



BOCCHETTE EXPO: VA DI SCENA L'EVOLUZIONE SOSTENIBILE

 Mi piace 3  Invia  +1 0

23:00 | VEN 20 SET 2013 | STAMPA



CAMAIORE. Il Consorzio le Bocchette, in accordo con le aziende insediate nel contesto artigianale, ha voluto proporre una nuova attività promozionale, rinnovando la tradizionale e probabilmente vetusta formula espositiva, verso una nuova iniziativa con l'obiettivo di rilanciare un nuovo percorso, maggiormente rivolto ai problemi e alle necessità delle imprese del territorio.

La nuova proposta, nasce dalla volontà di intercettare – dirottare le domande di mercato verso le imprese appartenenti all'area. Una presa di coscienza delle difficoltà attuali e delle esigenze delle imprese che richiedono maggiore produzione di servizi qualificati, apertura verso nuovi mercati anche in campo

internazionale.

Ecco che l'idea, oggi in fase di lavorazione, vede l'Expo di quest'anno, trasformato in una due giorni, in cui dal Premio l'Alveare, pilastro portante, si dirameranno una serie di nuove attività.

La tradizionale formula di vetrina e promozione delle eccellenze produttive si rinnova e si trasforma, basandosi unicamente su un tema collettivo, quello della Sostenibilità.

L'expo di quest'anno, ridefinito con un nuovo titolo "Bocchette Expo, l'evoluzione sostenibile" sarà trasformato in una due giorni e si svolgerà il 4 e il 5 ottobre.

Ecco cosa verrà realizzato: la mattinata del 4 ottobre partirà alle ore 11,00 con Cerimonia di Consegna del Premio l'Alveare IX Edizione, nello specifico con la presentazione delle 16 aziende Versiliesi che negli ultimi due anni hanno assunto giovani di età non superiore ai 35 anni.

Aziende virtuose, alcune di importanza internazionale che quotidianamente valorizzano le risorse umane più giovani per individuare nuove idee, nuovi obiettivi da raggiungere, nuovi soluzioni innovative. Aziende che nonostante le difficoltà economiche hanno costantemente proseguito nella ricerca e assunzione di giovani come risorsa per combattere la crisi e per il loro sviluppo competitivo.

IL TOTALE COMPLESSIVO calcolato sulle 16 aziende partecipanti dei giovani assunti negli ultimi due anni, è pari a n° 122.

A seguire in ordine alfabetico, un elenco delle imprese partecipanti alla IX edizione del Premio.

Am Immobiliare

Start up nata nel novembre 2011 grazie all'entusiasmo di Andrea Dal Porto giovanissimo di soli 23 anni. L'agenzia immobiliare opera nella compra vendita a livello locale ma per il futuro prevede di allargare sia il numero di collaboratori che il mercato di riferimento.

Arco arredamenti srl

Dal 1984 l'azienda è conosciuta a livello locale e nazionale per la qualità dei propri lavori, fatti su misura e ad opera d'arte, in particolare nell'arredamento del settore Hotel, Restaurant e Cafè. Presente anche sul mercato estero in particolare in Francia e Svizzera ma anche negli Usa, ad esempio vede un suo lavoro presso l'aeroporto di San Francisco. Oggi si avvale di 14 dipendenti.

Azimut – Benetti spa



USC
SHOP NOW ▶

DIESEL G-STAR SOULCAL
883 POLICE REPLAY NIKE
CONVERSE FIRETRAP

EVENTI DI OGGI



21 settembre 2013

"VIAREGGIO PER SHELLEY", VIENE SVELATA IN PIAZZA LA LAPIDE DEDICATA A VETURIO PAOLINI

VIAREGGIO. Sabato 21 settembre 2013 alle ore 16.30 in Piazza Shelley a Viareggio verrà effettuata la scopertura della lapide dedicata a ... [\[leggi tutto\]](#)



21 settembre 2013

ALBA PARIETTI PROTAGONISTA A MISS TRANS ITALIA. "IO TRANS DA SEMPRE"

VIAREGGIO. "Il ruolo a cui io mi sento più vicina, per una questione di identità è quello dei transessuali, che ... [\[leggi tutto\]](#)



21 settembre 2013

LA VESPA PROTAGONISTA DEL VERNISSAGE A PALAZZO MEDICEO

SERAVEZZA. Le sale del Palazzo Mediceo di Seravezza ospitano dal 22 settembre al 27 ottobre il vernissage domani sabato 21 ... [\[leggi tutto\]](#)



21 settembre 2013

IL RESTAURATO POLITTICO DELLA MATERNITÀ TORNA NELLA CHIESA DI SAN BIAGIO

CAMAIORE. Sabato 21 settembre alle ore 17 presso la Chiesa di S. Biagio, in località Lombrici a Camaiore, si terrà ... [\[leggi tutto\]](#)



21 settembre 2013

DARSENIA VS VECCHIA VIAREGGIO. SFIDA TRA RIONI ALL'ULTIMA NOTA CARNEVALESCA

VIAREGGIO. Sabato 21 settembre a partire dalle 21, nel Giardino dei frati della chiesa di S. Antonio a Viareggio, verrà ... [\[leggi tutto\]](#)

Dal 1969, nata da un'attività di noleggio di barche a vela si trasforma in creatrice di design di nuovi yacht e con l'acquisizione dello storico cantiere Benetti, nel 1985 inizia a costruire megayacht tanto da divenire il primo gruppo al mondo nella produzione e vendita di yacht di lusso. Conta, nello stabilimento di Viareggio ben 257 dipendenti.

Caen spa

Dal 1980 progetta e produce apparati elettronici per la Ricerca di Fisica Nucleare, Homeland Security, spettrografia ecc. Nata da una spin off dell'Istituto nazionale di fisica nucleare (da tre giovanissimi studenti, Piero Salvadori, Marcello Givoletti e Luigi Pardini) diviene leader mondiale nel settore con un importante riconoscimento ottenuto dal CERN di Ginevra "il Cristal Award" il più prestigioso premio conferito all'industria. Oggi nella sede di Viareggio, vanta 86 dipendenti, tutti giovanissimi.

Centro Antincendio srl

Nata nel 2006 da due giovanissimi, Yuri Simonini e Letizia Durante per la vendita e manutenzione di estintori. L'azienda cresce velocemente e si specializza nella realizzazione di impianti antincendio e la prestazione di servizi di manutenzione.

Oggi è tra le prime in Italia ad essere certificata CEPAS, oltre che Iso 9001/2008 e RINA. Ad oggi l'azienda è composta da 8 dipendenti.

ES. Er. CASA rete di imprese

Rete di imprese, nata nel giugno del 2013 nel settore dell'edilizia, da 5 imprenditori ed 1 professionista che conoscenti, collaboravano in maniera sporadica. La Rete offre servizi di consulenza tecnica ed interventi di riqualificazione energetica degli edifici esistenti, al fine di ottenere risparmio energetico, maggior confort abitativo e sostenibilità nella gestione della casa/azienda. Obiettivo dell'unione? Garantire un servizio qualificato e completo all'utente finale.

GeoSolutions di Simone Gianneccini & C.

Nata nel 2006 da due giovani ingegneri informatici, Alessio Fabiani e Simone Gianneccini, ex consulenti presso il centro NURC della NATO, si specializza nella processazione di dati geospaziali raster e vettoriali attraverso software open source. Da start up si trasforma in un'azienda strutturata con oltre 15 dipendenti e collaboratori.

I.G.S. Connect srl

L'azienda nata nel 2006 è un Internet Service Provider di nuova generazione che si propone come consulente a 360° per le telecomunicazioni aziendali, identificando le soluzioni più avanzate in funzione del rapporto di qualità, costi, prestazioni, al fine di accompagnare le imprese verso l'innovazione. Ad oggi si avvale di 4 dipendenti.

Navionics spa

Dal 1984, pioniera nella cartografia marina elettronica e la prima ad aver lanciato sul mercato (2007) il primo applicativo per Iphone con cartografia nautica e funzioni di navigazione. Navionics nel mondo impiega 500 dipendenti e nella sola sede di Massarosa 99 dipendenti

Language Data Bank

Nata nel 1990 dalla volontà di Brunella Casucci Belluomini, per fornire servizi e formazione linguistica di alta qualità a studenti ed aziende. Nel 1993 l'azienda fu annoverata tra le 100 organizzazioni più competenti in oltre 130 paesi dell'industria mondiale dello Study Abroad mentre la titolare, qualche anno dopo, viene eletta Vicepresidente Della Federazione Mondiale dei Language and Education Consultatns. Ad oggi è composta da tre dipendenti.

Kubar

Nasce nel 2010 dall'idea di due giovanissimi, Simone Pardini e Chiara Garelli di rispettivamente 36 e 31 anni, con la grande passione e la voglia di lavorare a stretto contatto con le persone. Nel 2012 partecipano al concorso "Caffè bollente" organizzato dal Tirreno aggiudicandosi il titolo di miglior Caffè di Viareggio.

Con tante idee innovative ed una serie di importanti obiettivi per il 2014, come l'apertura di una Bakery in un'ottica di vivere il locale dalla colazione alla cena, i due titolari, proseguono il loro lavoro, con l'idea di avvalersi di nuovo personale giovane.

Sealine s.c.r.l.

Nasce nel 2004 e si differenzia subito per l'arredamento ed il design per il settore nautico con personale altamente qualificato e specializzato sia nella progettazione che nel montaggio di arredo e carpenteria in legno. Ad oggi vanta ben 46 dipendenti.

Stops.it

Nata nel 2006 dalla voglia di fare e dal dinamismo del suo giovane titolare, Gabriele Biancalana, specializzandosi sin da subito nel settore degli eventi, della comunicazione e del marketing a 360°.

L'azienda cresce rapidamente tanto che oggi accoglie 10 dipendenti

Tecnopool Refit Attitude

L'azienda opera nel mercato del service e del refit & repair per megayacht. Nata grazie a Giorgio Campini che da giovanissimo inizia la sua professione in Francia per poi assumere diversi ruoli



dirigenziali in vari importati gruppi internazionali. L'azienda oggi vanta 6 dipendenti con un importante progetto di internazionalizzazione, con altre imprese viareggine, rivolto alla Cina.

Vola spa

Nata nel 2000 distinguendosi sin da subito per essere una delle poche aziende in Italia a fornire servizi sms via internet. Nel 2006 entra a far parte del Gruppo Welcome Italia con servizi di hosting e cloud.

Oggi si avvale di 10 dipendenti.

Welcome Italia spa

Nata nel 1983 dall'intuizione dei F.lli Luisotti, si contraddistingue per essere una delle più importanti aziende a carattere nazionale nel settore delle telecomunicazioni, con crescita costante dei servizi e del numero di addetti. Ad oggi conta ben 114 dipendenti.

SPECIAL GUEST

Quest'anno un ospite o meglio un imprenditore giovane che grazie alle sue idee innovative è riuscito a combattere la crisi e ad avere successo, prenderà parte alla cerimonia del Premio, proprio per trasferire ai tanti imprenditori presenti la sua importante testimonianza.

Special guest della mattinata sarà Federico Grom, titolare di GROM, il gelato come una volta, con oltre 62 gelaterie in Italia e nel Mondo, tra cui New York, Tokyo, Osaka, Miami, Malibù.

Federico Grom, 40 anni, torinese, dopo una laurea in economia e alcuni anni di lavoro come manager finanziario, nel 2003 inaugura, insieme all'amico e socio Guido Martinetti, la prima gelateria Grom, in P.za Paleocapa a Torino. Oggi le gelaterie Grom sono 62 in Italia e nel mondo e i due amici possono contare su circa 600 collaboratori.

Per Grom, Federico gestisce la finanza aziendale e si occupa dei luoghi in cui potete assaggiare il gelato Grom, i negozi, e del benessere dei ragazzi che vi lavorano.

Nel 2012 Guido e Federico hanno raccontato la loro avventura nel libro "Grom. Storia di un'amicizia, qualche gelato e molti fiori", edito da Bompiani.

A seguire breve storia dell'azienda GROM

Grom è gelateria di altissima qualità.

L'idea è quella di applicare alla produzione del gelato artigianale un principio comune a tutti i migliori ristoranti del mondo: l'acquisto di materie prime di qualità assoluta.

Ed è con questo obiettivo che alla fine del 2002 Guido Martinetti e Federico Grom si lanciano alla ricerca, dalle Langhe fino alla Sicilia ed al centro America, del meglio che il mondo dell'agricoltura può offrire.

I principi sono rigorosi: solo frutta fresca e di stagione, provenienti dai migliori consorzi d'Italia e dall'azienda agricola biologica Mura Mura di Grom a Costigliole d'Asti, nessun utilizzo di coloranti, aromi, conservanti ed emulsionanti, acqua della sorgente di Sparea come base per i sorbettii e latte fresco intero di alta qualità per i gelati, uova di galline allevate a terra e selezioni dei migliori cacao e caffè del centro America.

La nostra avventura.

Grom inaugura a maggio del 2003 nel centro di Torino e il successo è immediato: code di 15-20 metri davanti alla gelateria e sorrisi entusiasti incoraggiano Guido e Federico a fare ancora meglio: nel Gennaio 2005 investono in un laboratorio di produzione adatto a soddisfare le esigenze degli altri negozi Grom che vengono inaugurati lo stesso anno. Il fine è sempre lo stesso: offrire il meglio. Le miscele liquide vengono controllate da un team di esperti e, grazie a un rigoroso controllo della temperatura, distribuite alle singole gelaterie, dove vengono mantecate.

La centralizzazione della prima fase della produzione (la miscelazione degli ingredienti) consente il mantenimento del rigore produttivo, impossibile se demandato ad ogni singolo punto vendita, e di acquistare alcuni tipi di frutta disponibili solo presso i rispettivi consorzi e non presso i mercati generali di ogni città ove presente un negozio Grom. Il gelato viene "mantecato" fresco ogni giorno presso ogni negozio, raggiungendo un'eccellenza qualitativa di valore assoluto.

Nascono così i gusti che rendono Grom famosa in Italia e nel mondo: il limone di Siracusa IGP, la nocciola Tonda Gentile delle Langhe, il caffè del Guatemala, il cioccolato Ocumare del Venezuela e così via.

Grom attrae da subito le attenzioni della stampa specializzata e non: scrivono di noi Carlin Petrini, Davide Paolini, Paolo Massobrio, ma anche il New York Times ed il New York Sun, la televisione NBC ci intervista durante il programma nazionale "Today Show" durante le Olimpiadi di Torino, siamo premiati da Slow Food e dalla Provincia di Torino come "Master of Food".

Nel 2007 nasce il primo negozio all'estero, a New York, dove da subito si formano file di 30 e più metri, e riusciamo finalmente a realizzare il nostro progetto più ambizioso: gestire direttamente l'agricoltura.

Comperiamo così 8 ha di terreno (che diventeranno 17 nel 2013: 1 ettaro consente la produzione di 150 q.li di frutta "mondata", utile a soddisfare le esigenze di quaranta negozi circa) a Costigliole d'Asti, e creiamo l'azienda agricola Mura Mura, dove vengono piantate vecchie cultivar di pesche, albicocche, pere e fichi, ed eseguiamo sperimentazione su oltre 100 varietà di alberi da frutto, su fragole e meloni:

l'obiettivo è sempre quello di ottenere la frutta migliore, a coltivazione biologica, nel rispetto dei tempi della natura e dell'ambiente.

Nel 2008 inauguriamo a Parigi (e ne scrive "Le Monde") e nel 2009 apriamo il primo negozio in Giappone, a Tokyo; nasce inoltre il progetto ecologico "Grom Loves World", ancora una volta sosteniamo con forza il rispetto per l'ambiente e l'ecosostenibilità: tutta la plastica (cucchiaini, sacchetti per il gelato d'asporto e per la spazzatura) infatti viene sostituita dal Mater-Bi, uno straordinario materiale compostabile che deriva dall'amido di mais e da oli vegetali, completamente biodegradabile e compostabile (nel rispetto della norma sulla compostabilità EN 13432), e la carta viene certificata dal più importante ente internazionale per la gestione forestale responsabile, l'FSC, per una corretta gestione delle foreste e delle condizioni di vita delle popolazioni indigene e inizia la raccolta differenziata dei rifiuti in ogni negozio.

Nel 2010 si aggiungono alla gamma di prodotti Grom altre eccellenze: i frappè e gli affogati, realizzati a partire dai gelati, e la cioccolata calda; eccellenze sempre realizzate con lo spirito che ci contraddistingue: l'ossessione per l'eccellenza.

Nel 2013 nasce invece il nuovo reparto Grom Bakery, animato dallo stesso spirito che contraddistingue la produzione dei gelati: acquistare le migliori materie prime, fare sperimentazione agricola su vecchie varietà di mais, evitare l'utilizzo di ogni additivo.

La nostra vera gioia? Un bambino che sorride mentre mangia un gelato Grom.

Progetto Pèpinière

La mattinata del 4 ottobre vedrà anche la conclusione del progetto Pèpinière, nato in collaborazione con l'Università di Pisa in particolare con il Dipartimento di Economia e Management con la premiazione del Giovane o dei Giovani risultati vincenti dopo l'esperienza svoltasi presso l'azienda Gianneschi Pumps and Blowers, che ricordiamo, per il settore marketing internazionale, aveva dato piena disponibilità ad ospitare giovani intenzionati ad intraprendere una conoscenza dell'azienda ed un piccolo progetto di studio sui mercati di sbocco aziendali.

Il vincitore/i (perché potrebbero essere più di uno) verrà proclamato nel corso della mattinata con l'ottenimento di un percorso di stage retribuito, della durata di 6 mesi, con possibilità di essere assunto dopo i 6 mesi di prova, da parte della stessa azienda.

Al termine della mattinata, ai presenti sarà offerto un lunch assolutamente biologico- biodinamico, grazie alla presenza di produttori locali, con vino biodinamico di un'azienda lucchese raccontato/accompagnato da esperti della FISAR (federazione Italiana Somelier) con tanto di servizio da parte dei giovani ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Seravezza.

Il pomeriggio del 4 ottobre riprenderà, dalle ore 16,30 in poi, con appositi incontri bilaterali, B2B, realizzati in collaborazione con i più importanti Poli di innovazione della Toscana, come Navacchio, Lucca e Pontedera, ed aperto alle aziende innovative del terziario iscritte all'Associazione Industriali di Lucca e alle aziende del Consorzio Montramito.

L'idea dei B2B nasce per incrociare domanda e offerta tra aziende più propriamente tradizionali e consolidate, come quelle delle Bocchette e Montramito, con imprese giovani, innovative, legate ai settori dell'ICT.

L'evento denominato "EXPandere Incontri d'affari e Networking" si svolgerà presso l'auditorium del Consorzio Le Bocchette: ogni azienda avrà la possibilità di confrontarsi con quella o quelle individuate all'interno dei Poli Tecnologici, grazie ad un apposito calendario con orari specifici della durata di mezz'ora ciascuno, in una apposita postazione riservata, in cui potersi confrontare e conoscere in totale riservatezza. Il Consorzio si occuperà di ascoltare e recepire le esigenze delle proprie imprese che verranno poi trasferite ai parchi scientifici e tecnologici della Toscana che si occuperanno di individuare le imprese tecnologiche per offrire una risposta alla domanda pervenuta. Ogni azienda potrà comunque, al di là del calendario di incontri predefinito, incontrare e conoscere le altre imprese presenti per effettuare attività di networking libero, durante l'evento stesso.

La volontà dei due Consorzi è raccontare le molteplici attività delle proprie imprese, mostrarle, farle conoscere e per questo, durante alcuni momenti di pausa, verranno proiettate brevi presentazioni delle aziende partecipanti all'evento.

"ECO Sinergia con Design"

quando la Sinergia aziendale, la Sostenibilità ed il Rispetto per l'Ambiente si trasformano in arte

Nella mattinata del 4 e del 5 ottobre all'interno della sala polivalente, sarà ben visibile una Innovativa Mostra interaziendale, a ns. avviso la prima ad essere realizzata sul territorio locale e probabilmente regionale, nata grazie alla volontà del Consorzio e di alcune sue imprese, di condividere i propri materiali di scarto, per realizzare nuovi soluzioni aziendali.

La mostra verrà realizzata con gli scarti di lavorazione aziendali per creare nuove soluzioni affinché i materiali di scarto possano essere reimpiegati in nuovi prodotti, azzerando di fatto i depositi a magazzino e gli scarti di produzione.

La mostra o meglio la Progettazione Sostenibile, dal titolo ECO Sinergia con Design, vedrà il coinvolgimento di ben 8 aziende del Consorzio che sin da subito hanno aderito all'iniziativa:

Autotalica, Autodemolizioni Francesconi, Elettroimpianti GF, F.lli Benaglio, Gianneschi Pumps and Blowers, Infall 1961, Pieraccini Riccardo Elio, Vetreria Marco Polo.

La mostra sarà realizzata grazie a un attento esame dei materiali di scarto di ciascuna azienda, con la più alta percentuale di scarto, per poi essere trasformati in prototipi utili alle aziende sia per creare nuove opportunità di business che nell'arredo del proprio Showroom, degli spazi espositivi in fiere internazionali o più semplicemente per un nuovo utilizzo dei propri materiali.

Il designer eco sociale che ha curato la mostra è Luca Gnizio,

LUCA GNIZIO Breve BIO

Nato nel 1981, milanese d'adozione, Luca Gnizio, dopo il diploma artistico e la laurea in disegno industriale a Milano, inizia a collaborare come sviluppatore di prototipi per importanti aziende di interior design. Successivamente lavora per studi e aziende allo sviluppo di progetti dedicati al packaging, interior e all'Industrial Design.

Dal 2007 si dedica interamente al brand FordesignFor, da lui fondato, con la volontà di creare soluzioni per il recupero e la trasformazione dello scarto industriale in prodotti ecologici e sostenibili, portatori di forti messaggi sociali ed educativi.

PROGETTI

Luca Gnizio esprime attraverso i suoi lavori una propria critica sociale verso la situazione in cui versa la Terra per mano dell'uomo. Il suo pensiero è rivolto al fruitore del futuro, a colui che raccoglierà i frutti del nostro periodo storico, proponendo un percorso di consapevolezza creativa volta a illustrare lo stato di degrado del Pianeta.

Luca Gnizio crea in ogni suo prodotto la volontà di far interagire il fruitore con l'oggetto, le personalizzazioni dei prodotti stessi, saranno a loro volta piccoli passi per un riciclo quotidiano.

Ha tradotto in design, elementi, comportamenti e aspetti della vita quotidiana, al fine di mostrare attraverso l'oggetto d'uso una nuova idea di protesta silente, una denuncia ottenuta attraverso un continuo oscillare fra arte e design.

5 OTTOBRE 2013

L'intera giornata del 5 ottobre sarà invece dedicata al tema della Sostenibilità Ambientale: in pratica lungo il tradizionale percorso espositivo, naturalmente rivisto in termini di dimensioni, sarà allestita una sorta di agorà, di piazza pubblica in cui poter discutere/dibattere sui temi della sostenibilità, tema collettivo che accomuna l'intera area, grazie ad un progetto di riqualificazione ambientale denominato APEA acronimo di area produttiva ecologicamente attrezzata.

Molte le associazioni di carattere nazionale ed internazionale che si alterneranno sul palco da associazioni legate ai temi del microcredito, a quelli del commercio equo solidale, a nuovi modi di lavorare e combattere la criminalità, a nuovi modi di costruire, verso un'architettura sostenibile, a progetti legati alla terra, al suo sviluppo e ai suoi frutti.

L'evento del 5 ottobre partirà nella mattina, ore 10,30, con il coinvolgimento degli istituti superiori e delle scuole primarie e secondarie, con la presentazione di una serie di progettualità future che vedranno il coinvolgimento del Consorzio, delle aziende e naturalmente dei giovani, durante l'autunno e l'inverno prossimo.

Maggiori dettagli sulle progettualità verranno fornite la mattinata del 5 ottobre, ore 10,30 ad una conferenza stampa alla presenza dei Dirigenti scolastici, dell'Assessore all'Istruzione e di alcune classi in rappresentanza di tutti gli Istituti.

La giornata del 5 proseguirà con dibattiti e confronti orientati su quattro aree tematiche divise in acqua, area, terra, e fuoco, in cui ogni associazione invitata potrà presentarsi e comunicare le proprie attività ed i progetti futuri.

Una grande piazza aperta e frequentata in cui poter ascoltare, dibattere e conoscere le più importanti realtà del territorio locale e non, unite in un unico percorso condiviso, in cui, per una intera giornata, si avrà la possibilità di conoscere chi quotidianamente si spende in battaglie o iniziative legate alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Quando

Inizio: 04 ott 2013 alle 9:00

Fine: 05 ott 2013 alle 24:00

Dove

Bocchette, Camaiore

Articoli Correlati:



IMPRENDITORIA GIOVANILE E FEMMINILE E SOSTEGNO ALLE IMPRESE. UN INCONTRO ALLE BOCCHETTE



ECCO LE AZIENDE IN LIZZA PER IL "PREMIO L'ALVEARE"



LA MOBILITÀ SOSTENIBILE PASSA DAL BOCCHETTE EXPO



IL FARE ARTE CON OGGETTI DI RECUPERO. "RIGENERAZIONI" PROTAGONISTE AL BOCCHETTE EXPO

ALTRE DI: [CONSORZIO LE BOCCHETTE](#) [EVENTI](#)



Il dimagrimento, che spaventa i medici...

I ricercatori di Boston hanno scoperto un metodo incredibile per perdere peso. Segui 1 strano metodo e avrai 10 chilogrammi in meno.

CONSUMER *Lifestyles*

[leggi oltre >>](#)

