



## Marconi, 9 classi adottate

Nove aziende piacentine sosterranno le classi terze del Marconi, nove in tutto, per circa 180 studenti e studentesse.

[SEGALINI a pag. 12]

## Il frutteto dell'Ottavo circolo

Sono diciotto le piante da frutto che sono state donate alle elementari "Don Minzoni" e "Carella" e alla scuola d'infanzia di via Vaiarini e che saranno oggetto di uno studio scientifico.

[PARABOSCHI a pag. 13]



## Adunata, nasce il museo

L'Adunata alpini di Piacenza viene consegnata ai posteri grazie ad un museo ad essa dedicato. L'annuncio è stato dato dal presidente del Comitato organizzatore, Nino Geronazzo.

[FRIGHI a pagina 15]



## Venerdì Festa del vicinato

Ospiti di fama nazionale, come il comico Dario Vergassola, e artisti altrettanto famosi come il cantante Marco Rancati, al quartiere Ciano venerdì 31 maggio per la "Festa dei vicini".

[NOVARA a pagina 16]



# «Expo, Piacenza in rete ma si deve correre»

## Bracco loda i castelli e l'eccezionale enogastronomia. «A luglio padiglione definito»

DAL NOSTRO INVIATO  
PATRIZIA SOFFIENTINI

MILANO - L'Expo è di chi saprà prenderselo. E bisogna fare presto, si deve «correre» per rimontare gli enormi ritardi accumulati. Entro luglio le assi portanti del Padiglione Italia saranno definite. Piacenza è in rete, ma è chiaro che non c'è un minuto da perdere per farsi valere.

Ne ha parlato ieri a Milano Diana Bracco, presidente di Expo e commissario generale di sezione per il Padiglione Italia. Bracco era l'ospite d'onore di Caffexpò che da Piacenza è trasmigrato nel verde smagliante del Giardino Santa Caterina dell'Università Cattolica di Milano. L'imprenditrice risponde così alla domanda specifica sul ruolo che può giocare una piccola comunità quale è la nostra: vicina, ma forse non abbastanza a Milano: «L'obiettivo del Padiglione Italia è mettere in rete le bellezze del nostro Paese, anche Piacenza è in rete per Expo 2015. Con venti milioni di visitatori attesi, tanti nella vostra provincia potrebbero apprezzare i castelli e l'eccezionale enogastronomia». Bracco si professa sostenitrice della nostra comunità, dove conta diversi amici e rassicura: «Arriveremo dappertutto con progetti e format adeguati, con le camere di commercio, le imprese, la forza dell'enogastronomia, del paesaggio». Anche a Piacenza, dunque. La visione è quella di espandere in modo concentrico i benefici del grande evento internazionale dedicato al cibo e all'energia, spingendone lontano la forza propulsiva: a Venezia, Genova, Roma, a Bari, alla Sicilia.

Nella chiacchierata informale, sollecitata dalle domande di Francesco Planchenstainer della scuola di dottorato AgriSystem, Diana Bracco racconta quello per cui si sta lavorando al Padiglione Italia, vale a dire l'espressione di uno stile di vita inimitabile qual è il nostro, esportato da grandi nomi come Ferrero («sta



avendo un successo incredibile in Cina»), o Barilla che apre due ristoranti a New York. Ma le piccole e medie imprese di casa nostra, assalite dalla crisi, che cosa

possono chiedere e dare all'Expo?

«Ci sono aziende meno note, non quotate, ma eccellenti nelle loro nicchie di riferimento - ras-

sicura Bracco - e ho sempre sofferto la definizione del Made in Italy che parli solo di food, di fashion e design e non parli di tecnologia, che per fortuna c'è, se

no il Paese non reggerebbe». Dal suo «osservatorio privilegiato di Confindustria», la presidente nota che imprese piccole e medie si stanno internazionalizzando, ma



MILANO - Diana Bracco e, al suo fianco, Pier Sandro Cocconcelli. Sopra, l'intervista a Caffexpò, sulla destra, c'è Ettore Capri

avverte: «Non basta essere rappresentati su un mercato, bisogna radicarsi, chi fa lo sforzo cresce e porta avanti il nostro export». Expo permetterà di fare export da casa propria: «Abbiamo adesioni da 130 Paesi, vediamo se arriveranno anche gli Stati Uniti, che sono sempre gli ultimi, il nostro padiglione sarà un palazzo con un "cardo", due stecche che presentano le posizioni dei territori, entro giugno definiremo la proposta progettuale interna di Palazzo Italia. Noi siamo il Paese ospitante, lì arriveranno capi di Stato, ministri degli Esteri, è una missione-Paese e abbiamo come obiettivo di facilitare i contatti fra imprese italiane e altre nazioni». E poi in 184 giorni si alterneranno eventi scientifici, manifestazioni, la fase espositiva ci sarà («ma non potrà essere una fiera»), e ci sarà «il modo di mangiare delle regioni». Se ne sta occupando Marco Balich, famoso per aver curato i più importanti eventi veneziani: «Vedremo cosa ci propone e come faremo coincidere ciò con le richieste delle imprese». E avanza di nuovo il sogno, il desiderio di veder portata all'onore del mondo la cultura e la biodiversità dei nostri territori, non solo pasta e pomodoro.

«Nel padiglione italiano portiamo le regioni - insiste Bracco - vediamo se aggregate su olio e pomodoro o se per spazi regionali, a tutte chiederemo un certo numero di cose, l'opera d'arte, la ricetta delle nonne, il grande ristorante o la grande specialità, la polenta o l'oliva, vogliamo riuscire a mettere in mostra percorsi offerti al visitatore che gli facciano venire voglia di andare in Toscana, in Sicilia, alla Biennale di Architettura e al Vintaly». Non c'è limite al potenziale raggio d'azione di un turismo invogliato ad uscire da Milano. Sembra importante allora che la Regione stessa «venda» bene i suoi territori, senza dimenticarne nessuno, senza dimenticare Piacenza.

patrizia.soffientini@liberta.it

## Per i giovani 200mila posti

### La presidente sull'evento: i benefici destinati a restare

MILANO - Quattro miliardi di valore aggiunto e 200 mila posti di lavoro negli anni, molti per giovani. Sono le aspettative che uno studio della Bocconi, aggiornato alla situazione presente, disegna per l'Expo 2015.

«Non sono cose da poco, pensiamo di gestire 120 mila visitatori al giorno - ha spiegato Diana Bracco, presidente di Expo - sarà un'avventura bellissima e nelle città intorno a Milano sono i «fuori Expo» da sostenere, con alberghi, ristoranti, concerti,

teatri. Vogliamo mettere in rete tutti i teatri».

E visto che a fine luglio sarà consegnato il progetto esecutivo di questo grande mosaico italiano, con tanto di palinsesto degli eventi, non c'è da perder tempo se Piacenza volesse giocare anche qualche carta sul versante culturale.

Ce la faremo, chiede l'intervistatore Francesco Planchenstainer? «I cambiamenti politici non giovano - ammette Diana Bracco - ma questo governo ha fatto

una profonda e diffusa dichiarazione di fiducia nell'Expo, dal premier Letta a tanti ministri, certo paghiamo i ritardi ma dobbiamo farcela e c'è la faremo, gli italiani sono fatti così, è l'ora di correre e corriamo».

Pochi lampi per capire che il padiglione punterà sulle innovazioni. Bracco cita il comparto biomedicale dell'Emilia Romagna, sull'energia, ma anche sulla tracciabilità spinta all'estremo dei cibi e qui Piacenza può dire molto. E una nota curiosa: «Il

padiglione sarà il più possibile sostenibile con una seconda pelle che si chiamerà la "foresta filosofica"».

Leri Caffexpò parlava decisamente «piacentino», con il professor Pier Sandro Cocconcelli che nel comitato scientifico Expo Lab guida il contingente degli esperti della Cattolica, ad esplorare da vicino, in chiave interdisciplinare quel tema delicato e affascinante che è «Nutrire il pianeta. Energie per la vita» dove c'è posto per l'antropologia ma anche per la sicurezza del cibo. C'erano Miriam Bisagni e il professor Ettore Capri che di Caffexpò è il padre, oltre che direttore del centro di ricerca sull'agricoltura sostenibile Opera.

# Cattolica, a tre super-laureate il Premio Gemelli

## Sono già tutte al lavoro. Il consiglio di Severgnini: passate mezz'ora al giorno su Twitter e Facebook

MILANO - Giulia lavora niente meno che alla Ferrero, Rossella nello studio Legale Groppi di Piacenza e intanto frequenta il primo anno della scuola di dottorato AgriSystem, Claudia è in forze alla Pricewaterhouse Coopers di Milano, prestigiosa società di consulenza e revisione bilanci. Tutte e tre sono brillanti «cervelli» piacentini usciti con 110 e lode dalla sede di San Lazzaro dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e la loro tesi risale all'anno 2011.

E ieri Giulia Riggio, laureata in Scienze e tecnologie alimentari, Rossella Calicchio, laureata in Giurisprudenza e Claudia Limbiati, laureata in Gestione d'Azienda, hanno ricevuto il Premio Gemelli, il più prestigioso riconoscimento che l'Ateneo attribuisce

ogni anno ai laureati eccellenti (e per la prima volta accompagnato da un assegno di mille euro). Da Piacenza, oltre ai relatori delle tesi, era presente il direttore della sede Mauro Balordi.

«Amicizia e valore» sono il vaticio ideale che la giornata ha riservato ai premiati provenienti da tutte le sedi della Cattolica. «Amicizia», a cominciare da quella fra padre Agostino Gemelli e Ludovico Necchi, la cui associazione valorizza oggi gli studenti migliori; «valore» quello dei laureati di successo che partono con il piede giusto. Nella bella sala Pio XI il rettore Franco Anelli vede perpetuarsi la qualità di un ateneo «di cui ci si fida», così recita l'esito di una recentissima indagine per il reclutamento delle matricole. Il momento più sim-



MILANO Le tre laureate piacentine che hanno ricevuto il Premio Gemelli, da sinistra: Rossella Calicchio accanto a Beppe Severgnini, Claudia Limbiati e Giulia Riggio

patico della cerimonia ha avuto come protagonista un effervescente Beppe Severgnini che riconosce tutte le difficoltà di una

generazione «costretta a mettere la barca in acqua nel momento della bufera», con il 40 per cento di disoccupazione giovanile che

ci assedia, ma è anche prodigo di consigli non convenzionali su come affrontare la paura e l'avventura che attende questi giovani, portatori di un punto di vista completamente nuovo e come tale prezioso per le aziende e con nelle mani «strumenti meravigliosi» figli dalla rivoluzione digitale. E poi: «non piangetevi addosso e quando le occasioni arrivano fatevi trovare preparati, sapendo benissimo l'inglese». Il consiglio? «Passare ogni giorno almeno mezz'ora di tempo sui social network, Facebook e Twitter e andare ai colloqui di lavoro mai con atteggiamento da sconfitti» I soldi? Per i bravi prima o poi arrivano, ma non sono il punto, ben più importante è avere buoni maestri e i maestri compaiono «quando il discepolo è

pronto». Infine il suggerimento di avere «radici e ali», di aggrapparsi piuttosto alla vitalità del tifone che alla calma piatta della bonaccia, perché la linea d'ombra, il drammatico passaggio all'età adulta raccontato da Conrad, vive nella bonaccia.

Alla giornata ha preso parte Francesco Toldo, ex portiere neroazzurro e della Nazionale, preparatore dell'Under 21 e sostenitore di numerose iniziative benefiche a favore di minori. Toldo ha donato a Severgnini la maglia dell'Inter e ha assicurato ai neo-laureati che proprio la paura permette di «scollinare», di andare oltre, così è stato per ogni partita giocata in vent'anni.

p.s.

**Wang Massaggi**  
Via Scalabrini 47 Piacenza  
per app. tel. 327.9584824  
orario continuato 8 - 24  
APERTO TUTTI I GIORNI NUOVO STAFF