

Cesena

SVELATE ALCUNE NOVITÀ DELLA FIERA DI MAGGIO PROSSIMO

Ricerca universitaria e agrovoltico si preparano a stupire al Macfrut

Conservazione più lunga dei prodotti con processi naturali come la pressione Puglia regione partner con la sua uva

CESENA

CRISTIANO RICIPUTI

Una collaborazione ancora più stretta con l'Università di Bologna, ulteriori investimenti per attirare visitatori ed espositori dall'estero, un salone dedicato all'agrovoltico e la conferma dei saloni tematici che hanno fatto fare il salto di qualità. Questo, in sintesi, sarà il Macfrut del 2024, presentato in anteprima l'altro ieri a Cesenatico, al Bagno Milano.

«Una novità importante – ha esordito il presidente Renzo Piraccini – sarà l'Innovation Hub for Healthy Food, salone dedicato a prodotti e tecnologie di trasformazione per produrre alimenti funzionali ad elevato valore nutrizionale. L'organizzazione è affidata ai ricercatori del Campus degli alimenti di Cesena, con sede a Villa Almerici, che fa capo all'Università di Bologna. Sarà dedicato ai processi per ottenere prodotti ortofrutticoli innovativi».

A tal proposito, il docente Pie-

tro Rocculi ha sottolineato che «esistono già tecnologie che sfruttano principi fisici come la pressione. Grazie a processi del tutto naturali, ma accuratamente messi a punto, si possono ottenere prodotti a base ortofrutticola con immutate caratteristiche nutrizionali, ma con prolungata vita di scaffale. Il tutto in un'ottica anti-spreco e di miglioramento del rese».

«La presentazione ufficiale per l'edizione 2024, che si terrà dall'8 al 10 maggio – ha ripreso Piraccini – è in programma l'11 ottobre a Expo Doha, nel padiglione Italia progettato proprio da Cesena Fiera. La scelta della capitale del Qatar non è casuale: si inserisce in un percorso che ha visto Macfrut porre il suo focus sulla penisola arabica, attestato dalle precedenti presentazioni a Dubai (2022) e Riyadh (2023). E proprio a quell'area strategica per l'ortofrutta italiana è dedicata la partnership internazionale di Macfrut 2024».

La regione partner sarà la Pu-



La presentazione in riva al mare dell'edizione 2024 di Macfrut

ANTICIPATE NOVITÀ A CESENATICO

La presentazione è in programma in ottobre in Qatar ma emergono già alcuni spunti e si vuole più presenza estera

glia e, di conseguenza il focus sarà orientato sul prodotto simbolo di questa regione: l'uva da tavola. All'intera filiera di questa frutta sarà dedicato il Simposio internazionale (Macfrut Table Grape Symposium). Sempre a proposito di novità da annotare, il Salone dell'agrovoltico, Agrisolar System&Technologies, in collaborazione con Ieg (Italian Exhibi-

tion Group): una vetrina delle soluzioni tecniche disponibili sul mercato nell'ambito dell'agricoltura moderna. Per Ieg è intervenuto Christian Previati.

E ha concluso il presidente: «Abbiamo già numerose prenotazioni per gli spazi del 2024 ma non vogliamo fermarci, anzi, puntiamo a potenziare ancora l'aspetto estero».

Fondo imprenditoria femminile Finanziarie idee di 9 realtà locali

Quasi 300mila euro di risorse regionali distribuite nel Cesenate per fare miglioramenti

CESENA

Anche 9 realtà del Cesenate hanno beneficiato della decisione della Regione di raddoppiare il Fondo per l'imprenditoria femminile dell'Emilia-Romagna, mettendo a disposizione quasi 7,2 milioni di euro per sostenere 239 nuove idee, per un investimento complessivo di quasi 21 milioni di euro.

Nel comprensorio hanno ottenuto quasi 300.000 euro complessivi le seguenti imprese: Zani Work Snc di Zani Isabella e Cristina di Cesena (13.424 euro), Gaggio Snc di Turroni Giorgia e Fabbri Gaia di Mercato Saraceno (7.883 euro), la farmacia a Ponte Ospedaletto di Longiano (17.118 euro), Tn Service Srl di Cesena (25.207 euro), Nami Srl (24.439 euro), Celestia Srl di Cesenatico (74.480 euro), Rossi Clinic Stp Srl di Cesenatico (77.417 euro), Judy Mazzotti di Gambettola (25.725 euro), Molino Sapignoli di Sapignoli Giuseppe & c. Snc (19.439 euro).

L'acquisto di macchinari e attrezzature, infrastrutture telematiche e digitali nonché brevetti, licenze software, servizi applicativi o altre forme di proprietà intellettuale, consulenze destinate a essere più competitivi sono gli ambiti in cui potranno fare tesoro dei finanziamenti.

Gli assessori Lori e Colla: Gli assessori regionali Vincenzo Colla e Barbara Lori parlano di «straordinario segnale da un territorio che vuole crescere, investendo sul protagonismo femminile per una crescita equilibrata di tutta la società».

“Technogreen”, pareti verdi su due navi da crociera

Commessa per realizzare pareti a verde verticale battendo concorrenti internazionali

CESENA

“Technogreen”, azienda cesenate specializzata nella manutenzione del verde, si è aggiudicata un'importante commessa in un contesto decisamente inconsueto per chi opera in quel settore: il mare aperto. Lo ha fatto battendo la concorrenza inglese e americana: realizzerà le pareti “a verde verticale” a bordo di due im-

barcazioni di lusso statunitensi. Si chiamano “Crystal Symphony” e “Crystal Serenity” e sono le punte di diamante della compagnia crocieristica “Crystal Cruises”.

«È un traguardo importante, che ci rende orgogliosi, considerando anche che è stato raggiunto in un momento difficilissimo per il nostro territorio», afferma l'amministratore della collaudata azienda, Gilberto Amaducci.

“Technogreen” opera da oltre trent'anni nel settore della manutenzione del verde e nella difesa fitosanitaria endote-rica a livello nazionale.

Amici per sempre a 57 anni dal diploma al “Serra”

CESENA

A 57 anni dal diploma, l'amicizia che strinsero tra i banchi di scuola resta salda. I ragazzi e le ragazze un po' cresciute della classe 5ª A dell'Istituto “Renato Serra” che conclusero il loro percorso scolastico nel 1966 ne hanno avuto la

conferma durante la più classica della “rimpatriata”, fatta a Cesenatico. Guerrino Paganelli, Sonia Baldisserri, Sauro Giovannini, Fabiana Fabbiani, Giorgio Marini, Loredana Vincenzi, Giulio Drudi e Ilde Buratti, Renzo Biserna, Vincenzo Benini e Piero Riva hanno subito ritrovato il solito feeling.



Il ritrovo dei diplomati della classe 5ª A dell'Istituto tecnico “Serra”