

stato di salute. Inoltre verranno attivati dei programmi di attività motoria specifici supportati da personale specializzato (come ad esempio gruppi di cammino aziendale o ginnastica/attività motoria all'aperto). La prima verifica delle attività svolte nello stabilimento è prevista per giugno 2017.

Nei mesi scorsi, ad un anno dall'avvio del progetto Orti Solidali, voluto da Electrolux con la messa a disposizione di 26 mila metri di terreno a favore della Fondazione di Comunità dell'Ulss e la collaborazione del Comune di Santa Lucia di Piave, si sono raccolti i primi frutti, avuti e messi in vendita dalla cooperativa sociale I Tigli2 in un punto vendita di frutta e verdure a km0 nei pressi dello stabilimento, a disposizione dei lavoratori e di tutti i cittadini. Si tratta di uno degli orti solidali più grandi d'Italia e permette di creare posti di lavoro per persone in situazione di disagio o in difficoltà economica.

Electrolux è un leader globale nel settore degli elettrodomestici e dei prodotti per uso professionale, sviluppati sulla base di una profonda conoscenza del consumatore. L'azienda offre soluzioni dal design attento e accurato, innovative e sostenibili, sviluppate in

stretta collaborazione con gli utenti professionali, e che comprendono frigoriferi, forni, cucine, piani cottura, lavastoviglie, lavabiancheria, aspirapolvere, condizionatori e piccoli elettrodomestici. Il Gruppo vende ogni anno oltre 60 milioni di prodotti ai consumatori di più di 150 Paesi, con marchi prestigiosi come Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire ed Electrolux Grand Cuisines. Nel 2015 Electrolux ha raggiunto un fatturato di circa 13 miliardi di euro con un totale di 58.000 dipendenti.

Foto: Maximilian Iessula
www.electrolux.it

ABS GROUP

Dall'argentina Carla Bechelli, alla venezuelana Vivian Dembo, all'architetto giapponese Noriko Naoi. Dallo studio messicano Serrano Monjaraz Arquitectos agli statunitensi MCM Group e Terry&Terry Architecture. I soggetti con cui ABS Group si è confrontata in occasione di "Time Space Existence" sono stati molteplici e quello che ne è risultato è un progetto allestitivo articolato ed eterogeneo. L'esposizione è un evento collaterale della 15° Mostra Internazionale di Architettura di Venezia e, fino al 27



novembre, presenta a Palazzo Bembo, Palazzo Mora e Palazzo Rossini il lavoro di un nutrito gruppo di architetti internazionali.

Così come i partecipanti alla mostra si differenziano tra loro per provenienza culturale e livello di affermazione, anche i progetti presentati si caratterizzano per diversità di approccio e modalità espressive. Le differenti scelte espositive si sono tradotte nell'utilizzo e lavorazione di svariati materiali, dal tessuto, ai supporti rigidi, alle pellicole, alla carta da parati. Le installazioni realizzate da ABS Group sono state dunque numerose e tutte accomunate dalla stessa finalità: presentare idee, risultati di ricerche, visioni personali sugli attuali sviluppi dell'architettura e sollevare questioni fondamentali sui concetti filosofici di Tempo, Spazio ed Esistenza.

Un ulteriore intervento importante di

GRUPPO BASSO: da oltre 85 anni un motore in costante movimento, al servizio delle piccole, medie e grandi imprese.

Lefim

Promotion Real Estate Development

Vendiamo ed affittiamo immobili ideali per le vostre imprese

Basso Cav. Angelo
COSTRUZIONI GENERALI
Industrialized Building Infrastructures

Realizziamo i vostri immobili con la formula chiavi in mano

Sogeicom

Property Facility Management

Gestiamo e ci prendiamo cura del vostro patrimonio immobiliare

BEST WESTERN PREMIER
BHR
Treviso Hotel

Ospitiamo i vostri clienti e rendiamo unici i vostri eventi aziendali



Veneto • Friuli Venezia Giulia • Lombardia • Emilia Romagna • Toscana

Dal 1930, uomini che lavorano.

Info:

☎ 0422.299311 • ✉ info@gruppobasso.it • 🌐 www.gruppobasso.it

ABS Group nell'ambito della Biennale Architettura 2016 è rappresentato dalla partecipazione all'allestimento del Padiglione del Sudafrica, ospitato nelle Sale d'Armi dell'Arsenale. ABS ha infatti realizzato le carte da parati che riproducono alcune opere selezionate dalla piattaforma "Cool Capital", la biennale di guerriglia creativa che coinvolge e anima la capitale Pretoria.
www.absgroupsrl.it

TOGNANA



La Tognana Porcellane S.p.A. di Casier, azienda leader nella produzione e distribuzione di porcellane da tavola, pentole, decorazioni e complementi d'arredo, porta a La Prova del Cuoco una selezione di prodotti per la cucina che saranno a disposizione dei partecipanti del noto show culinario – giunto quest'anno alla sua diciassettesima edizione – in onda su Rai Uno dal lunedì al venerdì alle 11.50. Dal 5 settembre 2016 fino al prossimo 29 maggio, infatti, i concorrenti e gli chef del programma hanno la possibilità di sfidarsi ai fornelli avvalendosi di un'ampia selezione di pentole e accessori per la cottura: Mythos, il set di pentole realizzato in alluminio forgiato con l'innovativa tecnologia Floatech, la batteria in acciaio Vanitosa, il Cuocivapore e il Cuocispaghetti in acciaio per le cotture speciali, le eleganti pirofile e alzatine bianche della linea Kalika e le coloratissime pirofile Casa Blog. Inoltre, completeranno l'allestimento delle tavole de La Prova del Cuoco gli accessori della linea Dolce Casa Bonheur, nelle tinte delicate del bianco e beige: barattoli, portatovaglioli, sale e pepe, sottopentola e portautensili saranno a disposizione degli chef durante ogni gara.

www.tognanaporcellane.it

FRACCARO SPUMADORO



La Fraccaro Spumadoro S.p.A. di Castelfranco Veneto ha presentato a Parigi nel mese di ottobre il primo Panettone Bio Senza Glutine con lievito naturale nel corso della fiera Sial, grande esposizione sull'innovazione alimentare. È stato realizzato dai Pastry Chef Fraccaro e prodotto solo con ingredienti biologici selezionati e seguendo la tradizionale ricetta del classico dolce natalizio. Una novità che ha accompagnato le Festività insieme ai classici panettoni e pandori della linea Pasticceria Fraccaro realizzati con farina di frumento. Quello biologico senza glutine è prodotto con farina di riso, fecola di patate e amido di mais, burro, uova, uvetta e frutta candita, tutto da agricoltura bio.

“In Italia sono sempre più le persone affette da celiachia o coloro che soffrono di intolleranza al glutine – afferma Luca Fraccaro, Ceo dell'azienda – ed è proprio per loro che, con l'avvicinarsi delle festività, abbiamo voluto realizzare il tradizionale dolce natalizio, ma senza glutine: un panettone prodotto artigianalmente con lievito naturale ed ingredienti gluten free di prima qualità e biologici certificati”.

Questo nuovo Panettone Fraccaro Spumadoro è certificato Bio da Icea e inserito nel registro dei prodotti senza glutine rilasciato dal Ministero della Salute, in quanto per la sua produzione l'azienda si è dotata di un laboratorio a parte e di un forno apposito, per evitare qualsiasi tipo di contaminazione con prodotti e farine contenenti glutine.

L'azienda aveva partecipato a settembre all'edizione 2016 di Terra Madre Salone del Gusto di Torino, il più importante evento internazionale dedicato alla cultura del cibo. Fraccaro ha presentato, per festeggiare il trentennale di Slow Food in Italia e rinnovare la partnership con la Fondazione, in anteprima il Dolcifrutto realizzato con due Presidi: la vaniglia del Mananara (Madagascar) e i canditi da agrumi Igp

del Gargano (Puglia). Due ingredienti che uniti all'uvetta sultanina e all'antico lievito madre dell'azienda hanno dato vita ad un dolce pensato per ogni stagione e che rispecchia pienamente i valori del “buono, pulito e giusto”, capisaldi della Fondazione Slow Food.

L'azienda ha presentato a Terra Madre anche la Linea Pasticceria Secca, che comprende zaeti, brutti ma buoni, cantucci alle mandorle, bocconcini e sfogliatine, piccole prelibatezze di pasta sfoglia e frolla ispirate alle classiche ricette della tradizione veneziana, rivisitate dai pastry chef Fraccaro e le merendine “Mezzaluna”, tra le ultime nate della linea Pasticceria Fraccaro in collaborazione con Eatly, realizzate solo con ingredienti di qualità quali lievito madre, vaniglia da bacche, oli essenziali e aromi naturali.

Foto: Luca Fraccaro

www.fraccarospumadoro.it

EDIZIONE

EDIZIONE

L'assemblea di Edizione S.p.A. di Treviso, la holding della famiglia Benetton, ha nominato il 18 gennaio Fabio Cerchiai Presidente e Gilberto Benetton Vice Presidente della società. Marco Patuano è stato nominato Consigliere di Edizione, in sostituzione di Gianni Mion che ha dato le dimissioni dalla carica con efficacia dal 31 dicembre 2016.

Il Consiglio di Amministrazione di Edizione, riunitosi al termine dell'Assemblea, ha quindi conferito a Marco Patuano l'incarico di Ceo della società.

“Desidero fare, a nome di tutti i consiglieri e i sindaci di Edizione, l'augurio di buon lavoro al Presidente Fabio Cerchiai e all'AD Marco Patuano. Edizione proseguirà, nel segno della continuità, nello sviluppo internazionale di tutto il Gruppo, potendo contare su aziende di grande importanza, su un management di elevata qualità e sul pieno supporto di tutti gli azionisti in questa fase di investimento e crescita”, ha detto Gilber-