

# ECONOMIA

L'azienda di Belveglio da anni promuove iniziative per la crescita del territorio

## La fantasia dei ragazzi colorerà lo stabilimento del Nuovo Mollificio

### LA STORIA

ROBERTA FAVRIN  
BELVEGLIO

Le mani, il grappolo, la meccanica al servizio del lavoro. Sono i simboli che decoreranno la prima sede del Nuovo Mollificio Astigiano, a Belveglio, contribuendo alla sua riqualificazione. L'idea è di uno studente del liceo artistico «Pinot Galizio» di Alba che ha partecipato al concorso promosso dall'azienda in collaborazione con l'istituto scolastico. Un progetto maturato nell'anno del Covid che avrà la sua conclusione oggi pomeriggio con la cerimonia di premiazione.

«Abbiamo voluto offrire e offrirvi un'opportunità di confronto culturale, di partecipazione e di crescita», racconta Pia Giovine, che guida l'azienda di famiglia insieme al marito Marco Prainito, direttore tecnico dello stabilimento.

Guidati e supportati dall'insegnante Laura Bonelli e dall'architetto astigiano Elena Ivaldi, progettista incaricata dall'azienda, gli studenti albesi hanno studiato forme e strutture per abbellire il capannone in cemento armato realizzato nel 1996 (circa 1400 metri quadrati). «Abbiamo deciso di riqualificarlo dal punto di vista architettonico ed energetico perché pativa il confronto con la nuova sede inaugurata nel 2017 - spiegano i titolari - crediamo fortemente nell'estro artistico, nella potenza onirica e nella freschezza creativa dei giovani. Il loro contributo è stato davvero prezioso».

I disegni prodotti dalla classe IV C del liceo artistico Galizio (indirizzo di architettura e design) sono ora esposti in azienda. Nel pomeriggio verranno consegnate le borse di studio per un valore complessivo di 1300 euro. Il disegno selezionato è di Simone Bosso, ol-



PIA GIOVINE  
CONTITOLARE  
MOLLIFICIO ASTIGIANO

Speriamo possano crescere le occasioni di collaborazione tra mondo della scuola e industria

tre a lui saranno premiati i compagni Nicolò Gallo, Emanuele Gullino e Claudia Brana. «I giovani sono la linfa vitale che può contribuire al risveglio del nostro paese, in affanno economico e spesso in crisi d'identità - sottolinea Pia Giovine - i giovani sono il nostro futuro, dobbiamo fornire loro le ali per spiccare il volo. Ci auguriamo che possano moltiplicarsi le occasioni di collaborazione tra il mondo della scuola e l'industria».

Il Mollificio è impegnato da anni nella «semina» di iniziative che promuovono la crescita del territorio, dall'economia alla sanità, dal sociale alla formazione. Per Pia Giovine e Marco Prainito il «faro» è da sempre Adriano Olivetti: alla sua figura hanno dedicato una giornata di studio, nell'autunno scorso, in collaborazione con la Fondazione e l'Archivio storico olivettiano. «Il ruolo e la responsabilità sociale d'impresa sono parte integrante dell'i-

dentità del Mollificio, così come il benessere dei 20 collaboratori il nostro «team spring», la nostra risorsa più preziosa», non manca mai di sottolineare Pia Giovine. Fondata nel 1979 da Carlo Giovine (scomparso a dicembre), la piccola azienda astigiana è diventata in 40 anni un punto di riferimento nel settore delle molle con decine di applicazioni, dalla gioielleria alla robotica, dall'automotive all'agricoltura. In questo settore legato al territorio l'azienda ha sviluppato e brevettato prodotti specifici come i distanziali per vigneti e frutteti. Tra il «dentro» e il «fuori» azienda c'è un continuo flusso di idee, proposte, progetti, un'osmosi culturale, sociale ed etica che si rinnova di mese in mese. È già in pista la prossima iniziativa: un laboratorio dedicato ai dipendenti e alle loro famiglie in cui s'imparerà come dare una seconda vita agli abiti usati. —



Sopra, la sede del Mollificio Astigiano a Belveglio qui a fianco, i bozzetti inviati dagli studenti e a destra un rendering di come potrebbe essere «vivacizzata» la facciata dell'azienda



© RIPRODUZIONE RISERVATA



#sostienicandiolo

## Ricerca, il nostro futuro.



Ci sono mille buone ragioni per destinare il tuo 5X1000 alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro-Onlus ma una è fondamentale: stiamo cercando di sconfiggere il cancro e oggi più che mai abbiamo bisogno del tuo aiuto. Rinnova il tuo fondamentale sostegno: firma l'apposito spazio del tuo 5X1000. È un gesto concreto che non costa nulla e può fare tanto.

# 5X1000

FIRMA PER LA RICERCA SANITARIA

## C.F. 97519070011



ISTITUTO DI CANDIOLÒ - IRCCS

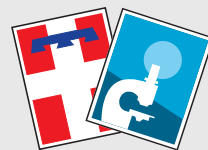
Segui fprconlus anche su: f @

dona su [www.fprconlus.it](http://www.fprconlus.it)

Per contribuire: C/C Postale 410100

Bonifico Bancario Intesa Sanpaolo IBAN: IT 75 D 03069 09606 10000117256

Unicredit IBAN: IT 64 T 02008 01154 000008780163



FONDAZIONE PIEMONTESE  
PER LA RICERCA SUL CANCRO  
ONLUS





## L'iniziativa dell'Associazione produttori "Noi di Costigliole" Con "I venerdì del vino" ripartono gli eventi

**LASTORIA**

**FRANCO BINELLO**  
COSTIGLIOLE

In un'altra «epoca», poco più di un anno fa, quando nessuno sapeva o immaginava che potesse arrivare lo tsunami della pandemia, un evento, sia pur di alto livello come questo, tutto dedicato al vino, rischiava di finire confinato nell'agenda degli appuntamenti con feste, sagre e quant'altro.

Stavolta invece «I Venerdì del vino» organizzati dall'Associazione produttori «Noi di Costigliole» diventano a loro modo un evento nell'evento, il simbolo di una rinascita, di un ritorno alla normalità perduta.

Così anche il secondo di un ciclo di incontri (il primo è stato il 30 aprile) in programma stasera, nei saloni del castello, ha già fatto il pieno. Un'adesione superiore anche alle più rosee aspettative, come confer-



**Daniele Comba**

ma il medico Daniele Comba, 65 anni, luminare dell'ortopedia del ginocchio, che nella vigna e nel vino ha trovato una seconda giovinezza e che guida l'associazione «Noi di Costigliole» (una cinquantina di grandi aziende produttrici di Barbera, 350 ettari in una delle zone vocate più belle del Piemonte e un milione e oltre 300 mila bottiglie prodotte). «Stasera - sottolinea Comba - dalle

18,30 alle 20 nel salone del castello e anche in diretta streaming parleremo delle normative Ue ed extra Ue con Piero Porcu. Il 21 discuteremo di etichette e il 28 di grafica e marketing. Ma seguiranno anche degustazioni a cura dell'Associazione italiana sommelier sui bianchi del Monferrato, i rossi, la Barbera, le grappe. E molti altri argomenti ancora, a cominciare dai «difetti del vino». Un'iniziativa che ha trovato la partnership e il sostegno del Comune guidato dal sindaco Enrico Cavallero e del Consorzio di tutela della Barbera d'Asti (ha sede nel castello) presieduto da Filippo Mobrì.

Conclude Comba: «Noi speriamo che questo format dedicato ai Venerdì del vino abbia il successo che merita e che possa ospitare tanti altri eventi». Per info: Loris Giachino, segretario dell'Associazione (347/436.34.89) oppure il tesoriere Cristina Grasso (348/092.59.29) —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PIATTAFORMA ON LINE CREATA DAL SISTEMA DELLE CAMERE DI COMMERCIO

## Cassetto digitale dell'imprenditore sono 3 mila le adesioni dall'Astigiano

Sono quasi tremila le imprese astigiane che hanno aderito al «Cassetto digitale dell'imprenditore», la piattaforma on line creata dal sistema delle Camere di Commercio. Accedendo al sito [impresa.italia.it](http://impresa.italia.it), con un semplice click l'azienda ottiene tutte le informazioni e i documenti che la riguardano, dalla visura all'ultima pratica presentata allo Sportello Unico del Comune. Si accede da smartphone e tablet in modo facile, sicuro e veloce.

«Dall'attivazione nel 2017 ad oggi - fa sapere la Camera di Commercio di Alessandria e Asti - sono oltre 7.800 i documenti scaricati dalle imprese astigiane, tra visure, bilanci, fascicolo informatico e pratiche presentate presso gli Sportelli Unici delle Attività Produttive».

Nei primi mesi del 2021 le nuove adesioni sono state 340 con una crescita dell'1,5% rispetto all'anno precedente.

A livello nazionale le adesioni hanno raggiunto quota 1 milione, la crescita è stata particolarmente forte nell'ultimo anno parallelamente all'incremento dello smartworking collegato all'emergenza pandemica. Tra uffici chiusi e zone rosse il servizio è risultato infatti



La home page del «Cassetto digitale dell'imprenditore»

più che mai essenziale alle aziende, garantendo la prosecuzione delle attività e il rapporto con la pubblica amministrazione.

Totamente gratuito, il cassetto digitale è stato utilizzato da tutte le tipologie di imprese: le società di capitali e le imprese individuali rappresentano il 79% delle attivazioni.

«La digitalizzazione è ormai elemento ineluttabile per rimanere sul mercato - sottolinea il Presidente della Camera di Commer-

cio di Alessandria - Asti Gian Paolo Coscia - lo sforzo quotidiano che stiamo facendo come Camera di commercio di Alessandria - Asti a sostegno della digitalizzazione ed innovazione delle micro, piccole e medie imprese, anche attraverso contributi, formazione, assistenza specialistica, è un segno concreto della nostra vicinanza al sistema economico e dell'intenzione del sistema camerale di essere protagonista dello sviluppo

del territorio».

Coscia anticipa che a breve saranno disponibili nuovi contributi per favorire la transizione digitale: «È di questi giorni la decisione del nostro Consiglio di impegnare consistenti risorse per finanziare un bando a favore della Transizione 4.0 delle imprese del territorio. I dettagli saranno definiti dalla Giunta entro fine mese: un aiuto reale all'economia delle due province». **RO.FAV.** —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NUOVO SERVIZIO



**Gianluca Castellini** CEO Smurfit Kappa Italia

## Alla Smurfit c'è LifeWorks per chi ha problemi di lavoro o salute

Sicurezza sul lavoro e benessere psico-fisico dei dipendenti sono temi sempre più presenti nell'agenda del gruppo Smurfit Kappa, presente nell'Astigiano con due siti (in città e a San Marzano Oliveto, 170 dipendenti complessivi producono ogni anno 100 milioni di metri quadrati di cartone ondulato).

Tra le iniziative recenti si segnalano i percorsi di formazione «Safety Conversation» e il servizio LifeWorks, un programma di assistenza gratuita e confidenziale a disposizione di tutti i 2.000 dipendenti della sede italiana che, in caso

di necessità, aiuta ad affrontare problemi lavorativi, di vita o salute. È attivo 24 ore su 24, 7 giorni su 7, 365 giorni l'anno.

Il 28 aprile, in occasione della giornata e per la salute e la sicurezza sul lavoro, i dipendenti di Smurfit Kappa Italia hanno trovato sul banco di lavoro o sulla scrivania un insolito omaggio: una confezione di mele, in una vaschetta in cartone ondulato della gamma aziendale Safe&Green. Uno snack sano in un contenitore per alimenti 100% sostenibile, riciclabile e biodegradabile. **RO.FAV.** —

© RIPRODUZIONE RISERVATA