

ECONOMIA

Il Polo Innovativo lancia un'app contro la violenza sulle donne

«D.yanə» farà l'esordio martedì a Rimini ed è in grado di identificare i luoghi sicuri

TECNOLOGIA

FLAVIO ARCHETTI

BRESCIA. Si chiama D.yanə con la «e» rovesciata, acronimo di «Do. You Are Not Alone», e quella «e» rovesciata indica un'attenzione particolare a un linguaggio più inclusivo, primo passo verso una mentalità più inclusiva e generosa. È la nuova app che ProPositivə, start-up incubata dal Polo Innovativo di Brescia, che lancerà martedì 25 novembre durante la giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, istituita dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite. Lo farà in un evento organizzato a Rimini dal brand Just in case, partner del progetto, specializzato nella vendita di cover e accessori per smartphone e auricolari.

L'app D.yanə, specifica per dispositivi mobili, è nata per contrastare eventi drammatici attraverso la costituzione di una community di negozi e persone, che si dovranno attivare per contrastare ogni forma di violenza. I numeri dicono che ogni anno in Europa si verificano più di 600 omicidi di donne, che nel 2023 in Italia i reati denunciati contro le persone sono stati 2.341.574, che le chiamate al 1522 sono aumentate del 31% rispetto al 2022, e che sempre nel 2023 sono stati aggrediti oltre 10.000 operatori sanitari.

Il progetto. «La sicurezza è il bene più prezioso, ma è un diritto fondamentale violato quotidianamente - ricorda Moni-



I soci di ProPositivə. Mirco Marchesini, Rosalia Pezzoli e Monica Pilenghi

L'applicazione consente di raggiungere, attraverso il percorso più breve punti di supporto

ca Pilenghi, industrial designer di professione, ceo e founder di ProPositivə -. La forza della nostra app è amplificata dalla presenza di brand, organizzazioni di volontariato e enti associativi che condividono il nostro progetto. Spesso le vittime durante un'aggressione non ricevono aiuto per l'esitazione o il timore dei passanti. Le attuali proposte di contrasto alla violenza risultano non di rado inefficaci e non sfruttano il potere della comunità e della digitalizzazione. Il nostro obiettivo è sensibilizzare le persone al supporto di chi si trova in difficoltà, partendo dal territorio e dalla costruzione di una rete capillare».

Come funziona D.yanə? L'app si propone di contrastare gli atti violenti sfruttando la forza e la diffusione sui territori della community. Ogni part-

ne che vuol aderire al progetto (possono essere negozi, strutture sanitarie, centri commerciali, luoghi di lavoro, strutture ricettive, associazioni, fondazioni e istituti scolastici) identifica i propri negozi o le proprie sedi come «punti sicuri» attraverso loghi o altri elementi grafici che consentono di inquadrare un Qr Code, e allo stesso tempo sensibilizza i suoi clienti ad adottare la stessa app.

La mappa dei «punti sicuri», con l'indicazione degli orari di apertura e chiusura, è visibile nell'app, in cui il comando «guidami» crea il percorso più rapido per raggiungere il «punto sicuro» più vicino, dove l'utente in situazione di difficoltà troverà il supporto di professionisti a conoscenza delle procedure da adottare per l'accoglienza, e se necessario dell'attivazione dei numeri di emergenza. Nell'app di ProPositivə dall'anno prossimo sarà anche disponibile una libreria dedicata a ogni brand partner di progetto.

CONFCOOPERATIVE

FONCOOP

Formazione continua: nuovo Avviso 66 «Corsi a Catalogo»
Foncoop lancia l'Avviso 66 «Corsi a Catalogo», uno strumento completamente rinnovato che mette a disposizione 3 milioni di euro per sostenere la formazione continua di Pmi, microimprese, cooperative ed enti dell'economia sociale. Un'opportunità pensata per favorire un accesso semplice, veloce e mirato ai finanziamenti dedicati alla crescita delle competenze. Due le linee di finanziamento: piani aziendali e

piani pluri aziendali. Le imprese che parteciperanno all'Avviso 66 potranno poi accedere anche agli Avvisi della programmazione 2026, garantendo continuità formativa e una più efficace pianificazione pluriennale. Per info koinon@confcooperative.brescia.it

RACCOLTA PROPOSTE

Centro turistico cooperativo Catalogo 2026
Anche per l'anno 2026, il Centro turistico cooperativo (Ctc) sta procedendo alla raccolta e

selezione delle proposte di turismo cooperativo in Italia, che saranno pubblicate nel proprio catalogo, disponibile sia in formato digitale che cartaceo. La presenza sul catalogo è riservata esclusivamente alle realtà associate a Confcooperative, appartenenti a qualsiasi federazione, purché offrano servizi di tipo turistico (inteso in senso ampio: dalla singola esperienza, alla gestione di strutture ricettive, alla proposta di tour organizzati). La pubblicazione è gratuita e tutti i costi di diffusione del catalogo sono interamente sostenuti dal Centro Turistico Cooperativo. Per info: info@centroturistico.coop tel. +39.06.68000216.

UOMINI & IMPRESE

Notizie dal mondo delle aziende bresciane

BRIXIA ART VENDE DUE TORRI DELL'EX BANCO DI NAPOLI

CAMILLO FACCHINI

La società bresciana Brixia Art, che fa capo al gruppo Brixia Finanziaria, ha ceduto a Bridge Towers University le due torri A4 e B1, un tempo appartenenti al Banco di Napoli, parte di un centro direzionale partenopeo. I due immobili, progettati dall'architetto Nicola Pagliara tra il 1985 e il 1990, furono il primo sistema di grattacieli costruito in Italia e in Europa meridionale con un ponte di collegamento in vetro e acciaio. Complessivamente dispongono di 55.000 mq di superficie in un'area nella quale si sta lavorando ad una riconversione e un possibile rilancio anche con residenze universitarie.

Jovanotti con A2A. In un'intervista alla Stampa sul suo prossimo grande tour in giro per il mondo, e su quello estivo in Italia, Jovanotti - parlando di sostenibilità - ha detto «...la prossima estate useremo energia elettrificata con A2A».

Gefran rinnova con AQM. Gefran rinnova anche quest'anno la collaborazione con Aqm, società che offre consulenze, formazione e analisi di laboratorio alle realtà del mondo metalmeccanico. Il team del gruppo di Provaglio ha tenuto un corso formativo dedicato ai principi di regolazione Pid (proporzionale- integrale derivativa) e al controllo dei carichi elettrici di riscaldamento, per i partecipanti al corso «Tecnologo trattamenti termici».

Sambinelli cfo Promotica. Promotica, agenzia loyalty specializzata nella realizzazione di soluzioni marketing, quotata su Euronext Growth Milan, ha annunciato la nomina di Patrizia Sambinelli nella carica di Chief financial officer. Dopo gli studi la signora Sambinelli ha maturato esperienze in Golden Lady, A&T Europe entrando poi in Promotica.

GM premia Saleri Mexico. Saleri Mexico ha ricevuto il General Motors Supplier Quality Excellence Award per il terzo anno consecutivo. Questo premio celebra la dedizione alla qualità e all'innovazione, nonché la solida partnership che il gruppo di Lumezzane condivide con GM.

Investimenti e ... falsari. Investire in arte talvolta può costare caro. «Quando l'arte inganna: quale è l'originale?» è il titolo di una serata che si terrà domani, lunedì 24 novembre, negli spazi di spazi di Space Work in via Pietro Marone 13 a Brescia. Relatore sarà Davide Dotti che

presenterà le vicende umane e artistiche dei più grandi falsari. Dotti svelerà le sofisticate tecniche esecutive e le abili strategie

commerciali dagli artisti del...falso.

Laurearsi in fabbrica. Francesco Garello, neolaureato in ingegneria gestionale al dipartimento di Ingegneria meccanica e industriale di Brescia, ha sviluppato la sua tesi nella fonderia Fmb di Pavone del gruppo Omr Automotive. Titolo «Tempi e metodi nel processo di colata in bassa pressione». Oggi, il mercato globale delle macchine per colata in bassa pressione è stimato a circa Usd 2,5 miliardi nel 2025, con un tasso di crescita annuo composto (Cagr) atteso di circa 5,8% fino al 2030. Questo trend è guidato dalla domanda crescente di componenti in lega leggera e ad alta precisione, particolarmente nel settore automotive. In questo scenario, il lavoro dell'ingegner Garello ha assunto un significativo rilievo: l'analisi dei tempi e metodi consente di ottimizzare produzione e migliorare la qualità.

I MERCATI AGRICOLI

MONTICHIARI (C.S.A. Centro Fiera del Garda)

Venerdì	12/11/25	14/11/25	EQUINI (al kg)	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
BOVINI (al kg)							
Vacche da macello 1° q. Frisona	2,40	2,60	2,45	2,65			
Vacche da macello 2° q. Frisona	1,90	2,20	1,95	2,25			
Vacche da macello 3° q. Frisona	1,60	1,70	1,65	1,75			
Vitelloni da mac. Fris. 1° q. 24/30 m.	3,00	3,10	3,00	3,10			
Vitelloni da mac. Fris. 1° q. > 24 m.	3,10	3,20	3,10	3,20			
Vitelloni incr. naz. 1° qualità	3,95	4,10	3,95	4,10			
Manze scottone incr. naz. 1° qualità	3,95	4,10	3,95	4,10			
Manze scottone naz. 1° q. < 30 mesi	2,70	2,80	2,70	2,80			
Manze scottone naz. 1° q. > 30 mesi	2,80	2,90	2,80	2,90			
Manze da macello Charollaise	4,72	4,82	4,67	4,77			
Manze da macello Limousine	4,94	4,04	4,89	4,99			
Manze da m. inc. francese (blonde)	4,65	4,85	4,60	4,80			
Vitelloni da m. inc. francese (biondi)	4,42	4,52	4,42	4,52			
Vitelloni da macello Pezzato Rosso	4,42	4,52	4,32	4,42			
Vitelloni da macello Charollaise	4,62	4,77	4,52	4,67			
Vitelloni da macello Limousine	4,92	5,02	4,82	4,92			
Femm. rist. Char. incr. kg 280-320	5,89	6,99	5,99	6,09			
Femm. rist. Limousine kg 280-320	6,09	6,19	6,19	6,29			
Maschi rist. Limousine kg 300	6,21	6,31	6,36	6,46			
Maschi rist. Charollaise kg 350	5,97	6,07	6,12	6,22			
Maschi rist. incr. Frisoni (char) kg 300	5,87	6,97	6,02	6,12			
Maschi rist. incr. Frisoni (saler) kg 300	5,67	5,77	5,82	5,92			
Maschi rist. incr. Limousine kg 400	5,89	5,97	6,04	6,12			
Maschi rist. incr. Charollaise kg 400	5,67	5,77	5,82	5,92			
Maschi rist. incr. Frisoni (char) kg 400	5,67	5,77	5,82	5,92			
Maschi rist. incr. Frisoni (saler) kg 400	5,82	5,92	5,72	5,82			
Vitelli balotti Naz. incr. Blu Belga	4,00	6,50	4,00	6,50			
Vitelli balotti Naz. 1° q. 56/60 kg	3,00	3,50	3,30	3,80			
Vitelli balotti Naz. 1° q. 45/55 kg	2,50	2,90	2,80	3,20			
Vitelli balotti Polacchi 1° q. sv 60 kg	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.			
Vitelli carne bianca Frisoni 1° qualità	4,05	4,20	4,05	4,20			
Vitelli carne bianca incroci extra	5,00	5,20	5,00	5,20			
Vitelli carne bianca Simmenthal	3,75	3,90	3,75	3,90			
Vitelli carne bianca Polacchi 1° q.	4,30	4,55	4,30	4,55			
Vitelli carne bianca Polacchi 2° q.	3,80	3,95	3,80	3,95			
Vitelli carne bianca inc. naz.	4,85	5,00	4,85	5,00			
FENO PRESSATO IN ROTOBALLE (la ton.)							
Fieno 1° taglio - 2025							
1° qualità	150,00	160,00	150,00	160,00			
2° qualità	130,00	140,00	130,00	140,00			
Fieno 2° taglio e successivi - 2024							
1° qualità	150,00	160,00	150,00	160,00			
2° qualità	130,00	140,00	130,00	140,00			
Medica 1° taglio - 2025							
1° qualità	200,00	220,00	200,00	220,00			
COLLINA Fieno 1° taglio - 2024							
1° qualità	130,00	140,00	130,00	140,00			
2° qualità	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.			
<							