



O REGALA UN ABBONAMENTO



SAPERI > INOLTRE

Fabbri 1905 e Comitato Leonardo, un premio per i giovani con la migliore tesi sul museo d'impresa come leva di valorizzazione

La storica azienda bolognese che da centoquattordici anni porta nel mondo la qualità del dolce italiano, rinnova la collaborazione con il Comitato Leonardo per i premi di laurea 2019.

OO M



Nell'ambito dell'iniziativa, **Fabbri** metterà a disposizione uno stage retribuito presso l'azienda per la migliore tesi inerente al titolo del bando "Il museo d'impresa come leva di valorizzazione. Creazione di un museo virtuale per **Fabbri** 1905: cento anni e più di storia tra tradizione e innovazione".

L'elaborato dovrà evidenziare strategie e processi competitivi per l'internazionalizzazione delle imprese e presentare il progetto di un museo d'impresa in grado di promuovere a livello globale **Fabbri** 1905 e i valori storici legati al brand. In caso di impossibilità a sostenere lo stage, per il vincitore potrà comunque essere corrisposto un premio del valore di € 3.000.

"**Fabbri** ha particolarmente a cuore questo premio – dichiara Nicola **Fabbri**, amministratore di **Fabbri** 1905 – che ci consente di supportare giovanissimi che gettano non solo le basi per il loro futuro professionale, ma danno anche un contributo concreto alla crescita del nostro Paese con il loro fresco apporto di creatività e innovazione al servizio delle imprese. In particolare, ci piace sostenere il progetto di un museo d'impresa perché è attraverso la cultura e il racconto delle radici delle nostre eccellenze che passa il miglior contributo alla crescita futura che innova, cambia, evolve, ma non perde l'identità. Inoltre, nel concreto impegno di **Fabbri** in campo sociale il sostegno alla formazione riveste un ruolo fondamentale".

Fabbri farà quindi parte anche per il 2019 delle aziende promotrici dei premi di laurea istituiti dal Comitato Leonardo da ben XXII edizioni. Questi riconoscimenti hanno sostenuto negli anni centinaia di giovani talenti di altrettanti istituti universitari in tutto il Paese.

OO M

OO M è l'acrostico di Olio Officina Magazine. Tutti gli articoli o le notizie contrassegnate con tale sigla rimandano ai vari collaboratori del giornale on line.

ULTIMI

Non sono ancora abbonato a OOF International Magazine e voglio sapere come fare

Olio Evo, chi ne parla

Oliocentrico, la seconda volta

Olive Taggiasca candite



L'INCURSIONE

LUIGI CARICATO

La Spagna olearia produce grande quantità e qualità



“In mercati sempre più globali, competitivi e tecnologicamente avanzati, oggi alle imprese è richiesto uno sforzo maggiore caratterizzato da un investimento costante in innovazione tecnologica ma soprattutto in competenze e formazione. Un impegno che non deve interessare solo gli imprenditori ma anche le Università che preparano i giovani all’ingresso nel mondo del lavoro “commenta Luisa Todini, Presidente del Comitato Leonardo. “Puntare su percorsi formativi mirati abbinati ad abilità digitali e creative, a cui i nostri ragazzi sono già predisposti naturalmente, è la chiave vincente per le sfide globali. Con i Premi di Laurea del Comitato Leonardo supportiamo da 22 anni i giovani brillanti e preparati, consolidando un dialogo tra impresa e lavoro” aggiunge Todini.

Il Premio di Laurea **Fabbri** 1905 sarà accessibile ai laureati magistrali in discipline economiche, marketing digitale, televisione cross media, cinema e nuove tecnologie, new media e arte digitale o ingegneria e architettura con votazione non inferiore a 105/110 e titolo conseguito successivamente al 01/02/2018 ed entro la data di scadenza del presente bando. Per il giudizio finale saranno valutati: originalità, adeguatezza, innovazione tecnologica e fattibilità della proposta.

Per partecipare al bando occorrerà inviare il modulo di partecipazione, insieme alla ricerca in formato elettronico e a una breve sintesi alla Segreteria Generale del Comitato Leonardo (via Liszt 21 – 00144 Roma tel. 0659927991- 7990) entro e non oltre l’8 novembre 2019.

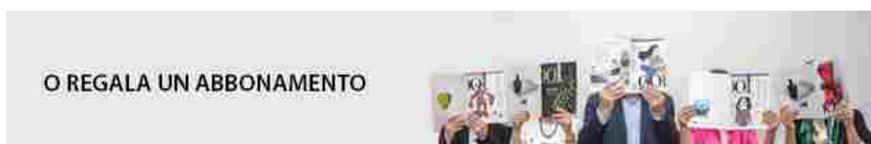
Il bando integrale ed il modulo di partecipazione al concorso sono disponibili [qui](#) e sul [sito](#)

La premiazione si svolgerà nel corso della prossima Giornata Qualità Italia alla presenza del Presidente della Repubblica.

Per condividere l’iniziativa “Premi di Laurea” sui social **#Leonardo4Talent @ItalianQuality @Fabbri1905**

Si ringrazia per la notizia Anita Lissona

OO M - 04-07-2019 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI



DIXIT

Il disprezzo per gli “intellettuali”, i “professori”, i “giornalisti” da parte di due che non sono riusciti a prendersi neppure uno straccetto di laurea (...)
MASSIMILIANO PARENTE

SAGGI ASSAGGI

Olive Taggiasca candite

Siamo a Imperia e le olive non possono che essere Taggiasca. A produrle è il **Frantoio di Sant’Agata d’Oneglia**. Sono pochi ed essenziali gli ingredienti: il 70 per cento è costituito, appunto, da olive Taggiasca denocciolate, e la restante parte secondo voi?



RICETTE OLIOCENTRICHE



L’olio con gli asparagi

Un gustosissimo risotto, ecco una ricetta che ci porta a **Cavaion Veronese**, nel

Veneto, in un territorio ben curato dove si ottiene il pregiatissimo **olio Dop Garda**. Così, per anticipare la Festa degli asparagi che si svolgerà dal 16 al 19 maggio, sappiamo ora cosa fare quando non si sa bene cosa inventarsi in cucina. La proposta dei **Fratelli Turri** a partire dal loro extra vergine dal gusto e dai profumi fini e delicati > LUIGI CARICATO

EXTRA MOENIA

Cosa è emerso nel corso dei lavori dell'ultima sessione del Consiglio oleicolo internazionale



Si è svolta dal 17 al 21 giugno in Marocco, a Marrakech, sotto la presidenza dell'Egitto, e vi hanno partecipato i rappresentanti di Algeria, Argentina, Egitto, Giordania, Libia, Marocco, Palestina, Tunisia, Turchia, Unione Europea e Uruguay.

La Georgia, nel frattempo, diventerà il diciassettesimo membro di questa organizzazione intergovernativa



GIRO WEB



Nuovo sito web per la Cia Agricoltori Italiani

Una veste grafica rinnovata, accessibilità da mobile, integrazione con i social media e contenuti interattivi sempre aggiornati: ecco le principali caratteristiche del nuovo portale che offre news sulla Confederazione, ma anche su agroalimentare, ambiente, consumi e ricette degli Agrichef

OO VIDEO



Le ricette evo. L'olio buono in cucina

OOF 2019. A **Olio Officina Festival 2019** grande risalto all'olio extra vergine di oliva come ingrediente. La scelta di una buona materia prima e l'attenzione a utilizzare al meglio l'olio da olive va incentivata sin da subito. La formazione è un buon punto di partenza. Cinzia Boschiero intervista **Cristina Santagata**

BIBLIOTECA OLEARIA



L'olio spiegato alle mie figlie

Un libro dell'oleologo Lorenzo Cerretani per le edizioni Olio Officina, da avere assolutamente con sé. Pensato per i giovanissimi, è adatto anche agli adulti. Un linguaggio semplice, proprio per questo utilissimo per apprendere tutto, ma proprio tutto, sull'olio da olive, il pregiato succo

VISIONI

*Gli agricoltori sono
uomini pazienti provati
da stagioni brutali,*

RICHARD POWERS





oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - Disclaimer - Privacy

Realizzato da Aerostato - Newsletter inviate con MailCom

SOCIETÀ

Italia > Mondo > Cultura > Incursioni > Dixit > Visioni > La Parola > Ritratti a olio > Che olio sei > Sociale > Junior

SAPERI

Olio > Olive > Olio > Scuola d'assaggio > Mercati > Aceti > Altri condimenti > Economia > Marketing > Lex > Formazione > Bio bio > Ambiente > Turismo > Salute > Focus > Biblioteca olearia > Oltre > Inoltre > Amarcord

PIACERI

Olio Officina Festival > Saggi assaggi > Extra Moenia > Ricette ollocentriche > Buon cibo > Bellezza > Eventi

MEDIA

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza di navigazione. Se vuoi saperne di più consulta l'[informativa estesa](#). Chiudendo il banner, scorrendo la pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

ok