

ECONOMIA

L'innovazione a portata di tutti La «Sfida 4.0» di Sei Consulting

A Flero una due giorni dedicata alle nuove tecnologie. Presenti più di 300 studenti

L'appuntamento

Stefano Martinelli

FLERO. Mettere l'innovazione alla portata di tutti è l'obiettivo di ogni hub tecnologico e le vie per porre in pratica questo imperativo categorico sono molte. Sfida 4.0, la digital factory ideata dalla società di consulenza strategica e manageriale Sei Consulting, ha scelto la strada dell'incontro con Open Innovation Weekend,

una due giorni di dibattito e riflessione sulla rivoluzione digitale che si è svolta venerdì e sabato.

Organizzato in collaborazione con Talent Garden, l'evento ha chiamato a raccolta un pubblico vasto e soprattutto variegato, composto da studenti così come da imprenditori o semplici curiosi. «Volevamo parlare di innovazione a tutti - ha confermato Ivan Losio, Ceo di Sei Consulting - e per questo abbiamo sviluppato contenuti di diversa natura, dai laboratori di robotica per bambini realizzati con Dream Puzzle ad approfondi-

menti con player di primo piano nell'informatica per le imprese manifatturiere». Perché il cambiamento è pervasivo e tocca ogni aspetto della vita così come ogni fascia d'età.

I protagonisti. Certamente però un ruolo di primissimo piano l'hanno giocato gli studenti, accorsi in più di 300 da diversi istituti di Brescia e Bergamo nonché dalle università delle due città.

Oltre a poter parlare faccia faccia con alcuni protagonisti della trasformazione digitale, (presenti le startup Glass Up, Immodrone, Ultrafab, Cube Pit, Avanix, Cube Controls, Emoj, Indigo AI, Lumi industries, Netgrid, Vision Lab Apps) i giovani, così come tutti gli altri visitatori, hanno potuto toccare con mano le nuove tecnologie: droni, visori, tecnologie per il gaming, prototipazione, sensoristica applicata nei prodotti più diversi, da indossabili a piante, intelli-



Moda & business. Il workshop dedicato al fenomeno Yoox



I giovani. Gli studenti provenivano dalle Università di Brescia e Bergamo

genza artificiale per leggere i comportamenti degli utenti.

Non sono certo mancati momenti più prettamente teorici, workshop focalizzati su alcuni dei principali trend dell'innovazione. Con Yoox Net-A-Porter Group, società italiana attiva nel settore delle vendite online di beni di moda, si è parlato dell'importanza delle competenze digitali mentre Oracle ha portato la propria visione della digital

transformation in ambito manifatturiero.

Grande interesse l'hanno invece destato i laboratori «Robotica fai da te», proposto da Alessio Bernesco Levore di Ultrafab, e quelli incentrati sui cobot gestiti dall'università di Brescia e dall'azienda Alumotion. Anche il Giornale di Brescia si è ritagliato il suo spazio, con Francesca Renica che ha parlato di nuovi media e di informazione. //

I MERCATI AGRICOLI

BRESCIA			
Giovedì	05/04/18	12/04/18	
Semi di soia nazionali			
(umidità 13%, C.E. 2%)	378,00	380,00	384,00 386,00
CEREALI (la tonnellata)			
Fruento varietà spec.	n.q.	n.q.	n.q. n.q.
Fruento fino	n.q.	n.q.	n.q. n.q.
Fru. buono merc. (p.s. 76/80)	179,00	181,00	181,00 183,00
Fruento altri usi (p.s. 65/75)	n.q.	n.q.	n.q. n.q.
Granoturco nazionale giallo	176,00	177,00	178,00 179,00
Granoturco naz. (afflattossina B1 max 5ppb Don Max 4.000ppb)	176,00	179,00	178,00 180,00
Mais da granella verde (umidità 30%)	n.q.	n.q.	n.q. n.q.
Trinciato di mais in campo (30% sostanza secca e 30% amido)	n.q.	n.q.	n.q. n.q.
Orzo naz. leggero (p.s. 55/60)	n.q.	n.q.	n.q. n.q.
Orzo nazionale pesante	n.q.	n.q.	177,00 181,00
Orzo estero (p.s. 66/67)	n.q.	n.q.	n.q. n.q.
Orzo estero (p.s. 63/68)	199,00	209,00	204,00 214,00
SFARINATI DI FRUMENTO TENERO			
Farina di grano tenero			
Tipo 00-w380-430 prot. m. 14	445,00	455,00	445,00 455,00
Tipo 00-w280-330 prot. m. 13	425,00	445,00	425,00 445,00
Tipo 00-w180-200 prot. m. 11,5	390,00	400,00	390,00 400,00
SFARINATI DI FRUMENTO DURO			
Semola			
	345,00	350,00	345,00 350,00
DERIVATI DEL GRANATURCO			
Farina nostrana	375,00	380,00	375,00 380,00
Farina fioretto	412,00	417,00	412,00 417,00
Farina bramata	414,00	419,00	417,00 422,00
Farina per mangime integrale	204,00	205,00	207,00 208,00
Spezzato degerminato	280,00	283,00	283,00 286,00
Germe	215,00	216,00	215,00 216,00
CASCAMI DI FRUMENTO TENERO (alla rinfusa)			
Farinaccio	170,00	171,00	170,00 171,00
Tritello	161,00	162,00	160,00 161,00
Crusca e cruschetto	155,00	156,00	154,00 155,00
RISI (al chilogrammo)			
Semifino Padano	0,96	1,20	0,96 1,20
Semifino violone nano	1,50	1,55	1,50 1,55
Fino Ribe	0,89	0,91	0,89 0,91
Parboiled Fino Ribe	0,98	1,10	0,98 1,10
Superfino Roma	1,09	1,14	1,09 1,14
Superfino Arborio	1,17	1,21	1,17 1,21
FORAGGI (la tonnellata)			
Fieno maggengo	180,00	190,00	180,00 190,00
Fieno agostano	165,00	175,00	165,00 175,00
Fieno terzuolo	150,00	155,00	150,00 155,00
Fieno di erba medica	190,00	200,00	190,00 200,00
Paglia	90,00	100,00	90,00 100,00
BURRO (al chilogrammo)			
1° qualità (affioramento)	3,45	3,45	3,60 3,60
2° qualità (siero)	3,25	3,25	3,40 3,40
Siero di latte scremato (compresa la scotta)	0,16	0,16	0,14 0,14
FORMAGGI ALLA PRODUZIONE (al kg)			
Grana merce fresca 2-3 mesi	n.q.	n.q.	n.q. n.q.

Grana padano da 9 mesi	6,10	6,20	6,15	6,25
Grana padano da 12-15 mesi	7,10	7,30	7,15	7,35
Provolone «Valpadana» F. 3 mesi	5,45	5,55	5,45	5,55
oltre 5 mesi	5,70	5,90	5,70	5,90
Provolone a 40 gg. fuori sale	5,25	5,35	5,25	5,35
Provolone 3-4 mesi stag.	5,50	5,70	5,50	5,70
Taleggio tipico fresco	4,25	4,40	4,25	4,40
Italo fresco	4,15	4,25	4,15	4,25
Robiola	4,42	4,52	4,42	4,52
Crescenza a latte intero	4,19	4,29	4,19	4,29
Gorgonzola fresco	4,10	4,25	4,10	4,25
Quartiolo lombardo	4,70	4,80	4,70	4,80
VINI				
Per tutte le tipologie di vino sottoindicate con la certificazione Bio (biologico) si rileva un prezzo che può essere mediamente superiore ai prezzi indicati tra il 5% e il 10%				
Vini da tavola di produzione bresciana in damigiane:				
Rossi da 10,5 a 11 gradi	1,25	1,30	1,25	1,30
rossi da 11,5 a 12 gradi	1,30	1,40	1,30	1,40
bianchi da 10,5 a 11,5 gradi	1,40	1,50	1,40	1,50
Vini da tavola di produzione bresciana tappo metallico:				
Rossi da 10,5 a 11 gradi	1,50	1,60	1,50	1,60
rossi da 11,5 a 12 gradi	1,60	1,70	1,60	1,70
bianchi da 10,5 a 11,5 gradi	1,70	1,80	1,70	1,80
Vini I.G.T. bresciani:				
Benaco bresciano	3,50	5,00	3,50	5,00
Montenetto di Brescia	3,00	4,00	3,00	4,00
Ronchi di Brescia	3,00	4,00	3,00	4,00
Sebino	2,80	3,60	2,80	3,60
Valcamonica	3,00	4,50	3,00	4,50
Vini D.O.C. bresciani:				
Botticino	4,00	5,00	4,00	5,00
Botticino riserva	7,50	11,50	7,50	11,50
Curtefranca rosso	4,70	5,70	4,70	5,70
Curtefranca bianco	4,50	5,50	4,50	5,50
Franciacorta Vspqrd	8,50	12,00	8,50	12,00
Cellatica	3,50	4,00	3,50	4,00
Cellatica superiore	4,50	5,00	4,50	5,00
Lugana	5,00	6,50	5,00	6,50
Lugana superiore	6,50	8,50	6,50	8,50
Lugana Riserva	7,50	9,50	7,50	9,50
Lugana vendem. tardiva	9,50	12,00	9,50	12,00
Lugana spumante Vspqrd metodo tradiz. class.	8,00	9,50	8,00	9,50
metodo Charmat	6,00	7,50	6,00	7,50
S. Martino della Battaglia	4,50	5,50	4,50	5,50
S. Martino liquoroso cl. 50	13,00	18,00	13,00	18,00
Garda:				
Chardonnay	4,00	5,00	4,00	5,00
Riesling	4,00	5,00	4,00	5,00
Marzemino	5,00	6,00	5,00	6,00
Cabernet	5,00	7,00	5,00	7,00
Spumante rose Vspqrd trad.	8,50	11,00	8,50	11,00
Garda classico:				
bianco	4,50	6,00	4,50	6,00
chiarretto	5,00	6,50	5,00	6,50
rosso	4,00	5,00	4,00	5,00
rosso superiore	5,50	7,00	5,50	7,00
groppello	5,00	6,50	5,00	6,50

groppello riserva	7,00	8,00	7,00	8,00
Riviera d/Garda bres. (novello)	4,00	6,00	4,00	6,00
Capriano del Colle:				
rosso	3,50	4,80	3,50	4,80
rosso riserva	6,50	10,00	6,50	10,00
bianco Trebbiano	3,30	4,50	3,30	4,50
Valtènesi chiaro	6,00	7,50	6,00	7,50
Valtènesi (rosso)	6,00	7,50	6,00	7,50
SUINI DA ALLEVAMENTO (al chilogrammo)				
Lattonzoli:				
15 kg	6,11	6,11	6,11	6,11
25 kg	4,29	4,29	4,32	4,32
Magroncelli:				
30 kg	3,80	3,80	3,81	3,81
40 kg	3,18	3,18	3,18	3,18
50 kg	2,65	2,65	2,66	2,66
Magroni:				
65 kg	2,21	2,21	2,21	2,21
80 kg	1,85	1,85	1,85	1,85
100 kg	1,63	1,63	1,63	1,63
SUINI DA MACELLO				
115-130 kg	1,42	1,42	1,38	1,38
130-144 kg	1,43	1,43	1,39	1,39
144-156 kg	1,49	1,49	1,45	1,45
156-176 kg	1,56	1,56	1,52	1,52
176-180 kg	1,52	1,52	1,48	1,48
180-185 kg	1,47	1,47	1,43	1,43
Oltre 185 kg	1,47	1,47	1,43	1,43
Scrofe di 1° qualità	0,63	0,63	0,60	0,60
Scrofe di 2° qualità	0,61	0,61	0,58	0,58
Scrofe di 3° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
BESTIAME DA MACELLO (al chilogrammo)				
Vitelli di carne bianca da 230 a 260 Kg:				
bruna di 1° qualità	2,50	2,70	2,50	2,70
bruna di 2° qualità	2,45	2,60	2,45	2,60
incrocio belga di 1° qualità	3,80	4,00	3,80	4,00
incrocio belga di 2° qualità	3,10	3,20	3,10	3,20
frisona italiana di 1° qualità	2,50	2,70	2,50	2,70
frisona italiana di 2° qualità	2,40	2,50	2,40	2,50
Vitelloni e manzi delle razze:				
bruna di 1° qualità	1,50	1,60	1,50	1,60
bruna di 2° qualità	1,30	1,45	1,30	1,45
charollais di 1° qualità	2,70	2,75	2,70	2,75
charollais di 2° qualità	2,50	2,55	2,50	2,55
frisona di 1° qualità	1,72	1,82	1,72	1,82
frisona di 2° qualità	1,52	1,62	1,52	1,62
limousine di 1° qualità	2,90	3,00	2,90	3,00
limousine di 2° qualità	2,60	2,70	2,60	2,70
polacco di 1° qualità	2,15	2,25	2,15	2,25
polacco di 2° qualità	1,90	2,00	1,90	2,00
Vacche delle razze:				
bruna di 1° qualità	1,15	1,20	1,15	1,20
bruna di 2° qualità	1,00	1,05	1,00	1,05
frisona italiana di 1° qualità	1,15	1,20	1,15	1,20
frisona italiana di 2° qualità	1,10	1,15	1,10	1,15
Equini:				
puledri di 1° qualità	2,00	2,20	2,00	2,20
cavali di 1° qualità	1,85	1,95	1,85	1,95
cavali di 2° qualità	1,40	1,60	1,40	1,60

BESTIAME DA LATTE E DA ALLEVAMENTO (prezzi a capo vivo)				
Vitelli baliootti:				
Baliootti extra incrocio belga	4,50	5,00	4,50	5,00
baliootti incroci da 40 a 55kg	3,40	3,80	3,40	3,80
baliootti incroci da 55 a 60kg	3,60	3,90	3,60	3,90
baliootti bruna da 40 a 55kg	1,50	1,60	1,50	1,60
baliootti bruna da 55 a 60kg	1,50	1,60	1,50	1,60
balioot. pez. neri da 40 a 55kg	1,90	2,00	1,90	2,00
balioot. pez. neri da 55 a 60kg	2,00	2,10	2,00	2,10
Bruna Alpina:				
Capi non iscritti a libro genealogico				
manzette da ingrav.	840,00	930,00	840,00	930,00
manze grav. da 3 mesi	1.100,00	1.180,00	1.100,00	1.180,00
manze grav. da 7 mesi	1.200,00	1.300,00	1.200,00	1.300,00
vacche da latte sotto i 5 anni	1.150,00	1.250,00	1.150,00	1.250,00
vacche da latte oltre i 5 anni	900,00	1.000,00	900,00	1.000,00
MONTICHIARI				
Venerdì	06/04/18	13/04/18		
BOVINI (al kg)				
Vacche da macello 1° q. Frisona	1,10	1,25	1,10	1,25
Vacche da macello 2° q. Frisona	0,85	1,00	0,85	1,00
Vacche da macello 3° q. Frisona	0,70	0,80	0,70	0,80
Vitelloni mac. Fris. 1q. 24/30 m.	1,50	1,60	1,50	1,60
Vitelloni mac. Fris. 1q. < 24 m.	1,63	1,73	1,63	1,73
Manze da macello Charollaise	2,59	2,69	2,59	2,69
Manze da macello Limousine	2,86	2,96	2,86	2,96
Manze mac. incr. franc. (bionde)	2,56	2,66	2,54	2,64
Vitelloni mac. incr. franc. (biondi)	2,48	2,58	2,46	2,56
Vitelloni macello Pezzato Rosso	2,20	2,30		