

MONITORAGGIO MEDIA

Domenica 14 Dicembre 2025



SIFA srl - Via G. Mameli, 11 – 20129 MILANO
+390243990431

help@sifasrl.com - www.sifasrl.com

Sommario						
#	Data	Pag	Testata	Titolo	Rubrica	
1	14/12/2025	14	BRESCIAOGGI	PALAZZOLI: MUSICA, APPLAUSI E LO SGUARDO RIVOLTO AL MURO	ACCADEMIA DI BELLE ARTI SANTA GIULIA	1
2	14/12/2025	10	IL GIORNALE DI BRESCIA	DAI CASONCELLI ALLA TINCA: 78 SPECIALITÀ DE.CO. CHE PROFUMANO DI PATRIMONIO UNESCO	ACCADEMIA DI BELLE ARTI SANTA GIULIA	3
3	14/12/2025	30	IL GIORNALE DI BRESCIA	L'INNOVAZIONE TRAINA I CONTI DELLA PALAZZOLI: RICAVI A 70 MILIONI	ACCADEMIA DI BELLE ARTI SANTA GIULIA	5
4	14/12/2025	19	L'ECO DI BERGAMO	DA GOOGLE AI SOCIAL COSÌ È ARRIVATA L'IA	ACCADEMIA DI BELLE ARTI SANTA GIULIA	6

Data: 14.12.2025 Pag.: 14
 Size: 629 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



La festa e le prospettive

Palazzoli: musica, applausi e lo sguardo rivolto al futuro

• **La spa di Brescia ha accolto autorità, ospiti, collaboratori e famiglie. Moretti: «Un'occasione per riconoscere il valore delle persone»**

BRESCIA Un appuntamento nel segno della tradizione, utile per fermarsi, incontrarsi e celebrare insieme i risultati di un anno di impegno, crescita e collaborazione. Il Cavaliere del Lavoro, Luigi Moretti, presidente della Palazzoli spa di Brescia - leader nella progettazione e produzione di soluzioni elettrotecniche e illuminotecniche per diversi settori - l'altra sera ha accolto autorità, ospiti, collaboratori e famiglie. «Non è solo una festa - ha sottolineato - ma un'occasione per riconoscere il valore delle persone che, con passione e competenza, fanno di Palazzoli un punto di riferimento nel mondo dell'energia, dell'elettronica e dell'illuminazione».

Durante la serata sono stati premiati i collaboratori, che si sono distinti per dedizione e impegno: riconoscimento speciale per Marco

Romeda, responsabile marketing, per i 30 anni di lavoro e fedeltà ai valori aziendali, e ad Alan Jones, che ha celebrato 51 anni di attività con il marchio Lewden (controllata da Palazzoli in UK). Guardando al futuro è stato premiato il giovane Daniele Piemontese, dell'Accademia di Belle Arti SantaGiulia di Brescia, vincitore del secondo concorso «Palazzoli in Arte». Sostenere il talento dei giovani «è per noi un impegno concreto - ha spiegato Moretti - perché il futuro dell'energia e della tecnologia nascerà da idee fresche e menti curiose». La parte musicale, per il Concerto di Santa Lucia, è stata affidata a un quartetto d'archi Candlelight (alla prima esperienza in un'azienda): la luce soffusa delle candele ha reso ogni nota un'emozione, trasformando lo spazio in un luogo di bellezza, eleganza e ispirazione.

Conti e mercati

Il 2024 si è chiuso con ricavi del gruppo oltre i 70 milioni di euro, un Mol pari al 16% del fatturato e una posizione finanziaria netta positiva superiore a 29 mln. Gli addetti complessivi erano 192, di cui 135 a Brescia. Per la capo-

gruppo gli investimenti a budget sono stati realizzati per un importo di 4,748 milioni di euro. Nell'innovazione sono stati destinate risorse pari al 5,7% del volume d'affari. I risultati delle società del gruppo, orientate al manifatturiero, dipenderanno anche nel 2026 dalla capacità di attrarre l'interesse della clientela attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti. Il mercato ha accolto con grande favore la serie di prese volanti Rotor e la nuova gamma di soluzioni per l'illuminazione Flight e Fit Urban. Palazzoli si è confermata un riferimento nel settore dell'illuminazione per linee ferroviarie e gallerie stradali, come dimostra anche il progetto del Terzo Valico dei Giovi. Inoltre, vanta una posizione di leadership nel settore navale, grazie alla partnership consolidata con Fincantieri: nel 2026 prevede il coinvolgimento nella nuova e prima nave da crociera Sun Princess, alimentata a gas naturale liquefatto. Infine, nel settore ATEX (atmosfera potenzialmente esplosive) sono stati avviati progetti rilevanti, tra cui l'impianto Hellas Gold, una miniera d'oro e rame situata in Grecia. **R.E.**

Data: 14.12.2025 Pag.: 14
Size: 629 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



In azienda Una fase della serata organizzata dalla Palazzoli spa di Brescia

Nel 2026
sfide anche
sul fronte
gallerie,
navale e in
una miniera
d'oro
e rame
in Grecia

Brescia in Borsa
La settimana a Piazza Affari

	Venerdi 05/12	Venerdi 12/12	Var. % settimanale	Var. % annua
	7,25	7,20	-0,69	38,46
	4,99	4,98	-0,20	54,66
	2,2820	2,2990	0,74	5,99
	2,6800	2,6800	0,00	-12,99
	68,400	69,400	1,46	70,31
	10,550	10,700	1,42	16,56
	11,500	11,500	0,00	-19,58
	5,613	5,669	1,00	47,04
	9,5000	9,3000	-2,11	-20,85
	18,6500	18,7200	0,38	90,51
	0,440	0,440	0,00	-26,67
	6,460	6,600	2,17	11,49
	0,512	0,526	2,73	23,76
	2,080	2,140	2,88	-6,98
	14,100	14,500	2,84	-2,68
	1,12	1,13	0,89	0,89
	11,600	11,600	0,00	

Prezzi in €

Data: 14.12.2025

Pag.: 10

Size: 420 cm2

AVE: € .00

Tiratura:
Diffusione: 27342
Lettori:

Dai casoncelli alla tinca: 78 specialità De.Co. che profumano di patrimonio Unesco

Marino Marini: «L'Organizzazione ha premiato la convivialità della cucina italiana, evidente nei nostri piatti della domenica»

ECCELLENZE

BARBARA BERTOCCHI

b.bertocchi@giornaledibrescia.it

■ Dalla spongada di Breno, soffice e profumata, ai malfatti di Carpenedolo, saporiti e veraci, passando per lo spiedo che sfrigola lento e i casoncelli al burro della domenica: la tavola bresciana è un racconto fatto di materie prime genuine e gesti tramandati. Un patrimonio che si nutre di tradizione e parla la lingua della convivialità, in perfetta sintonia con lo spirito del riconoscimento Unesco alla cucina italiana.

Ne è convinto Marino Marini, scrittore, chef e gastronomo bresciano: «Non è una questione di ricette - spiega l'esperto - La cucina del nostro Paese è stata inserita nel "patrimonio culturale immateriale dell'umanità" per la sua capacità di trasformare ingredienti semplici in piatti gustosi e per il suo profondo valore conviviale. Altrove, ad esempio, c'è lo street food: si mangia e si va. Da noi, invece, il cibo riunisce». È questa la qualità che l'Unesco ha scelto di premiare. Un tratto distintivo che, come evidenzia

Marini, «si ritrova con forza anche nella cucina bresciana. Basti pensare ai piatti della dome-

nica come i casoncelli, la tinca al forno, lo spiedo e la bariloca: specialità diverse, in virtù della vastità e della complessità del territorio, accomunate dall'essere motivo di festa. Perché per noi il cibo che riunisce attorno a un tavolo è sacro».

I piatti citati sono tutti De.Co. ossia espressione di un

*Ben sei Comuni hanno
De.Co. di paste ripiene
e tre di spiedo, ci sono
poi i prodotti Pat e Dop*

luogo preciso. Nel Bresciano le Denominazioni comunali sono 78 (in queste pagine ne raccontiamo solo alcuni per esigenze di spazio); l'elenco stilato (e aggiornato) da Marini fa venire l'acquolina in bocca. Ci sono prodotti noti come la patata di Gottolengo, il pirlò di Brescia e il manzo all'olio di Rovato. E prodotti meno conosciuti come la confettura di lamponi di Lozio, le migole di Malonno (una specialità a base di farina di castagne e grano saraceno) e i raperonzoli (erbe spontanee) di Lonato. Comemoranda Francesco Spacagna di «Brescia nel piatto», il percorso per decretare le De.Co. è in capo ai Municipi che, a tal propo-

sito, devono dotarsi di delibera del Consiglio comunale, regolamento, albo delle iniziative e manifestazioni, registro dei prodotti e disciplinare di produzione. La De.Co. - in linea con lo spirito di Luigi Veronelli, che ne caldeggiò l'istituzione - può legare a un territorio un alimento, una bevanda, una ricetta, ma anche un prodotto dell'artigianato (un esempio sono i fischietti di Rutigliano, in Puglia), una festa, una tradizione.

Tradizione. Nella nostra provincia ben sei Comuni hanno tra le proprie De.Co. i casoncelli. La cosa non stupisce Marini: «Brescia è una delle quattro capitali delle paste ripiene. Le altre sono Bergamo, Mantova e Cremona». Ci sono i caicc di Breno, i canunsèi de Sant'Antone di Castelvotati, i casoncelli bresciani della città e quelli di Barbariga, Pontoglio e di Sant'Andrea a Nuvolento. «Il termine casoncello - precisa Marini - sta a indicare qualcosa di "rigonfio", dalla forma chiusa ripiena a "cassone" o "calzoncello", come il calzone napoletano. Sono frutto della manualità femminile: più sono belli e più aumenta il senso di festa. Il ripieno trae origine da materie

prime di recupero del territorio. Nella Bassa, dove si soffriva la fame, c'erano pane e formaggio; in montagna anche le erbe». Un altro prodotto che, al pari dei casoncelli, è sinonimo di festa è lo spiedo, che ben tre Comuni hanno legato a sé con una De.Co. Sono Gussago, Serle e Toscolano Maderno. In città le De.Co. sono sei: biscotto bresciano, bossolà, pirlò, persicata, bertagnè e - la più recente - i casoncelli. A ciascuna corrisponde un disciplinare. Le attività che lo rispettano e intendono iscriversi al registro e utilizzare il logo della De.Co. (creato dalle studentesse dall'Accademia Santa Giulia) possono presentare una richiesta al Comune; richiesta che poi viene vagliata da una commissione.

Alcuni prodotti bresciani vantano anche il marchio Dop (Denominazione di origine protetta). Un marchio, attribuito dall'Unione Europea, che certifica che un prodotto agroalimentare è stato coltivato, prodotto, trasformato e lavorato in una specifica area geografica. Sono Dop 11 cibi (come il Furmai de Mut, il Grana padano, il Gorgonzola, il Nostrano Valtrompia, il Silter...) e 17 vini. Nel 2024 hanno generato un va-

Data: 14.12.2025 Pag.: 10
 Size: 420 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione: 27342
 Lettori:



lore superiore al miliardo di euro (+6,5% rispetto all'anno 2023) piazzando Brescia come prima provincia lombarda a testimonianza della forza delle nostre filiere produttive. Tra i marchi sinonimo di eccellenza c'è anche il Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali); il riconoscimento in questo caso arriva dal Ministero e identifica prodotti la cui lavorazione viene praticata secondo le stesse regole da almeno 25 anni. I prodotti bresciani Pat solo 34. Qualche esempio? Bagoss, fatulì, cuz di Corteno, migole di Malonno, capperi del Garda.

Data: 14.12.2025 Pag.: 30
 Size: 248 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione: 27342
 Lettori:



L'innovazione traina i conti della Palazzoli: ricavi a 70 milioni

Il gruppo guidato dal Cav. Moretti lancia le nuove prese volanti Rotor



A Brescia. Il quartier generale della Palazzoli

ELETTROTECNICA

■ **BRESCIA.** Più che una semplice azienda manifatturiera, Palazzoli conferma gruppo industriale capace di coniugare tradizione, innovazione e solidità economica. La società bresciana, presieduta dal Cav. Luigi Moretti, chiude il bilancio 2024 con risultati che rafforzano il proprio posizionamento nei settori dell'energia, dell'elettronica e dell'illuminazione, confermando una strategia orientata allo sviluppo di nuovi prodotti e all'ampliamento dei mercati di riferimento.

I numeri. I ricavi consolidati hanno superato i 70 milioni di euro, con un margine lordo pari al 16% del fatturato. Particolar-

mente significativo il dato sulla posizione finanziaria netta, che rimane positiva per oltre 29 milioni di euro, a testimonianza di una struttura patrimoniale solida e di una gestione prudente, ma dinamica. Gli addetti complessivi del gruppo erano 192 a fine 2023, di cui 135 impiegati nello stabilimento di Brescia, cuore produttivo e tecnologico dell'azienda.

Sul fronte degli investimenti, Palazzoli ha mantenuto un ritmo sostenuto: nel 2024 la sola Palazzoli spa ha realizzato investimenti per 4,7 milioni, pari all'8,6% del fatturato, in crescita rispetto all'anno precedente. Un impegno rilevante è stato destinato all'innovazione, con risorse per studi, ricerca e sviluppo di nuovi prodotti pari al 5,7% del fatturato.

È la capacità di attrarre l'interesse della clientela attraverso lo sviluppo di soluzioni innovative uno dei fattori chiave su cui si giocheranno anche i risultati futuri. Il mercato ha accolto con favore la serie di prese volanti Rotor e la gamma di soluzioni per l'illuminazione Flight e Fit Urban, prodotti che hanno rafforzato la presenza del marchio su più segmenti.

Le previsioni. Le prospettive per il 2026 restano positive. Proseguiranno le forniture di corpi illuminanti per grandi infrastrutture, confermando Palazzoli come riferimento nell'illuminazione di linee ferroviarie e gallerie stradali. Ne sono esempio i lavori per il Terzo Valico dei Giovi, opera strategica di oltre 90 km realizzata per Rete Ferroviaria Italiana. Nel settore navale, la partnership consolidata con Fincantieri porterà nel 2026 al coinvolgimento nella nuova nave da crociera Sun Princess, la prima alimentata a gas naturale liquefatto. Importanti sviluppi anche nell'ambito Atex, con progetti di rilievo come l'impianto Hellas Gold in Grecia.

A chiudere l'anno, come da tradizione, la serata del Concerto di Santa Lucia, momento simbolico di incontro e condivisione. Il presidente Moretti ha accolto autorità (tra gli altri i presidenti Roberto Saccone e Giuseppe Pasini), collaboratori e famiglie, sottolineando il valore delle persone che rendono Palazzoli un punto di riferimento industriale. Durante la serata sono stati premiati Marco Romeda, responsabile marketing, per i suoi trent'anni di servizio, e Alan Jones, con 51 anni di attività nel marchio Lewden nel Regno Unito. Un riconoscimento anche al giovane Daniele Piemontese dell'Accademia SantaGiulia, vincitore del concorso «Palazzoli in Arte», segno di uno sguardo che, accanto ai numeri, continua a essere rivolto al futuro. **RAG.**

L'ECO DI BERGAMO

Data: 14.12.2025

Pag.: 19

Size: 692 cm2

AVE: € .00

Tiratura:
Diffusione: 33699
Lettori:

Da Google ai social Così è arrivata l'IA

Gianluigi Bonanomi. «Nelle scuole vedo i problemi della tecnologia. Ma bisogna fare un distinguo: non sono legati alla tecnologia in sé, bensì all'uso che ne se ne fa»

U

na costante del primo quarto del XXI secolo è stata la rapida cavalcata del digitale. Dallo scoppio della bolla delle dot-com di fine anni Novanta siamo

passati alla rivoluzione dell'intelligenza artificiale - anch'essa, secondo alcuni analisti, destinata a «scoppiare» proprio come le dot-com. Il mondo della tecnologia si è mosso velocemente, forse fin troppo. A tracciare una panoramica di questa evoluzione è Gianluigi Bonanomi, giornalista, divulgatore esperto di digitale e docente dell'Accademia di Belle Arti «SantaGiulia» di Brescia.

Quali sono state, secondo lei, le «rivoluzioni» tecnologiche degli ultimi venticinque anni?

«La prima è la nascita di Google, che è stato aperto nel 1998, questo è vero, ma che da noi è arrivato tra il 1999 e il 2000. È stata una rivoluzione perché con Google chiunque poteva fare ricerche accedendo a una mole vastissima di conoscenze. Quella di Google è stata la seconda «rivoluzione» della tecnologia: prima c'era stato l'avvento di internet. Poi sono arrivati gli e-commerce, e con loro gli acquisti online. E poi ancora i social network, gli smartphone, per qualche anno persino il metaverso, e infine l'intelligenza artificiale. Ma attenzione: non si tratta di cambiamenti separati l'uno dall'altro».

Qual è il collegamento tra le grandi svolte del digitale?

«Nessuna, presa da sola, è davvero così rivoluzionaria. Penso che vadano considerate come dei passi successivi di una transizione che ci ha permesso

di arrivare al grande mutamento contemporaneo, quello connesso all'intelligenza artificiale. Senza smartphone, social network, e-mail, internet e e-commerce non ci sarebbe stata neppure l'IA. Non sto dicendo che fosse tutto finalizzato alla digitalizzazione completa della nostra vita, ovviamente. Semmai, si tratta di una serie di passaggi obbligati per raggiungere il punto a cui ci troviamo oggi. Se la comunicazione avvenisse ancora tramite lettere di carta, le macchine faticerebbero a leggerle. Invece usiamo mail e messaggi, che l'IA può scandagliare, memorizzare, scrivere addirittura. Tutto ciò che è venuto negli scorsi anni è prodromico alla grande rivoluzione dell'intelligenza artificiale. Anche il metaverso era un tentativo di accelerazione. È arrivato nel momento sbagliato, troppo in fretta. Ma piano piano tornerà».

L'intelligenza artificiale è un punto di arrivo, oppure è solo un altro tassello intermedio?

«Al momento, è l'invenzione più potente che l'uomo possa concepire. Abbiamo passato secoli a pensare a come superare i nostri limiti fisici: per andare più veloci abbiamo inventato le biciclette e le auto. Per vederci meglio, gli occhiali. Nella seconda metà del Novecento, alcuni ricercatori hanno avanzato l'idea che anche il cervello fosse un limite. L'IA serve a superare questo collo di bottiglia: oggi stiamo raccogliendo i frutti di un seme che è stato piantato quasi un secolo fa. Ma ci sarà qualcosa che userà l'intelligenza artificiale per raggiungere traguardi ancora più importanti».

Per esempio?

«I robot sono una possibilità: saranno loro a fare i lavori più pesanti. Pensiamo all'esplorazione di Marte: prima di andarci noi è bene che ci vada una macchina, no? Poi c'è il metaverso. Che non è quello che vediamo oggi: arriveremo a veri e propri mondi virtuali. Tra il pubblico fanno meno presa che in passato, ma nelle aziende se ne parla molto: tante fabbriche hanno già un «digital twin», un gemello digitale, mentre alcuni organizzano eventi con gli avatar digitali. Il terzo sviluppo riguarda le interfacce uomo-macchina, che vanno dai robot collaborativi agli impianti neurali. Neuralink ci lavora da tempo: per ora se ne parla solo come un aiuto alle persone con gravi disabilità motorie, ma in fu-

L'ECO DI BERGAMO

Data: 14.12.2025 Pag.: 19
Size: 692 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione: 33699
Lettori:



turo i suoi impianti potrebbero diventare dei prodotti commerciali».

Quali sono state le ricadute sociali dei grandi cambiamenti del primo quarto del XXI secolo?

«Tutte hanno ingegnerizzato le relazioni sociali. La gran parte delle innovazioni che hanno cambiato la nostra vita riguarda le relazioni umane. Negli ultimi anni abbiamo cercato di ottimizzarle, e per farlo abbiamo tentato di ingegnerizzarle. I social network sono l'esempio più emblematico di questo comportamento: li abbiamo usati per migliorare le nostre possibilità di relazione con gli altri. Quello era l'intento iniziale. Poi siamo finiti dall'altra parte e i social hanno aumentato la solitudine, ma all'origine il fine era opposto. I social network servivano per trovare amicizie, contatti professionali, partner, l'amore persino. Gli smartphone sono lo strumento relazionale per eccellenza, perché ci permettono di ampliare le nostre reti sociali. E lo stesso succederà con il metaverso».

L'impatto delle «rivoluzioni» tecnologiche è stato negativo o positivo?

«È una domanda difficile. Credo che, tutto sommato, ci siano stati risvolti positivi e negativi. Ma parlo da appassionato di tecnologia, da tecno-ottimista in un certo senso: le storture le vedo, ma i grandi salti in avanti garantiti dal digitale sono innegabili. Gli studi dimostrano che l'idea per cui le nuove tecnologie ci rendono più stupidi è un luogo comune: oggi viviamo di più, viviamo meglio e abbiamo più opportunità proprio grazie all'innovazione. Dal punto di vista relazionale, la questione è più complessa: c'è chi ha trovato l'anima gemella su "Tin-

der" e chi invece lo usa e si sente più solo. Io ho conosciuto associazioni che hanno sfruttano i social per raccogliere fondi per cause benefiche e aziende che hanno trovato lavoro digitalizzando le loro attività. Quando tengo gli incontri nelle scuole vedo i problemi della tecnologia. Ma bisogna fare un distinguo: non sono legati alla tecnologia in sé, bensì all'uso che ne facciamo. L'intelligenza artificiale, per esempio, è di enorme aiuto in campo medico, nello studio delle malattie e nello sviluppo dei vaccini. Le storture si verificano perché usiamo male gli strumenti, oppure perché non siamo formati per utilizzarli consapevolmente: molto dipende dalla scuola, perché lì spesso si insegna più ad avere paura della tecnologia che a usarla».

Quando si parla di intelligenza artificiale, alcuni dicono che «ci ruberà il lavoro». È davvero così?

«La mia generazione è cresciuta convinta che i robot avrebbero "rubato" i lavori più pesanti, quelli in cantiere o in azienda. Alla fine ci eravamo un po' abituati a questa idea, e ci andava bene così, perché erano lavori ingrati. L'IA, invece, sta "rubando" i lavori intellettuali: i robot costano troppo, mentre le intelligenze artificiali possono sostituire le mansioni più semplici da automatizzare. Non credo che verremo soppiantati completamente. Semmai, cambierà il mercato del lavoro: le professioni che richiedono una forte componente relazionale saranno in salvo, le altre forse no. C'è un'inversione che nessuno aveva previsto: la probabilità di sostituzione dei programmatori - una professione che finora abbiamo considerato intoccabile - è intorno al 60-70%. Quella degli avvocati non arriva al 20%».

Brian Arnoldi

Chi è Divulgazione e formazione sulle tecnologie



SANTAGIULIA E IAI

Gianluigi Bonanomi è un giornalista e formatore specializzato nelle nuove tecnologie e nel digitale. È consigliere scientifico dell'Istituto di affari internazio-

nali (Iai) di Roma. Tra i suoi ultimi libri ci sono «ArtigianIA. L'intelligenza artificiale a supporto di quella artigiana» (Ledizioni), «Chatgpt, come stai? Il prompt engineering come nuova skill ibrida» (Ledizioni) e «Sha-

renting. Genitori e rischi della sovraesposizione dei figli online» (Mondadori). Dal 2022 insegna «Net marketing per l'IA e la comunicazione d'azienda» all'Accademia di belle arti «SantaGiulia» di Brescia.

L'ECO DI BERGAMO

Data: 14.12.2025

Pag.: 19

Size: 692 cm2

AVE: € .00

Tiratura:
Diffusione: 33699
Lettori:



Una lente
d'ingrandimento
mostra su un
computer tedesco
il logo di Google

nell'agosto 2004.
Il motore di
ricerca nacque
in Usa nel 1998 e
arrivò in Italia tra
il 1999 e il 2000

FOTO ANSA