

Vita da soci

Presentata a Basilea l'Associazione Pinzimonio Prodotti sani, prodotti italiani

Visitatore d'eccezione, il Console generale d'Italia, Consigliere Rodolfo Buonavita, che ha espresso il suo apprezzamento con parole d'elogio per l'Associazione Pinzimonio e per la qualità dei prodotti proposti



Che nell'aria ci sia già da tempo la ricerca della naturalità è vero. Che si possa unire il buongusto alla qualità è ancora più vero. Produttori e Consumatori italiani hanno aderito a questo principio quando a Basilea, lo scorso

25 aprile è stata presentata L'Associazione Pinzimonio, simbolo di qualità dell'agricoltura e della produzione italiana. Oggi non sfugge come la società, vittima e artefice allo stesso tempo di una grande frenesia e di velocità di azione, che ha determinato l'esigenza di introdurre sul mercato prodotti altamente industrializzati, quelli da "due salti e via" dal freezer alla padella ed i fast-food, lontani, se non per le materie prime ma sicuramente per concezione dalla naturalità e genuinità, la stessa società frenetica manifesta il desiderio di tornare ai prodotti genuini, ai prodotti locali, alle produzioni della propria terra. Anche in una Milano da bere tutta d'un fiato si cercano spazi verdi per coltivare le proprie lattughe! C'è chi rallenta il passo e risponde a queste nuove e inaspettate esigenze e propone un ritorno alle origini, al prodotto della terra gustoso e semplice. È nata dal desiderio di esportare e fare assaporare la qualità italiana l'Associazione Pinzimonio di

cui fanno parte consumatori, operatori e tutti colori i quali amano il buongusto, la genuinità e la qualità a marchio italiano. Promotore dell'incontro è stato REBRUSCHETTA, www.rebruschetta.com, una società di import ed export che opera soprattutto sui prodotti siciliani e che fa della Sicilia il centro nevralgico della raccolta e dello smistamento delle merci acquistate e vendute. I visitatori hanno potuto degustare l'aceto balsamico di Modena - presentato dall'Acetaia da Vinci che nasce in mezzo alle estese e fertili pianure dove si coltivano vigneti di Lambrusco e Trebbiano di Modena - e l'olio umbro dell'Oleificio Sociale di Foligno meritevole del Premio l'Oro dell'Umbria, del Premio Umbria Biol 2008 e del Riconoscimento GAL. La gamma degli oli prodotti dal frantoio vanta anche il DOP e il DOP- BIO Umbria Colli Assisi. Gli organizzatori hanno esaltato anche l'elemento vinicolo: tra i banchi delle degustazioni i vini Terre Margaritelli, la proprietà è situata tra Perugia e Assisi, ovvero l'area di Torgiano, una delle prime DOC italiane e DOGC dell'Umbria; ma anche i vini piemontesi offerti e presentati dalla cantina Paola Massa che sorge tra i borghi i profumi e i colori delle Langhe. Continuando il percorso lungo i sapori e i colori d'Italia è stato possibile anche assaporare i pregiati Berlucchi, vanto della Franciacorta. Il viaggio enogastronomico è stato completato dalla presenza del marchio biologico BioRio: con il farro, i fagioli, le lenticchie, le patate rosse, i frutti di bosco. Prodotti in quell'angolo d'Italia a 8 chilometri da Spoleto, nel cuore umbro, che spuntano come un vero dono della terra restituendo alla terra stessa il favore della non-contaminazione.

Monica Alajmo

NON PERDERE L'IVA, RECUPERALA CON LA CCIS



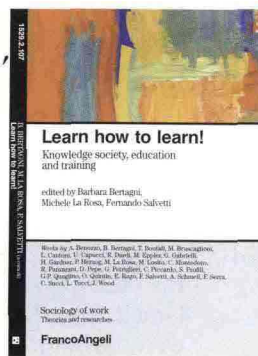
La CCIS offre un servizio, professionale e competente, di assistenza e di consulenza agli operatori economici per le pratiche di recupero dell'imposta sul valore aggiunto (IVA). Il servizio si rivolge sia alle imprese italiane per il **recupero dell'IVA pagata in Svizzera** che alle imprese svizzere che richiedono il **recupero dell'IVA pagata in Italia**. Aspettiamo le Vostre richieste.

Per maggiori informazioni e per richiedere il servizio Camera di Commercio Italiana per la Svizzera Seestr. 123, Casella postale 1836, 8027 Zurigo Tel. 044 289 23 23 - info@ccis.ch

Learn how to learn! Knowledge society, education and training

To be successful, people need to be able to master skills quickly in a new field. In brief: to learn how to learn. The learning process is much more important than the content learned. The buzzwords of the times are complex problems' setting and solving, creativity and innovation, social skills and interpersonal communication, cross-cultural intelligence, flexibility – in terms of place, time and type of work. Globalization, great migrations, international markets opening are some of the elements characterizing the societies in which we are living and that the training systems must square with. It's not possible to continue to offer knowledge in the traditional way anymore, and if the formative institutions (school and university first of all) will not adjust their methods of knowledge transmission, they will run the risk of being emarginated by the new infrastructures of knowledge production. When it comes to companies and organizations, only in the last few years have the majority of executives started to consider knowledge and competences as strategic resources which should be managed in the same way as they manage economical income and outcome fluxes, personnel or natural resources. In the proximate future, managerial work will be characterized, more than today, by human and intellectual resources development: organizational knowledge creation, competences and abilities management and development in order to spread them inside/outside organizations and transform them into products, services and operative systems. **Barbara Bertagni**, based in Paris, Turin and Lugano, is an executive educator, an anthropologist, an epistemologist and a clinical psychologist. Her professional areas are coaching, counseling,

mentoring, personal and professional development, cross-cultural intelligence and practical philosophy. Founder and managing partner of LKN-Logos Knowledge Network. **Michele La Rosa**, based in Bologna, is a professor of Sociology of work and of Sociology of Economics by the Faculty of Political Sciences, University of Bologna. In the same university, he is also the president of the *Sociology* degree program and of the *Occupation, market and ambient* master program. He manages CIDOSPEL - The International Center for Documentation and Sociological Studies on Work Issues. **Fernando Salvetti** is an executive educator, an anthropologist, a lawyer and an epistemologist based in Paris, Turin and Lugano. He is a founder and managing partner of LKN-Logos Knowledge Network, headquartered between Switzerland and the European Union. His professional areas are people development, cultural anthropology, cross-cultural intelligence and practical philosophy, epistemology and knowledge management.



Barbara Bertagni
Michele La Rosa,
Fernando Salvetti

Learn how to learn!
Knowledge society, education
and training

E-Book, **FrancoAngeli** Editore
pp. 366, € 28,00
www.learnhowtolearn.info