Nuovo riconoscimento per l'azienda fondata da Stefano Caccavari che punta sui grani antichi di qualità

## A Buonconvento il pane più buono

I prodotti realizzati da Mulinum nella propria sede vincono il prestigioso Premio Roma 2023

Mulinum, la startup agroalimentare calabrese che recupera grani antichi è ormai una realtà avviata anche a Buonconvento, tra le Crete senesi e la Val d'Orcia. Nel 2016 Mulinum era soltanto un sogno racchiuso in un post sui social. Poi è diventato il più grande crowdfunding online nel settore agricolo, che, grazie al supporto di 100 soci iniziali ora diventati circa 300 ha permesso al giovane imprenditore calabrese Stefano Caccavari di recuperare un antico mulino a pietra e riprendere la coltivazione dei grani antichi locali.

Mulinum ha vinto anche il Premio Roma Pane organizzato dalla Camera di Commercio di Roma a livello nazionale per i valorizzare i migliori pani e prodotti da forno provenienti dai diversi territori. Mulinum è la più grande azienda agricola nata grazie a un crowdfunding lanciato online per recuperare un antico mulino a pietra in Calabria, a San Floro. Dopo l'inaugurazione di Mulinum San Floro nel 2017 ha aperto anche Mulinum Buonconvento.

La carta vincente è la coltivazione di grani antichi locali che maciniamo a pietra per ottenere farine integrali in purezza con cui produciamo pane contadino come cent'anni fa, prodotti da forno genuini e pizze agricole. Dal 2017, nel piccolo borgo di San Floro, Mulinum coltiva senza pesticidi Senatore



Soddisfazione Mulinum ha vinto il Premio Roma Pane organizzato per i valorizzare i migliori pani e prodotti da forno provenienti dai diversi territori

Collaborazione con icc

## Internazionalizzazione, a Roma il percorso formativo

SIENA

E' iniziato a Roma, nella sede di Cna nazionale, il percorso formativo "Imprese artigiane e Pmi nel mondo". Il seminario, organizzato da Ice per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane in collaborazione con Cna, è rivolto ad aziende artigiane e micro, piccole e medie interessate ad espandersi sui mercati esteri. Stanno partecipando al percorso anche alcune aziende associate a Cna Siena interessate a espandere i propri mercati e che hanno in

questi anni utilizzato i servizi digital e marketing di Cna Siena. La prima giornata del seminario, avviata con i saluti istituzionali e con la presentazione dei servizi dell'Agenzia Ice a supporto dell'internazionalizzazione, è dedicata al marketing, alle fiere internazionali e alla comunicazione digitale. Seguiranno domani, il 19 e il 21 giugno le lezioni dedicate ai pagamenti internazionali, alla sostenibilità e alle certificazioni e, infine, alle procedure doganali. Le lezioni, che si articolano in 4 moduli della durata di 4 ore ciascuno dalle 9.30 alle

13.30, sono tenute da esperti della Faculty Agenzia Ice. L'attività formativa è inoltre l'occasione perfornire alle aziende informazioni dettagliate e aggiornamenti sugli incentivi e sugli strumenti finanziari in materia di internazionalizzazione messi a disposizione dal Sistema Italia. A conclusione del corso formativo, un numero selezionato di aziende potrà beneficiare della fase di coaching: un affiancamento personalizzato sugli argomenti presentati durante il corso di formazione a cura di un esperto della Faculty Ice.

Cappelli, Verna, farro, maiorca e segale che macina lentamente nel mulino a pietra per ottenere farine integrali in purezza con cui produce pani contadini, prodotti da forno e pizze agricole.

Un modello di impresa etica che ha dimostrato di essere replicabile in tutta Italia. E infatti il proprietario terriero toscano Guido Venturini del Greco ha creduto subito nel progetto condividendo la visione di Caccavari. Così, dopo un lungo iter autorizzativo, senza alcun finanziamento pubblico, finalmente si sono aperte le porte di Mulinum Buonconvento, adagiato sulle colline senesi. All'interno della costruzione in bioedilizia, che si avvale di energia rinnovabile e due forni a legna, attorniata da 300 ettari di grani antichi, sono attivi due antichi mulini a pietra francese La Fertè risalenti a inizio '900, recuperati dal giovane imprenditore e pronti a produrre farine integrali.

La filosofia di Mulinum si basa sulla qualità, dall'inizio alla fine del processo produttivo. Ogni passo, dalla selezione dei grani alla macinazione nella loro antica mulino a pietra, avviene con cura e attenzione per preservare l'integrità dei grani e garantire un prodotto finale di eccellenza. Il pane prodotto da Mulinum è un'esperienza unica per i sensi. La crosta croccante, la mollica soffice e il profumo irresistibile sono solo alcuni degli elementi che rendono i loro pani memorabili.

La Cna ha organizzato un seminario per spiegare le disposizioni entrate in vigore

## Alla scoperta del nuovo codice degli appalti

gislatore

vi è infat-

ti l'alleg-

gerimen-

della

SIENA

All'auditorium Stefano Bellaveglia della Cna di Siena un evento molto partecipato da imprese e tecnici e che ha chiarito novità e prospettive alla luce delle nuove regole. Il Codice degli appalti

è entrato in vigore, tuttavia, le sue disposizioni, con i relativi allegati, acquisteran-

no efficacia dal 1º luglio 2023, data in cui è prevista l'abrogazione del precedente Codice.

Nel seminario ci sono stati riferimenti precisi per le imprese artigiane e del settore edilizia, oltre che per enti pubblici e professio-

nisti.

Il nuovo codice degli appalti si apre con l'enunciazione dei principi generali del rapporto contrattuale tra le parti. Tra le altre cose, viene ridefinito anche il ruolo del Rup, il responsabile unico del progetto. Nell'intenzione del le-

Risposta positiva Ottima partecipazione da parte di imprese e tecnici

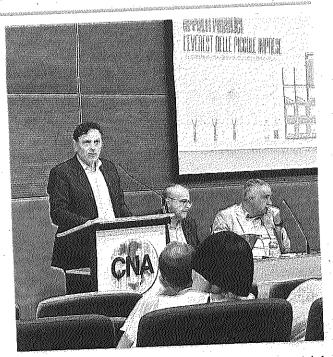
responsabilità della precedente figura che era responsabile dell'intero procedimento, verso una diversa allocazione della responsabilità delle varie fasi del procedimen-

Tra le novità più significative del-

la normativa vi è il rafforzamento dell'uso delle piattaforme digitali. In particolare, è prevista l'interoperabilità delle banche dati che, attraverso la Banca Dati nazionale dei contratti pubblici gestita dall'Anac (l'Autorità nazionale anticorruzione ndr.), garantirà la semplificazione delle procedure. La data di entrata in vigore di questa previsione è fissata al 1° gennaio 2024.

Il nuovo codice degli appalti mette a regime le deroghe varate durante la pandemia per accelerare l'assegnazione degli appalti di piccolo/medio importo. În particolare stabilizza la soglie previste per l'affidamento diretto e per le procedure negoziate introdotte dal decreto legge numero 76/2020 (il cosiddetto decreto

Incontro importante Un momento del seminario organizzato da Cna all'auditorium Stefano Bellaveglia



Vengono "semplificazioni".). quindi modificate le soglie di importi per le procedure sottosoglia che prevedono l'affidamento diretto, anche senza consultazione di più operatori economici ma nel rispetto dei principi generali, nel caso di lavori fino a 150mila euro e fino a 140mila nel caso di servizi e forniture.