

L'EVENTO IN GRAN GUARDIA

# Il capitale umano, la terra: i volti della buona società



Verso il futuro Il confronto tra esperti in Gran Guardia

**VERONA** Si è parlato delle prospettive del nuovo Veneto ieri durante il convegno della Gran Guardia ovvero di temi come il welfare aziendale e il benessere che si fa alimentazione, spiegati da testimonial scelti e certificati. Ma anche di capitale umano e di ritorno alla terra. Tutti concetti percorsi dal *Corriere del Veneto-Corriere di Verona*, nell'ultimo anno, durante il progetto «La buona società», realizzato in partnership con il Gruppo Cattolica Assicurazioni e chiusosi appunto ieri pomeriggio in Gran Guardia dov'è arrivato per un saluto anche il sindaco di Verona, Federico Sboarina.

a pagina 7 **Sorio**

IN GRAN GUARDIA L'EVENTO CORRIERE-CATTOLICA

## Buona società, il nuovo Veneto

### Il ritorno alla terra, il welfare dal basso e gli investimenti in capitale umano: i volti e le storie

di **Matteo Sorio**

**VERONA** «Perché si torna all'agricoltura? Perché i giovani si sono accorti che l'agroalimentare italiano è un po' il nostro petrolio, punta di diamante, richiamo anche per il turismo.

Un giovane che s'interfaccia bene col mercato ci trova poi opportunità economiche interessanti. E infine la dimensione etica: ho conosciuto persone che, stufe di fare l'agente in giro per il mondo, erano ben contente di riavvicinarsi a un certo spirito di radicamento».

Col suo intervento di chiusura Alex Vantini - 26 anni, veronese, produttore di kiwi con punto di vendita diretta e presidente degli imprenditori veneti under 30 di Coldiretti - ha riportato ieri il convegno della Gran Guardia al suo inizio, cioè a quel titolo, «Torniamo sulla terra», dentro cui c'erano l'agricoltura fatta dai giovani («Contiamo ben 40 mila veneti sotto i

40 anni che lavorano la terra, un numero alto e in costante crescita», così Vantini) ma anche i concetti del welfare aziendale e del benessere che si fa alimentazione spiegati da testimonial scelti e certificati. Tutti concetti percorsi dal *Corriere del Veneto-Corriere di Verona*, nell'ultimo anno, durante il progetto «La buona società», realizzato in partnership con il Gruppo Cattolica Assicurazioni e chiusosi appunto in Gran Guardia (dov'è arrivato per un saluto anche il sindaco, Federico Sboarina).

Un convegno dunque - a introdurlo il direttore del *Corriere del Veneto-Corriere di Verona*, Alessandro Rusello - in cui s'è parlato anche di ritorno alla terra e quindi di esempi come le cinque sorelle Tovo, veronesi di Villafranca, il riso Carnaroli lavorato con tecniche 4.0.

Racconta Silvia, una delle fondatrici del brand, «Mericinque», in dialogo con Alessandro Zuin, coordinatore editoriale di *Corriere Imprese*: «Siamo gli unici in Italia a

produrre riso micro-naturale, cioè l'evoluzione del biologico, importando tecniche di coltivazione giapponesi.

Terreni concimati con la sostanza organica di bovini che ricevono un'alimentazione integrata con microrganismi effettivi, usiamo batteri naturali che rafforzano la pianta spruzzandoli con i droni, mappiamo il suolo tramite scanner elettromagnetico per tarare metro su metro semina e concimazione: siamo in quell'1 per cento di aziende italiane che fanno davvero agricoltura 4.0.

È tutta produzione che rispetta l'ambiente. Come da indirizzo della nuova politica agricola europea, che vuole qualità, e pure capacità di comunicarla».

Non c'è cibo senza ricerca, insomma, vedi la storia di Alessandro Dal Degan, chef vicentino di Asiago, una stella Michelin e una cucina tra licheni e cortecce: «Usiamo i prodotti proposti dai boschi. Adattandoci ai tempi della natura. L'asparago di bosco, ad esempio, dura una decina

di giorni, non di più: poi devi cambiare piatto. C'è poi un particolare tipo di lichene, sull'altopiano, che impiega 7, 8 anni a crescere: va trovato, va aspettato. Sono anni che insieme al mio staff portiamo avanti questo approccio, questa ricerca che riporta a un mangiare antico».

Si è parlato poi di welfare aziendale, come detto. E allora ecco il Colorificio San Marco e la stessa Cattolica Assicurazioni. Nel primo caso, parla a Mariluce Geremia, manager risorse umane dell'azienda veneziana: «Abbiamo quasi trecento dipendenti e abbiamo creato un portale online dove potessero farci capire le loro esigenze per una vita d'azienda migliore. Il sostegno più gettonato, oggi, sono le spese per scuole e asili nido, per quelli con famiglia, e i viaggi, per i single».

Nel caso di Cattolica, come espresso dal presidente Paolo Bedoni, l'ad Alberto Minali e il responsabile risorse umane, Simone Marconcini, tra le iniziative ci sono «i permessi

di maternità gestibili a ore, i quasi 1.000 euro l'anno per dipendente da spendere in attività sportive, scuola (libri di testo, retta per l'asilo nido), baby sitter e cura della salute (il dentista) e lo smart-working due giorni a settimana per lavorare da dove si vuole: l'insieme delle iniziative ha portato a un incremento di produttività del quindici per cento in un anno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1) Da sinistra il moderatore Alessandro Zuin, Samuele Marconcini, Mariluce Geremia, Alex Vantini e Silvia Tovo  
 2) L'ad di Cattolica Alberto Minali con il direttore del Corriere del Veneto Alessandro Russello e il presidente di Cattolica Paolo Bedoni  
 3) Il pubblico in sala. In prima fila a destra lo chef Dal Degan  
 4) Accanto il sindaco Sboarina  
 5) Francesca Visentin intervista Eliana Liotta



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.