

CERIMONIA Durante la festa del 1° maggio riceveranno il riconoscimento

Maestri del Lavoro, dieci nuove stelle Ecco i modenesi "meritevoli" del 2011

Riceveranno la stella verde oro per i loro meriti in ambito professionale. Questa domenica dieci cittadini di Modena e provincia verranno insigniti dell'onorificenz20 e2ta" N - ne della Festa del 1° maggio. La cerimonia si terrà presso il Teatro Comunale di Bologna, con la presenza di un rappresentante dello Stato, di tutte le autorità regionali, dei rappresentanti delle aziende di appartenenza e dei vari consolati della Regione, oltre ovviamente ad amici e parenti dei lavoratori premiati.

A questa celebrazione ne seguirà un'altra a Modena, sabato 14 maggio.

Questa prestigiosa onorificenza viene concessa dal Capo dello Stato, su proposta del Ministro del Lavoro, ai cittadini che si sono distinti per singolari meriti di perizia, laboriosità e buona condotta morale per tutto l'arco di una lunga vita lavorativa. Quest'ultima deve essere stata contraddistinta da professionalità, soprattutto nel miglioramento delle misure di sicurezza e dei processi di lavorazione, e dall'impegno nell'istituire e preparare le nuove generazioni nell'attività professionale.

I neo Maestri e Maestre del Lavoro delle nostra città sono: Vanda Albicini, 56enne, funzio-Coop Estense, T-shirt solidali per l'Africa



naria da quaranta anni nella ditta Cna Servizi di Modena; Daniele Felicani, 56enne, dirigente da trentasei anni della Mani-

tou Costruzioni Industriali di Castelfranco; Federico Ganzerli, 54enne, funzionario da ventisei anni nell'ente Fresenius

Da sinistra e dall'alto: Vanda Albicini e Daniele Felicani. Sotto, sempre da sinistra: Federico Ganzerli, Tiziano Guerzoni, Lorenzo Rossi e Elda Venturi.

Hemo Care di Cavezzo; Tiziano Guerzoni, 56enne, dirigente da trentadue anni della Manitou di Castelfranco; Giulio Montanari, 58enne, impiegato da trentanove anni nella ditta Ceramiche Gardenia Orchidea a Spezzano; Isanna Picchioini, 58enne, impiegata da trentotto anni nell'ente Nemesis di Modena; Lorenzo Rossi, 62enne, funzionario da trentanove anni nella ditta System Spa a Fiorano; Benedetto Sampaolo, 52enne, dirigente da trentuno anni della Sce Srl in via Giardini; Daniele Taglini, 51enne, funzionario da trent'anni alla Fincibec Spa di Sassuolo; infine Elda Venturi, 59enne, funzionaria da trentatré anni nelle Poste di via Emilia Centro.



Altri due nuovi Cavalieri: Giulio Montanari e Isanna Picchioini



Da sinistra: Lorenzo Rossi e Benedetto Sampaolo



Chiudono l'ordine alfabetico Daniele Taglini e Elda Venturi

Si chiama Fashion Freedom ed è un marchio di moda etica, sostenuto dalla collaborazione fra Coop e International Trade Centre, l'agenzia delle Nazioni Unite e dell'Organizzazione Mondiale del Commercio, insieme a Alta Moda-Alta Roma, che ha organizzato il concorso "Who's on next" alla ricerca di giovani talenti creativi. I tre giovani stilisti vincitori (Erkan Coruh, Rosa Clandestino, Elisa Palomino) hanno dato vita a una

collezione che unisce lo stile alla solidarietà, ad un prezzo accessibile, realizzata da trenta comunità di donne africane povere e marginalizzate, del Kenya e dell'Uganda. Le t-shirt, create con materiali organici e di riuso, sono già disponibili negli iper e in alcuni supermercati modenesi di Coop Estense: così i consumatori possono contribuire in modo costruttivo a un progetto di sviluppo per ridurre la povertà in Africa.

IN FIERA

ECCELLENZE Dall'8 maggio al prestigioso salone Modena "conquista" Milano Ecco le punte di diamante a Food

C'è anche Modena alla terza edizione di Tuttofood, Milano Word Food Exhibition, che da domenica 8 maggio, per quattro giorni, catalizzerà, sul quartiere espositivo fieramilano, l'attenzione degli operatori professionali del food e della nutrition di tutto il mondo.

Con oltre 2000 marchi presenti e quattro padiglioni occupati, la kermesse si inseri-

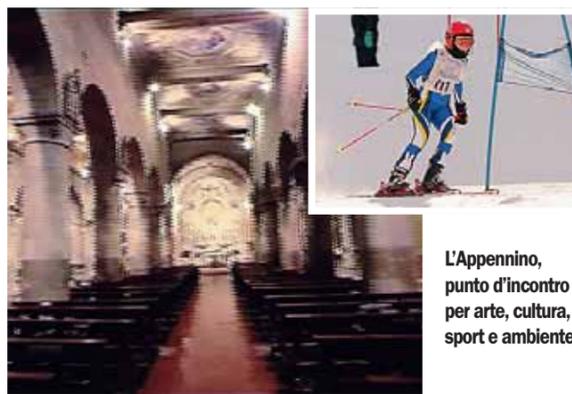
sce a pieno titolo nella top ten delle più importanti rassegne alimentari internazionali ed è una delle manifestazioni ritenute maggiormente strategiche da Fiera Milano.

Molte aziende della nostra provincia saranno presenti alla rinomata rassegna: da Modena, l'Acetaia Fini, Donelli vini, Eat Better, Eurochef, Gran deposito aceto balsamico Giuseppe Giusti, Modena Emilia

Romagna Italy Empowering Agency, NeroModena, Rosso Wine & Food; da Castelnuovo Rangone, Alcar Uno, Alis s.r.l. Casa Rinaldi, D'autore s.r.l., Salumificio Vecchi; da Castelvetro, Azienda Agricola Manicardi, La Vecchia Dispensa, Salumi Simonini; da Carpi, Acetifici Italiani Modena e Aceto Balsamico Condimenti Abcd; da Castelfranco Emilia, Industria Casaria Pelloni e Pasticceria Quadrifoglio di Piumazzo.

Tra gli altri espositori l'Acetaia Fabbi di Collegara, Aceto Balsamico del Duca di Spilamberto, Alico s.r.l di Sorbara, Azienda Agricola Leonardi Giovanni di Magreta, Azienda Agricola Sante Bertoni - Delizia Estense di Sassuolo, Bellei Luigi e figli di Ravarino, Fattorie Giacobazzi di Nonantola, Levico Acque di Vignola, Mario s.r.l di Camposanto, Mazzetti L'originale di Cavezzo, Mussini s.r.l di Magreta, Società agricola AcetoModena di Cognento, Ster s.p.a di San Felice e Toschi Vignola di Savignano.

PROMOZIONE LOCALE



L'Appennino, punto d'incontro per arte, cultura, sport e ambiente

La Provincia investe nel turismo

Sostenere i progetti di promozione integrata del turismo nel territorio, dando priorità alle proposte provenienti da reti di operatori sia pubblici che privati, e valorizzare i poli di eccellenza come i circuiti Terra di motori, dei Castelli e del Romanico, Appennino dolce e dinamico, il polo di eccellenze delle tipicità. Sono questi gli obiettivi principali delle linee strategiche del Programma turistico di promozione locale 2012 approvate dal Consiglio provinciale di Modena con il voto favorevole di Pd e Idv e quello contrario dell'Udc. Astenuti Pdl e Lega nord. Come ha spiegato nella presentazione l'assessore alla Promozione del territorio Mario Galli, le linee di indirizzo del Piano, condiviso dalla Consulta provinciale per il turismo alla quale partecipano anche i Comuni, puntano «a incentivare l'internazionalizzazione dell'offerta turistica del territorio, rendere più efficace il coordinamento degli operatori delle diverse fasi della filiera turistica e sostenere la qualificazione dell'offerta».

