

Sicilia

Palermo Conclusa la prima edizione dell'Export Business School organizzato da Unicredit

Imprenditori, è il momento di crescere

Dal seminario un contributo per favorire il processo di internazionalizzazione

PALERMO. Si è concluso ieri nella sede della Camera di Commercio di Palermo la 1. edizione di Export Business School, organizzata da UniCredit con la collaborazione dell'Università Luiss, della Sace, dell'Ice, del Mip School of Management e dell'Università di Palermo.

L'obiettivo dell'iniziativa è stato quello di approfondire i temi connessi alla formazione delle imprese interessate a sviluppare progetti di internazionalizzazione e, quindi, alla conoscenza dei principali strumenti di gestione delle operazioni di commercio internazionale.

Il percorso formativo - che ha coinvolto complessivamente oltre 50 aziende siciliane e 50 specialisti del Gruppo UniCredit - si è concluso ieri con una tavola rotonda nella quale sono stati approfonditi i temi riguardanti la formazione della nuova "Expo Generation", il rilancio dei progetti di internazionalizzazione delle imprese e le opportunità che possono derivare dall'appartenere all'Unione Europea. Hanno partecipato Giovanni Puglisi, Presidente della Fondazione Banco di Sicilia, Roberto Bertola, Amministratore delegato del Banco di Sicilia, Nicolò Filingeri, Direttore generale del Banco di Sicilia, Salvatore Malandrino, responsabile Area Sicilia di UniCredit Corporate Banking, Tiziana Bernardi, responsabile Lifelong Learning Center UniCredit, Giuliano Noci, Associate Dean Mip School of Management, e Antonio Purpura, direttore del Dipartimen-



Giovanni Puglisi, presidente della Fondazione BdS



Roberto Bertola, ad del Banco di Sicilia

to di Scienze economiche aziendali e finanziarie dell'Università di Palermo.

«Sul fronte dell'export - ha detto Roberto Bertola, Amministratore delegato del Banco di Sicilia - il 2010 può segnare in Sicilia una inversione di tendenza rispetto ai dati negativi del 2009. In questo senso il Banco di Sicilia intende sempre di più passare da "banca del territorio" a "banca per il territorio" e iniziative come l'Export Business School intendono proprio far crescere insieme le conoscenze e le compe-

tenze delle aziende e dei nostri specialisti in materia di sviluppo dei commerci internazionali. Solo per fare un esempio la Sicilia ha il 9% della popolazione nazionale ma solo il 7,4% delle imprese attive rispetto al dato nazionale. La banca quindi deve fare la sua parte per contribuire a colmare questo gap. Se ci riferiamo poi alla bilancia dei pagamenti con l'estero la Sicilia segna un -8,5% a fronte di un -1,9% dell'Italia e questo costituisce un altro gap importante che può essere colmato se vanno avanti iniziative

di sistema, capaci di mettere insieme chi fa banca con il mondo delle imprese, con le università e con le istituzioni. Lavorare tutti insieme in questa direzione può aiutare tutta l'economia del territorio a crescere».

Salvatore Malandrino, responsabile Area Sicilia di UniCredit Corporate Banking, ha sottolineato poi nel suo intervento la necessità che gli imprenditori siciliani investano maggiormente in innovazione tecnologica e si impegnino nel superare il problema dimensio-

nale che certamente esiste in Sicilia e che contribuisce a penalizzare l'accesso ai mercati esteri.

«Il nostro Gruppo vanta una presenza diretta in 22 paesi europei e una rete estera con uffici di rappresentanza e corrispondenti in ben 50 paesi che è a disposizione delle imprese siciliane. In questo senso abbiamo lanciato iniziative finalizzate a supportare le aziende per aprirsi ai mercati esteri. Basti pensare ad iniziative come "A Way to Sicily" che ha consentito di fare incontrare aziende siciliane con buyer polacchi o al "Talent delle Idee" che ha permesso di fare venire alla luce imprenditori giovani e con idee particolarmente innovative. Voglio ricordare che qui in Sicilia nell'ambito di questo progetto sono pervenute ben 49 proposte su 277 in Italia, pari al 18% del totale».

Tiziana Bernardi, responsabile Lifelong Learning Center di UniCredit, ha ricordato il percorso che ha portato il Gruppo ad orientare sempre più il proprio impegno verso la formazione permanente coinvolgendo in modo attivo anche i propri stakeholders fra cui certamente le imprese. «L'iniziativa che si conclude oggi è la testimonianza concreta di quanto sia importante fare sistema. Abbiamo messo insieme imprese, banche e università. Ma il nostro Gruppo punta molto anche a colmare il gap linguistico che ha l'Italia rispetto ad altri paesi. Oggi l'11% dei dipendenti italiani di UniCredit stanno frequentando corsi intensivi di inglese».



Palazzo Bonagia, uno dei simboli del centro storico palermitano

Palermo Convegno sul rischio sismico Svelati i misteri del sottosuolo nel centro storico

PALERMO. Un sistema informativo territoriale che è in grado di indicare con straordinaria dettaglio le zone e i monumenti del centro storico di Palermo maggiormente esposti al rischio sismico. Assicura il rapido accesso a oltre tremila stratigrafie, a decine di migliaia di dati geotecnici, a oltre duecento sezioni litotecniche, ai danni rilevati a seguito del sisma del 6 settembre 2002 in circa tremila unità immobiliari, agli accelerogrammi prodotti in differenti punti della città dalle principali scosse (circa trecento) della sequenza sismica del settembre 2002. E pure alla documentazione disponibile sui terremoti storici. Realizzato dal dipartimento di Geologia e Geodesia dell'Università di Palermo, è il primo Web-Gis realizzato in Italia e sarà pubblicamente fruibile on line da tutti: istituzioni, ordini professionali, cittadini.

Il sistema sarà presentato domani alle 10 allo Steri (Sala Magna), in Piazza Marina 61,

a Palermo

Dopo i saluti del rettore Roberto Lagalla, interverranno il preside della facoltà di Scienze Roberto Boscaino e il direttore del dipartimento di Geologia e Geodesia, Salvatore Monteleone.

Alle 10 la presentazione del Web-Gis da parte della responsabile, Maria Stella Giammarinaro. Subito dopo gli interventi dell'assessore al Centro storico, Maurizio Carta, e del direttore del Centro regionale per la Progettazione e Restauro della Regione, Guido Meli. Nella seconda sessione di lavoro, Raimondo Catalano (del dipartimento di Geologia e Geodesia), Antonio Rovelli (dirigente di ricerca dell'Istituto nazionale di Geofisica e Vulcanologia), Andrea Scianna (ricercatore Icar-Cnr di Palermo), Vincenzo Canzoneri (direttore tecnico Sering srl).

Le conclusioni saranno di Gian Vito Graziano, presidente dell'Ordine regionale dei geologi di Sicilia.

Favignana Armao: formula rivoluzionaria per valorizzare il nostro patrimonio culturale

La Tonnara ospiterà progetti d'eccellenza

FAVIGNANA. La tonnara Florio di Favignana riapre le sue porte al pubblico, per ospitare un progetto d'eccellenza che coinvolge l'Assessorato regionale dei Beni culturali, il Comune, Legambiente, il Fai, le fondazioni culturali siciliane: Whitaker, Buttitta, Sambuca e Orestadi. L'idea è di progettare, realizzare e gestire una serie di iniziative di alto valore culturale e innovativo, mettendo insieme le "eccellenze", razionalizzando l'uso delle risorse e garantendo l'interazione con il territorio, con il coinvolgimento delle associazioni culturali attive nelle isole Egadi.

«Si tratta di una formula rivoluzionaria di gestione e valorizzazione del nostro patrimonio culturale - afferma l'assessore



La tonnara Florio di Favignana riaperta al pubblico

regionale dei Beni culturali e dell'Identità siciliana, Gaetano Armao - . Tenendo il nostro patrimonio ben lontano dalle tentazioni speculative del mercato, stiamo tentando - invece - di inserire le enormi risorse di cui disponiamo nel circuito virtuoso della comunicazione culturale. Una nicchia in cui la Sicilia potrà svolgere in termini di attrattiva del turismo, un ruolo di naturale leadership».

«Il caso della tonnara Florio - continua Armao - è veramente emblematico rispetto a questa scelta. Qui è nata e si è consolidata, per secoli, la ricchezza di una famiglia che ha imposto il suo stile all'aristocrazia di tutta Europa. Da qui parte il nostro progetto di rivalutazione ambientale e turistico».

Acqua Marcia Turismo e Villa Igiea binomio vincente

Sullo sfondo della Conca d'oro la cucina unica di Stefano Carpaci

PALERMO. Luna, mare e la splendida vista notturna della Conca d'oro dalle terrazze di Villa Igiea, eccezionali ingredienti per una magica serata sorseggiando i favolosi champagne di Davidoff, mentre da un vicino pianoforte sgorgano melodie antiche e mai dimenticate. Il tutto dopo aver assaporato la spettacolare cucina di Stefano Carpaci, chef di Villa Igiea che, per l'evento, organizzato da Acqua Marcia Turismo, di cui è presidente l'ing. Francesco Bellavista Caltagirone, dal barone Roberto Beneventano della Corte per gli champagne Steinbruck e dal Brand manager Davidoff Enrico Della Pietà, ha dato il meglio della sua arte culinaria.

Dalle ostriche con granita di fragole, o marinate al frutto della passione, o al gelè di champagne e zenzero per il cocktail, fino al biancomangiare a base di cocco con granita rossa e chicche di cioccolato nero, passando per piatti eccezionali come la doppia tartara di tonno rosso delle Egadi e salmone Balik con caviale di aringhe in erbe aromatiche e fiori eduli, la fregola sarda risottata con astice Bretonne e la sua bisque con spuma di burrata, la darna di cernia ai sentori di vaniglia con crocchette allo zenzero e zabaglione all'acciughe e l'insalata di frutti rossi con zuccotto al pistacchio e fragolino.

E, ad ogni piatto, collegato e ben amalgamato uno champagne della Steinbruck, dal Cuvée Brut s.a. Magnum, al Cuvée Brut



Claudia Messina, Enrico Della Pietà, Aleksandar Markovic, Roberto Beneventano

Blanc de Blancs, il Cuvée Brut Blanc de Noirs, il Paul Louis Martin Cuvée Grand Cru Brut Blanc de Noirs Millesimé 2005 e il Vielle France Cuvée Brut Rosé, per finire con un moscato di Siracusa Doc Orseoli e Baroni della Corte, produzione secolare della famiglia Beneventano, per il dessert. Quindi, massimo segno di raffinatezza, tra una boccata e l'altra di un morbido Davidoff Millennium Blend, qualche sorso di Champagne Paul Louis Martin Grand Cru Brut Millesimé 2002 en Magnum, massima espressione degli champagne d'annata.

E, per finire, un Porto Croft Late Bottled Vintage 2003, prodotto da una casa che affonda le sue radici nel tempo. La Vini Croft, come ha ricordato il barone Beneventano, infatti, produce i suoi insuperabili vintage dal 1678. Alla riuscita della splendi-

da serata, mettendo in campo tecnica, esperienza e indiscutibile competenza, hanno collaborato il general manager Aleksandar Markovic, la food and beverage manager del San Domenico di Taormina Claudia Messina e l'hotel manager di Villa Igiea Hilton Vito Giglio.

«Una serata - ha commentato Claudia Messina - all'insegna del bon vivre. Oggi il piacere della tavola ha un concetto più ampio, che non riguarda soltanto l'abbinamento cibo-vino, ma anche sigari, distillati etc. etc. da apprezzare in ambientazioni di fascino. Obiettivo principale della serata - ha concluso la food manager del San Domenico - stare insieme per godere di quello che una cornice suggestiva unita a prodotti di alto livello e alla passione per il proprio lavoro riescono a creare».

Messina Alla Clinica Salus la nuova frontiera della chirurgia protesica del ginocchio

Un navigatore rende più semplice l'intervento

MESSINA. L'utilizzo del navigatore (chirurgia computer assistita) rappresenta la nuova frontiera della chirurgia protesica del ginocchio, in alternativa al tradizionale concetto operatorio. Il dottor Emanuele Rinciari, responsabile dell'U.F. di Ortopedia e Traumatologia della Clinica Salus di Messina, unico del territorio regionale e tra i pochi in quello nazionale, applica, continuativamente, dal 2002 questa metodica chirurgica. Da circa quattro anni ha iniziato, supportato da uno staff di ingegneri biomedici di un'azienda multinazionale, ad



Il dottor Emanuele Rinciari

utilizzare particolari guide mininvasive (per una minore aggressività chirurgica) applicate all'utilizzo della chirurgia computer assistita con evidenti vantaggi. E nel periodo 2002-2010 sono stati effettuati dal dottor Rinciari più di 800 interventi con tale metodica presso la Casa di cura Villa Salus di Messina. Tutti interventi che vengono eseguiti in regime di convenzione con il Servizio sanitario nazionale senza oneri aggiuntivi per il paziente. Un motivo di vanto per la città di Messina: e sono stati numerosi i chirurghi europei che, nell'ultimo anno, si

sono avvicinati a frequentare la sala operatoria della Casa di Cura Villa Salus per apprendere le particolarità di questa tecnica. In seguito a questa attività formativa Rinciari è stato, peraltro, invitato presso il Krankenhaus der Barmherzigen Schwestern Betriebsges Orthopädische Abteilung di Vienna, per effettuare alcuni interventi di chirurgia protesica del ginocchio con tecnica mininvasiva computer assistita. Nel prossimo mese di luglio, altri chirurghi viennesi saranno ospiti presso la struttura sanitaria messinese.