fondatori, **Alberto Dal Doso, Gabriele Galfredi e Davide Terzi** hanno contribuito alla rapida espansione dell'azienda, che si è ampliata per rispondere alle esigenze del mercato, inserendo dapprima l'impiantistica idraulica e, nell'ultimo decennio, anche quella edile.

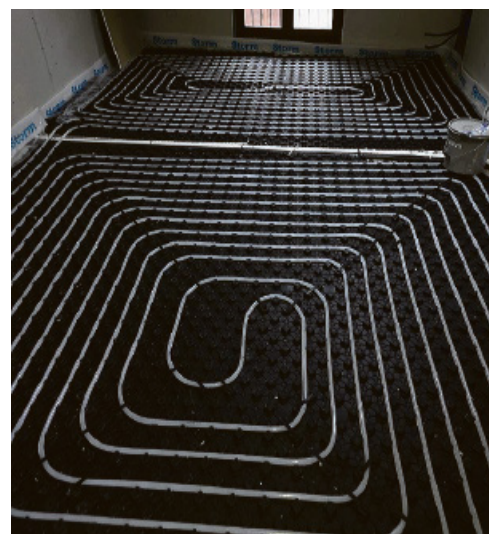
Se nel 2020 l'azienda contava una sola sede, quella di Piubega, e una ventina di lavoratori, oggi sono circa un centinaio i dipendenti distribuiti nei vari settori tra la sede originaria e la nuova a Ghedi, in provincia di Brescia, ma il numero è destinato a crescere ancora, visto che i dirigenti sono sempre alla ricerca di personale specializzato.



In alto la sede della Elettrodigit a Piubega. Nell'offerta dell'azienda anche l'installazione di impianti elettrici e riscaldamento a pavimento

Tutto questo ha fatto sì che Elettrodigit si affermasse nel panorama come una realtà di problem solving, in grado di fungere da referente unico nella gestione e risoluzione diretta di problematiche a diverso livello. Grazie a un team professionale e dedicato, capace di mettere la propria esperienza decennale al servizio di piccoli e grandi progetti sia residenziali che industriali (ad esempio, nel navale), Elettrodigit opera non solo in tutto il nord Italia, ma anche al di fuori dei confini nazionali, raggiungendo oltre 60 paesi.

Tra i servizi più richiesti si



annoverano sia la creazione di impianti ex novo, ad inclusione dei sistemi di riscaldamento, di domotica e antifurto, sia la ristrutturazione chiavi in mano dell'esistente.

Nel campo del residenziale, l'azienda dedica particolare attenzione all'installazione di impianti fotovoltaici, progettati nei minimi particolari, dal sopralluogo sul cantiere al dimensionamento del generatore fotovoltaico, dal dimensionamento degli inverter all'acquisto dei migliori materiali sul mercato.

Ogni giorno l'azienda vanta una media di 40 cantieri aperti, su cui operano 45 squadre tramite un arsenale di 65 mezzi di lavoro tra furgoni e piattaforme di vario tipo.

Facendo della qualità un marchio di fabbrica, Elettrodigit investe costantemente nella crescita e nella formazione del personale oltre che nelle garanzie dei processi produttivi, come testimoniato dalle varie certificazioni, dalla Soa per l'esecuzione di lavori pubblici alle Iso fino ai protocolli per la sicurezza dei lavoratori.

«Il vantaggio di affidarsi a Elettrodigit è quello di confrontarsi con un unico interlocutore, capace di analizzare le necessità del cliente e di proporre soluzioni generali su misura – fanno sapere i soci –. Grazie ad una vasta gamma di servizi effettuati con competenza, efficienza e puntualità, puntiamo a svolgere un lavoro ottimale a partire dal preventivo fino alla realizzazione degli impianti, senza contare le successive esigenze di manutenzione. Crediamo fortemente nella soddisfazione del cliente e, per questo, il mercato ci premia da decenni».

**Francesco Gandellini**



A sinistra alcuni modelli di tubi e travi realizzati dalla BF Metal di Volta Mantovana. A destra la Pannellatrice P4-2525.



*Dalle radici della Boselli Angelo a BF Metal snc: tradizione manifatturiera, tecnologie 4.0 e soluzioni su misura tra industria, automotive e design*

## BF Metal Tradizione metalmeccanica e innovazione industriale: una storia aziendale che parte dal 1973

**VOLTA MANTOVANA** BF Metal s.n.c. (www.bfmetal.it) nasce nel 2011 a Volta Mantovana come naturale proseguimento della **Boselli Angelo**, realtà attiva dal 1973 nel settore della metalmeccanica. Le radici dell'impresa affondano quindi in una lunga tradizione manifatturiera, costruita su competenze tecniche, precisione e affidabilità. Nel 2011 il figlio **Boselli Andrea** entra ufficialmente in azienda come socio e legale rappresentante, trasformando l'esperienza maturata negli anni in un nuovo progetto imprenditoriale orientato alla crescita e all'innovazione.

Le origini dell'azienda affondano in una cultura del lavoro basata su precisione, affidabilità e capacità di adattarsi alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. Fin dall'inizio, l'obiettivo è stato quello di costruire relazioni solide e durature con clienti e collaboratori, valorizzando competenze tecniche, visione industriale e una crescita costante orientata al futuro.

Nel corso degli anni, BF Metal ha investito nello sviluppo del proprio parco macchine e nell'integrazione di soluzioni legate all'automazione e all'industria 4.0, ampliando la capacità produttiva e garantendo standard qualitativi sempre più elevati.

Questo percorso è stato accompagnato dall'ottenimento di importanti certificazioni, tra cui ISO 9001:15 – come standard per la gestione dei sistemi di qualità, IATF 16949:16 per il settore automotive e



Nel corso degli anni, BF Metal ha investito nello sviluppo del proprio parco macchine e nell'integrazione di soluzioni legate all'automazione e all'industria 4.0, ampliando la capacità produttiva e garantendo standard qualitativi sempre più elevati.

la recente certificazione ambientale ISO 14001:15, testimonianza concreta dell'impegno verso qualità, sostenibilità e miglioramento continuo.

«Crediamo che innovare significhi prima di tutto dare valore alle persone e ai processi: la tecnologia è uno strumento che deve rafforzare la nostra affidabilità nel tempo» sottolinea il titolare Boselli.

Oggi l'azienda è in grado di passare con fluidità da grandi lotti a pezzi unici, offrendo sia produzioni in serie per l'ambito automotive e per le macchine agricole, sia soluzioni personalizzate dedicate al design, all'arredo e agli allestimenti.

Questa doppia anima rappresenta uno dei principali punti di forza di BF Metal: unire efficienza industriale e attenzione al dettaglio, man-

tenendo sempre al centro le esigenze del cliente.

«La nostra storia dimostra che tradizione e innovazione non sono opposti, ma due elementi complementari che ci permettono di accompagnare i clienti in progetti sempre nuovi» conclude Boselli, evidenziando una visione orientata alla collaborazione e alla costruzione di partnership durature.

### Tecnologia laser, automazione e flessibilità produttiva

**VOLTA MANTOVANA** Tra i temi distintivi di BF Metal emerge la forte integrazione tra tecnologia avanzata e flessibilità produttiva, elementi che consentono all'azienda di affrontare lavorazioni complesse con tempi rapidi di elaborazione ed evasione degli ordini. Il parco macchine comprende tre laser lamiera di differenti tecnologie, quattro piegatrici manuali, tre isole di piegatura robotizzata, una pannellatrice e un laser tubo, permettendo lavorazioni su materiali come Acciaio, Inox, Alluminio, Rame ed Ottone.

Particolare rilevanza assume il sistema laser L3-6020, capace di lavorare formati fino a 6000x2000 mm con sistemi cartesiani di scarico per la separazione automatizzata dei pezzi, oltre al laser fibra per il taglio tubo con generatore IPG da 3000W. Quest'ultimo consente lavorazioni precise su tubi e travi, con carico fino a 6500 mm e scarico su nastro trasportatore fino a 4000 mm, garantendo tagli inclinati e svasature fino a 45° grazie alla testa 3D. La piegatura arriva fino a 4000 mm di lunghezza, mentre la pannellatrice permette pieghe complesse anche su spessori ridotti, ideali per componenti leggeri ma resistenti. L'attenzione alla qualità estetica e all'assenza di deformazioni superficiali rende queste tecnologie particolarmente adatte a lavorazioni destinate a verniciatura, zincatura e assemblaggio, oltre che a progetti dove design e precisione rappresentano un valore aggiunto.

# BF metal

taglio laser

piegatura lamiera e taglio laser tubo

**BF Metal SNC di Boselli Andrea & C.**

Via Friuli, 20 – 46049 Volta Mantovana (Mn)

Tel. 0376/838463

info@bfmetal.it - commerciale@bfmetal.it

www.bfmetal.it



# Quando la luce diventa parte del paese: **TECLUMEN** illumina la chiesa di Casaloldo

**CASALOLDO** Durante la Festa d'Inverno, Casaloldo si è ritrovata nella sua piazza per uno di quei momenti che restano nella memoria collettiva: l'accensione dell'albero di Natale, le famiglie, i bambini, il centro del paese vissuto come luogo di incontro. In quell'atmosfera, quasi naturalmente, si è accesa anche la nuova illuminazione della facciata della chiesa.

Un gesto semplice solo in apparenza, che oggi – a distanza di tempo – racconta molto più di un evento legato alle festività. Racconta un progetto pensato per durare, capace di restituire valore a un edificio simbolo del paese attraverso un uso consapevole della luce.

L'intervento è stato curato da Teclumen ([www.teclumen.it](http://www.teclumen.it)), azienda di Casaloldo attiva da oltre quarant'anni nel settore dell'illuminazione professionale per architettura, fontane e piscine. Una realtà profondamente legata al territorio mantovano, che ha messo a disposizione competenze nate nel mondo dello spettacolo per affrontare una sfida diversa: illuminare senza invadere, valorizzare senza trasformare.

«L'obiettivo non era stupire, ma accompagnare lo sguardo» ha spiegato **Emma Raschi** durante l'intervista rilasciata in occasione dell'inaugurazione. Un concetto condiviso anche da **Fabio Bergamini**, titolare dell'azienda insieme a **Devis** e **Gilberto Cason**, che ha sottolineato come il progetto sia nato dal rispetto per l'edificio e per il contesto urbano, evitando qualsiasi effetto eccessivamente scenografico.

Il risultato è un'illuminazione equilibrata, che restituisce leggibilità ai volumi della facciata, mette in risalto i dettagli architettonici e dialoga con la piazza senza sovrastarla. Una luce che non chiede attenzione, ma che diventa parte dell'identità del luogo.

Fondamentale è stata la collaborazione tra Comune, Parrocchia e azienda: un dialogo che ha permesso di trasformare un intervento tecnico in un progetto condiviso, pensato per la comunità. Se a dicembre l'accensione aveva segnato un momento simbolico, oggi è possibile coglierne l'impatto reale nella quotidianità del paese.

L'esperienza di Casaloldo mostra come anche i piccoli comuni possano investire in qualità, scegliendo soluzioni che durano nel tempo e contribuiscono a rafforzare il legame tra spazi, persone e memoria. In questo senso, la luce diventa uno strumento culturale, capace di creare relazione e senso di appartenenza.

Quando è pensata con attenzione, la luce smette di essere un semplice impianto tecnico e diventa parte della cultura di un luogo. Ed è proprio in questo equilibrio tra tecnologia, sensibilità e relazione con il territorio che si riconosce il segno di un progetto riuscito.



**CASALOLDO** Dietro la nuova illuminazione della facciata della chiesa di Casaloldo non c'è solo una scelta estetica, ma una precisa visione progettuale. È la visione portata avanti da **Forme**, la divisione di Teclumen dedicata all'illuminazione architettonica, che applica all'architettura competenze nate nel mondo dello spettacolo.

Nel teatro e negli eventi la luce viene utilizzata per guidare lo sguardo e raccontare lo spazio; in architettura il principio resta simile, ma cambia il linguaggio, che richiede maggiore misura, continuità e rispetto.

Il progetto si basa su un uso estremamente controllato del fascio luminoso, capace di colpire solo le parti realmente significative dell'edificio.

**TECLUMEN**

La differenza che si vede.

I vertici di Teclumen. Da sinistra: Fabio Bergamini, Devis Cason e Gilberto Cason



## Illuminare senza spettacolarizzare: il progetto di Teclumen per la chiesa di Casaloldo

L'illuminazione della facciata della chiesa di Casaloldo realizzata da Teclumen in occasione della festa d'inverno

Niente effetti invasivi, nessuna volontà di trasformare la chiesa in un elemento scenografico estraneo al contesto. Al contrario, l'intento – come ha spiegato **Emma Raschi** – è stato quello di «far emergere ciò che già c'era», valorizzando proporzioni, materiali e dettagli.

Questa precisione deriva dall'esperienza di Teclumen nel settore dello spettacolo, dove sagomatori e sistemi ottici permettono di modellare la luce con grande accuratezza. Trasferita all'architettura, questa competenza consente di rispettare anche le normative sull'inquinamento luminoso, un aspetto sempre più centrale nei progetti urbani.

Il lavoro sulla chiesa di Casaloldo si inserisce in un percorso più ampio che vede Teclumen collaborare con **Goboservice**, azienda specializzata in

sistemi di proiezione luminosa e gobo personalizzati. Una sinergia che apre nuove possibilità espressive, non solo per edifici storici, ma anche per contesti aziendali e produttivi.

«Un esempio è la stessa facciata di Teclumen, illuminata attraverso soluzioni che raccontano l'identità dell'azienda senza ricorrere a insegne tradizionali – ha specificato **Bergamini** – un approccio che dimostra come la luce possa diventare comunicazione, racconto e valore, anche fuori dai grandi centri urbani».

Il progetto di Casaloldo, in questo senso, non è un episodio isolato, ma un modello: mostra come la qualità della progettazione possa fare la differenza e come le aziende del territorio possano contribuire attivamente alla valorizzazione dei luoghi in cui operano.



**LUCE CHE DA FORMA ALLO SPAZIO**

Con Forme, la **materia si piega all'idea** e l'illuminazione diventa **GESTO, RITMO, PRESENZA.**



**TECLUMEN**  
La differenza che si vede.

f |  |  | [www.teclumen.it](http://www.teclumen.it)



[info@teclumen.it](mailto:info@teclumen.it)



**FAG**

ARTIGRAFICHE

**LEADER NEL PACKAGING  
CARTOTECNICO DA OLTRE 30 ANNI**



[info@fagartigrafiche.com](mailto:info@fagartigrafiche.com)

[www.fagartigrafiche.com](http://www.fagartigrafiche.com)



Fag Artigrafiche conta oltre 250 dipendenti, un fatturato di oltre 70 milioni di euro e una superficie complessiva di circa 70.000 metri quadrati suddivisa in due stabilimenti produttivi: Dogliani (Cuneo) e Canneto sull'Oglio (Mantova)



L'AZIENDA È STATA FONDATA NEL 1969 A DOGLIANI, IN PROVINCIA DI CUNEO

## FAG Artigrafiche A Canneto sull'Oglio un investimento che parla di futuro

*L'azienda rinnova lo storico stabilimento: tecnologia d'avanguardia, sostenibilità e centralità delle persone*

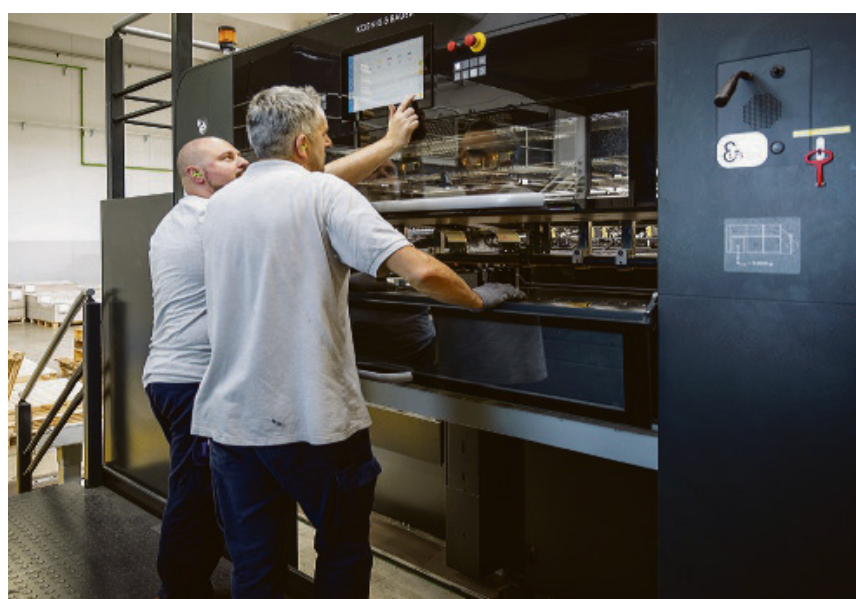


**CANNETO SULL'OGGIO** Crescere non significa soltanto produrre di più. Significa decidere dove puntare, come farlo e con quale visione affrontare il mercato.

Nata nel 1969 a Dogliani in provincia di Cuneo, Fag Artigrafiche è oggi una realtà industriale solida e strutturata, leader nella progettazione e produzione di scatole ed espositori in cartone ondulato accoppiato con stampa offset. Conta oltre 250 dipendenti, un fatturato di oltre 70 milioni di euro e una superficie complessiva di circa 70.000 metri quadrati suddivisa in due stabilimenti produttivi, Dogliani in provincia di Cuneo e Canneto sull'Oglio in provincia di Mantova. Nei primi mesi del 2026 l'azienda ha completato un importante piano di investimenti nello stabilimento di Canneto sull'Oglio. Un intervento che ha interessato macchinari, organizzazione produttiva, logistica e uffici tecnici, ridisegnando in profondità il sito mantovano.

**Precisione e controllo al centro dell'investimento**  
Il cuore del piano è la nuova Koenig & Bauer Rapida 164 a 6 colori più vernice, entrata in funzione a gennaio 2026.

Si tratta di una macchina da stampa offset di ultima generazione che consente di gestire grandi formati con un controllo del processo significativamente più avanzato rispetto alle tecnologie precedenti. Il sistema PDF Check confronta in tempo reale il foglio stampato con il file originale, intercettando eventuali anomalie grafiche o difetti del supporto. L'Instrument Flight System Brunner regola automaticamente la densità del colore secondo lo standard Fogra 39, garantendo stabilità cromatica lungo tutta la tiratura. In un settore in cui



Nei primi mesi di quest'anno l'azienda ha completato un importante piano di investimenti nello stabilimento di Canneto sull'Oglio. L'intervento ha interessato macchinari, organizzazione produttiva, logistica e uffici tecnici, ridisegnando in profondità il sito mantovano. Ad aprile sarà installata anche la nuova fustellatrice Bobst Mastercut 1.7, dotata di sistema di palletizzazione automatica

precisione e uniformità sono determinanti, soprattutto nei comparti food, beverage e personal care, questa evoluzione tecnologica permette di affrontare lavorazioni complesse con maggiore affidabilità e continuità qualitativa.

Ad aprile sarà installata anche la nuova Bobst Mastercut 1.7, dotata di sistema di palletizzazione automatica. La fustellatrice porterà ulteriore precisione nelle lavorazioni e un livello di automazione più elevato nelle fasi di scarico, con benefici concreti sia in termini di produttività sia di ergonomia.

**Organizzazione e ambienti di lavoro rinnovati**

L'investimento ha riguardato anche la struttura operativa dello stabilimento. È stato realizzato un nuovo magazzino dedicato alla spedizione del prodotto finito e l'intero layout produttivo è stato ripensato per rendere più fluidi i passaggi tra

le diverse fasi di lavorazione.

La revisione dei flussi interni ha consentito di ridurre i tempi di movimentazione e di rendere l'organizzazione più lineare ed efficiente. Un cambiamento che incide direttamente sulla produttività ma anche sulla qualità del lavoro quotidiano, grazie a una migliore distribuzione degli spazi e a una maggiore attenzione alla sicurezza.

Parallelamente sono stati rinnovati gli uffici tecnici, dopo l'ammodernamento della palazzina completato nel 2025,

con l'obiettivo di rafforzare il coordinamento tra progettazione e produzione e di sostenere una gestione sempre più strutturata delle commesse.

**Competitività e sostenibilità**

L'investimento si inserisce in una strategia più ampia che considera competitività e responsabilità ambientale come elementi strettamente collegati. Nel biennio 2022-2023 l'azienda ha utilizzato in produzione il 93 per cento di carta riciclata e ha ridotto di 6,6 milioni di chilogrammi le emis-

sioni di CO2 equivalente rispetto al 2018, pari a una diminuzione del 32 per cento. Le emissioni legate alla logistica interna sono diminuite del 75 per cento.

A Canneto è attivo un impianto fotovoltaico, mentre a Dogliani sono stati installati ulteriori impianti per 900 kWp, in un percorso progressivo di decarbonizzazione.

Numeri che raccontano una direzione industriale precisa, non una scelta di facciata.

**Investire nel territorio**

Il rafforzamento dello stabilimento mantovano rappresenta anche un segnale di fiducia verso il territorio dell'Alto Mantovano, con cui l'azienda mantiene un rapporto costante, sostenendo iniziative sociali e culturali e consolidando nel tempo la propria presenza occupazionale.

«Abbiamo voluto compiere un investimento strutturale,

non solo tecnologico», sottolinea l'amministratore delegato **Sergio Vairetto**. «Rafforzare Canneto sull'Oglio significa rafforzare un sito che è cresciuto insieme a noi negli anni. Qui ci sono competenze solide e un forte senso di responsabilità. Le nuove tecnologie ci permettono di alzare ulteriormente gli standard qualitativi, ma competitività e qualità del lavoro devono crescere insieme. Il nostro obiettivo è mettere le persone nelle condizioni di lavorare meglio, con strumenti adeguati e prospettive di stabilità, perché è da qui che nasce la solidità industriale di un'azienda».

Con questo piano di investimenti lo stabilimento di Canneto sull'Oglio si presenta oggi più moderno, più organizzato e più competitivo. Un passaggio che rafforza la solidità industriale dell'azienda e il suo legame con il territorio mantovano.

*L'amministratore delegato Sergio Vairetto: «Rafforzare Canneto sull'Oglio significa rafforzare un sito che è cresciuto insieme a noi negli anni. Qui ci sono competenze solide e un forte senso di responsabilità»*

IL VIVAIO DI CANNETO SULL'OGGIO

# Tecnovivai Addio pesticidi e chimica Ecco la conversione verso il biologico

L'azienda da tre anni sta adottando un nuovo approccio e ha avviato l'iter per ottenere una nuova e specifica certificazione: "Percorso non facile, ma questa è la strada giusta"

**CANNETO SULL'OGGIO** Tecnovivai è un'azienda fondata 40 anni fa a Bizzolano, frazione di Canneto sull'Oglio, dai fratelli **Felice e Pieremilio Zecchina**. Oggi coltiva oltre 150mila alberi in pieno campo su 100 ettari e 20mila alberi in contenitore per il mercato italiano ed europeo. Specializzata in alberi ornamentali e ad alto fusto, l'azienda combina tradizione e innovazione, avendo introdotto negli anni '90 la coltivazione in contenitore. Dal 2022 è guidata dalla nuova generazione con **Stefano e Simone Zecchina**, mantenendo qualità e sostenibilità al centro della produzione. E, da circa tre anni a questa parte, Tecnovivai ha avviato un'imponente, e per ora graduale, conversione: i trattamenti sugli alberi avvengono con prodotti biologici. Una conversione che, come conferma Stefano Zecchina, sta portando importanti frutti.

**Avete avviato la conversione al biologico un anno fa: perché questa scelta e perché proprio adesso?**

«L'azienda ha avviato questa conversione per ragioni di tipo etico. Mi spiego meglio: quando eravamo bambini e ragazzini, bevevamo l'acqua dei pozzi senza particolari problemi. Oggi quella stessa acqua è carica di arsenico e altri inquinanti: proprio per questo motivo, per un mio preciso spirito etico, abbiamo deciso di intraprendere una strada innovativa e rispettosa della natura che stiamo percorrendo insieme all'azienda Bignotti



I titolari di Tecnovivai (da sx, Stefano, Felice e Simone). A dx, una foto aerea dell'azienda

Green Biotechnology di Gozzolina di Castiglione delle Stiviere».

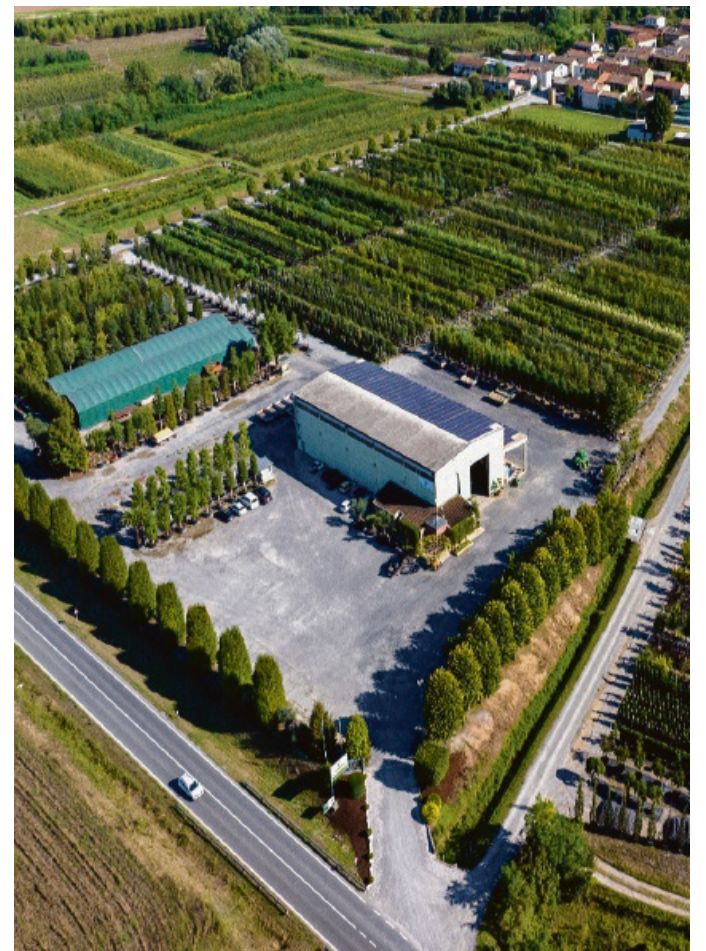
**Siete, ad oggi, l'unica azienda florovivaistica in Italia ad aver intrapreso il percorso verso la certificazione BIO: cosa significa per voi e cosa rende questo passaggio così complesso nel nostro settore?**

«Si tratta di un percorso non semplice, anche perché la specifica certificazione non esisteva e ci siamo mossi noi per riuscire ad ottenerla. A tale scopo ci siamo rivolti all'azienda Bioagricert di Casalecchio di Reno. Un passo alla volta, controllo dopo con-



trollo, stiamo seguendo tutto l'iter necessario per arrivare alla certificazione: un percorso non semplice, soprattutto a livello burocratico. Intendiamo

proseguire su questa strada: l'obiettivo finale è rendere tutta l'azienda BIO, ma servirà tempo e non dobbiamo fare passi avventati. Per noi è una



scommessa, anche a livello economico, perché un prodotto finale BIO ha un costo maggiore rispetto ad un prodotto non BIO. Però per ora il mercato sta assorbendo bene questa maggiorazione nei costi».

**Cosa cambierà per i vostri clienti quando arriverà la certificazione BIO?**

«Come appena detto, il costo finale è maggiore nei prodotti BIO rispetto ai prodotti non bio. Con Green Biotechnology stiamo lavorando per ridurre il più possibile questo divario. Il cliente però alla fine avrà alberi cresciuti con metodi naturali e soprattutto molto più resistenti. Quando ci siamo resi conto della resistenza sviluppata dagli alberi BIO, all'inizio abbiamo pensato ad un puro caso. Poi ci siamo resi conto che invece il nuovo approccio consente alle essenze di crescere di più, oltre che più forti e resistenti».

**Qual è stata finora la soddisfazione più grande e la sfida più dura di questo percorso?**

«Una delle maggiori soddisfazioni consiste nel vedere gli alberi crescere in modo sano, ma anche più rigoglioso rispetto a qualche anno fa. Inoltre, se mi è consentito, per noi è una sorta di piccola rivincita. Quando abbiamo avviato questo percorso, molti colleghi ci guardavano con perplessità: ora invece ci chiedono consigli su come ottenere la certificazione BIO anche per le loro aziende: significa che non abbiamo sbagliato e qualcosa sta cambiando. Infine, a livello molto concreto, una soddisfazione arriva anche dal fatturato di Tecnovivai: è raddoppiato».

**Che messaggio vorreste lasciare al settore florovivaistico italiano dopo questa esperienza?**

«Vorremmo dire che il passaggio al BIO è un percorso sicuramente non rapido e non semplice, che comporta anche investimenti. Ma riteniamo che sia davvero la strada giusta per il futuro nel settore e per l'ambiente».

Giovanni Bernardi



Zecchina e Bignotti in fiera dopo aver ricevuto l'attestato "My Innovation"

**CANNETO SULL'OGGIO** Nei giorni del 18, 19 e 20 febbraio scorsi, Tecnovivai ha preso parte alla fiera MyPlant & Garden, a due passi da Milano, facendo incetta di riconoscimenti, a livello aziendale, nell'ambito dell'attestato "My Innovation". Per il grande vivaio cannetese, come

conferma sempre **Stefano Zecchina**, un'innegabile soddisfazione.

**Perché avete scelto MyPlant&Garden come contesto per presentare questo percorso?**

«Abbiamo deciso di partecipare perché Milano e le zone circostanti per noi sono un punto di riferimento,

## A Milano incetta di riconoscimenti "ORGOGLIOSI DELLA NOSTRA AZIENDA"

con numerosi clienti e appalti. Dopo tre anni di burocrazia e di iter per ottenere la certificazione BIO, abbiamo ritenuto fosse giunto il momento di presentare il nostro percorso ad un pubblico molto ampio».

**Che tipo di reazioni avete raccolto in fiera: qual è stata la domanda o l'osservazione più ricorrente sul BIO?**

«Inizialmente, come accaduto anche qui a Canneto e limitrofi, abbiamo percepito un po' di perplessità da parte di altre aziende del settore. Ma in tanti hanno capito e stanno capendo l'importanza del nostro progetto, che ora sta iniziando a diffondersi anche in Italia. All'estero invece le aziende sono già più avanti su questo tema».

**Cosa rappresenta per voi l'attestato "My Innovation" e cosa pensate abbia premiato (visione,**

**metodo, impatto sul settore)?**

«L'attestato "My Innovation" rappresenta una grande soddisfazione e un grande orgoglio. Abbiamo ricevuto l'attestato non per un singolo albero o un singolo progetto, ma come azienda. Il riconoscimento è arrivato per la transizione al biologico, per l'uso di vasi in plastica riciclata, per l'uso del cippato di faggio, per l'irrigazione a goccia estesa a tutto il vivaio e l'uso di pali in castagno e non in ferro o cemento, per gli interventi di inerbimento, per l'uso della macchina interfilare per girare il terreno ed eliminare le erbe infestanti senza dover ricorrere ai glifosati».

**Il premio e la fiera hanno già generato effetti concreti come nuovi contatti, richieste, partnership, visibilità?**

«Assolutamente sì. Abbiamo già

ricevuto numerose richieste di preventivi o anche solo di informazioni da molti clienti».

**Se doveste riassumere in due punti le scelte più importanti già implementate per rendere la produzione compatibile con il BIO, quali citereste?**

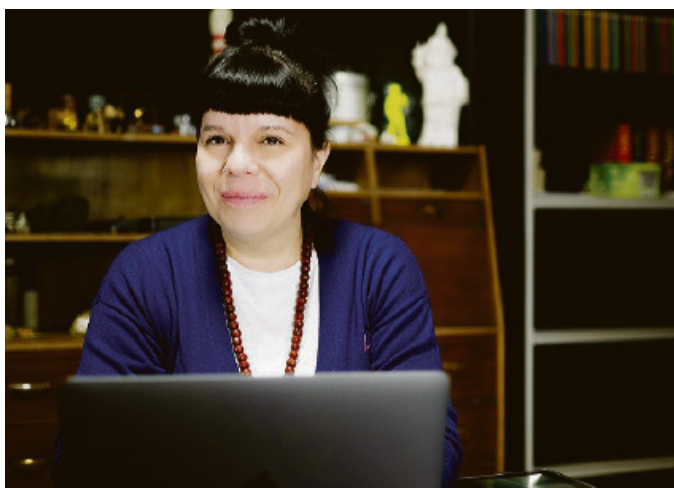
«Ritengo che le scelte e i passaggi più importanti siano la dismissione di prodotti chimici come il glifosato e simili, ma anche l'uso della macchina interfilare che riteniamo importantissima».

**Quale risultato concreto, anche non numerico, vi fa dire che la direzione è quella giusta?**

«Sicuramente il fatto che, grazie all'introduzione del BIO, abbiamo ridotto l'uso di prodotti chimici e gli alberi crescono più rigogliosi e resistenti, anche quando vengono inseriti in un contesto urbano».



Andrea Cagnini, CEO Laboom design



Daniela Di Marco, project manager Laboom design



Alberto Bonelli, Art Director Laboom design

# Laboom Design Quando la comunicazione è costruita su misura

## Creatività, collaborazione strategica e innovazione continua

*Dal 2009 lo studio fondato da Andrea Cagnini e Daniela Di Marco a Canneto sull'Oglio affianca imprese italiane e internazionali con strategie personalizzate di comunicazione e marketing digitale*

**CANNETO SULL'OGGIO** La passione, la professionalità e la creatività per costruire una proposta su misura nell'ambito della comunicazione, del digital marketing e del corretto utilizzo dei social sono alla base del progetto ideato da **Andrea Cagnini** e la moglie **Daniela Di Marco** che si è tradotto dal 2009 nello studio Laboom Design.

Una realtà che nel tempo, per la sua capacità di costruire in questi settori "un abito su misura", si è ritagliata un ruolo di un certo rilievo nell'ambito di un mondo in continua evoluzione.

Un gruppo di persone che dispone della conoscenza e delle potenzialità necessarie per creare soluzioni che servono per promuovere e valorizzare un'azienda ed i suoi prodotti.

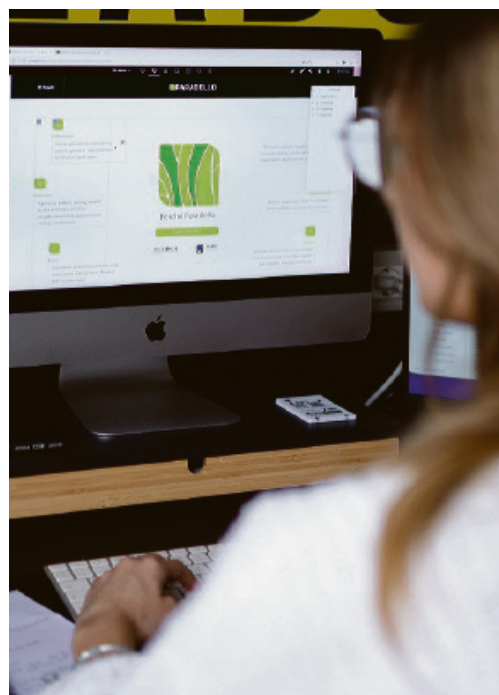
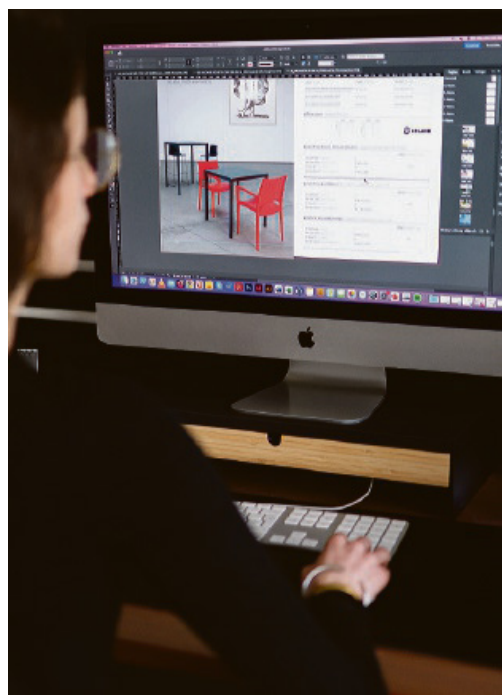
Non a caso i servizi che Laboom Design offre ai propri clienti hanno trovato consensi non solo in Italia, ma anche in Svizzera, Germania, Emirati Arabi e in Russia sino a prima dell'inizio della guerra con l'Ucraina.

Web Design e Ux/UI, Gestione Social, Content Creation, Brand Design, Seo e Sem e Ai e Innovation sono solo alcuni dei servizi che lo studio di Canneto sull'Oglio è nelle condizioni di garantire ad aziende dei più disparati settori.

I pilastri sui quali Andrea Cagnini e Daniela Di Marco con il loro collaboratori fanno leva sono molto semplici, ma assai efficaci ovvero trasparenza, educazione, competenza, capacità di ascolto ed inclusività.

Elementi questi che fanno la differenza e che vanno ad aggiungersi ad una innata disponibilità ad aprirsi alle esperienze altrui senza per questo divenire una fotocopia, bensì integrarle alle proprie per migliorare la qualità del servizio fornito.

Con Andrea Cagnini, cofondatore con la consorte, Daniela Di Marco, dello studio cannetese proviamo ad andare più a fondo del progetto che è alla base della creazione dello studio e che continua ad essere l'elemento di stimolo ad evolvere e specializzare ulteriormente quelli che sono i servizi forniti alla propria clientela.



*Ascolto, competenza e trasparenza sono i pilastri di un metodo che mette l'imprenditore al centro, trasformando bisogni e obiettivi in progetti concreti e misurabili. Un team trasversale e una mentalità aperta per trasformare le sfide in opportunità*

**Prima di ogni cosa, quando ha preso forma il progetto che vi ha portato alla creazione dello studio Laboom Design?**

«Tutto nasce dalla passione mia e di mia moglie Daniela per il settore del digital marketing e della comunicazione. Insieme abbiamo affrontato un percorso formativo che ci ha permesso di accrescere la nostra conoscenza del settore e dei vari strumenti che sono connessi ad esso. Nel 2009 abbiamo deciso di fondare

lo studio Laboom Design e come in tutte le cose i primi momenti non sono stati facili, ma noi credevamo fortemente in questo progetto e pian piano siamo riusciti a superare le difficoltà incontrate e a crearci uno spazio nostro. Ad onore del vero il tutto ha preso forma nel 2007 quando abbiamo avuto l'ardire di tentare questa sfida nella consapevolezza dei rischi esistenti. Sin da subito abbiamo puntato, però, sul fatto che all'imprenditore che ci

contatta noi dobbiamo fornire risposte non preconfezionate, ma costruite su misura per consentirgli di raggiungere gli obiettivi che capivamo essere nei suoi desideri».

**In un mondo, quello della comunicazione e del web design, così ampio di scenari e di competitor diventa dunque fondamentale la vostra esperienza, per raggiungere gli obiettivi...**

«Noi partiamo da un semplice presupposto per evitare di com-

piere errori che fanno perdere tempo e denaro. L'imprenditore, di qualunque settore esso sia, deve essere con noi il più trasparente possibile al fine di poter studiare soluzioni che rispondano a pieno alle sue esigenze. Capita spesso che al primo incontro non si riesca ad andare bene a fondo di tutte le task, di tutti gli obiettivi e di tutti i processi, bloccati o meno. Per questo la fase di approfondimento ed analisi è composta da più momenti di confronto e resta tendenzialmente costante. Tutto ciò per riuscire ad allestire una o più soluzioni che vadano nella direzione desiderata - necessaria - aspirazionalmente cantierabile, che emerge dal tavolo di lavoro in fase di analisi».

**Quindi da parte vostra c'è un forte impegno nell'ambito dell'ascolto e della flessibilità delle risposte da dare a chi vi contatta?**

«L'approccio che solitamente adottiamo è quello di far comprendere che le nostre soluzioni ed i nostri servizi sono studiati su misura e per riuscire a fare ciò dobbiamo disporre dei vari elementi che caratterizzano l'azienda e i suoi prodotti. In definitiva con l'imprenditore si punta ad individuare da prima quale sia il problema che in questa fase lo condiziona e al tempo stesso chiediamo quali siano gli obiettivi che lui desidera raggiungere. In questo settore tanto più le idee sono chiare tanto più il servizio che riusciamo a fornire è adeguato al bisogno. Per questo nel momento in cui ci affianchiamo al cliente lo facciamo sentendoci dei partner dello stesso perché crediamo che sia fondamentale creare significative relazioni umane. In definitiva il percorso che predisponiamo è quello di analizzare la situazione, sviluppare la serie di servizi o di soluzioni che riteniamo funzionali al problema, lanciamo il progetto e passo dopo passo ne correggiamo gli eventuali errori per riuscire ad ottimizzarlo al meglio».

**Alla luce di queste sue affermazioni si comprende come il vostro impegno tenga in debita considerazione la figura dell'imprenditore come perso-**

**na e di conseguenza lavorate su versanti come ricerca e sviluppo di proposte?**

«Ovviamente. Noi crediamo molto, lo ripeto, sul fattore rapporto umano. Attraverso questo aspetto riusciamo a comprendere quali siano le strategie da adottare per giungere all'obiettivo».

**Ci sono settori che, a suo avviso, necessitano oggi più di ieri di un attento lavoro di digital marketing, web design, di corretta comunicazione e di altri vostri servizi?**

«Ci sono, ma prima di citarli vorrei sottolineare che c'è una grandissima necessità di comprendere gli strumenti digitali per poterli sfruttare al meglio a supporto dell'efficiamento dei processi aziendali. Arrivando ai settori che mi chiedeva certamente il settore del verde, dei servizi e delle nuove biotecnologie e della riqualificazione dei materiali. C'è poi un settore che sta modificandosi in termini che reputo sensibile ed è quello dell'automotive».

**Il fatto che tra i vostri clienti ve ne siano anche di altre nazioni da cosa è determinato?**

«Prima di tutto la qualità e la professionalità con cui creiamo e seguiamo i vari progetti. C'è però un aspetto che ho potuto toccare con mano, in quanto italiani all'estero è sempre apprezzato la cura, la dedizione ed il taylor-made... il guizzo di genio è l'estro creativo che sono tipici e storici a livello trasversale nella punta del lavoro come italiani. È una cosa innata per noi essere "geniali" a livello propositivo, perseguendo poi la messa a terra e la realizzazione in quanto cantierato».

**Guardando al futuro quale potrebbe essere una possibile novità del vostro operare in questi ambiti?**

«Ci siamo resi conto che sempre più sta divenendo strategico essere vicini anche materialmente al cliente. Abbiamo preso in considerazione a fronte dei rapporti che abbiamo con il Nord Europa l'apertura di un eventuale succursale Svizzera, ma che questo al momento è un progetto ancora in fase embrionale».

Paolo Biondo

IN CENTRO A GAZOLDO DEGLI IPPOLITI

# Tre Garibaldini La pizza è tradizione viva Impasti a mano e storico forno a legna

Dai classici alle proposte gourmet, passando per gli impasti ai cereali fino alla tradizionale "pinsa"  
Ecco tutta la passione per la cucina di Ilaria Venturini e dei figli Leonardo e Beatrice Tonato



**GAZOLDO DEGLI IPPOLITI** Nel cuore della pianura mantovana, nel ristorante pizzeria Tre Garibaldini di Gazoldo degli Ippoliti, la pizza è molto più di un piatto: è un rito che si rinnova ogni giorno, nel solco di una tradizione custodita con orgoglio e passione. In un territorio dove la cultura gastronomica è sinonimo di identità, questo locale è diventato un punto di riferimento per chi cerca autenticità e qualità.

Nel pieno centro di Gazoldo, il ristorante accoglie i clienti in un ambiente familiare, dove il profumo del legno ardente anticipa l'esperienza. Qui la preparazione della pizza segue ancora gesti antichi: l'impasto viene lavorato a mano, con cura paziente, rispettando i tempi di lievitazione naturale. Farina selezionata, acqua, lievito e sale prendono vita, garantendo leggerezza e digeribilità.

Lo chef **Leonardo Tonato** con la madre **Ilaria Venturini** - entrambi vantano un importante bagaglio professionale in cucina -, cui si è aggiunta la sorella **Beatrice Tonato**, si occupa della preparazione delle specialità nel menù dei Tre Garibaldini. Ogni disco di pasta viene modellato con movimenti sapienti, prima di essere farcito con ingredienti freschi e di qualità. Accanto alle grandi classiche, trovano spazio proposte più creative, dove prodotti del territorio si intrecciano a sapori contemporanei.

Cuore pulsante della cucina è il forno a legna. La fiamma viva, alimentata con legna scelta, raggiunge temperature elevate che consentono una cottura rapida e uniforme. In pochi minuti la pizza prende forma: la base diventa fragrante, i profumi si intensificano. È una cottura che non ammette distrazioni e che richiede occhio esperto e sensibilità, perché ogni pizza ha il suo tempo



Qui sopra, la titolare Ilaria Venturini. Sotto, i figli Beatrice e Leonardo Tonato



perfetto. Ne nascono proposte tradizionali, con base ai cereali o *pinsa*: il meglio di quanto la tradizione dei lievitati può offrire.

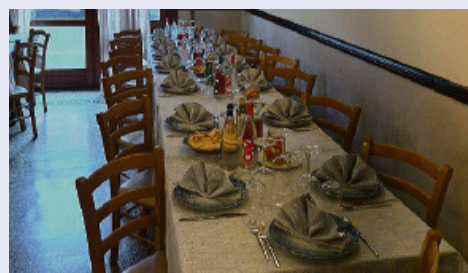
La forza dei Tre Garibaldini sta proprio nell'equilibrio tra tradizione e novità. Se da un lato si rispettano le tecniche artigianali tramandate nel tempo, dall'altro si sperimentano abbinamenti inediti e impasti alternativi, capaci di incontrare gusti e esigenze diverse. Ne nasce una proposta che parla al passato ma guarda al futuro, mantenendo saldo il legame con la qualità.

In un'epoca dominata dalla velocità, il ristorante pizzeria Tre Garibaldini dimostra che la vera innovazione può partire da gesti antichi, ripetuti con coerenza e passione. Ed è forse proprio questo il segreto di una pizza che sa raccontare una storia, fetta dopo fetta.

## Carne, pesce e tradizione mantovana IL RICONOSCIMENTO ANCHE PER IL 2026

**GAZOLDO DEGLI IPPOLITI** La qualità del ristorante pizzeria Tre Garibaldini è testimoniata da un riconoscimento conferito di recente, come accaduto anche lo scorso anno e pure nell'anno precedente. Si tratta del premio nazionale 2026 "I migliori ristoranti d'Italia", conferito dalla commissione di "Saporiamitalia". Un riconoscimento prestigioso che sottolinea la qualità dei prodotti e le capacità culinarie di **Ilaria Venturini** e di **Leonardo Tonato**, ai quali da qualche tempo si è aggiunta anche la sorella **Beatrice Tonato**.

Ma il ristorante pizzeria Tre Garibaldini non significa solamente pizze preparate nel solco della tradizione con la capacità di innovare. Il locale propone anche cucina mantovana e piatti di pesce: dalle tipicità come il risotto alla mantovana o i tortelli di zucca, fino al riso alla



crema di tartufo, funghi e porcini. Non manca la carne, come costate e tagliate sapientemente preparate. Non delude nemmeno la carta di vini e birre, con proposte italiane ed estere che vanno incontro a gusti diversi e si abbinano alla perfezione con le pietanze proposte nel menù.



# TRE GARIBALDINI

PIZZERIA E CUCINA

RISTORANTE PIZZERIA  
ANCHE DA ASPORTO

TEL. 0376 657105

VIA GUGLIELMO MARCONI, 129  
46040 - GAZOLDO DEGLI IPPOLITI - MN



DA OLTRE 25 ANNI, CON SEDE AD ACQUANEGRA SUL CHIESE

# Lory Ricami Dai mezzi pesanti ai bebè: personalizzazioni grazie ad ago e filo

La titolare e sei collaboratrici seguono i clienti dalla progettazione al momento della consegna. Oltre 400mila ricami l'anno eseguiti con rapidità e precisione con macchine all'avanguardia



Alcune decorazioni per la primissima infanzia

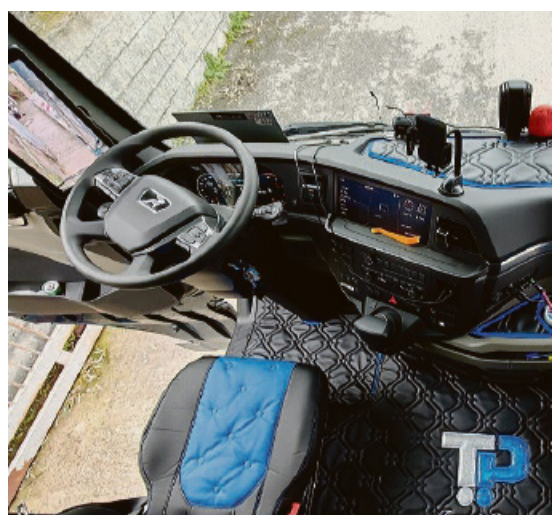
**ACQUANEGRA SUL CHIESE** Da oltre 25 anni, il ricamificio Lory Ricami realizza creazioni personalizzate rigorosamente made in Italy, lavorando per conto terzi e per privati. Il ricamificio di Acquanegra sul Chiese, ubicato in strada provinciale 487, esegue ricami di ogni tipologia e stile, dal singolo pezzo alle grandi quantità.

«I nostri prodotti personalizzati su ogni tipo di indumento - spiega la titolare  **Lorena Pettenati** - possono soddisfare le richieste più diversificate diventando punti di riferimento sartoriale o elementi da sfruttare sul fronte della comunicazione. Il nostro team, tutto al femminile, è formato dalla sottoscritta, coadiuvata da mio marito, e da sei creative, puntuali e dedite al lavoro. Il nostro laboratorio si occupa di tutte le fasi del processo produttivo: dalla creazione del ricamo personalizzato alla campionatura, dal controllo di qualità alla piegatura in busta all'inscatolamento. I nostri clienti provengono ormai dai settori più disparati ed importanti del mercato: dall'automobile all'abbigliamento tecnico-sportivo e promozionale sino all'antifortunistica. I ricami eseguiti possono essere di vari tipi e con effetti che esaltano il brand conferendogli grande visibilità e valore aggiunto, oltre a una forte comunicazione visiva».

Lory Ricami realizza ricami e inserti in tessuto su cuscini, polo, grembiuli, stendardi, tappeti, giubbotti, zaini, borsoni sportivi, felpe, coperte per bambini. «Le nostre creative affiancano ogni cliente sin dalle prime fasi del lavoro - afferma Pettenati - a partire dallo schizzo realizzato, il team stilistico del ricamo propone soluzioni distinte per trasformare ogni idea in un ricamo accurato ed elegante. Tutte le realizzazioni sono controllate in ogni fase della lavorazione,



L'esterno della sede dell'azienda Lory Ricami



La ditta realizza finiture per i mezzi pesanti...



...ma anche lavori molto più "delicati"

dall'arrivo delle materie prime al momento della consegna finale al cliente».

Lory Ricami garantisce rapidità, puntualità e flessibilità nelle consegne pure più complesse. La qualità del lavoro è garantita anche grazie all'utilizzo delle macchine Barudan,

una realtà giapponese leader nelle macchine da ricamo, sia monoteste che multiteste. «L'abbigliamento, se personalizzato, crea identità, dimostra professionalità e, soprattutto, qualifica il lavoro. Il nostro ricamo è un procedimento di personalizzazione di elevata

qualità e resistenza. Noi operiamo all'avanguardia dal punto di vista tecnologico e di programmazione. Con i nostri software specializzati realizziamo ricami unici e originali partendo da ciò che il cliente ci fornisce: disegni, foto, schizzi fatti a mano oppure utilizzando

il nostro archivio grafico di ricami. Abbiamo i mezzi e le capacità per risolvere in maniera accurata ogni richiesta della clientela», conclude Lorena Pettenati.

Il ricamificio di Acquanegra sul Chiese è espressione di alta qualità, rispetto delle norma-

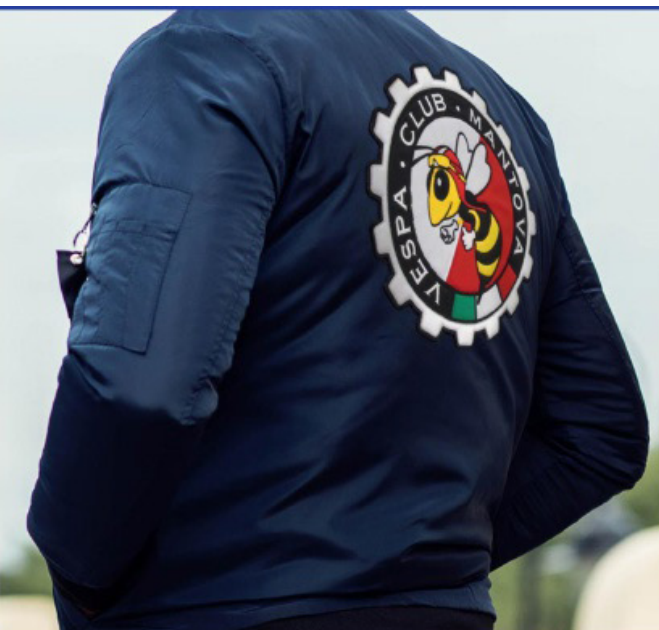
tive vigenti e innovazione tecnologica. Lory ricami produce 400mila ricami l'anno. Un capo viene personalizzato e brandizzato da un team altamente qualificato per essere poi utilizzato o nelle attività quotidiane o in situazioni straordinarie come fiere ed eventi.



**LORY** ricami

Acquanegra sul Chiese (MN)  
Tel. 0376 727161

[www.loryricami.com](http://www.loryricami.com)



**RICAMI PERSONALIZZATI  
PER ABBIGLIAMENTO, SPORT,  
LAVORO, MODA.  
PRODUZIONE DI STEMMI  
E ALTRO ANCORA**

A CANNETO SULL'OGGIO, IN ATTIVITÀ DAL 1993

# Linea Marmo Lavorazioni e finiture di pregio alla portata di tutti

Macchinari e tecniche di assoluta avanguardia per realizzare scalinate, pavimentazioni, arredi interni e monumenti funerari. Sempre garantita anche l'assistenza sui cantieri

**ASOLA** Linea Marmo è un'azienda con sede a Canneto sull'Oglio specializzata nella lavorazione di marmo, granito, pietre naturali e superfici tecniche. Con una precisione artigianale e tecnologie all'avanguardia, realizza opere in marmo che raccontano storie, impreziosiscono gli spazi e resistono al passare del tempo.

Nel corso degli anni l'esperienza aziendale è cresciuta progressivamente e la qualità delle lavorazioni è stata sempre garantita da artigiani esperti, che mettono a disposizione dei clienti competenze elevate e un'assoluta affidabilità. Linea Marmo è un punto di riferimento per tecnici e clienti alla ricerca di soluzioni *ad hoc*, che si distingue per la capacità di creare prodotti dal design ricercato per ogni contesto di applicazione. L'azienda crea su misura scale in materiali pregiati, come quarzo e marmo, arredi bagno, piatti doccia personalizzati, funzionali piani di cucina in granito e quarzo,



I titolari dell'azienda di Canneto sull'Oglio

pavimenti e rivestimenti che combinano estetica e durata, adattandosi a spazi interni ed esterni.

L'azienda crea anche davanzali e soglie, semplici o con isolamento, di qualsiasi forma e dimensione, caminetti con eleganti pietre in marmo ed esegue restauri storici per un tocco senza tempo. Linea Mar-

mo realizza poi balconi in marmo Trani, monumenti in Botticino e opere su misura con grande precisione. Unendo tradizione e innovazione, l'azienda di Canneto sull'Oglio è in grado di creare, con materiali selezionati, monumenti funerari offrendo anche un puntuale servizio di restauro conservativo nel rispetto della sto-



Le finiture e gli interni dei servizi di un'abitazione

ria e del defunto.

Grazie a macchinari Cnc e alla cura manuale, l'azienda soddisfa qualsiasi esigenza, realizzando opere monumentali e dettagli raffinati studiati nei minimi particolari. Mantenendo saldi valori e gestione familiare, Linea Marmo opera sul mercato distinguendosi da sempre per versatilità, mae-



La scalinata di un'abitazione realizzata da Linea Marmo

stria artigianale e macchinari all'avanguardia, che consentono lavorazioni di alta precisione su marmo, granito e altre tipologie di materiali.

Gli artigiani offrono un servizio completo che include la posa in opera e l'applicazione dei prodotti finali con trattamenti superficiali specifici: dalla levigatura alla sabbia-

tura, dalla spazzolatura alla bocciardatura, che conferisce alla superficie un effetto anticato.

L'azienda offre anche rilievi in cantiere collaborando con vari professionisti, esegue incisioni ad altorilievo e bassorilievo che possono essere utilizzate per creare motivi decorativi, iscrizioni personalizzate o opere d'arte su misura. L'assistenza in cantiere è sempre garantita per evitare problemi che potrebbero venire a crearsi, come si suol dire, in corso d'opera, e garantire il successo dei progetti realizzati sulle necessità dei clienti. Linea Marmo è una realtà aziendale all'avanguardia a gestione familiare fondata da **Giuseppe Nodari** nel 1993. Nel 2003 la sede operativa si è spostata a Canneto sull'Oglio, paese natale della famiglia. Linea Marmo garantisce affidabilità, passione e continuità del lavoro con la seconda e la terza generazione.

**Federica Lonati**

## LINEA MARMO

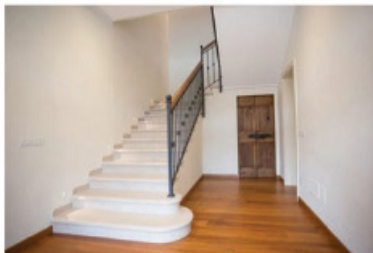
**Lavorazione Marmi Graniti**

**Pietre Naturali e Superfici**

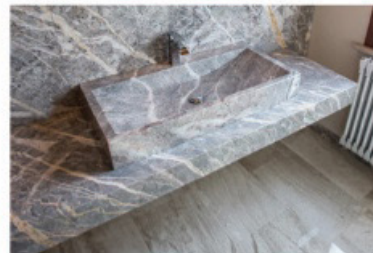
**Tecniche - Progettazione,**

**Rendering ed Arte Funeraria.**

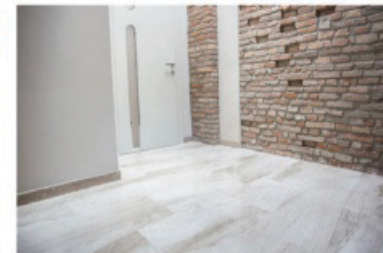
**Qualità ed Esperienza dal 1993**



Scale



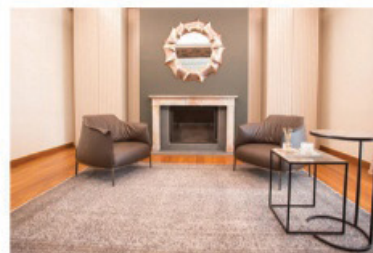
Arredo bagno



Pavimenti e rivestimenti



Davanzali e soglie



Caminetti



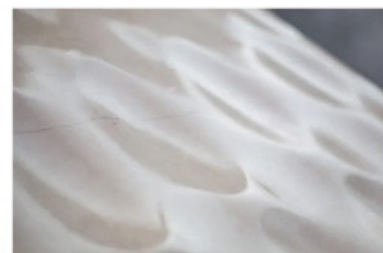
Lavorati da massello



Arte funeraria



Piani cucina



Lavorati di qualsiasi tipo

Sede legale:

via Zambelli, 4 Canneto sull'Oglio

**Sede operativa:**

via Leonardo da Vinci 5/7

Canneto sull'Oglio (MN)

Tel. 0376 724067

e-mail [lineamarmo@lineamarmo.it](mailto:lineamarmo@lineamarmo.it)

[www.lineamarmo.it](http://www.lineamarmo.it)

L'AZIENDA CON SEDE SULLA PROVINCIALE A CASTELNUOVO DI ASOLA

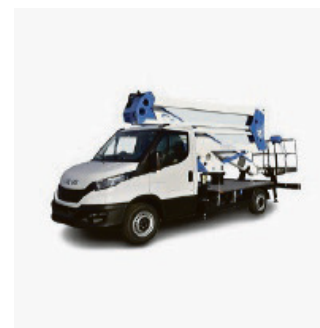
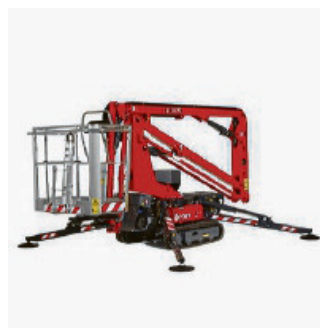
# Bertuzzi Macchine Agricole La novità: noleggio di attrezzi per tutte le esigenze

*Il servizio introdotto da alcuni mesi: si va dai macchinari di grandi dimensioni ai compressori. E quest'anno la ditta compie ben 80 anni: un traguardo importante tra investimenti e futuro*

**ASOLA** Ottant'anni di storia guardando al futuro. È questo lo spirito con cui Bertuzzi Macchine Agricole e Noleggio celebra un traguardo importante, rafforzando al tempo stesso la propria presenza sul territorio con una nuova e strategica attività di noleggio mezzi. Un doppio anniversario: quello di un'azienda storica e quello di un servizio pensato per rispondere alle esigenze contemporanee di imprese e privati.

Fondata nel 1946 ad Asola, l'azienda ha attraversato generazioni, trasformazioni del comparto agricolo e profonde evoluzioni tecnologiche, mantenendo sempre saldo il legame con il territorio mantovano e con il mondo rurale. Da piccola realtà artigianale a punto di riferimento per la vendita e l'assistenza di macchine agricole, Bertuzzi ha costruito nel tempo la propria reputazione su competenza tecnica, affidabilità e rapporto diretto con i clienti.

Oggi, nell'anno dell'ottantesimo anniversario, l'impresa



Qui sopra, alcuni dei mezzi e degli attrezzi disponibili per il noleggio. In alto e sotto, due scorci della sede aziendale

compie un ulteriore passo avanti ampliando in modo significativo il servizio di noleggio mezzi. Una scelta che intercetta le nuove dinamiche del mercato: aziende agricole che necessitano di macchinari specifici solo in determinati periodi dell'anno, imprese edili alla ricerca di soluzioni flessibili, ma anche privati che hanno bisogno di attrezzature professionali per interventi occasionali.

Il noleggio rappresenta infatti una risposta concreta a esigenze di contenimento dei costi e di



ottimizzazione delle risorse. Evitare l'acquisto di un mezzo costoso, con relative spese di

manutenzione e gestione, permette di pianificare meglio gli investimenti e di utilizzare

macchinari sempre efficienti e aggiornati. In quest'ottica, l'azienda ha investito in un parco mezzi moderno e diversificato, in grado di coprire diverse necessità operative, garantendo al tempo stesso assistenza tecnica qualificata e consulenza personalizzata.

Non si tratta soltanto di ampliare un servizio, ma di consolidare una filosofia aziendale che mette al centro il cliente. L'esperienza maturata in ottant'anni di attività consente oggi di affiancare ogni realtà

con soluzioni su misura, valutando tempi, modalità e caratteristiche dei lavori da svolgere. Il noleggio diventa così parte integrante di un'offerta più ampia, che comprende vendita, manutenzione e supporto tecnico continuativo.

Il traguardo degli 80 anni non è solo un momento celebrativo, ma anche un'occasione per ribadire i valori che hanno guidato l'azienda fin dalle origini: serietà, competenza e radicamento nel territorio. In un settore in costante evoluzione, tra innovazione tecnologica e nuove sfide legate alla sostenibilità, Bertuzzi Macchine Agricole e Noleggio dimostra di saper coniugare tradizione e rinnovamento.

Guardando avanti, l'obiettivo è continuare a crescere insieme ai propri clienti, offrendo servizi sempre più flessibili e in linea con le esigenze del mercato. Ottant'anni rappresentano un punto di arrivo importante, ma soprattutto un nuovo punto di partenza.

Un'immagine aerea della sede della Bertuzzi Macchine Agricole





## BERTUZZI

### DA PIÙ DI 70 ANNI AL SERVIZIO DELL'AGRICOLTURA



**VENDITA E ASSISTENZA MACCHINE AGRICOLE**  
**NOLEGGIO MACCHINE AGRICOLE, MOVIMENTO TERRA E PIATTAFORME AEREE**  
**RICAMBI AGRICOLI**  
**FERRAMENTA**



**GIARDINAGGIO**  
**OLEODINAMICA**  
**E-COMMERCE**



**SCAN**



visita il nostro negozio online

**BERTUZZI SNC**  
 VIA MANTOVA, 159 - ASOLA (MN)

0376 74201  
 info@bertuzzimacchineagricole.it





di Bertuzzi Andreo & C. s.n.c.



GAZOLDO DEGLI IPPOLITI

## Jab Pub **Cibo di qualità, ottime birre e tanto divertimento, il locale ideale per le tue serate**

*Situato in via Portico Rosso coniuga le due passioni del titolare: la ristorazione e la boxe. Ogni settimana eventi di musica live, il 21 marzo grande festa per il primo anno di attività*

**Gazoldo degli Ippoliti** Un punto di riferimento per tutti coloro che vogliono coniugare cibo di qualità, ottime birre e tanto divertimento. Questo è il Jab Pub, locale divenuto già iconico che ha saputo trasformare il tema portante della boxe nella propria identità e ora in procinto di festeggiare il primo anno di attività. Situato, nel centro di Gazoldo degli Ippoliti, in via Portico Rosso 31, il pub nasce nel 2025 dall'idea di **Vito Zambetta**, un giovane imprenditore con la passione per la ristorazione e, per l'appunto, il pugilato che in breve ha saputo plasmare un ambiente accogliente e informale, ideale per trascorrere piacevoli serate con amici o familiari. «Offriamo - spiega il titolare - una vasta selezione di piatti, dai panini sberla agli hamburger succulenti, passando per bistecche grigliate, arrosticini, tagliate e tartare, pensati anche per una pausa pranzo diversa e sfiziosa. Non mancano poi le stuzzicherie perfette per un aperitivo e una selezione di birre artigianali della nostra birreria.



Ma il Jab non è solo cibo e birra: «Il nostro pub - prosegue Vito - è anche un luogo di intrattenimento. Ogni settimana organizziamo serate karaoke e eventi con musica dal vivo, creando l'atmosfera perfetta per divertirsi e socializzare. La nostra missione è offrire un'esperienza completa, dove il buon cibo, la musica e la convivialità si incontrano per creare momenti indimenticabi-

li». Jab Pub è infatti il posto dove ogni serata si trasforma in una festa, e ogni visita è un'opportunità per godersi il meglio in un ambiente unico e accogliente. E il tema della boxe non è un dettaglio messo lì per bellezza, è il filo conduttore che ha rivoluzionato l'identità di Gazoldo dando al paese un luogo riconoscibile, un punto fisso che prima non esisteva. Ha in sostanza creato



una filosofia impersonata nelle scelte, nell'ambiente e nel modo in cui si accolgono i clienti. È un locale che il paese sente suo perché non si limita a vendere da bere e da mangiare, ma riesce davvero a tirare su la serata. E questa linea, stando ai notevoli riscontri ricevuti in appena dodici mesi, pare aver funzionato alla stragrande. Giusto un paio di settimane fa infatti il Jab Pub,



rari della birra» di Francesco Selicato. «Una grande soddisfazione - racconta orgoglioso Vito - che ripaga di tutti i sacrifici sostenuti in questo primo anno e che voglio condividere anche con i nostri partner di Jab Studio, team giovane di professionisti che fin dall'inizio, anche per l'omonimia del nome, ci cura grafica e comunicazione digitale. E in previsione del primo compleanno i nostri eventi live continuano e si moltiplicano, ad esempio questa sera il pub si ravviverà con un tributo ai Red Hot Chili Peppers mentre il 21 marzo, giorno del nostro primo anniversario, la festa sarà accompagnata da un tributo a Vasco Rossi. Ma non solo. Oltre ai classici venerdì e sabato live del Jab è già prevista un'iniziativa speciale domenica 24 maggio. «Sì, prendendo spunto da un'altra mia passione quale quella per le vespe e le auto d'epoca ho ideato per quella data il "Picnic all'italiana", un omaggio al Made in Italy tutto in salsa tricolore, dalla musica al cibo».



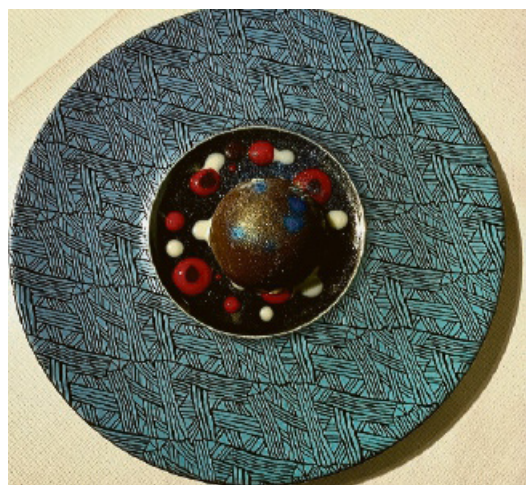
# APERTI ANCHE A PRANZO

**VIA PORTICO ROSSO 31  
GAZOLDO DEGLI IPPOLITI (MN)**

 **Jab Pub**

 **jab\_pub\_official**

 **3513511918**



A sinistra un dolce proposto da La Filanda. Nel resto della pagina altri piatti, la sede del ristorante e al centro lo staff



AD ASOLA DA VENT'ANNI È UN PUNTO DI RIFERIMENTO

# Ristorante "La Filanda" Arte culinaria tra tradizione locale e innovazione

*Protagonista il pesce, cotto e crudo, in abbinamento ai piatti storici della cucina italiana "Materie prime di altissima qualità: le procuriamo da piccoli e validi produttori locali"*

**ASOLA** Avviato esattamente vent'anni fa, La Filanda è un ristorante contemporaneo che si propone di amalgamare la tradizione della cucina mantovana con prodotti e materie prime tipici di altre zone dell'Italia, creando commistioni originali, d'avanguardia e particolarmente azzeccate, come confermato dalla soddisfazione sperimentata dai clienti in virtù della qualità dei prodotti, dall'atmosfera cortese e dalla gentilezza del patron **Andrea Grossi** e dello staff. Il ristorante da dieci anni è stabilmente presente sulla prestigiosa Guida Michelin Italia e su tutte le maggiori guide e social nazionali di settore con ottimi punteggi. Il locale viene periodicamente arricchito anche da esposizioni di apprezzati artisti, soprattutto pittori, prevalentemente della zona.

**Signor Grossi, ci racconti la storia del ristorante La Filanda.**

«La Filanda ha aperto i battenti il 2 giugno 2006, vent'anni fa. Ho deciso di avviare l'attività qui, perché Asola è la cittadina dove sono nato, cresciuto e dove vivo, e dove hanno sempre abitato i miei genitori. Il ristorante occupa parte dello spazio al primo piano di una filanda di inizi '900: ho voluto creare un nuovo stile, uno stile che mi definisse, ma nello stesso tempo mi divertisse».

**Quali sono le caratteristiche della cucina de La Filanda?**

«Senza dimenticare la nobile tradizione mantovana, con grande rispetto per la materia prima e valorizzando i prodotti locali, proponiamo piatti in armonia con le attuali esigenze gastronomiche, come la leggerezza e l'uso di materie prime nazionali, e studiamo sempre nuove proposte. Utilizziamo prodotti di cui l'Italia è ricca. La sfida era riuscire a fare cucina d'avanguardia e innovativa, senza perdere il sapore delle nostre radici».



**Ci descriva i piatti che avete nel menù...**

«La Filanda è principalmente un ristorante di pesce, che proponiamo sia cotto che crudo, in questo caso sotto forma di sashimi e tartare. La mia idea iniziale era di creare contaminazioni tra la cucina mantovana, quindi tradizio-

nale e storica delle nostre zone, con una cucina più moderna. Proprio in questo senso il nostro menù propone abbinamenti che ritengo molto particolari: uno tra i tanti, è il risotto allo zafferano con tartare di tonno pinne gialle pescato all'amo: si pensi che anticamente lo zafferano ve-

niva coltivato in modo piuttosto estensivo proprio qui ad Asola. Quando parlo di contaminazione tra piatti e tradizioni, mi riferisco proprio a questo. Le carni, anche se quantitativamente compaiono in misura minore rispetto al pesce, sono di alta qualità: ci riforniamo da una ma-

celleria bovina della zona, mentre i salumi sono selezionati e reperiti direttamente dal produttore. In tutto ciò, dal menù non mancano mai i piatti tipici mantovani: dai tortelli di zucca alla sbrisolona. Dolci e panificati sono di nostra produzione».

**E per quanto riguarda le**

**materie prime?**

«Le procuriamo sempre freschissime, tanto che in carta da sempre compaiono tutti i nostri fornitori, offrendo così ai clienti la trasparenza della filiera degli alimenti. Alcune materie prime vengono lavorate da noi al primo stadio, e poi conservate grazie alle moderne tecnologie e ai macchinari della cucina, e infine elaborate dalle sapienti mani degli chef. I menù in ogni caso variano in base alla freschezza delle materie reperibili, quindi alla stagionalità e proprio in tale ottica valorizziamo nuovi, giovani e spesso piccoli produttori non ancora famosi, ma che già raggiungono ottimi risultati. Disponiamo inoltre di un nostro orto con colture biologiche che ci dà numerose erbe aromatiche, verdure di stagione e fiori eduli che utilizziamo in cucina. Cucina che, vorrei sottolineare, è guidata dallo chef **Kevin Rossi** affiancato dalla giovane e preparatissima **Siham Ghafour**. In generale garantiamo un ottimo rapporto qualità-prezzo: circa 45-50 euro per due portate più un dolce, vini esclusi».

**Qualche scorcio sulla vostra cantina?**

«La carta dei vini ad oggi conta oltre 250 etichette, prevalentemente italiane, ma è in continua espansione quantitativa e qualitativa con una buona scelta di marche di champagne e di altri vini francesi. Oltre al menù, vengono proposte anche la carta dei dolci, la carta dei vini e la carta dei distillati. Abbiamo anche predisposto una "Collazione di lavoro" con piatti unici a base di pesce o carne, con attenzione a coloro che, pranzando quotidianamente al ristorante, cercano qualità, leggerezza, prezzi abbordabili e giusti tempi».

**I contatti**

Ristorante La Filanda  
via Carducci, 21/e  
Asola (MN)  
Telefono 0376/720418  
347.4321578





**STAI**  
PREFABBRICATI



   
DA 60 ANNI COSTRUIAMO LE VOSTRE IDEE  
**1966-2026**



Via Felice Montanari, 144  
46011 Acquanegra sul Chiese, MN



0376 797011



[www.staiprefabbricati.it](http://www.staiprefabbricati.it)



Prefabbricati Industriali STAI Srl



Prefabbricati Industriali Stai S.r.l.



staiprefabbricati



Consegna di una apparecchiatura per il reparto riabilitazione all'ospedale di Bozzolo



Mantova col Cuore: cena con i ragazzi della cooperativa Agorà

# Associazione "BOOM" Inclusione, cultura e sport: il 2026 mette al centro la persona

*Dalla sanità territoriale allo sport educativo, dalla cultura accessibile alla memoria civile, "BOOM" rafforza nel 2026 un modello fondato su alleanze strutturate e interventi concreti. Non eventi isolati, ma progetti permanenti che mettono al centro la persona e trasformano i bisogni del territorio mantovano in azioni misurabili, condivise e durature*

**ACQUANEGRA SUL CHIESE** Ci sono associazioni che organizzano eventi. E poi ci sono associazioni che costruiscono comunità. Associazione "BOOM" negli anni ha scelto di lavorare in questa seconda direzione: non limitarsi a intervenire quando emerge un bisogno, ma anticiparlo, colmare i vuoti, creare connessioni dove spesso esistono distanze silenziose.

Radicata nella provincia di Mantova e nelle zone limitrofe, "BOOM" ha costruito la propria identità su un principio chiaro: mettere al centro la persona. Non la categoria, non l'etichetta. La persona. Con le sue fragilità, ma soprattutto con il suo diritto alla partecipazione. Negli ultimi anni l'associazione ha consolidato una rete territoriale che coinvolge enti pubblici, strutture sanitarie, scuole, cooperative, famiglie e imprese. Non collaborazioni episodiche, ma alleanze strutturate. Perché l'inclusione non si dichiara: si pratica. E per praticarla serve corresponsabilità.

Il 2026 rappresenta un anno di maturità e di ampliamento dell'impatto. I progetti confermati delineano una visione che attraversa salute, sport, cultura e memoria civile.

**La consegna della frigoemoteca**

Uno dei risultati più significativi già raggiunti è la consegna dell'ultima frigoemoteca destinata al territorio mantovano. Un intervento concreto, silenzioso ma fondamentale, che rafforza la capacità del sistema sanitario locale di conservare e gestire in modo adeguato sangue ed emoderivati. Non un gesto simbolico, ma un investimento strutturale che incide sulla qualità delle cure e sulla sicurezza dei pazienti. Anche questo è il metodo BOOM: intervenire dove serve, con strumenti che restano nel tempo.

**Al via il Progetto SIMT**

In continuità con questo impegno sanitario, il 2026 vedrà l'avvio del Progetto SIMT: assistenza trasfusione domiciliare per pazienti oncematologici fragili che non riescono a raggiungere l'ospedale. In collaborazione con AIL Mantova, ASST Mantova e Nazionale Cantanti, verranno garantiti cinquanta accessi l'anno per due anni, grazie a una task force medico-infermieristica che porterà le cure direttamente nelle abitazioni. Un progetto da 100.000 euro che colma un vuoto concreto del sistema attuale, riducendo disagi, spostamenti faticosi e ricoveri evitabili. È sanità territoriale nel senso più alto del termine: prossimità, dignità, qualità di vita.

**Torneo giovanile**

**"Curtatone in Gol" - Trofeo Boom!**

Accanto alla salute, lo sport continua a essere uno dei linguaggi privilegiati dell'associazione. Con "Curtatone in Gol"



Trofeo Boom!" verrà organizzato un torneo dedicato alle categorie giovanili dal 2013 al 2019, articolato in sette serate al Centro sportivo Boschetto di Curtatone. Centinaia di bambini e famiglie coinvolti in un contesto inclusivo, festoso ed educativo. Non solo competizione, ma formazione ai valori del rispetto, del gioco di squadra e della diversità.

**Torneo solidale a sostegno**

**del Centro di Aiuto alla Vita (CAV)**

Sempre attraverso lo sport, nel 2026 sarà promosso anche un torneo solidale a sostegno del Centro di Aiuto alla Vita (CAV),

con l'obiettivo di unire partecipazione e raccolta fondi in un'unica iniziativa capace di sensibilizzare il territorio sull'importanza dell'accompagnamento alle fragilità. Lo sport diventa così strumento di responsabilità collettiva.

**Zona multisensoriale permanente all'ospedale di Bozzolo**

Un altro intervento strutturale riguarda l'ospedale di Bozzolo, dove sarà realizzata una zona multisensoriale permanente. Uno spazio pensato per migliorare l'esperienza di cura in senso più ampio, offrendo stimoli visivi, sonori e tattili utili a persone con bisogni speciali, disabilità o difficoltà relazionali. Un intervento a basso impatto strutturale ma ad altissimo impatto umano: umanizzare gli spazi di cura significa ridurre lo stress, migliorare l'accessibilità emotiva e restituire centralità alla persona anche nei momenti più delicati.

**Parte il progetto "Baratta per tutti"**

Sul fronte culturale, il 2026 sarà l'anno della fase pubblica di "Baratta per Tutti", progetto realizzato in collaborazione con Pepitosa in Carrozza presso la Biblioteca

Baratta di Mantova. L'obiettivo è trasformare la biblioteca in uno spazio realmente accessibile, non solo dal punto di vista fisico ma anche nei contenuti, nei linguaggi e nelle esperienze. L'inaugurazione ufficiale sarà un momento partecipato, con installazioni e percorsi multisensoriali, coinvolgendo famiglie, studenti e operatori culturali. Cultura accessibile significa cittadinanza attiva.

**Cinque anni dalla scomparsa del dott. Giuseppe De Donno**

Infine, il 2026 sarà anche un anno di memoria e riconoscenza. Nel quinto anniversario della scomparsa del dottor Giuseppe De Donno, verrà promossa una cerimonia pubblica e la realizzazione di un'opera artistica permanente a lui dedicata, in un luogo simbolico del territorio mantovano. Un progetto partecipato che coinvolgerà cittadini, pazienti, scuole e famiglie, per rendere visibile il valore della cura, della ricerca e del coraggio civile.

**Ambiti diversi, un'unica direzione**

Guardando questi interventi nel loro insieme emerge una coerenza profonda: raf-

forzare la sanità territoriale, educare attraverso lo sport, rendere la cultura accessibile, custodire la memoria collettiva. Ambiti diversi, un'unica direzione.

**Sostenere l'Associazione "BOOM"**

Sostenere Associazione "BOOM" significa scegliere di generare un impatto reale, misurabile, visibile nel tempo. Significa entrare in una rete che non parla di inclusione in modo astratto, ma la traduce in attrezzature, servizi, spazi, tornei, opere permanenti.

**Dona il tuo 5x1000 all'Associazione BOOM. Lo puoi fare firmando il riquadro presente sui modelli di dichiarazione (modello Redditi Persone fisiche, modello 730, scheda allegata alla Certificazione Unica) e indicando il codice fiscale dell'Associazione BOOM: 04181110984**

Il 2026 non sarà semplicemente un calendario di iniziative. Sarà un anno di responsabilità condivisa. E "BOOM" continuerà a fare ciò che sa fare meglio: trasformare bisogni in progetti e progetti in comunità.



A sinistra la consegna del cardiocrografo all'ospedale "Carlo Poma" di Mantova. A destra il Next Generation Festival al "Madera" Club di Castel Goffredo



A sinistra: un momento del torneo inclusivo che si è tenuto a Desenzano del Garda. A destra: Transilvania: torneo di calcio tennis



# Presepio di Piubega "Numeri da record: patrimonio del paese"

Grande soddisfazione degli organizzatori dell'associazione PiubegAttiva: «Abbiamo esteso il nostro bacino d'utenza. Un grande lavoro di tutti: adesso se ne riparla a settembre 2027»

**PIUBEGA** Due mesi e mezzo dopo l'ultima rappresentazione, che si è svolta nel giorno dell'Epifania con l'arrivo dei Re Magi, i numerosi volontari dell'associazione PiubegAttiva sono ancora al lavoro. Perché se è vero che sono necessari mesi di lavoro per realizzare e costruire le strutture del Presepio Vivente, è altrettanto vero che una volta conclusa la grande e partecipatissima manifestazione, sono necessari altri mesi di lavoro per disallestire e liberare l'area che viene occupata dalle rappresentazioni che si svolgono nel periodo tra Natale e fine anno.

Ma un lavoro così intenso e la fatica - di certo non poca - vengono ripagate dal successo che anche lo scorso Natale il Presepio Vivente ha ottenuto. «È stata davvero un'edizione straordinaria - sentenza ora **Michael Bonoldi**, che coordina i numerosissimi volontari scesi in campo per organizzare il Presepio -. Se alla fine delle passate edizioni potevamo dirci soddisfatti dal grande numero di persone che prendevano parte alla manifestazione, quest'anno possiamo dirci ancora più soddisfatti. Abbiamo battuto tutti i re-



cord, con quasi 50mila presenze nel giro di una manciata di giorni. E non solo: abbiamo pure ampliato il nostro bacino d'utenza, con visitatori arrivati anche dalle province di Bergamo, Vicenza, Padova. Allestire e organizzare il Presepio, svolgere le varie rappresentazioni e poi ripristinare l'area è un lavoro che comporta una certa dose di impegno da parte di tutti e richiede diversi mesi sia prima che dopo: ma alla fine è davvero un'enorme soddisfazione».

Tra l'altro si consideri che la



prima delle rappresentazioni in calendario, che era prevista per la notte della Vigilia di Natale, venne annullata per il forte maltempo che quel giorno aveva imperversato su tutta la provincia di Mantova: «Nonostante questo i numeri sono andati benissimo - ricorda ancora Bonoldi -. Per noi la prima rappresentazione è una sorta di prova generale prima del maxi afflusso di visitatori che arrivano da fuori Piubega: nonostante non si sia tenuta, nei giorni successivi tutto si è svolto per il meglio».

Da parte di Bonoldi, infine,

un'ultima riflessione: «Il Presepio Vivente non è mio, o nostro, o di PiubegAttiva o dell'amministrazione comunale, che ringraziamo per il fondamentale supporto. Il Presepio Vivente è un patrimonio di tutta la comunità passata, presente e futura. È un patrimonio che vogliamo tramandare e che impegna buona parte del paese. Ora - chiude Bonoldi - se ne riparla a settembre 2027, tra un anno e mezzo. Ci incontreremo: se saremo un numero sufficiente, procederemo con l'organizzazione».



## Banda Cittadina di Castel Goffredo "Scuola di vita Tutti possono partecipare in un dialogo costante"

Alcune immagini di passate iniziative alle quali ha preso parte la Banda Cittadina

**CASTEL GOFFREDO** «La banda musicale è una vera e propria scuola di vita». Non si nasconde dietro un dito **Romeo Faganelli**, presidente dell'associazione Banda Cittadina di Castel Goffredo, che tra l'altro quest'anno festeggia il 180esimo anno di fondazione - nacque nel lontano 1846.

«Ritengo che di anno in anno - spiega Faganelli - la nostra attività migliori sempre di più, coinvolgendo le nuove generazioni e i ragazzi ancora in età molto giovane, e promuovendo il dialogo e l'interculturalità». Sì, perché secondo Faganelli la Banda Cittadina di Castel Goffredo, come anche tante altre associazioni e bande musicali dello stesso tipo, da un lato riesce a mettere insieme e sullo stesso piano persone di età e cultura molto diverse da loro, e dall'altro richiede anche il rispetto dell'altro e il rispetto delle regole. «Altrimenti - spiega in merito il pre-

sidente dell'associazione - non è più una banda, cioè un gruppo di persone che rimano nella stessa direzione, ma un gruppo di singoli».

Tante le attività che nell'ultimo periodo la Banda Cittadina castellana ha organizzato. «Dopo la pausa della scorsa estate - ricorda Faganelli - a metà dello scorso mese di settembre abbiamo ripreso con le attività ordinarie. Ad esempio a Natale si è tenuto il tradizionale concerto, al quale ha preso parte anche il Coro Don Aldo Moratti al quale voglio fare davvero i miei complimenti».

E poi, tra qualche settimana, ci sono gli storici e tradizionali appuntamenti del 25 Aprile e del Primo Maggio, e poi il concerto estivo a Castel Goffredo. Inoltre il 21 giugno il complesso musicale parteciperà a Milano all'evento che prende il nome di «Bam Summer Festival x Street band in festa»: «In quell'occa-



sione - specifica Faganelli - sarà presente un complesso bandistico per ogni provincia lombarda. Noi siamo stati scelti per Mantova ed è una soddisfazione».

Il prossimo settembre inoltre la Banda Cittadina di Castel Goffredo, che fa parte del Coordinamento Bande Musicali Cremona, prenderà parte alla Fiera dei Liutai, proprio a Cremona: in quell'occasione verrà valutata e classificata da esperti: «Finora abbiamo ottenuto una valutazione di 8,7 su 10. Vediamo se sia-



mo migliorati», specifica il presidente dell'associazione.

Non mancano le attività con i più giovani: la scuola di musica della Banda conta oggi 35 giovani e giovanissimi partecipanti, alcuni dei quali inseriti nell'organico della Banda Cittadina. E poi ci sono le attività con le scuole dell'infanzia ed elementari, in collaborazione con Comprensivo e Comune. «Promuoviamo la musica a tutti i livelli - conclude Faganelli - e tutti possono entrare nella nostra grande famiglia».

[www.tvzassali.it](http://www.tvzassali.it)



## **CERCHIAMO PERSONALE**

**3 SALDATORI A FILO**  
(esperienza 2-3 anni)

**3 TORNITORI**  
con esperienza carico/scarico

**1 TORNITORE/  
VICE CAPOREPARTO**

**1 MONTATORE MECCANICO**

**1 MANUTENTORE MECCANICO  
CON ESPERIENZA** (abilità  
nel uso del tornio parallelo)

Invia il tuo  
Curriculum Vitae  
a: [info@tvzassali.it](mailto:info@tvzassali.it)

# **TVZ: AGILE, FORTE, ITALIANO!**

Via Gianbattista Meli, 118 - Carpenedolo (BS) Italy  
Tel. +39 030 9699211 - [info@tvzassali.it](mailto:info@tvzassali.it)





# Fc CASTIGLIONE CALCIO

## Una storia gloriosa e la voglia di tornare grandi

Dagli albori nel dopoguerra alle vette del professionismo: i mastini protagonisti dello sport mantovano

**CASTIGLIONE** Una storia che dura da oltre cento anni, quella del calcio a Castiglione. Il football, nel capoluogo aloisiano, affonda le proprie radici nel 1924, anno in cui nacque il primo sodalizio cittadino, la "Ridente", che avviò l'attività agonistica. Si trattò però di un'esperienza relativamente breve. Dopo un succedersi di altri sodalizi, nati e tramontati nel giro di pochi anni, per assistere alla nascita di una realtà capace di garantire continuità organizzativa e sportiva occorrerà attendere il secondo dopoguerra: è il 1946 quando la città aloisiana, con l'US Castiglione, torna ad avere una società strutturata, in grado di programmare e consolidarsi nel tempo. I primi risultati di assoluto rilievo, dopo tanti anni a battere sui campi regionali, arrivano nella seconda metà degli anni Ottanta, quando il Castiglione approda in Interregionale, allora quinto livello del calcio nazionale.

Un traguardo significativo per una piazza di provincia, che si afferma così nel gotha del panorama dilettantistico italiano. Un exploit che verrà eguagliato soltanto più di 20 anni più tardi, all'inizio del decennio 2010. È infatti in quel periodo che i rossoblù vivono la fase più prestigiosa della loro storia recente con il Castiglione Savoia.

Dopo la promozione in Serie D, i rossoblù, targati Sterligarda, compiono un percorso straordinario culminato con la vittoria del campionato di Serie D 2011/2012, massimo livello dilettantistico, e la conseguente promozione in Lega Pro Seconda Divisione, all'epoca quarto gradino della piramide calcistica nazionale.

Il club disputa due stagioni tra i professionisti, prima di retrocedere nuovamente in serie D.

Il ritorno nel professionismo arriva appena un anno più tardi, ma il sogno, tuttavia, si interrompe bruscamente il 1° luglio 2015, quan-



Il capitano del Castiglione Andrea Guagnetti, una delle bandiere del club rossoblù

do la società rinuncia all'iscrizione in Lega Pro per sopraggiunti problemi economici. Una scelta dolorosa, che segna la fine dell'esperienza professionistica e impone una ripartenza dall'ultimo livello.

La nuova avventura prende il via dalla Terza Categoria nella stagione 2015/2016. È l'inizio di un percorso di ricostruzione paziente e graduale, fondato su basi più sostenibili. Nel giro di pochi anni il Castiglione risale le gerarchie del calcio regionale, vincendo in modo esaltante il torneo di Prima nel 2017/18 e riconquistando, l'anno dopo, l'Eccellenza al termine dell'annata 2018/2019, grazie alla vittoria della Coppa Italia di Promozione a Castelli Calepio contro il Vighignolo. Da sette stagioni il club milita stabilmente nel campionato di Eccellenza Lombardia, sotto la presidenza di Andrea Laudini e Giancarlo Perani. Con la loro gestione, la società ha avviato un percorso di consolidamento strutturale e organizzativo, investendo con decisione sul settore giovanile e sulla riqualificazione dello stadio "Ugo Lusetti", cuore dell'attività sportiva cittadina.

Il sodalizio dei mastini rossoblù rappresenta oggi una delle realtà dilettantistiche più solide della provincia di Mantova. La crescita è passata attraverso il progressivo rafforzamento della struttura societaria e il potenziamento del centro sportivo Lusetti, con una visione orientata alla sostenibilità e alla valorizzazione dei talenti del territorio.

Riconquistando, in prospettiva, quella Serie D, che dovrebbe essere ambiente naturale di una realtà come quella castiglionesse.

*Il football aloisiano è nato con la Ridente più di un secolo fa, ma ha continuità da 80 anni. Dopo la caduta, una lenta risalita e il sogno di tornare presto nell'habitat naturale: la D*

Dal 1966, passione per l'arte del colore e la cultura del segno

  
**grafiche tagliani**  
stampa e comunicazione

Calcinato (BS)  
Tel. 030 963114  
www.grafichetagliani.com



MARKETING • VISUAL IDENTITY • WEB E SOCIAL  
LIBRI • CATALOGHI • DEPLIANTS • LINEA UFFICIO  
CARTELLE • CALENDARI • BOOK FOTOGRAFICI  
PACKAGING • GADGETTISTICA • CARTELLONISTICA  
ETICHETTE • DECORAZIONE VETRINE E AUTOMEZZI  
ABBIGLIAMENTO PERSONALIZZATO





## I PRESIDENTI

**CASTIGLIONE** «Ho vissuto trent'anni a Castiglione, di fronte al Cardone. Ho amici che hanno vestito questa maglia. Quando ho saputo che la società poteva essere ceduta mi sono fatto avanti: nella mia memoria tanti ragazzi orgogliosi dei colori rossoblù, un sogno che mi ha riportato ai tempi dell'Interregionale. Sette anni fa c'era tanto da ricostruire, soprattutto in termini di carisma e identità». Così **Andrea Laudini**, presidente del Castiglione, racconta, ancora oggi emozionato, quel giorno di otto anni fa in cui ha deciso di rilevare la società rossoblù. «Oggi il Castiglione è diventato una scuola calcio importante, che alimenta la prima squadra - prosegue -. Abbiamo vissuto momenti esaltanti, come una finale play off in Eccellenza, altri meno felici e alcuni difficili, come accade in questo campionato, ma stiamo crescendo. Il lavoro non è stato semplice: abbiamo investito energie in tutto il mondo Castiglione, non solo sulla prima squadra. È stato un impegno quotidiano, costante e anche stressante». Anche perché, ormai, pure fare calcio dilettantistico, è diventato come gestire un'azienda. «Lo è a tutti gli effetti. Solo la struttura impone manutenzione quotidiana. Abbiamo circa 450 atleti, dalla prima squadra all'attività di base, più dirigenti e allenatori: tutto va monitorato e gestito. È normale che possano esserci criticità, ma lavoriamo sempre per risolverle rapidamente. Voglio inoltre ringraziare le aziende del territorio, che partecipano con serietà e generosità. Auspichiamo un coinvolgimento sempre maggiore». «L'obiettivo nel medio termine è portare la società al massimo

# Laudini e Perani, passione e progetti

## "Qui per rinverdire i fasti rossoblù"

*"Stiamo tornando ad essere punto di riferimento per i ragazzi del territorio  
Le strutture fondamentali per garantire una crescita costante a tutta la filiera"*



Da sinistra: Filippo e Andrea Laudini, Giancarlo ed Elia Perani

delle sue potenzialità. Per le dimensioni di Castiglione, la Serie D è la categoria più adatta. Parallelamente, vogliamo portare tutte le squadre giovanili nei campionati élite. Ci stiamo lavorando in questo periodo». Il vivaio nel calcio di oggi è fondamentale. «Vogliamo che tanti

ragazzi cresciuti da noi arrivino in prima squadra. Sarà possibile grazie alla semina che stiamo facendo. Nell'attività di base, dove ancora non c'è selezione esasperata, giochiamo alla pari con i professionisti. La collaborazione con l'Atalanta ci sta dando impulso tecnico e metodo-

logico».

«Il mio sogno personale è rivedere il Lusetti pieno ogni domenica. Restituire a Castiglione la passione, una nuova "Gioventù Rossoblù", come si chiamava il gruppo di tifosi di quando ero giovane. I risultati arrivano con pazienza: dopo sette anni pos-

siamo dire di aver lavorato bene. Ora, finalmente, tanti ragazzi sono tornati a vedere Castiglione come un polo d'attrazione: dobbiamo continuare a crescere, migliorare strutture e comparto sportivo di pari passo».

Un riferimento, dicevamo, anche a livello di strutture: è proprio su queste ultime che la "Holding Castiglione", come ama definirle il vicepresidente **Giancarlo Perani** ha spinto senza sosta in questi ultimi 7 anni. «Dal 2019 il centro è cambiato radicalmente: quando siamo arrivati c'erano alcuni campi in erba e un piccolo bar. Ci siamo detti che, se volevamo creare aggregazione, serviva altro. Oggi c'è una club house, un vero pub bello, impegnativo da mantenere, ma frequentato tutti i giorni della settimana: si può vedere la partita dei figli, guardare le gare in tv, vivere l'area esterna nella bella stagione».

Dopo gli anni della convenzione iniziale, il Comune ha scelto la strada del project financing, col rinnovo per i prossimi 15 anni. «Questo ci ha responsa-

bilizzati ulteriormente: ci siamo impegnati a migliorare le strutture, in un'ottica che giova a tutti. Lasciando, nel 2040, strutture potenziate e valorizzate». Una collaborazione virtuosa tra pubblico e privato, che funziona. In questi anni il campo laterale del Lusetti a 11 in sintetico e i nuovi spogliatoi li ha realizzati il Comune, così come il campo sintetico a 5, mentre invece la club house e il nuovo campo, anche questo in sintetico da 7 o 9 giocatori, con i lavori che partiranno il 2 marzo e finiranno ad aprile, è a carico della società. «Nei prossimi anni dovremo mettere mano anche alla tribuna, con interventi condivisi» spiega Perani.

«Le strutture in sintetico sono fondamentali - prosegue -. Nelle settimane di pioggia abbiamo visto cosa significa avere superfici adeguate per la continuità agonistica a prescindere dal meteo. Oggi chi fa calcio a certi livelli gioca e si allena sul sintetico. Strutture come le nostre se ne vedono poche in giro». «La nostra è una società che guarda a 360 gradi. Noi non ragioniamo solo di prima squadra o di settore giovanile: vogliamo che le nostre realtà progrediscono di pari passo. E accanto alla società madre, con relativo vivaio, abbiamo anche l'Atletico Castiglione in Seconda e la squadra Csi. Il Castiglione è la società più alta in grado, il biglietto da visita della nostra realtà. L'Atletico nasce per far giocare ragazzi di Castiglione, una sorta di "next gen". La dimensione ideale sarebbe la Prima Categoria, magari con la prima squadra più in alto di così e un settore giovanile all'avanguardia. In tal senso l'accordo con Dea Academy è un tassello importante».

**Printing Solutions**  
Sogna in grande, comunica in grande

**I PROFESSIONISTI DELLA STAMPA DIGITALE**

Via Fossadone 79/E • Castiglione d/S (MN)  
T: 0376 673395 • info@printingsolutions.it  
printingsolutions.it

IL RESPONSABILE AREA TECNICA E FORMAZIONE SETT. GIOVANILE CRISTIAN MINACAPELLI

# "DeAcademy Élite: il metodo Atalanta per far crescere allenatori e giocatori"

*"Formazione e interventi mirati: alla base una sinergia profonda che insegna il know how. Meno tattica e più principi di gioco per i ragazzi: così si sviluppano le qualità degli atleti"*

**CASTIGLIONE** Un rapporto strutturato, continuo, costruito su formazione e condivisione di metodo. **Cristian Minacapelli**, responsabile area tecnica e formazione del settore giovanile e che cura i rapporti con le altre società, nonché referente del Castiglione per la DeAcademy Élite, racconta così la partnership con l'Atalanta, un progetto che prevede un legame molto più stretto, rispetto ad una tradizionale affiliazione, e che coinvolge solamente cinque società in Lombardia e tredici in tutta Italia. Sarà dunque il Castiglione una delle poche ad apprendere il metodo Atalanta. «È una collaborazione molto stretta, concreta, che si traduce in formazione continua e presenza costante sul territorio da parte di una società importante come quella orobica, che si è trasformata in una realtà importante e riconosciuta a livello mondiale negli ultimi anni».

Il progetto DeAcademy Élite per il Castiglione è partito da questa stagione, 2025/2026: il club nerazzurro ha deciso di strutturare una rete di centri affiliati in modo più stretto: cinque in Lombardia e tredici complessivamente sul territorio nazionale.

«È un'iniziativa molto interessante – prosegue Minacapelli – perché dà lustro e visibilità alle società coinvolte, ma soprattutto offre un supporto reale ai mister, con corsi, aggiornamenti, sedute condivise e momenti di confronto». Ogni mese gli allenatori partecipano a incontri con le altre società Élite italiane, in un percorso comune di crescita. «I nostri mister si confrontano con i tecnici della società orobica e con i colleghi di altre tredici realtà affiliate. È un progetto stimolante, che permette di al-



largare gli orizzonti e di alzare il livello della preparazione. Inoltre, i referenti dell'Atalanta sono spesso presenti da noi: periodicamente, ogni quindici giorni, vengono a Castiglione per seguire allenamenti, confrontarsi con i tecnici e monitorare il lavoro».

La sinergia è continua. «Pensiamo che un allenatore più pronto e più formato possa trasmettere un bagaglio di conoscenze migliore ai ragazzi. La collaborazione è ottima, c'è un bel lavoro condiviso e costante con i mister e i responsabili del sodalizio nerazzurro». «Come responsabile tecnico recentemente ho partecipato a una tre giorni a Zingonia, nel centro sportivo dell'Atalanta - racconta Minacapelli portando ad esempio la propria esperienza diretta -. Sono seminari in cui si affrontano tutti i temi fondamentali: dalla creazione dei gruppi di lavoro agli aspetti tecnico-tattici, educativi, fino

a come impostare il discorso di scouting. L'obiettivo è costruire un ambiente di lavoro ottimale, dove ogni figura sappia esattamente quale sia il proprio ruolo, per rendere al meglio e crescere di pari passo con la società». La formazione non si limita agli incontri teorici. «Andiamo due volte al mese a Bergamo per corsi specifici. Abbiamo inoltre eventi esclusivi: ad esempio le nostre categorie 2015 e 2016 parteciperanno a un torneo Élite di quattro giorni a Brentonico, con le tredici società italiane affiliate e alcune altre realtà. Ad agosto sarà la volta dei 2013. Sono occasioni di confronto importanti». Sul fronte della preparazione atletica, ad esempio, è previsto a breve un intervento dell'area performance dell'Atalanta, che effettuerà test fisici sulle squadre agonistiche. «La formazione è continua e prevede anche possibili consulenze di nutrizionista, psicopedagogi-

sta e mental coach. Professionalità di altissimo livello, che abbracciano un po' tutti gli ambiti curati da una società professionistica moderna, messe a disposizione dall'Atalanta. Credo che sia qualcosa di molto importante. Il nostro obiettivo è crescere come tecnici, per poi trasmettere tutto ai ragazzi».

Il cuore del progetto è proprio questo: esportare il metodo del settore giovanile atalantino adattato alle tante e variegate realtà dilettantistiche. «Hanno costruito una DeAcademy cucita su misura per società come la nostra, mantenendo però i principi del loro vivaio. Al centro deve esserci il ragazzo, in ogni categoria. E per far crescere i ragazzi servono allenatori preparati: la formazione oggi è imprescindibile, se vogliamo che le realtà italiane possano tenere il passo di ciò che offre il mondo dello sport a livello europeo e mondiale». Addentrandoci nello specifi-



A destra: Cristian Minacapelli, responsabile area tecnica e formazione del vivaio del Castiglione. A sinistra: le compagini giovanili di base dei rossoblu

*"Progetto incentrato sui più piccoli, ma che avrà ricadute positive su tutto il vivaio. Il club nerazzurro sta tornando a seguire da vicino il territorio come faceva una volta"*

co del lavoro impostato dall'Atalanta, non vengono imposti moduli o sistemi di gioco. «Per dare un'idea di base, diciamo che si lavora piuttosto su principi chiari: orientamento del corpo, occupazione degli spazi, capacità di leggere le situazioni. Un lavoro volto a far crescere tecnicamente il giocatore, metterlo nelle condizioni di comprendere il gioco, concetti che potrà poi ritrovare nel suo percorso futuro ovunque approderà a giocare. Prima si costruisce il calciatore, la tattica viene molto dopo. Anzi, è proprio grazie a questi principi che si acquisisce molto più facilmente la tattica quando i ragazzi saranno più grandi». La collaborazione si traduce anche in momenti di aggregazione: le squadre del Castiglione sono spesso ospiti allo stadio per assistere alle gare dell'Atalanta e vengono organizzati test match con le altre affiliate. «Il progetto riguarda principalmente l'atti-

vità di base, ma l'Atalanta è molto aperta anche verso l'agonistica. Sono disponibili a venire da noi per allenamenti specifici e interventi mirati. Questo dice molto sulla serietà e la disponibilità di una delle realtà più importanti e forti a livello italiano». Infine, un aspetto che Minacapelli sottolinea: «C'è un cambio di rotta importante. L'Atalanta sta tornando a investire molto sulla cura del territorio, su quella che era la vecchia "cantera" locale. L'idea è far crescere i ragazzi del posto, non chilometricamente troppo distanti, valorizzando il bacino locale, senza ovviamente chiudere la porta a priori a chi arriva da fuori. È un segnale forte: la qualità del lavoro, lasciando che la personalità e le attitudini del giovane giocatore possano essere libere svilupparsi, può dare un impulso importante e decisivo nella formazione dei campioni di domani».

**DEL CORIGAN**  
ALLEVAMENTO CANI DAL 1980  
VENDITA CUCCIOLI • TOILETTATURA

CARPENEDOLO (BS) - Località Sant'Apollonia, 24 - Tel. 030 9697326 - Cell. 338 2733764 - [www.allevamentodelcorigan.it](http://www.allevamentodelcorigan.it)

RODELLI (SETTORE AGONISTICO) E FERRARI (ATTIVITÀ DI BASE)

## “Portare in prima squadra i nostri giovani l'obiettivo di un vivaio all'avanguardia”

*“Il calcio oggi è cambiato: occorre adattarsi per interpretare meglio la realtà che ci circonda. Tutte le nostre under sono a livello regionale, adesso vogliamo portarle a competere in élite”*

**CASTIGLIONE** A Castiglione il settore giovanile non è soltanto un comparto sportivo: è un investimento sul futuro e un pilastro della società. Oggi a guidarlo ci sono due figure con percorsi diversi ma una visione convergente: a capo dell'agonistica, dunque i ragazzi dall'under 14 all'under 19, c'è **Alberto Rodelli**, autentica istituzione del vivaio rossoblù con oltre trent'anni di collaborazione alle spalle, e **Simone Ferrari**, responsabile dell'attività di base e riferimento organizzativo per le annate più giovani.

Rodelli, classe 1952, dopo aver appeso le scarpette al chiodo, chiudendo la carriera da calciatore a 36 anni, le ha subito rimesse per tornare in campo come tecnico della società aloisiana, che è diventata la sua seconda casa. Allenatore di lunghissimo corso con i giovani, ha guidato tutte le categorie, vincendo anche due campionati con i Giovanissimi, attraversando epoche differenti del calcio dilettantistico. Ora ha messo la sua esperienza al vertice del settore agonistico delle giovanili rossoblù. «Senza autoincensarci, si può dire che abbiamo fatto un buon lavoro – spiega – specialmente da quando Andrea Laudini e Giancarlo Perani hanno rilanciato il progetto. Nel momento in cui sono entrati, sette anni fa, c'era una sola squadra nei regionali; oggi abbiamo tutto il settore nei campionati regionali e la Juniores che disputa l'Elite». I numeri fotografano una crescita strutturata: dall'Under 14 in su tutte le categorie sono stabilmente nei tornei lombardi; l'Under 15 e l'Under 16 sono quinte in classifica, l'Under 17 è quarta, l'Under 18 è una novità introdotta quest'anno per ampliare il bacino e non disperdere talento, mentre



A destra:  
Alberto Rodelli,  
responsabile  
dell'agonistica  
A sinistra:  
Simone Ferrari,  
responsabile  
dell'attività  
di base  
del Castiglione



*“Il Castiglione in questi 7 anni ha fatto tanto. Sintetici e strutture sono imprescindibili per garantire la continuità agonistica anche quando il meteo non è favorevole”*

l'Under 19, come dicevamo poc'anzi, compete nel torneo di fascia superiore, quello Elite. «In questi anni abbiamo fatto passi avanti concreti. Ogni stagione abbiamo cercato di migliorare, puntando a portare più squadre possibili in Elite: quello è il nostro obiettivo per i prossimi anni», sottolinea Rodelli. Il salto di qualità non sarà d'ora in avanti solo nei risultati, ma nel metodo. La collaborazione con Atalanta rappresenta una leva strategica importante da poter sfruttare nel prossimo futuro: tecnici del club bergamasco intervengono a Castiglione con sedute dedicate, mentre lo staff rossoblù partecipa a corsi di aggiornamento a Bergamo. «È una cosa nuova per i nostri allenatori – prosegue Rodelli – e serve ad alzare il livello. Ci sono annate con più qualità e altre che ne hanno meno, con le quali bisogna lavorare di più sul campo e a livello relazionale, ma oggi la

concorrenza di altri sport e i cambiamenti sociali tra i giovani impongono un approccio diverso. Una volta si giocava per strada e la strada per l'allenatore era in un certo senso più semplice per alcuni versi, adesso no. Bisogna adeguarsi ai tempi: penso che con i progetti avviati dal Castiglione, la società stia interpretando in modo giusto i cambiamenti in atto». Adeguarsi significa anche differenziare i percorsi: a Castiglione è possibile farlo grazie alla realtà collegata dell'Atletico. Una possibilità importante per modulare il livello, garantendo al numero più alto possibile di ragazzi di fare sport nell'ambito della famiglia aloisiana. «Le strutture oggi ci sono – evidenzia Rodelli – e con più campi moderni possiamo lavorare meglio. L'obiettivo è consolidare quanto costruito e continuare a crescere per confrontarci con le realtà migliori della nostra regione, e

non solo».

Se Rodelli rappresenta la memoria storica e la continuità tra passato e presente, Simone Ferrari incarna l'organizzazione moderna dell'attività di base. Arrivato tre anni fa come allenatore del gruppo 2015 – annata che segue tuttora – da aprile 2025 ha assunto la responsabilità gestionale dell'intero comparto, dai 2013 ai 2020. «Le fondamenta erano già buone – spiega – grazie al grande lavoro fatto negli anni da Enrico Mangili e alla rifondazione voluta da Perani e Laudini ancora nelle stagioni precedenti. Noi, proseguendo su questa strada virtuosa, stiamo provando ad aggiungere uno step ulteriore, soprattutto sulla formazione degli staff». Per l'attività di base la sinergia con l'Atalanta è centrale, anzi si può dire lo sviluppo delle leve più giovani è proprio il cardine del progetto della Dea Academy Elite.

Da inizio novembre i tec-

nic nerazzurri affiancano lo staff tre giorni a settimana sui campi, oltre a organizzare lezioni il sabato mattina. «Non vogliamo solo migliorare i bambini, ma soprattutto gli allenatori. Se cresce il livello dello staff, cresce tutto il settore», chiarisce Ferrari. Sul piano metodologico, i test match con cadenza alternata: una settimana si gioca una partita, quella successiva due. «Per due motivi: aumentare il minutaggio e stimolare i ragazzi al confronto reale», spiega. Le amichevoli vengono organizzate con club professionistici e di massimo rango dilettantistico delle zone di Brescia, Cremona, Mantova e Verona, oltre alle Academy collegate all'Atalanta. A giugno, le annate 2015 e 2016 parteciperanno al torneo di Brentonico, ulteriore occasione di crescita. Ferrari non nasconde le criticità del giorno d'oggi, confermando quanto già affermato da Rodelli: «I ragazzi di

oggi giocano meno rispetto a una volta. Un'ora e mezza due volte a settimana, più la partita è poco. Serve giocare di più, e per fare questo occorrono strutture all'avanguardia che possano dare continuità. È un investimento necessario». Anche il tema dei campi sintetici incide: «Non tutti li hanno e al primo acquazzone si rischia di fermarsi. Per questo è importante l'investimento che in tal senso la nostra società sta facendo». La visione è chiara e condivisa con il settore agonistico: riportare il Castiglione a essere un punto di riferimento territoriale e creare un collegamento stabile con la prima squadra. «La cosa più bella – conclude Ferrari – sarebbe vedere sempre più ragazzi esordire o conquistare un posto fisso in prima squadra. La categoria è importante e dobbiamo porci questo obiettivo. La missione vera è far maturare i mastini di domani».

tinteggiature  
di ELIA  
bressanelli  
339 3134475 bressa80@gmail.com

COPROF  
COSMETICI PROFESSIONALI



La prima squadra del Castiglione, che partecipa all'Eccellenza



L'Atletico Castiglione, che partecipa alla Seconda Categoria



L'under 19 del Castiglione, partecipante al campionato Juniores Elite



L'under 18 del Castiglione



L'under 17 del Castiglione



L'under 16 del Castiglione



L'under 15 del Castiglione



L'under 14 del Castiglione



PICCOLI  
INFORTUNI?  
NESSUNO STOP  
GRAZIE A  
**FLECTORARTRO GEL!**



Scopri in farmacia tutti i prodotti  
PENSATI PER GLI SPORTIVI



LUNEDÌ - VENERDÌ  
dalle 08:00 alle 20:00

PER PRENOTAZIONI  
TEL. 0376/671637



La formazione CSI del Castiglione, in Serie A del torneo bresciano



I 2013 squadra rossa del Castiglione



I 2013 squadra blu del Castiglione



I 2014 misti del Castiglione



I 2014 squadra rossa Castiglione



I 2014 squadra blu del Castiglione



Le squadre 2015 del Castiglione



**eco solution**  
DISINFESTAZIONI

**GLOBAL IMPIANTI**  
di Morris Maghella

ASSISTENZA 24 H

IMPIANTI ELETTRICI - ELETTRONICI - ANTIFURTO  
TVCC - AUTOMAZIONE - TELEFONIA  
RIVELAZIONE INCENDIO - DOMOTICA - RETI STRUTTRATE  
ANTENNA TV/SAT

GLOBAL IMPIANTI di Morris Maghella  
Tel./Fax 0376 638554 - Cell. 345 5809911 - 340 7669262  
www.globallimpianti.com - E-mail: info@globallimpianti.com  
Sede Legale: Via Botticelli, 6 - 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)  
Sede Operativa: Via Rossini, 28 - 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)



La compagine dei 2016 del Castiglione



I 2016 squadra rossa del Castiglione



I 2016 squadra blu del Castiglione



I 2017 rossi del Castiglione



I 2017 blu del Castiglione



I 2018 del Castiglione



I 2018 del Castiglione

DC

STUDIO DENTISTICO

*Dott. Enea Donadelli & C.*



I 2018 misti del Castiglione



I 2019 e 2020 del Castiglione



I ragazzi del Castiglione del 2019



I 2019 del Castiglione



**F.LLI PJETRI**  
**COPERTURE EDILI**



**Paquita**  
tortilla ...exquisita

**Metodo Artigianale**  
Premium Crisps



**Goditi un piacere inimitabile!**