

Le imprenditrici del settore hanno incontrato 50 ragazzi nell'appuntamento organizzato al Santa Chiara Lab

Studenti a lezione di agrifood

SIENA

■ L'Università di Siena insieme a Cna Siena da anni organizza incontri al Santa Chiara Lab per far conoscere agli studenti e non solo il mondo dell'impresa. Martedì scorso hanno partecipato all'incontro "Imprenditrici dell'Agrifood: tradizione, innovazione e digitalizzazione" Federica Bordoni e Barbara Bora di Podere Pereto, Giolisca Brogi di Forno di Ravacciano, Valentina Sorrentino di Creme Gelateria Dolceria Siena. Ha moderato l'iniziativa, che ha visto la partecipazione di oltre 50 studenti e si è tenuta nei giardini del Santa Chiara Lab, la professoressa Gabriella Tomasi.

L'obiettivo è stato anche quello di creare un ponte tra gli studenti universitari e le imprenditrici del settore agrifood. Questi incontri, che si svolgono da anni, si sono rivelati una preziosa opportunità per promuovere la collaborazione e l'interazione tra giovani studenti e professioniste di successo, incoraggiando gli aspiranti imprenditori verso il mondo delle attività imprenditoriali nel settore agricolo e alimentare.

Creare un legame tra università e imprese: l'iniziativa "Aperitivi con le imprese" è stata progettata per favorire la sinergia tra il mondo accademico e quello imprenditoriale. Gli studenti dell'Università di Siena hanno avuto l'opportunità di interagire direttamente con donne imprenditrici di successo nel settore agrifood, apprendendo dalle loro esperienze e acquisendo una prospettiva concreta sulle sfide e le opportunità di questa industria. Durante gli aperitivi, le imprenditrici del settore agrifood hanno condiviso le loro storie di successo, mettendo in evidenza le



Confronto Un momento dell'appuntamento organizzato da Cna e Università di Siena

competenze, le strategie e gli ostacoli che hanno affrontato nel corso della loro carriera. Questi incontri hanno offerto agli studenti una visione autentica dell'ambiente imprenditoriale e delle possibilità di carriera nel settore agricolo e alimentare.

Inoltre, gli studenti hanno avuto l'opportunità di porre domande, ottenendo consigli preziosi per avviare le proprie attività imprenditoriali o per integrarsi con successo nelle aziende esistenti. L'interazione diretta con le imprenditrici ha permesso agli studenti di ottenere una conoscenza pratica del settore, oltre a creare connessioni significative con professionisti del campo. Il settore agrifood è di vitale importanza per l'economia senese, e offre numerose opportunità di crescita e sviluppo. Gli incontri "Aperitivi con le imprese" sono un modo per incoraggiare gli studenti a considerare l'imprenditorialità come opzione di carriera. Le imprenditrici presenti all'evento hanno dimostrato che è possibile realizzare progetti imprenditoriali di successo nel settore agrifood, combinando

passione, innovazione e competenze specifiche.

Podere Pereto nasce nel 1991 nelle crete senesi e si occupa da subito di agricoltura biologica, con una storia di famiglia che parte dalla vicenda dei campi tolti per costruire l'aeroporto di Orio al Serio di Bergamo. "Abbiamo in mano un patrimonio enorme che è quello della tutela della salute - ha detto Barbara Borsa imprenditrice insieme alla figlia Federica di Podere Pereto - l'unione di tante anime femminili nell'azienda che ha portato il podere a Pereto con 159 prodotti diversi solo con la propria materia prima, 500 ettari e un mulino interno". La presenza femminile è riuscita a dare al lavoro agricolo un taglio interessante e innovativo e "l'accuratezza tutta femminile nel cercare di cercare qualcosa di non scontato e meno lineare è stata una chiave di successo". La figlia Federica giovane con passione e innovazione ha seguito l'azienda in tutti i suoi settori, innovando mezzi e tecniche e proiettando nel futuro l'azienda di famiglia. Giolisca Brogi del Forno di Ra-

vacciano Siena ha preso in mano le redini dell'azienda di famiglia iniziando a fare le consegne e dopo 30 anni di lavoro oggi sta innovando l'azienda con prodotti nuovi e a chilometro zero.

"Essere attori primario della nostra vita ed anche poter variare il lavoro nel tempo è la chiave della nostra attività - ha detto Giolisca Brogi - Mi diverto a sperimentare, tra le nostre ultime creazioni i ricciarelli con il pistacchio di Bronte e i cantucci alla farina di castagne". Valentina Sorrentino di Creme Gelateria Dolceria viene da una formazione da chimica e utilizza il suo sapere combinando in modo perfetto gli ingredienti. Vincitrice di tanti premi nazionali e internazionali di gelateria Valentina ha entusiasmo e passione per il suo lavoro "Non mi è mai capitato di non essere felice di andare a lavoro ha detto Valentina Sorrentino - la fantasia e la voglia di creare sono alla base del mio lavoro insieme alla qualità dei prodotti". La passione di tutte queste imprenditrici è stato il filo conduttore della serata.

La scelta della Bce

"Alzare i tassi di interesse decisione incomprensibile Siamo molto preoccupati"

SIENA

■ "Cna è pesantemente preoccupata per l'incomprensibile decisione adottata dalla Banca Centrale Europea (Bce) di elevare i tassi d'interesse di un quarto di punto percentuale". Lo dice l'associazione. "Tanto più è grave questa decisione in quanto la presidente della Bce, Christine Lagarde, ha già annunciato un possibile rialzo ulteriore a luglio - afferma la Cna - La scelta della Bce risulta ancor meno

comprendibile tenuto conto che diversi Paesi europei sono finiti in recessione e di certo la stretta monetaria non li aiuterà a

uscirne, anzi ne condurrà altri alla crescita negativa". Secondo Cna "in Italia la decisione è destinata a danneggiare gravemente famiglie e imprese, soprattutto artigiane, micro e piccole, che per finanziarsi ricorrono soprattutto al credito bancario. Di conseguenza, la crescita dei tassi si ripercuote automaticamente sulla loro situazione finanziaria e può addirittura mettere a rischio la sopravvivenza delle più fragili".

Pagina a cura di Cna



L'azienda a conduzione familiare alle pendici del Monte Amiata unisce passione e materie prime di qualità dando vita a prodotti di successo

SIENA

■ Il Frantoio Vabro, un'azienda a conduzione familiare nata nel 1977 con Gualberto Brogi, è situato alle pendici del Monte Amiata, in prossimità della Val d'Orcia. Gualberto Brogi, nel 1977, insieme ai figli Virgilio e Lorella e al genero Giorgio, diede vita al frantoio in un vecchio locale nel centro storico di Piancastagnaio che si presentava già frantoio dal 1800. Nel 1985 l'esigenza di separare le vecchie attività produttive dalle case del centro storico e il continuo miglioramento dell'azienda portano al trasferimento del Frantoio nella zona a valle di Piancastagnaio, nella località di Casa del Corto. Distinguendosi per la sua avanguardia strutturale, tecnologia produttiva e organizzazione, unite all'alta qualità che solamente le procedure tradizionali sono in

Frantoio Vabro, dal 1977 la tradizione dell'olio



Olio Il Frantoio Vabro si è distinto al concorso internazionale di Montecarlo

grado di offrire, l'azienda ha continuato a crescere portando la tradizione dell'olio in Toscana sia nel resto dell'Italia che all'estero. Tanti sono i servizi offerti dal Frantoio, dalla molitura all'imbottigliamento conto terzi di olio convenzionale e olio certificato Biologico, Igp e Dop, dalla personalizzazione delle etichette alla personalizzazione di bomboniere e pacchi regalo e un servizio di spedizione non solo in Italia ma anche all'estero, sia che si tratti di privati o di attività commerciali.

Numerosi sono gli attestati, i premi e i riconoscimenti certificati per le diverse selezioni di extravergine prodotte, il tutto nel rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie certificate e controllate dagli enti preposti. Proprio in questi giorni il Frantoio Vabro si è distinto al prestigioso concorso internazionale Masters of Oli-

ve Oil International Contest 2023 (Moooic) tenutosi a Montecarlo il 10 giugno, ricevendo un oro per l'olio extra vergine di oliva Bourbon del Monte - Le Colline e un argento per l'olio extra vergine di oliva aromatizzato al peperoncino Bourbon del Monte. Il concorso ha visto la partecipazione di olii extravergini di oliva di alta qualità provenienti da diverse regioni del mondo e per valutarli è stata chiamata una giuria di gran classe composta da 16 esperti assaggiatori provenienti da 7 diversi Paesi.

Tutte le varietà di olio del frantoio Vabro e molti altri prodotti tipici della zona, realizzati in modo artigianale da aziende agricole locali, sono acquistabili nel punto vendita aziendale in Via Liguria 44 a Piancastagnaio e sul loro e-commerce reperibile all'indirizzo www.frantoiovabro.it.