

Nuove assunzioni, così Nannini sfida la crisi

Al via la collaborazione con lo chef pasticciere Federico Betti, il direttore Mazzeo: «L'obiettivo è passare da 250 a 440 dipendenti»

di **Cristina Belvedere**
SIENA

Nuovo chef pasticciere, nuove aperture e nuove assunzioni. Il Gruppo Nannini, 250 dipendenti e 24 milioni di fatturato, presenta la strategia anti-crisi dalla Conca d'Oro, dove il direttore Michele Mazzeo, alla presenza del manager di finet Andrea Bellandi, ha fatto il punto della situazione: «Il nostro obiettivo è tramandare la tradizione dolciaria senese, guardando al futuro. Per questo annunciamo la collaborazione con Federico Betti, chef pasticciere formato da maestri come Iginio Massari, Gianluca Fusto e Davide Comaschi. Il valore aggiunto di questa partnership è fondamentale per il Gruppo che ricerca figure con capacità tecniche per portare innovazione. Vogliamo arrivare a 440 dipendenti».

E poi l'annuncio: «Nannini si è aggiudicato per dieci anni la gestione dei bar e dei punti di ristorazione a Palazzo Pitti e al Giardino dei Boboli. Questo è un riconoscimento importante». La gara è stata vinta per 0,93 centesimi di differenza rispetto all'offerta di Opera Laboratori Fiorentini, che non si esclude possa presentare ricorso. Mazzeo ha continuato: «Si avvicina il Natale, che dopo due anni si svolgerà in una situazione di normalità, nonostante gli scenari internazio-



nali complessi. La collaborazione con Federico Betti è dunque il punto di partenza per importanti soddisfazioni». In cantiere anche progetti per fronteggiare i rincari delle materie prime e dei costi energetici: «Scegliamo fornitori per fare insieme un percorso: gli accordi vengono siglati sulla base della qualità

IL SUCCESSO
Il Gruppo si è aggiudicato la gestione dei bar e dei punti di ristorazione a Palazzo Pitti e al Giardino dei Boboli

Il direttore del Gruppo Nannini, Michele Mazzeo, con lo chef pasticciere Federico Betti

dei prodotti e del prezzo, che deve restare il più fermo possibile - ha evidenziato il direttore del Gruppo -. Resta invece aperta la partita dell'energia, per questo stiamo studiando la possibilità di utilizzare sistemi fotovoltaici o fonti alternative».

Ma non finisce qui: «Sono in arrivo nuove aperture, ma anche riaperture di attività come quella in Pantaneto. Procederemo inoltre alla ristrutturazione di locali esistenti come il caffè letterario delle Giubbe Rosse a Firenze, che verrà inaugurato in primavera». Di qui la necessità di personale, mediate nuove assunzioni: «Non tutte stagionali - ha specificato Mazzeo -. Un centinaio è previsto solo a Siena, perché vogliamo arrivare all'estate senza correre il rischio di essere in emergenza dal punto di vista dell'organico».

Soddisfazione è stata espressa dal giovane pasticciere Federico Betti: «Sono molto orgoglioso di entrare a far parte del gruppo Nannini. Non è scontato trovare in un'azienda fiducia, coesione e affinità fin dal primo giorno. Ho poche regole, precise: ingredienti italiani, genuini, poco lavorati e poco zuccherati, soprattutto privi di aromi artificiali, per donare profumi e gusti autentici».

ORDINE INFERMIERI

Premio Micheli a tre studenti

Appuntamento oggi a Palazzo Patrizi: alle 18 la cerimonia di consegna

'Esperienze assistenziali a confronto tra scienza, tecnica e umanità' è il tema scelto dall'Ordine delle Professioni Infermieristiche di Siena per la giornata di studi in programma oggi in sala di Palazzo Patrizi (in via di Città n. 75) nell'ambito degli eventi del **Festival della Salute**. Dopo il corso di aggiornamento (ore 14.30 riservato ai soli iscritti all'Opi della provincia di Siena), a partire dalle 18 avrà luogo la presentazione del libro **'Fra storia e memoria - Ricordi dell'Ospedale Santa Maria della Scala'**, curato dall'Associazione Cattolica Operatori Sanitari. Quindi si terrà la cerimonia per il conferimento della borsa di studio **'Eduardo Micheli'** che premia tre studenti iscritti al Corso di Laurea in Infermieristica dell'Università di Siena.

Il futuro di Siena e San Gimignano: le sfide del Pnrr

Oggi a Palazzo Chigi Saracini il convegno organizzato da Ance con il Rotary Club Politici ed esperti a confronto

SIENA

Gli ingredienti per il rilancio del territorio: tra rigenerazione e Pnrr. Se ne parlerà al convegno 'Permesso di Innovare, Permesso di Costruire. Un futuro possibile, tra conservazione e rigenerazione', organizzato oggi alle 16, nel salone di Palazzo Chigi Saracini, via di Città 89, da Ance Siena e Interclub Rotary Siena, Rotary Siena Est, Rotary Valdelsa con i patrocini dei Comuni di Siena e di San Gimignano.

Dopo i saluti dei presidenti dei Club Rotary 'Siena' Duccio Panti, 'Siena Est' Mario Valgimigli, 'Valdelsa' Simone Hayek, il presidente Ance Siena Giannetto Marchettini (foto) spiegherà 'Siena, un futuro da costruire



adesso'; Francesco Karrer, già presidente Consiglio Superiore dei Lavori Pubblici, 'Innovazione e città costruita'; Andrea Corsi, vice sindaco di Siena, 'Tra Pnrr e Grandi Opere, Siena si rigenera'; Niccolò Guicciardini, vice sindaco di San Gimignano, 'San Domenico', un recupero

strategico per San Gimignano e la Toscana'. Poi, Stefano Maggi, ordinario Storia contemporanea Università di Siena, ripercorrerà 'Siena e il suo territorio, dal 1900 ai nostri tempi'; Nicola Valente, presidente Ordine degli Architetti di Siena 'La Sostenibilità della Rigenerazione urbana. L'importanza del progetto', Francesco Alberti consigliere Inu Toscana 'Il progetto della città pubblica per una nuova urbanità responsabile'. Modera Flavio Monosilio, direttore Centro Studi Nazionale Ance, con Duccio Panti avvocato, conclude Simone Hayek ingegnere. Come saremo dopo il grande Piano di ripresa e resilienza? Basterà a Siena la marea di milioni di euro per rigenerarsi? Per adesso, 30 quelli attivati dal Comune più altri bandi e quelli degli altri enti. La trasformazione dell'ex carcere San Domenico eleverà San Gimignano a polo culturale-turistico? Questi ed altri i temi al centro del convegno.

Siena Food Lab Academy Aperte le iscrizioni al corso di formazione

Siena Food Lab, Fondazione Mps e Santa Chiara Lab parlano di zootecnia, agrisolare e agrifotovoltaico

SIENA

Parte la terza edizione di Siena Food Lab Academy, il percorso di alta formazione che sostiene la crescita di competenze di studenti, imprenditori, agronomi, periti agrari, agrotecnici e altri professionisti del settore agroalimentare.

Il ciclo formativo fa parte di Siena Food Lab, il progetto ideato e promosso dal Santa Chiara Lab-Università di Siena e dalla Fondazione Mps per il trasferimento tecnologico e l'innovazione del comparto agricolo del territorio senese avviato a fine 2020 e rivolto a 60 aziende del

settore olivicolo, vitivinicolo e cerealicolo.

Dopo il successo delle prime due edizioni con più 32 webinar, quasi 500 partecipanti, oltre 60 docenti, 105 Open Badge rilasciati dall'Università di Siena, Siena Food Lab Academy 2022/2023 quest'anno arricchirà l'offerta formativa con tematiche che spazieranno dalle opportunità dell'agrisolare all'agricoltura biologica, dalla sostenibilità della filiera della carne alla tracciabilità e blockchain, dalla comunicazione della sostenibilità alla misurazione delle pratiche sostenibili, oltre al precision farming e alla nuova Politica Agricola Europea.

A partire da lunedì fino al 25 maggio 2023, il percorso, gratuito, prevede 8 lezioni, quattro in presenza (dalle ore 11 alle ore 13) e quattro online (dalle ore 17 alle ore 18.30), tenute da docenti universitari ed esperti di centri di ricerca, enti, istituzioni e imprese. Per iscriversi, registrarsi sul sito Siena Food Lab al link: <https://sienafoodlab.it/it/academy/programma-2022-2023>.