

IL PROCESSIONE Promosso dal distretto multipolare Veneto, Unindustria e Università di Padova

Antech, impresa e ricerca si incontrano

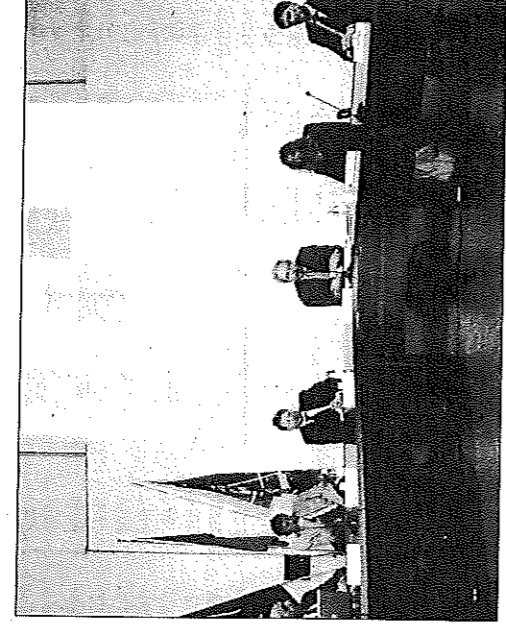
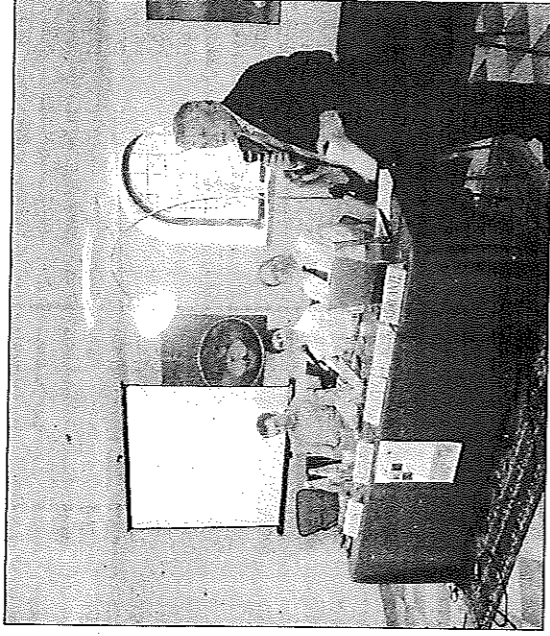
Si sta per concludere il Marketing territoriale tramite animazione tecnologica

ROVIGO - Si avvia alla conclusione il progetto "Antech, Marketing territoriale tramite animazione tecnologica", promosso dal distretto multipolare Veneto della gomma e delle materie plastiche, Unindustria Rovigo ed Università di Padova e cofinanziato dall'Unione Europea mediante il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale. Docup 2000-2006.

L'obiettivo del progetto era di favorire l'insediamento di nuove attività produttive all'interno dell'area comprendente la provincia di Rovigo ed alcune zone della bassa padovana e della bassa veronese. Antech si è configurato fin da subito in modo diverso dai tradizionali progetti di marketing territoriale in quanto, anziché puntare sulle facilitazioni economiche previste per le aziende che avessero deciso di stabilire una nuova azienda nell'area, quali ad esempio agevolazioni fiscali o minor costo dei terreni, ha fatto invece leva sulle opportunità derivanti dalla presenza, proprio a Rovigo, di un Polo in grado di seguire le aziende e di metterle a contatto con università e centri di ricerca.

L'innovazione è l'unica strada percorribile per chi vuole mantenere la propria posizione competitiva sul mercato: avere a disposizione ricercatori e contatti in grado di supportare le aziende anche nella gestione del processo innovativo permette alle stesse aziende di investire con maggiore tranquillità.

All'interno del Polo infatti sono: lo Sportello per l'innovazione tecnologica delle Aziende, Spina, nato su iniziativa di Unindustria Rovigo, cofinanziato dalla Camera di commercio di Rovigo e partecipato dalle maggiori associazioni imprenditoriali della provincia, supporta le aziende con: contatti - con centri di ri-



Due momenti relativi al progetto Antech, Marketing territoriale tramite animazione tecnologica

cerca e università, banca dati Irc (matching di offerte e richieste di tecnologie), banca dati di materiali innovativi Matech, newsletter informativa periodica, un sito web costantemente aggiornato, eventi di approfondimento su particolari tematiche, il laboratorio Ecsin, specializzato nello studio dell'impatto delle nano-

vani percorsi formativi che tengono conto delle problematiche attuali del mondo del lavoro e della spendibilità dei titoli di studio.

Tra le attività poste in essere all'interno del progetto anche sette incontri sul territorio per presentare le opportunità di ricerca e innovazione a disposizione delle aziende. Adria, Legnago, Fiesso

Umbertiano, Rovigo, Padova e San Giacomo delle Segnate le tappe percorse: in tutti gli appuntamenti i partecipanti, aziende e diversi settori, hanno potuto interagire attivamente con i ricercatori universitari e discutere a lungo delle linee di ricerca più idonee alla loro realtà, ma anche capire quali siano le opportunità di localizzazione nel terri-

torio, l'area interessata dal progetto, infatti, oltre ad essere conveniente dal punto di vista dei costi di acquisizione di nuovi terreni, diventerà a breve, grazie alle opere infrastrutturali, create ed in via di creazione - casello autostradale Rovigo sud, Valdastico, tanto per fare un esempio - molto interessante anche dal punto di vista logistico.

Ottima le partecipazione delle imprese all'evento di inaugurazione del laboratorio Tesi, al convegno specialistico su la normativa europea Reach ed allo Smau Business di Padova.

Non solo macchinari, dunque, ma stretto contatto impresa-ricerca e competenze qualificate in grado di dare risposte certe alle aziende e di farle crescere facendole lavorare fianco a fianco con i ricercatori: questo è il segreto del successo del progetto di marketing territoriale Antech e del Polo Tecnologico di Rovigo.

LA FIERA Fino al 2 giugno la Cna va alla quarta edizione di l'Italie à Table

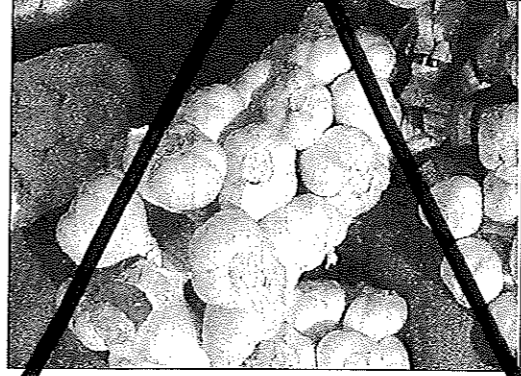
Le donità polesane sbarcano a Nizza

ROVIGO - I prodotti alimentari del Polesine saranno presenti, da oggi al 2 giugno, alla quarta edizione di l'Italie à Table a rassegna che si svolge a Nizza lungo la Promenade des Anglais, la mostra mercato interamente dedicata all'eccellenza della produzione alimentare ed alla promozione del territorio italiano organizzata dalla Camera di Commercio Italiana a Nizza.

L'Italie à Table ha sempre rappresentato una importante vetrina per le produzioni made in Italy considerata anche l'elevato numero dei visitatori: 120.000 nelle edizioni precedenti.

Successo che ha permesso di allungare di un giorno la durata della fiera.

La presenza delle imprese polesane è resa possibile dalla Cna di Rovigo, con il supporto operativo di Artigianexport, che fin dalla prima edizione ha creduto



Laglio bianco, tipico del Polesine

nell'iniziativa che rappresenta un appuntamento imperdibile sia per il ricco programma di iniziative sia di promozione e valorizzazione dei prodotti che

esposizioni, conferenze, performance che per le opportunità di promozione delle imprese e del territorio polesano.

"Come Cna di Rovigo - afferma il vicepresidente Sandro Mossa - riteniamo che la manifestazione Italie à Table sia un evento di straordinaria importanza poiché consente di presentare l'eccellenza della produzione italiana, la qualità e l'origine dei prodotti stessi e nel contempo rappresentare una importante vetrina di promozione del territorio. Nel corso della rassegna i grandi chef del Négresco, La Réserve, le Palais de la Méditerranée e le Brasserie Flo reinterpretano la cucina mediterranea proponendo saponi e piatti che traggono ispirazione dall'arte culinaria italiana, con menù incredibili per la loro inventività da gustare

i prodotti polesani che saranno

esposti e rappresentati negli stand saranno prodotti di pasticceria con La Pagnotta del Doge della ditta Schiesari di Villadonato, la Pasta fresca della ditta Crivellin di San Martino di Vanezze; il Riso del delta e prodotti tipici della commerciale Pezzolato di Porto Tolle; le conserve triche della ditta Alice prodotti ittici srl di Taglio di Po.

Nello stand della Cna le degustazioni dei prodotti esposti alcuni provenienti da aziende venete del vino, cioccolata, caffè con le quali si sono attivate azioni di partenariato.

La Cna, inoltre, cura la promozione del territorio polesano attraverso la divulgazione di materiale cartaceo e multimediale messo a disposizione dall'Ente Parco del Delta del Po al fine di far conoscere le molteplici opportunità turistiche, economiche e culturali dell'area.

IL CONVEGNO E' in programma domani mattina alle 8.45 al Cur

Etichette e prodotti alimentari

ROVIGO - "Profili generali dell'etichettatura dei prodotti alimentari e diritto applicato. Tutela del consumatore e aspetti sanzionatori" è il titolo di un convegno che si tiene domani dalle ore 8,45 al Cur, nell'aula di una scuola elementare di specializzazione per il comparto pesca ed itticultura della Provincia di Rovigo organizzata con l'Università di Padova

preposte devono adottare tutte le possibili misure nell'intera filiera produttiva. E' per questo che i servizi veterinari dell'area di Rovigo, in collaborazione con la Camera di Medicina Veterinaria dell'Università di Padova - Scuola di Specializzazione in "Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati" e con l'Assessorato provinciale di

prestando l'etichettatura dei prodotti, con i loro collaboratori, hanno organizzato la pesca, recentemente ingratte da disposizioni comunitarie che hanno completato il quadro normativo nazionale. Saranno sviluppati inoltre gli aspetti sanzionatori e di tutela del consumatore attraverso l'applicazione delle regole disci-

L'EVENTO Al Censer il 7 e l'8 giugno

Lagune, delta e stagni.

Protagonisti di Terre d'Acqua

ROVIGO - Lagune, delta, stagni: unitevi... Terre d'Acqua, il nuovo evento ideato da Slow Food Italia con il sostegno della Regione Veneto, vi renderà protagonisti il 7 e l'8 giugno al Censer.

Terre d'Acqua è il primo evento interamente dedicato agli ecosistemi di delta, stagni e lagune e vedrà al centro la cultura e la tradizione di questi ambienti attraverso esposizioni, incontri tecnici, momenti didattici e degustazioni gastronomiche. In buona sostanza, l'universo degli ambienti salmastrati esposti con attenzione nel consueto stile Slow Food.

L'evento è il naturale sviluppo del progetto "Alla ricerca del