

# FIRENZE SI RIPARTE DA TE

«Panorama d'Italia» riprende per il quinto anno il tour tra le eccellenze del Paese. L'edizione 2018 debutta in una delle più famose città del mondo, dove l'ingegno è arte, industria, moda. Lo dimostrano le storie, fra le tante di successo, che volta per volta scopriamo e raccontiamo nei territori dove andiamo.

di Maddalena Bonaccorso  
e Chiara Raiola  
foto di Alberto Bevilacqua  
per Panorama





**PANORAMA**  
**d'Italia**  
TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO  
FIRENZE 11-14 APRILE

**Un buon 2017, un 2018 anche migliore. L'economia di Firenze gira. Lo scorso anno la crescita** della produzione si è attestata intorno al 4 per cento. Il Pil è cresciuto dell'1,5 per cento. Hanno tirato i settori della meccanica, dei metalli, della chimica, del farma e del tessile, a dimostrazione che le 119 mila imprese nella città metropolitana di Firenze coprono anche settori industriali e non solo di commercio e servizi. Bene anche l'export (+7,6 per cento), dove riparte il farmaceutico. Le esportazioni del sistema moda (pelletteria, calzature e confezioni) pesano per il 42 per cento dell'export fiorentino. Gli investimenti per il 2018 preannunciano un +3,6 per cento, segno che i piani di agevolazioni stanno funzionando. Resta però fondamentale il turismo, con 15 milioni di presenze ufficiali nel 2017. A rilento, invece, il credito alle imprese: un po' per le dimensioni delle imprese fiorentine (troppo piccole), un po' perché anche quelle più grandi preferiscono autofinanziarsi. «I semi piantati sono germinati», commenta Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di commercio. «Ora dobbiamo lavorare tutti insieme per consolidare e valorizzare questo risultato su un arco temporale più ampio e in aree finora rimaste escluse. A cominciare dalle infrastrutture. A Firenze, abbiamo un piano complessivo da oltre 4 miliardi di euro a iniziare da nuova pista dell'aeroporto e dalla completa ristrutturazione della Fortezza da Basso sede di fiere e congressi, che da solo farebbe crescere il Pil dell'1 per cento annuo per i prossimi dodici anni. Spingiamo sui processi di cambiamento: sono indispensabili siano essi materiali, digitali o culturali».

(Sergio Luciano)



Luca Lastrucci,  
uno dei tre  
fondatori  
di Powersoft.

## DIAMO VOCE A TUTTI

**I sistemi audio di Powersoft sono nati in un garage. Ora l'azienda è pronta per la Borsa.**

**S**empre sull'onda dell'innovazione. In poco più di vent'anni Powersoft è diventata punto di riferimento nel mercato internazionale dell'audio. Tre ingegneri, Luca Lastrucci, suo fratello Claudio e un loro amico Antonio Peruch, hanno vinto una scommessa nata nel garage-laboratorio di casa nel 1995: «L'amore per la musica e la passione per la tecnologia ci hanno spinto a sperimentare» racconta Luca Lastrucci, amministratore delegato dell'azienda.

Ricerca e sviluppo sono ancora il punto di forza di Powersoft che produce sistemi audio complessi e li esporta in tutto il mondo: amplificatori di potenza, elettronica per altoparlanti e software audio utilizzati in stadi come quello di Singapore, nei parchi a tema della Disney, in tanti teatri, negli aeroporti di Monaco e di Dubai e in eventi live internazionali come i grandi concerti di Madonna, Bocelli, Robin Williams.

Non solo. Powersoft diffonde anche la voce del muezzin alla Mecca. Vicino alla moschea, su una torre di 650 metri, infatti, è stato installato il sistema di amplificazione dell'azienda fiorentina. Garantire prodotti innovativi e affidabili nel tempo «è il nostro obiettivo», sottolinea Lastrucci.

Ed è forse proprio per questo che Powersoft è riuscita ad esportare tecnologia made in Italy con successo: «Quello statunitense è il nostro mercato di riferimento, ma siamo presenti in 80 Paesi, il 98 per cento del fatturato è realizzato all'estero».

E in futuro? «È arrivato il momento di quotarci in Borsa, probabilmente entro quest'anno».

## ABBIAMO INVENTATO IL TAXI SPAZIALE D-Orbit porta nello spazio i satelliti di altre aziende. Senza fare la coda per i lanciatori.

**U**n bambino che voleva fare l'astronauta, due ingegneri aerospaziali che dalla Silicon Valley tornano in Italia. D-Orbit è la storia tutta italiana di una start up oggi considerata una delle 100 aziende più innovative al mondo. «Nel 2010 io e Renato Panesi» spiega Luca Rossettini, 42 anni, ad della D-Orbit «decidemmo di rientrare dagli Usa per fondare la prima società al mondo di "trasporto spaziale". Molte aziende vogliono portare in orbita satelliti ma devono fare i conti con i tempi di attesa dovuti ai pochi lanciatori presenti al mondo. Ci siamo detti: e se noi organizzassimo dei "taxi spaziali" che possano distribuire, con un solo viaggio, i satelliti di aziende diverse? Da qui l'idea di D-Orbit». Idea che raggiunge subito grande successo: incubata presso l'Università di Firenze nel 2012, raccoglie i capitali e parte. «Il passo iniziale» continua Rossettini «è stato creare un motore intelligente che permette di gestire da terra la fase finale dei satelliti, di de-orbitarli e di non lasciare detriti spaziali. Dopo i primi contratti con agenzie spaziali e grandi costruttori, abbiamo lanciato il nostro primo satellite con il motore intelligente (sempre creato da noi) nel giugno 2017. Qualche mese dopo, l'abbiamo testato con successo in orbita».

Premiati in tutto il mondo, i due soci (sedi a Firenze, Fino Mor-nasco, Washington e Portogallo) con una trentina di dipendenti fanno tutto in casa: «Offriamo un servizio end-to-end a qualunque azienda voglia costruire, lanciare e operare satelliti: realizziamo anche i software e abbiamo rapporti di partnership con aziende molto importanti, come Airbus». E se il sogno di diventare astronauta si è «messo in pausa» anni fa, Rossettini con il suo trasporto spaziale magari diventerà l'Elon Musk italiano.

D-Orbit



Luca Rossettini, cofondatore della D-Orbit.



Andrea Casadio con la figlia Alessia.

## UNA APP CONTRO LE INTOLLERANZE L'algoritmo di AllergenIO riconosce le sostanze da evitare nei cibi.

**T**utto merito di Alessia, della sua intolleranza a fragole e cioccolato e alle giornate trascorse in un luogo che più tentatore non si può: la pasticceria di famiglia. «Sì, è stata la fragilità di mia figlia a spingermi a cercare una soluzione». E così Andrea Casadio, con la moglie Alessandra, ha dato vita ad AllergenIO, il primo motore di ricerca per i ristoratori che vogliono soddisfare le esigenze di chi ha intolleranze e allergie alimentari. Il regolamento comunitario, entrato in vigore nel 2014, impone di indicare nel menu l'elenco degli ingredienti e degli eventuali allergeni presenti. «Noi abbiamo fatto di più» dice Casadio «abbiamo individuato gli allergeni di oltre 18 mila ingredienti grazie a un algoritmo di nostra invenzione, li abbiamo fatti validare scientificamente dal dipartimento di Scienza della salute umana dell'Università di Firenze, realizzando il primo database completo al mondo, di facile utilizzo per i ristoratori, ma anche per i clienti che potranno scegliere cosa mangiare e dove mangiare senza più timori».

La salute è un diritto, ricorda il fondatore di AllergenIO: sono 10 milioni gli intolleranti e 1,3 milioni gli allergici nel nostro Paese, una fetta di mercato di tutto rispetto. «Ora dobbiamo promuovere la web application»: in settembre verrà lanciata l'app per i sistemi iOS e Android che permetterà di visualizzare piatti, ingredienti e allergeni con pochi clic.



**Qual è il segreto delle eccellenze nascoste del made in Italy?**  
Di' la tua sulla pagina Facebook di Panorama.

## ADESSO LAVIAMO ANCHE I TRENI DEI CINESI

**Bitimec si è specializzata nella pulizia esterna di grandi mezzi di trasporto. E realizza all'estero oltre metà del suo giro d'affari.**

**A**bandonare il motore a scoppio e puntare tutto su quello elettrico. È il prossimo obiettivo di Bitimec, azienda fiorentina che produce macchine per il lavaggio esterno di treni, autobus, camion e grandi mezzi di trasporto conosciuta in tutto il mondo: dalla Groenlandia all'Australia sono moltissimi i Paesi dove è considerata un'eccellenza. «Bitimec è nata nell'88 dalla volontà di un gruppo di ragazzi specializzati in progettazione meccanica» sottolinea il presidente Bruno Tiesi. «Nessuno di noi aveva alle spalle famiglie industriali. E tutto quello che guadagnavamo lo investivamo nell'azienda».

Bitimec oggi ha 27 dipendenti e realizza il 52 per cento dei ricavi all'estero. «Quando abbiamo iniziato il fatturato era di 400 milioni di lire e nel 2003 ha rag-

giunto i 7 milioni di euro, poi la crisi ci ha rallentato». Ma oggi è di nuovo in crescita: «Abbiamo puntato sull'innovazione e sulla ricerca tecnologica rinnovando il parco macchine».

Una strategia vincente tanto che lo scorso hanno è arrivata una delle soddisfazioni più grandi: lo sbarco in Cina. «Le trattative sono state lunghe, complesse. Alla fine eravamo contesi da due aziende, abbiamo scelto quella giusta, per fortuna. I cinesi amano molto l'Italia e sono orgogliosi di utilizzare la nostra tecnologia». E non sono gli unici. «In Germania la nostra macchina per pulire gli autobus è la più venduta», precisa Tiesi che nel futuro, accanto alla trasformazione elettrica dei sistemi di lavaggio, guarda ai Paesi emergenti per aumentare la produzione. ■

## ANCHE GLI INGLESI COMPRANO DA LORO

### La via del tè vende anche ad Harrod's e Selfridges. E presto sbarcherà a Milano.

**N**el 1957, quando Alfredo Carrai decise di introdurre in Italia il rito del tè, solo gli aristocratici o le famiglie dell'alta borghesia seguivano la tradizione inglese. «Ma mio padre» spiega Paolo Carrai, che guida La via del tè, azienda fiorentina leader italiana nel settore «non si lasciò scoraggiare. Decise di produrre tè in bustina di marca italiana, con materie prime che acquistava in Inghilterra: mia mamma disegnò il bozzetto del marchio e iniziarono l'avventura che ci ha portati fino a qui». Negli anni '70 la svolta: «In un mercatino» continua Carrai «mio padre aveva trovato una lattina di tè cinese al gelsomino. Fu una folgorazione: decise di andare a cercare le migliori materie prime in Oriente. Era il 1977: allora ci volevano mesi solo per il visto». Inizia un periodo di avventure e grandi viaggi in Cina alla ricerca delle migliori piantagioni del Darjeeling, dei tè bianchi e dei tè pregiati dello Yunnan; nel frattempo l'azienda si allarga e i suoi sei figli iniziano a lavorarvi. «Ancora oggi» continua Paolo «siamo tutti in azienda, e già iniziano a entrare i nostri figli». L'azienda, che propone anche infusi, tè profumati e tisane, è tra le prime 15 del mondo. «Vendiamo tè prodotto nel nostro stabilimento di Impruneta anche ad Harrod's e a Selfridges: una soddisfazione enorme». E con i loro 40 dipendenti, tre negozi a Firenze e uno alla Rinascente di Roma, i Carrai non hanno intenzione di fermarsi: «In autunno apriremo a Milano, anche qui in Rinascente».



Paolo Carrai,  
amministratore  
delegato de  
La via del tè.

I tre fratelli Francesca, Antonio e Paola Zucchi che guidano la Piegavelox di Empoli.



## LA MODA 4.0

### Per i ricami in pelle della Piegavelox ci vuole un diploma in informatica

**P**lissettature, ricami, pieghettature: sembrano termini di altri tempi, e invece sono la base di un'azienda di eccellenza che dal 1961 confeziona per le più importanti griffe di moda italiane e straniera piccoli capolavori di artigianato e tecnologia in tessuto e pelle. Piegavelox, con sede a Empoli, è un'azienda familiare: «I miei genitori» spiega Antonio Zucchi, 54 anni, che con le sorelle Paola e Francesca ha ereditato la guida dell'impresa «iniziarono questa attività quando la moda chiedeva grandi quantitativi di tessuti plissettati e pieghettati, sia per le gonne che per le camicette. Ma siccome era un tipo di lavoro sottoposto a stagionalità, nella prima metà degli anni '70 iniziarono anche a dedicarsi al ricamo. Da lì l'azienda si ingrandì molto».

Adesso Piegavelox, grazie a circa 20 dipendenti dalle grandi capacità sia manuali che tecniche e informatiche - necessarie per gestire i macchinari di alta tecnologia che impiegano - sono in grado di fornire alle aziende di moda un grande campionario di ricami originali anche su pelle, calzature e arredamento.

«Il gusto nella moda si è molto evoluto, negli anni» spiega ancora Zucchi «e noi ci distinguiamo, in questo campo, per la continua ricerca creativa. Non ci limitiamo a fornire alle aziende i ricami su loro disegno, ma creiamo noi stessi nel nostro reparto stile sempre nuove forme. Spesso le grandi griffe di moda scelgono i nostri ricami e non li modificano, questo vuol dire che sappiamo essere sempre all'altezza della nostra storia». Specializzati in ricami su pelle, grazie anche alla collaborazione con le concerie di Santa Croce e le pelletterie di Scandicci, gli Zucchi esportano all'estero circa il 15 per cento della produzione.

Lorenzo Falorni, titolare della macelleria con il fratello.



## **SALUMI E PROSCIUTTI SENZA TRUCCHI** **Al lavoro da oltre 200 anni, l'Antica** **Macelleria Falorni ospita anche un museo.**

**L**a data di nascita della macelleria Falorni si perde nella notte dei tempi: era il 1806 quando un antenato iniziava l'attività in quel di Greve in Chianti. Da allora, nove generazioni, i Falorni producono salumi di alta qualità utilizzando ricette praticamente immutate. «I miei genitori, Raffaello e Venturina» spiega Lorenzo, proprietario assieme al fratello Stefano dell'Antica macelleria Falorni «negli anni '70 iniziarono ad allargare la piccola attività di Greve, grazie anche al fatto che proprio in quel decennio il Chianti diventò una meta ambitissima anche dagli stranieri e che quindi c'era una grande presenza di turisti. Acquistarono il macello pubblico e così l'azienda poté ingrandirsi parecchio».

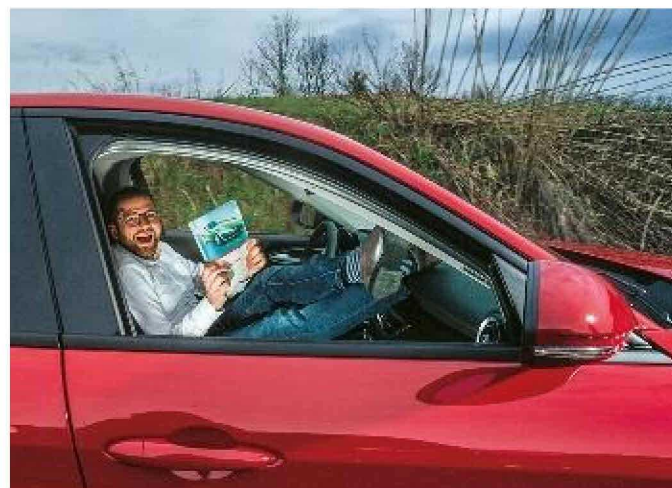
Ma l'aumento della produzione non ha mai portato alla perdita dell'artigianalità: salami, pancette, guanciali e prosciutti sono rigorosamente lavorati a mano, con 35 persone a seguire tutte le fasi di affinamento e stagionatura. «I nostri prodotti» prosegue Falorni «sono totalmente genuini e tracciati. Mio fratello sceglie di persona gli allevatori che ci forniscono gli animali, e noi ci occupiamo di tutto il resto: niente trucchi, e sono banditi gli enzimi - che molti utilizzano - per accelerare la trasformazione. Solo alla fine del processo di produzione mettiamo la firma sui nostri salumi». E la clientela apprezza: l'azienda, riconosciuta da Unioncamere come una delle 150 che hanno fatto la storia d'Italia, esporta in 60 Paesi e produce 5 mila kg di insaccato a settimana. La bottega in piazza - sempre quella degli inizi - ora ospita anche un piccolo museo e un bistrò.

## **PROVE MECCANICHE DI FUTURO** **La start up M42 cerca nei numeri** **la sicurezza stradale per i veicoli.**

**T**rait d'union tra mondo accademico e industria per fornire strumenti di innovazione nel settore dell'automotive, Meccanica 42 offre prodotti e servizi dedicati al miglioramento della sicurezza stradale, attraverso lo sviluppo di sensori, attuatori e centraline per il controllo della dinamica del veicolo. La start up, spin off dell'Università di Firenze, ha nel suo nome l'obiettivo e il sogno nel cassetto di una pattuglia di ingegneri: dare risposte in un settore, quello dei veicoli, in grande trasformazione. Claudio Annicchiarico quando ha fondato M42 nel 2015 si è ispirato ai romanzi di fantascienza umoristica di Douglas Adams dove si racconta che per cercare la risposta alla domanda fondamentale sulla vita e sull'universo viene costruito un supercomputer che fornirà come responso: 42.

«L'idea di M42» spiega Annicchiarico «non è tanto diversa: da noi ingegneri ci si aspettano dei numeri, ma spesso la difficoltà è capire qual è il significato dei risultati numerici. Noi vogliamo far partecipare gli esseri umani ai calcoli stessi, "utilizzandoli" sia come sensori che come attuatori».

Ecco, allora, la realizzazione di un banco di prova di un sistema di sterzo in un ambiente di simulazione: «È uno strumento innovativo in grado di migliorare la sicurezza». «Stiamo crescendo» sottolinea Annicchiarico: «il team è composto da 13 ingegneri e il nostro stretto rapporto con il mondo universitario, oltre a permetterci di stare al passo con le tecnologie e le tecniche più avanzate, ci consente di lavorare con gli studenti in un'ottica di sviluppo».



■ Claudio Annicchiarico, fondatore di M42.

**PANORAMA**  
**d'Italia**  
TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO  
**FIRENZE 11-14 APRILE**

Convegni, mostre, interviste e talk-show. Ecco il calendario degli appuntamenti in programma **dall'11 al 14 aprile** a Firenze, prima tappa del tour «Panorama d'Italia 2018»: il viaggio lungo la Penisola alla scoperta delle eccellenze e dei talenti del Paese. Tra informazione, spettacolo, gastronomia e divertimento. Eventuali variazioni saranno comunicate sul sito [www.panoramaditalia.it](http://www.panoramaditalia.it)

**MERCOLEDÌ 11 APRILE**

**Ore 16.30 Piazza Strozzi, inaugurazione Info Point Panorama** con il direttore di *Panorama* **Raffaele Leone**.

Walking tour nella città segreta. Raduno dei partecipanti e inaugurazione della tappa con il Sindaco **Dario Nardella**.

**Ore 18.00 Palazzo Vecchio, Sala d'Arme** - Presentazione della ricerca «Firenze, una città allo specchio», realizzata da Inthera (Gruppo Mondadori) su lavoro, aspettative e valori dei fiorentini. Confronto con il sindaco **Dario Nardella**.

**Ore 19.00 Santa Maria Novella** - Alla scoperta dei tesori nascosti di Firenze: lezione di **Vittorio Sgarbi**.

- 1 **Vittorio Sgarbi** mercoledì 11
- 2 **Paolo Crepet** giovedì 12
- 3 **Nicola Porro** giovedì 12
- 4 **Fabio Picchi** venerdì 13
- 5 **Umberto Guidoni** sabato 14
- 6 **Franz Di Cioccio** giovedì 12
- 7 **Dario Nardella** mercoledì 11
- 8 **Geronimo Stilton** venerdì 13
- 9 **Enrico Rossi** sabato 14
- 10 **Elena Sofia Ricci** venerdì 13



**GIOVEDÌ 12 APRILE**

**Ore 9.30 Università Telematica Pegaso, Educatorio il Fuligno, Sala Chiesa** - Dibattito sullo sviluppo economico del territorio: «Il motore fiorentino».

Modera l'incontro: **Nicola Porro**  
Ospiti: **Lucia Aleotti** (Menarini Group), **Luca Altieri** (direttore marketing di IBM Italia), **Leonardo Bandinelli** (direttore Confindustria Toscana), **Marco Carrai** (presidente Toscana Aeroporti), **Guido De Vecchi** (vicedirettore gen. Barca CR Firenze), **Guido Grimaldi** (Grimaldi Group), **Lorenzo Perra** (assessore al Bilancio e Innovazione Comune di Firenze), **Alberto Piglia** (responsabile e-mobility Enel).

**Ore 11.30 Università Telematica Pegaso, Educatorio il Fuligno, Sala Chiesa** - Dibattito su startup e innovazione: «A Firenze è già futuro». Modera l'incontro: **Oscar Giannino**. Ospiti: **Andrea Arnone** (Università di Firenze), **Alberto Fioravanti** (Digital Magics), **Edoardo Gattirola** (Sweetquest), **Danilo Iervolino** (presidente Università Telematica Pegaso), **Andrea Nardi Dei** (Vino75), **Nicola Losito** (IBM), **Alessandro Sordi** (Nana Bianca).

**Ore 14.00 Confindustria Firenze** - «Panorama, carriere e lavoro». Workshop con HRC Group.

**Ore 17.00 Istituto degli Innocenti, Salone Poccetti** - Pillole d'Europa. Incontro con **Beatrice Covassi** (Commissione europea). Modera **Nicola Porro**.

**Ore 18.30 Istituto degli Innocenti, Salone Poccetti** - La solidarietà cresce. Incontro con **Enzo Manes**, presidente Fondazione Italia.

**Ore 21.00 Teatro Alfieri** - Incontro con la musica: **Franz Di Cioccio** e **Patrick Dijvas** (intervistati da **Gianni Poglio**) raccontano la PFM, Premiata Forneria Marconi, la rock band italiana più famosa al mondo. Tra aneddoti, ricordi e video inediti in esclusiva per «Panorama d'Italia».

**Ore 21.15 Palazzo Strozzi, Sala Ferri** - Incontro d'autore: **Antonio Carnevale** (giornalista di *Panorama*) intervista **Paolo Crepet** autore del libro *Il coraggio. Vivere, amare, educare*, Mondadori.

VENERDÌ 13 APRILE

**Ore 10.00 Palazzo Vecchio, Sala d'Arme** - Dibattito sulle eccellenze del territorio: «Firenze dà il meglio». Modera l'incontro: **Sergio Luciano** (giornalista di *Panorama*). Ospiti: **Leonardo Bassilichi** (presidente Camera di commercio di Firenze), **Cristiano Chiarot** (sovrintendente Maggio Musicale), **Luca Alfredo Lanzalone** (presidente Acea), **Alessandro La Volpe** (vicepresidente IBM Cloud-Italia), **Niccolò Ricci** (Ceo di Stefano Ricci Spa), **Luigi Salvadori** (Confindustria Firenze) **Massimo Montemaggi** (responsabile Enel Green Power). Con una testimonianza di ab medica.

**Ore 13.00 Teatro del Sale** - Show cooking dello chef **Fabio Picchi** con l'intervento di **Fiammetta Fadda** (giornalista di *Panorama*). A seguire food experience.

**Ore 16.30 Infopoint Panorama** **Geronimo Stilton** incontra i suoi piccoli amici lettori.

**Ore 18.00 Istituto di Scienze Militari Aeronautiche** - I grandi eventi di *Focus*: «Inquinamento e cambiamenti climatici: la Terra si trasforma». Modera l'incontro: **Jacopo Loredan** (direttore di *Focus*). Tra gli ospiti, **Daniele Biron** (Aeronautica militare), **Chiara Boschi** (ricercatrice Cnr-Pisa), **Guido Guidi** (Aeronautica militare).

**Ore 21.00 Teatro Alfieri** - Incontro con il cinema: «Non solo per ridere» - **Piera Detassis** (direttore di *Ciak*) intervista **Elena Sofia Ricci**, attrice oltre gli schemi, con clip inedite.

SABATO 14 APRILE

**Ore 09.30 Bike tour: «Alla scoperta della storia di Firenze».** Ritrovo dei partecipanti presso l'Info Point Panorama.

**Ore 10.30 Istituto degli Innocenti, Salone Brunelleschi** - I grandi eventi di *Focus*: «A spasso nello spazio». Modera l'incontro: **Jacopo Loredan** (direttore di *Focus*). Ospiti: **Umberto Guidoni** (astronauta), **Elena Grifoni Winters** (Esa), **Alessandro La Volpe** (vicepresidente IBM Cloud-Italia).

**Ore 12.00 Palazzo Vecchio, Salone dei 500** - «Presidente mi spieghi»: **Enrico Rossi**, governatore della Regione Toscana, risponde alle domande dei cittadini.



## COME VIVERE UN'ESPERIENZA STRAORDINARIA

Per partecipare gratuitamente agli eventi, devi registrarti sul sito **panoramaditalia.it**. Disponibilità fino a esaurimento posti.



**Cruciani e Panorama d'Italia per Lega del Filo d'Oro**  
Agli eventi si potrà acquistare l'edizione limitata «**Panorama d'Italia**» del bracciale Cruciani. Il ricavato sarà devoluto alla **Lega del Filo d'Oro** per la costruzione del Centro Nazionale di Osimo.



Disponibile online su **legadelfilodoro.it**

**Seguici anche su:**

#panoramaditalia

 @panoramaditalia

 /panoramaditalia

 @panoramaditalia