

Fontana incontra Fertitta, Bagnai e Misiani per l'Inps, Tajani e Urso da Assarmatori, Giuli ricorda Parlato

A Montecitorio, il presidente della Camera dei Deputati Lorenzo Fontana incontra l'ambasciatore degli Stati Uniti d'America in Italia, Tilman J. Fertitta.

A Roma, Palazzo Wedekind, presentazione del rendiconto generale del 2024 del Consiglio d'Indirizzo e Vigilanza dell'Inps. Con Lilia Cavallari, presidente Ufficio Parlamentare di Bilancio; Alberto Bagnai, presidente commissione bicamerale di Vigilanza Enti Gestori; Antonio Misiani, vicepresidente commissione Bilancio al Senato.

A Roma, nel Grand Hotel Parco dei Principi, "Assarmatori Annual Meeting 2025", con la presidenza di Stefano Messina. Con il vicepresidente del Consiglio e ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Antonio Tajani, il ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso, il ministro della Salute Orazio Schillaci, il ministro per la Protezione Civile e le Politiche del Mare Nello Musumeci. Tavola rotonda con Marco Bisagno, presidente dei Cantieri Mariotti; Vincenzo Franza, ceo di Caronte & Tourist; Edoardo Rixi, viceministro ai Trasporti; Mauro Mallone, presidente del Comitato Ets; Salvatore Deidda, presidente della Commissione Trasporti; Christos Stylianides, già ministro della Navigazione della Grecia.

A Roma, nella sede della Fondazione Alleanza Nazionale, "Storia e memoria della Destra italiana: l'eredità di Giuseppe Parlato". Con il presidente del Senato Ignazio La Russa, il ministro della Cultura Alessandro Giuli, il presidente dei senatori di Forza Italia Maurizio Gasparri, il direttore scientifico della fondazione An Francesco Giubilei, il vicepresidente della regione Lazio Roberta Angelilli e Gianni Scipione Rossi, vicepresidente della fondazione Ugo Spirito e Renzo De Felice. Parlato è stato uno dei più grandi studiosi italiani del fascismo, della destra e in generale dei movimenti politici del Novecento. Scomparso lo scorso 2 giugno all'età di 73 anni, era presidente della fondazione Ugo Spirito e Renzo De Felice. Il convegno sarà introdotto dal vicepresidente della fondazione An e deputato di Fratelli d'Italia Antonio Giordano e moderato dal direttore responsabile de Il Secolo d'Italia, Antonio Rapisarda.

A Montecitorio, presentazione del primo rapporto Aubac su "Dati climatici e risorse idriche 2024", realizzato dall'Autorità di bacino distrettuale dell'Appennino centrale sulle condizioni climatiche e idrologiche nell'Italia centrale nel 2024. Con il viceministro all'Ambiente Vannia Gava.

A Roma, a piazza Pia, il sindaco e Commissario Straordinario di Governo per il Giubileo della Chiesa Cattolica Roberto Gualtieri interviene alla presentazione della nuova segnaletica inclusiva per gli accessi a piazza San Pietro.

Si intitola "Sapore di Ricordi", è un viaggio immersivo che, attraverso parole e coinvolgenti immagini, racconta la storia di Vito Forte, fondatore di Oropan, azienda pugliese leader nella produzione di prodotti da forno e ambasciatrice, con il suo pane, del Made in Italy nel mondo. Oggi guidata dai figli Lucia, Francesco e Daniele, racconta una storia tutta italiana di chi, partendo dalle radici, ha saputo costruire un innovativo concetto del fare impresa in cui oggi si fondono tradizione e innovazione sostenibile. Il corto, scritto e diretto dal regista Anteros Marra con il patrocinio, tra l'altro, della Regione Puglia e del Comune di Altamura, è un progetto culturale che esplora e mette in luce le tradizioni e i riti di un territorio e l'antica arte della panificazione altamurana, ripercorrendo la storia di Oropan. Diffondere e salvaguardare il pane di Altamura Dop, prodotto associato da sempre alla città, è uno degli obiettivi finali del corto d'impresa. "E' per me motivo di grande orgoglio perché racconta l'anima di Oropan", afferma Lucia Forte, a.d. e ceo di Oropan, "è un racconto di pane e orgoglio. Non è solo la storia di un'azienda: è la storia di un territorio intero. Delle sue persone, dei suoi forni, dei suoi gesti antichi. Volevamo restituire senso a tutto quello che abbiamo costruito in questi anni. Perché, per noi, fare il pane è un patrimonio di cultura, di identità, un simbolo di condivisione. Questo è un film breve, ma custodisce dentro di sé generazioni di lavoro, di pane e di orgoglio. E oggi, attraverso Oropan, questo pane viaggia nel mondo. Porta con sé la voce della Puglia, il suo calore, la sua fierezza". La storia dell'azienda diventa la storia del pane di Altamura, di cui oggi è il

principale produttore. Il percorso per la valorizzazione dell'identità di territorio e della tradizione del pane è culminato nella nascita del Museo del Pane, un'esperienza immersiva sensoriale che racconta la storia del pane di Altamura e ospita antichi strumenti per la sua produzione e un archivio storico. Il museo, situato nei pressi della cattedrale di Altamura, è nato per volontà di Vito Forte, al fine di consacrare l'Antico Forno Forte, quale luogo di condivisione del sapere circa la storia del pane, e per ribadire il legame di Oropan con la città di Altamura e con il suo pane. Rappresenta infatti la prima esperienza museale legata al pane, in Puglia.

Serprino Festival è l'appuntamento dell'estate dedicato al vino frizzante autoctono dei Colli Euganei. Fino al 7 luglio tantissimi appuntamenti nel territorio padovano, includendo anche alcuni siti d'eccezione, tra cui Villa dei Vescovi a Torreglia, il Castello del Catajo a Due Carrare e Villa Molin a Padova. Senza dimenticare gli incontri nel centro storico di Padova, nel borgo di Montagnana e in diverse cantine dei Colli Euganei, per offrire un'esperienza completa tra vino, arte e paesaggio. L'iniziativa è realizzata dal Consorzio di tutela Vini dei Colli Euganei in collaborazione con la Camera di Commercio di Padova e Venicepromex. "Serprino Festival è l'occasione ideale per assaporare il nostro frizzante autoctono che grazie al suo carattere trasversale è perfetto per diverse occasioni di consumo", afferma Gianluca Carraro, presidente del Consorzio di Tutela Vini Colli Euganei, "abbiamo la fortuna di trovarci in un territorio straordinario, ricco di risorse e bellezze naturali, artistiche e architettoniche e crediamo che lo sviluppo di sinergie sia fondamentale. Siamo fortemente motivati a promuovere il Serprino nelle nostre colline proclamate Riserva della Biosfera Mab Unesco e nella città di Padova, dove desideriamo che il nostro frizzante divenga sempre più il vino simbolo dell'aperitivo". E il "Serprino è l'espressione più gioiosa e identitaria del nostro paesaggio agricolo", sottolinea Alessandro Frizzarin, presidente del Parco Regionale dei Colli Euganei, "coniuga biodiversità, tradizione e innovazione, restituendo il volto autentico dei nostri colli. Il Parco sostiene con convinzione questa iniziativa, che valorizza il lavoro dei viticoltori locali e rafforza il legame tra natura, cultura e comunità".

Inaugurato all'Abbazia di Praglia con "Vulcanico Serprino", il festival continua oggi, martedì, a Montagnana, con "Brividi e Serprino", evento letterario in cui il vino dialoga con la cultura. Mercoledì 2 luglio sarà la "Serprino Night", uno degli appuntamenti più attesi, organizzato nel centro storico di Padova. Durante la serata, le antiche botteghe del mercato sotto il Palazzo della Ragione, chiamato popolarmente "Il Salone", uno dei più grandi e antichi d'Europa, si uniranno alle cantine socie del Consorzio di Tutela Vini Colli Euganei per una degustazione a base di sapori locali in abbinamento ai vini del territorio. Giovedì 3 luglio, alla Chiesa Ss. Nazario e Celso a Cortelà, a Vo', l'assessorato alla Cultura del Comune di Vo' organizza "Tra Spirito e Vite", una serata dedicata alla scoperta delle due anime del territorio: quella spirituale, rappresentata dalla figura di Sant'Antonio, e quella concreta e profumata, custodita nei calici del Serprino dei Colli Euganei. Presentazione del libro "Antonio Segreto" di Nicola Vegro. Seguirà degustazione di Serprino delle cantine Vigna Roda e San Nazario a cura de "Il Cenacolo degli Euganei". Sempre giovedì, a Villa dei Vescovi si terrà "Tavole Tauriliane, Sapori sotto le stelle", un percorso tra i sapori di ieri e le ispirazioni di domani. Dieci ristoranti interpreteranno cinque ingredienti all'insegna della creatività. Ogni proposta sarà accompagnata da un dessert e dai vini selezionati delle cantine abbinate, il tutto nella magica atmosfera serale dei giardini della Villa, sotto il cielo stellato. Venerdì "Villa sotto le stelle. Una notte di calici, racconti e costellazioni": Villa Molin ospiterà il pubblico per una visita guidata a lume di candela, sempre accompagnata dalle bollicine vulcaniche del Serprino di Ca' della Vigna. Astrofili e narratori guideranno grandi e piccoli in un viaggio tra le stelle vere e quelle immaginate, tra i miti antichi e i pianeti visibili, tra scienza e racconto. La villa sarà illuminata con candele e sarà aperta con tour guidati per tutta la serata. Sempre il 4 luglio la trattoria Da Sgussa organizzerà "La Brezza del Serprino", una cena in abbinamento alle diverse sfumature di Serprino dei versanti nord, sud, est e ovest. Nel fine settimana, sabato 5 e domenica 6 luglio, sei cantine del territorio di Cinto si sono riunite per realizzare "Le Notti del Serprino", a Cinto Euganeo presso il Museo di Cava Bomba in collaborazione con il Comune di Cinto Euganeo e la Provincia di Padova. Musica dal vivo, proposte gastronomiche della Fattoria Pedevenda e dell'azienda agricola Sonia Ongaro, allestimenti di

Euganean Style. Durante la manifestazione sarà possibile visitare il Museo Paleontologico di Cava Bomba. Lunedì 7 luglio il “Gran Galà” finale coinvolgerà tutte le aziende protagoniste del “Serprino Festival” con una cena a Villa Cavalli Malandrin, a Bresseo di Teolo. Sarà un’occasione per tutti i vignaioli dei Colli Euganei e per il pubblico per brindare assieme e festeggiare la sesta edizione della rassegna.