Rotary Club di Genova
(fondato nel 1924)

Rotary Distretto 2032

A.R.2022-23

IMAGINE ROTARY

Anno rotariano 2022-2023

Presidente Alberto Birga

Notiziario n. 2657 – 13 Aprile 2023

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Martedì 18 Aprile – ore 19.00, evento a bordo della Motonave GNV Allegra
Interclub tra i Rotary Genovesi : **Lo Sport a sostegno della disabilità "Progetti per l'autismo: socializzazione, autonomie e tempo libero"**
Durante la serata verrà premiato il campione olimpico Francesco Boccia
DRESS CODE : ABITO SCURO
Prenotazioni chiuse

Mercoledì 26 Aprile – Hotel Bristol (Sala Bellini) ore 18.45
2° incontro di Formazione per i nuovi soci
Relatore: PDG **Gianni Vernazza**
"Struttura organizzativa centrale e periferica del Rotary – Principi e Valori del Rotary"
Seguirà aperitivo light
Prenotazioni in segreteria entro il 20/04/23

Giovedì 27 Aprile – riunione compensativa di Martedì 25 Aprile (Festa della Liberazione)

- **Visita guidata – in mattinata - nel laboratorio della Confetteria Pietro Romanengo**, nata nel 1780, rimasta nel tempo una fabbrica dove la frutta, i fiori, le spezie, gli aromi e lo zucchero vengono lavorati ancora artigianalmente.
- **Alle ore 12.45, riunione conviviale presso il Ristorante Zeffirino, Via XX Settembre**, 20 : il consocio **Pietro Romanengo** terrà la sua relazione ***"La confetteria a Genova"***

Ai fini organizzativi, è richiesta la **prenotazione obbligatoria entro il 20 aprile 2023, specificando se per entrambi gli eventi o se solo per la conviviale**

Auguri di Buon Compleanno ai Soci ed agli "Amici del Club":
Francesco CALCAGNO (10/04), Guido MAURA (10/04), Andrea MOLINELLI (11/04), Alessandro PASTORINI (15/04), Riccardo DAMONTE (16/04).

Martedì 13 Aprile 2023

Presiede il Presidente Alberto Birga

Soci presenti:
Birga, Bolla Pittaluga, Caffarena, D'Alauro, Domenicucci, Dufour, Gallas, Guglielmi, Lang, Merlo, Orlando, Poletti Levra, Vernazza.

Ospiti:
- le signore: Birga, Domenicucci, Lang, Poletti Levra
- il consorte di Gianna Robello, Ing. Giovanni Costa

Compensazioni:
Birga – 04/04/23 – RC Genova Centro Storico

Soci effettivi del Club: 128
Presenti alla riunione odierna: Soci Effettivi 12 (di cui 1 dispensat), 1 Onorario, 1 compensazione
PERCENTUALE DI PRESENZA: 12,26%

-.-.-.-.-

La conviviale del martedì è stata sostituita oggi da una splendida visita guidata presso lo stabilimento della **Elah-Dufour-Novi**, organizzata grazie alla squisita disponibilità del **Cavalier Flavio Repetto**, già socio del Club, Fondatore e Presidente del Gruppo, e di suo figlio dott. **Guido Repetto,** Amministratore Delegato.

Arrivati a Novi Ligure, con pullman privato, siamo stati accolti dal dott. Guido Repetto che ci ha brevemente illustrato la storia dell'azienda: riportiamo di seguito un'estrapolazione di quanto potete anche consultare nel sito web http://elah-dufour.it/it

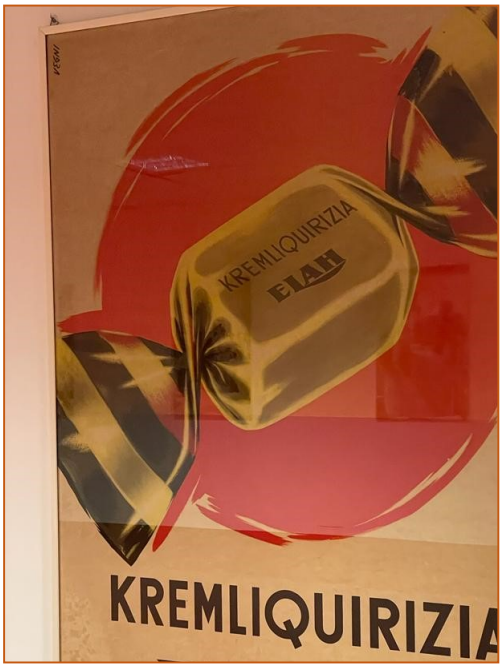
Il Gruppo Elah Dufour Novi è tra i principali gruppi dell'industria dolciaria italiana. È nato su iniziativa dell'imprenditore Flavio Repetto che, nel 1982 ha rilevato i brand Elah e Dufour e, nel 1985, Novi.
Oggi la capogruppo Elah Dufour S.p.A controlla inoltre Baratti & Milano, acquisita nel 1999, e GR Generale Ristorazione.

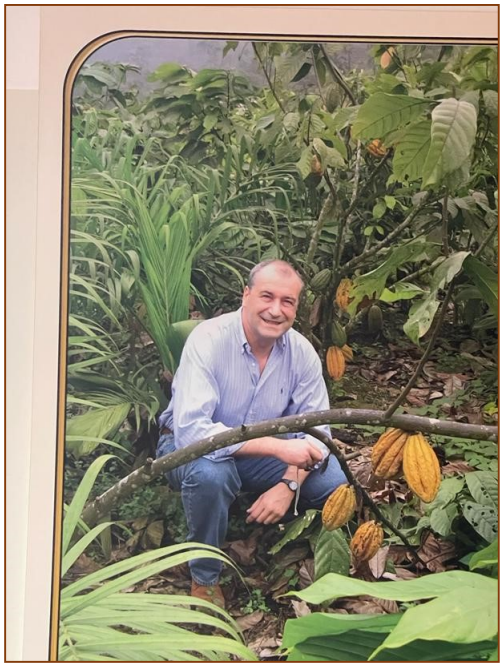
Elah dal 1909 produce preparati per creme da tavola, budini e dessert, torte e focacce e caramelle morbide toffè. Dufour è da sempre la casa delle caramelle di qualità. Novi dal 1903 produce specialità al cioccolato con il miglior cacao ed è oggi leader nel mercato delle tavolette di cioccolato. Il quartier generale dell'azienda e la sede produttiva dei tre brand è nello stabilimento di Novi Ligure che vanta una superficie di 60.000 mq.

"Produrre alta qualità, nel rispetto della tradizione, è da sempre il nostro obiettivo e la nostra missione. Territorio, qualità, passione e tradizione sono i valori a cui ci ispiriamo e che ci guidano ogni giorno per soddisfare i nostri consumatori. I nostri brand sono espressione di un territorio che ha una lunga tradizione dolciaria e da sempre produce ingredienti di qualità. Siamo legati a questa terra e alle sue persone: vogliamo continuare a mantenerne l'autenticità, partecipando alla sua crescita e al suo sviluppo.
L'innovazione di prodotto e la ricerca della qualità, negli stabilimenti si traducono in automatizzazione dei reparti produttivi. In questo modo la tradizione, intesa come cura per il prodotto, si esprime in termini di maggiore sicurezza alimentare".

Prima di procedere con la visita guidata, prende la parola il Presidente **Alberto Birga** che ringrazia Guido Repetto per la squisita accoglienza e l'opportunità di apprezzare la magnifica realtà dell'industria dolciaria da loro creata e mirabilmente gestita. Il Presidente consegna a Guido Repetto una targa per il Cavalier Flavio Repetto, purtroppo oggi assente *"in segno di riconoscenza per le sue grandi doti imprenditoriali ed umane e ringraziamento per lo spirito rotariano di accoglienza ed amicizia sempre dimostrato".*

Dotati di cappette e cappellini siamo stati sapientemente e magistralmente guidati nel mondo delle caramelle e del cioccolato, a partire dall'acquisto delle materie prime, seguendo via via tutte le fasi della produzione, per arrivare alla fase finale dell'inscatolamento.





Al termine della visita, il pullman ci ha condotto a Villa Pomela per un'ottima colazione che il Cav. Repetto ha voluto offrire ai partecipanti della visita.

-.-.-.-.-

IL CLUB INFORMA

Pagamento quota associativa

Si ricorda che, **con decorrenza 01/01/2023, occorre provvedere al pagamento della quota associativa relativa al 1° semestre 2023 (euro 660,00),** unitamente ai costi extra che sono stati quantificati, con messaggio separato, direttamente dalla Segreteria ai singoli Soci.

I Soci debitori di una o più quote scadute riceveranno dalla Segreteria l'estratto conto aggiornato, con preghiera di provvedere al versamento di quanto dovuto con cortese sollecitudine.

Numero IBAN per versamento tramite bonifico bancario: **IT 73 K 03332 01400 000000921530**