ROTARY CLUB TRENTO Fondazione: 5 luglio 1949 Distretto 2060

Anno rotariano 2023-2024 Presidente: Ivonne Forno Segretario: Patty Rigatti

Sede del Club: Grand Hotel Trento
Via Alfieri 1 - 38122 Trento (TN)
eMail: trento@rotary2060.org
Web: http://trento.rotary2060.org
Facebook. https://www.facebook.com/rctrento
Instagram: https://www.instagram.com/rctrento

Bollettino N. 06 – 19 set 2023

Redazione: Ivonne Forno, Patty Rigatti, Patrizia Gentil, Elisabetta Toller

APPUNTAMENTO DEL GIORNO

Mar 19 set 2023 ore 19.30

INTERCLUB con RC Trentino Nord
"Il mestiere dei padri - 30 storie di
famiglie trentine con il mestiere nel
sangue" - Dialogo con l'autore R.
Francescotti
Conviviale Grand Hotel Trento

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Lun 25 set 2023 ore 19.30

"Tutelare il valore reale dei patrimoni familiari" Conviviale Grand Hotel Trento

Lun 2 ott 2023 ore 12.30

Relazione G. Calovini Sartori e Rotary Foundation END POLIO NOW Conviviale a pranzo Grand Hotel Trento

Lun 9 ott 2023 ore 19.00 INTERCLUB con RC Trentino Nord e RC Rovereto Vallagarina

DONNE: CONOSCERE PER PROTEGGERSI La conoscenza come "strumento di prevenzione" della violenza economica Conviviale Grand Hotel Trento

Sommario

"Il mestiere dei padri – 30 storie di famiglie trentine con il mestiere nel sangue" - Dialogo con l'autore R.
Francescotti 1 Iniziative sostenute e/o patrocinate dal nostro Club 5
Rassegna stampa 6
Prossimo appuntamenti RC Trento 9
Rotary dal Web 9



PUBBLICAZIONE DI INFORMAZIONE ROTARIANA E CULTURALE RISERVATA AI SOCI









Consiglio Direttivo AR 2023-2024

Presidente: Ivonne Forno
Vicepresidente: Patrizia Gentil
Presidente Eletto: Fabio Bernardi
Past President: Alessandro Passardi

Segretario: Patty Rigatti
Segretario Op.: Fabio Bernardi
Prefetto: Sebastiano Sessa
Tesoriere: Roberto Manera

Consiglieri:

- Tommaso Corradini
- Claudia Eccher
- Massimo Fedrizzi
- Patrizia Gentil
- Disma Pizzini
- Andrea Pozzatti
- Patrizia Visconti

Auguri di compleanno a:

Manera: 19 settembre Paissan: 19 settembre Dalsasso: 26 settembre Chiarcos: 29 settembre Dandrea: 29 settembre

Partecipazione dei soci alla conviviale

Benassi L., Bernardi F., Carli A., Codroico R., Conci G., Corradini T., Dallsasso A., de Abbondi M., Dusini W., Eccher Claudio, Endricci P., Forno I., Frattari A., Gentil P., Lunelli M., Magagnotti P., Passardi A., Pircher B., Rigatti P., Rigotti F., Salvetti L., Sartori M., Sartori R., Sessa S..

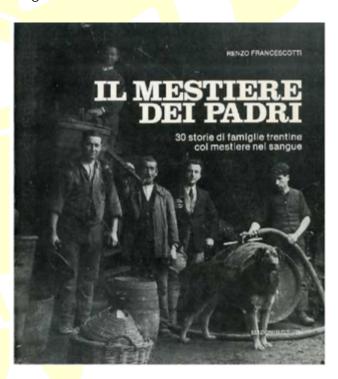
Ospiti dei soci

Ferrari G. (Benassi L.), Pedrazzoli L. (Dalsasso A.), De Martinis P. (Forno I.), Benazzolli M. (Lunelli M.), Carli M. e moglie (Rigatti P.), Cortese M. (Salvetti L.), Melchiori P. (Sartori M.), Pedron M. (Sebastiano S.)

Percentuale presenze: 31%

"Il mestiere dei padri – 30 storie di famiglie trentine con il mestiere nel sangue" - Dialogo con l'autore R. Francescotti

a Presidente del Rotary Club Trentino Nord Carmela di Natale e la Presidente del nostro Club Ivonne Forno danno avvio alla conviviale InterClub con un tocco a 2 mani alla campana. Carmela introduce la serata esprimendo soddisfazione per l'evento che i due Club che prevalentemente sulla città di Trento. Passa la parola all'ospite della serata, prof. Renzo Francescotti che racconta la sua passione per la storia delle la<mark>borios</mark>e famiglie <mark>trentine e</mark> presenta brevemente il li<mark>bro "</mark>Il mesti<mark>ere de</mark>i padri, 30 <mark>s</mark>torie di famig<mark>lie tr</mark>entine co<mark>l mestiere</mark> nel <mark>s</mark>angue".



La scelta di raccontare la storia di queste famiglie è avvenuta per i rapporti personali creatisi sin da giovani con alcuni degli imprenditori che sono citati nel testo e per la capacità di penetrare nelle vite di queste famiglie e raccontarle.





Il prof. Francescotti individua quelli che a suo avviso sono gli elementi caratterizzanti il successo delle famiglie trentine: il lavoro, la fedeltà al mestiere, l'unità familiare, l'abilità artigianale ed imprenditoriale e l'attaccamento dei dipendenti.

Questi sono i fattori che hanno permesso ad alcune aziende piccole e famigliari di crescere e svilupparsi anche a livello industriale.



L'autore si sofferma in particolare osservando che il successo della Famiglia Lunelli è dovuto anche a dei "colpi di fortuna", raccontando episodi di microstoria che si inseriscono nella macro-storia. Racconta, per l'appunto, la chiamata alle armi durante la Seconda guerra mondiale di Bruno Lunelli, che partì per la Germania aggregato ai tedeschi, mentre la Famiglia viveva rifugiata in Bondone, pur avendo comperato una casa alla "Portela". La signora Lunelli riuscì ad avvertire il marito che la casa alla "Portela" era stata distrutta dalle bombe e questa informazione gli permise di ritornare a Trento e rimanerci, seppur nascosto, ed evitare di essere deportato come i suoi commilitoni in Germania.

Dopo la guerra, un altro elemento fortuito che permise a Bruno Lunelli di ingrandire la sua azienda, fu l'amicizia con Giulio Ferrari che gli insegnò i segreti della lavorazione dello spumante e gli cedette l'azienda, non avendo figli che potevano continuare con l'attività.

Il professore passa poi a raccontare della **Famiglia Franzinelli**, di Pietro Franzinelli che con il fratello Bortolo si trasferì a Trento da Molina di Ledro, aprendo un deposito di chiodi in via Oriola.

Fu il figlio Vigilio che aprì un negozio di ferramenta dando solidità all'impresa e acquisendo una casa in Vicolo del Liceo, di fianco alla chiesa della S.S. Trinità dove l'ing. Albertini gli progettò un negozio ampio e funzionale. La capacità dei Franzinelli di immagazzinare un'amplissima varietà di articoli diversi, vendendo sia al dettaglio che all'ingrosso e la capacità di soddisfare le esigenze di tutti, portarono la Famiglia a diventare il più grande negozio di ferramenta da Verona al Brennero.

La Presidente Carmela di Natale, nel ringraziare il prof. Francescotti per la sua disponibilità, passa a questo punto la parola alla Presidente del nostro Club, Ivonne Forno la quale rivolge alcune domande ai cinque soci dei due Club le cui Famiglie sono citate nel libro scritto dal prof. Francescotti. Si tratta di:

- Dalsasso e Lunelli (per il Rotary Club Trento)
- Franzinelli, Bertagnolli e Sosi (per il Rotary Club Trentino Nord).

La Presidente Forno, dopo aver salutato gli ospiti e averli ringraziati per la loro partecipazione, chiede ad Alberto Dalsasso, presente alla serata con la moglie Lucia, di raccontare la storia della sua Famiglia.

Alberto racconta, seppur brevemente, la storia dei Dalsasso, industriali lanieri che prende avvio da Eugenio nel 1831, in Valsugana a Scurelle. Lo stabilimento di Scurelle venne distrutto durante la guerra ed il padre Costante fu mandato a Biella per studiare alla scuola di perito tessile, anche se aveva la passione per la meccanica e per le macchine utilizzate per la tessitura. Passione che lo accompagnò per tutta la vita.

Dopo la guerra i Dalsasso ritornarono a Scurelle dove continuarono a produrre filati e tessuti. Alberto ricorda che il lanificio Dalsasso è stato l'unico lanificio che dalla lana importata dall'Inghilterra, Australia e Nuova Zelanda, produceva tessuti Loden, Tweed e Harris venduti anche all'estero.

Dagli anni '70 fino agli anni '90 i Dalsasso hanno goduto di un periodo molto florido, hanno saputo rinnovarsi, assumere molti dipendenti e tener duro anche durante il periodo di crisi dell'industria laniera.





Poi i tempi sono cambiati, la Cina ha iniziato a far sentire la sua presenza, i tessuti sono diventati di nylon e imbottiti e la qualità ha perso via via "il valore" che in precedenza le era stato riconosciuto.

La presidente Ivonne ringrazia Alberto Dalsasso per il suo racconto e si rivolge a **Mauro Lunelli** chiedendogli: "Se avessi la macchina del tempo e se ti trovassi oggi ad essere quel giovane raccontato nel libro con i tuoi fratelli, cosa faresti e cosa non rifaresti rispetto a quello che hai/avete fatto"?

Mauro Lunelli, presente alla conviviale con la moglie Marina, racconta che non saprebbe cosa cambiare, nel senso che non cambierebbe nulla. I risultati ottenuti sono eloquenti; la crescita dell'azienda ha portato ad ottimi risultati a livello dimensionale (Mauro racconta i "numeri" di bottiglie neg<mark>li</mark> anni e la loro crescita espo<mark>nenziale).</mark> Nel te<mark>mpo è stata anche</mark> diversificata la "gamma prodotti", ampliando il business, acquisendo aziende quali "Segnana", "Surgiva", "Tassoni", "Bisol". Moltissime le gratificazioni ottenute, i riconoscimenti, i premi anche a livello internazionale. "Come pensare di cambiare qualcosa, quindi!" ribadisce in chiusura del suo intervento Mauro.



A Giuseppe Bertagnolli la Presidente chiede, riprendendo il titolo del libro: "Oggi è sufficiente avere il mestiere nel sangue o serve altro?" Bertagnolli racconta che la quarta generazione della Famiglia, dopo aver portato i prodotti della distilleria anche sui mercati internazionali, ha preso la difficile decisione di cedere l'azienda a terzi, per motivi connessi al "passaggio generazionale".

Bertagnolli evidenzia quindi che non è sufficiente "avere il mestiere nel sangue", serve altro, serve la coesione familiare che citava il prof. Francescotti. Nel caso dei Bertagnolli le persone coinvolte nel passaggio generazionale erano troppe e non del tutto allineate rispetto alla visione ed alle intenzioni. Per questo la cessione dell'azienda; ad oggi solo un nipote è rimasto in azienda.

<mark>L</mark>a Presidente si <mark>rivol</mark>ge quindi <mark>a Stefano Sosi</mark>, <mark>c</mark>hiedendogli: "Quanto pesa e <mark>quanto fa</mark>cilita avere un cognome come il tuo, essere "un Sosi"?" I<mark>l socio del RC Tr</mark>enti<mark>no</mark> Nord ris<mark>ponde</mark> che il cognome agevola indub<mark>bia</mark>mente ma "non sono tu<mark>tte rose</mark> e fiori" e la <mark>str</mark>ada non è affatto in di<mark>scesa o</mark> spianata; spe<mark>sso</mark> le pers<mark>one fann</mark>o il confronto con "il pane fatto da suo padre". Questo è da un lato u<mark>no</mark> stimolo <mark>a m</mark>antenere sempre alta la qualità e migliorare, dall'altro è un <mark>e</mark>lemento che "comporta il suo peso". "Il <mark>c</mark>ognome non basta" – dice Sosi – lui e la sorella Giulia rappresentano la 4a generazione ed oggi è molto importante essere "all'altezza" e saper amministrare bene l'azienda. Per l'imprenditore è <mark>fondamentale inoltre saper v</mark>alutare se i propri figli ha<mark>nno l</mark>e c<mark>apacità e le attitu</mark>dini per gestire e da<mark>re continuità all'attività azi</mark>endale. Non è sempre detto, non è affatto scontato.

La Presidente Forno passa a Marco Franzinelli (presente con la mamma e con la moglie Birgit, nostra socia), chiedendogli di riassumere in "3 parole chiave" la storia di successo della sua Famiglia.

Franzinelli ci tiene ad evidenziare tre concetti:

- rispetto per le persone e per le cose
- passione
- tenacia.





Sono tre aspetti fondanti che con la moglie Birgit sta cercando fortemente di "passare" ai propri figli. Se mancano questi elementi non si può pensare di andare molto lontano.

La Presidente Forno ringrazia tutti gli intervenuti per gli spunti e per la condivisione delle esperienze.

Commenta che i messaggi che i soci hanno evidenziato nei loro interventi parlano di un Trentino laborioso, tenace, motivato, lungimirante. Bello sentire come e da dove siano partite esperienze, oggi conosciute a livello globale, come quella dei Lunelli con Ferrari.

Dopo alcuni interventi e domande da parte dei presenti le Presidenti Carmela di Natale e Ivonne Forno ringrazia i presenti per la partecipazione numerosa ed attenta, i soci intervenuti nel confronto e in special modo il prof. Renzo Francescotti.

Si passa quindi alla parte conviviale con la cena.



Al termine le Presidenti chiudono la conviviale InterClub insieme, come all'inizio, con un tocco a due mani della campana.



E prima di salutarci, dandoci appuntamento alla prossima conviviale, non poteva mancare una bella foto insieme!!







Iniziative sostenute e/o patrocinate dal nostro Club

SAVE THE DATE

20 OTTOBRE 2023 ORE 19.00

CENA DI BENEFICIENZA A FAVORE ASSOCIAZIONE "GLI AMICI DEI SENZATETTO DI TRENTO" (v. Bollettino n. 5/2023)

****<mark>*</mark>

27 OTTOBRE 2023 ORE 19.30

PRO BANCO ALIMENTARE PRESSO NEST A

Si tratta di un'iniziativa alla quale il nostro Club partecipa convintamente da tempo, anche grazie al diretto coinvolgimento nell'organizzazione del nostro socio Giuseppe Angelini e di Pierluigi Fedrizzi (socio del RC Valsugana).

Di seguito il messaggio di Pierluigi Fedrizzi che riportiamo a beneficio di tutti i soci del Club molto volentieri.

"Il Banco Alimentare, nel 2022, ha raccolto 112 tonnellate di alimentari distribuite a 1.680.205 persone aventi bisogno che sono in costante aumento anche nella nostra ricca Regione. Attorno a noi ci sono molte più persone di quanto noi si possa immaginare che hanno bisogno di un pasto, anche tra persone che mai ci saremmo aspettati. Il COVID e le contingenze degli ultimi anni hanno acuito questa situazione. Il Banco Alimentare opera grazie al volontariato e le donazioni; noi proviamo a fare una piccola parte associandola ad uno svago gastronomico. Nel periodo COVID, non siamo comunque stai fermi e lo stesso Gruppo di Rotariani Trentini, aiutato anche da qualche amico "risottiniano", ha donato al Banco Alimentare un Furgone Refriggerato. Per saperne di più:

http://www.bancoalimentare.it/it/trentino

Location Risottata

Venerdì 27 ottobre - ore 19:30 nella sala piano terra, per il solito saluto ed a Tavola per ore 20:15 nella sala al Piano Mensa Nuovo Studentato NEST- via Solteri 95 - Trento (di fronte alla sede UNIONE COMMERCIO e TURISMO - SEAC) Parcheggio sul Retro del NEST

Storia della Risottata

Già nei primi anni 2000, il Valsugana ed alcuni amici andavano in auto o in Pulman alla Sagra del Risotto ad Isola della Scala su iniziativa di Gigi Fedrizzi che ha sposato Patrizia, isolana DOC. "La Risottata" nasce per gustare a Trento il tradizionale "Risotto di Isola della Scala" ed altri sapori Veronesi.

"La Risottata" si è poi trasformata in una iniziativa benefica (Service) per raccogliere fondi a favore del Banco Alimentare.

"La Risottata" è oggi <u>una iniziativa trasversale</u> <u>all'associazionismo trentino,</u> anche se nata e coltivata in ambiente Rotary.

Hanno partecipato all'iniziativa, a favore del **Banco Alimentare**, le seguenti organizzazioni:

- I 3 Rotary (RC Trento, RC Trentino Nord e RC Valsugana) hanno adottato l'iniziativa facendone un **Interclub informale** ed hanno stanziato un numero minimo garantito di quote consentendo così l'organizzazione certa dell'iniziativa. Quota per i Club che aderiscono: 35€ x N.ro Iscritti/2; questo importo comprende la partecipazione alla cena di un numero di Soci del Club fino al numero versato.
- Altri Club Service Trentini, tra cui spicca il Club Lions Tridentum che ha partecipato numeroso nelle ultime edizioni.
- Il nocciolo duro degli amici storici della Risottata grazie ai quali si riesce a tener viva la tradizione.
- Gli Sponsor strategici che si alternano ad aiutarci.





Menu

Antipasto a base di affettati veronesi Risotto tipico col tastasal http://www.verona.net/it/storia/riso al tastasal. html

Alternativa ed aggiunta a seguire:

Risotto Paella di pesce

Vino bianco e rosso, messi a disposizione dagli sponsor

Torta sbrisolona con grappa Eventuali sorprese

La serata avrà un costo di **35€ a persona** comprensiva della quota da devolvere a favore del Banco Alimentare.

Incasso quote: per i Soci Rotariani e consorti se ne occuperanno i singoli Club che poi verseranno direttamente alla ONLUS del Banco Alimentare. Per tutti gli altri partecipanti, le quote saranno raccolte ad inizio cena.

Incaricati: Pierluigi Fedrizzi e Giuseppe Angelini.

Prenotazioni

Sono disponibili max 120 posti, ma sarebbe gradita una prenotazione al più presto possibile per aiutare l'organizzazione. Ci aiutereste rispondendo a pierluigi.fedrizzi@ies.it - Mob. 348.3013610

Al raggiungimento di 120 posti saremo costretti a non accettare prenotazioni".

Vista l'importanza dell'iniziativa e visto il numero massimo di persone che possono prendere parte all'iniziativa si invitano tutti i soci/loro amici e conoscenti a "passareparola" e a far pervenire le loro adesioni al più presto o direttamente a Pierluigi Fedrizzi/Giuseppe Angelini o alla segreteria del Club trento@rotary2060.org

Rassegna stampa

ARTICOLI INIZIATIVA PATROCINATA DAL NOSTRO CLUB (BOLLETTINO N. 5/2023)

Il Dolomiti pubblicato il 18 settembre 2023

Al via il Concorso internazionale di composizione Euregio Klassika: "Domanda e offerta si incontrano con una competizione artistica che premia i giovani"

Tra gli obiettivi di Euregio Klassika c'è la volontà di facilitare la collaborazione e l'incontro degli artisti con il sistema culturale a livello locale e internazionale. L'intervista Ivana Francisci, presidente dell'associazione che organizza la manifestazione e docente del Conservatorio Bonporti di Trento





TRENTO. Ritorna il Concorso internazionale di composizione Euregio Klassika, rassegna che intende stimolare la produzione, la diffusione e la valorizzazione della musica del nostro tempo realizzata dai giovani compositori.

Associazione culturale fondata a Trento, Euregio Klassika è guidata dalla docente del Conservatorio Bonporti Ivana Francisci. Questa realtà punta a favorire e incentivare le manifestazioni artistiche tra Trento, Bolzano e il Land austriaco del Tirolo.

Tra gli obiettivi di Euregio Klassika c'è, infatti, la volontà di facilitare la collaborazione e l'incontro degli artisti con il sistema culturale a livello locale e internazionale. "E' fondamentale - dice Francisci - la creazione di reti tra le orchestre e i cori operanti sul territorio, le istituzioni culturali e i compositori che a Trento si incontreranno artisticamente".





Fiore all'occhiello di questo evento è il "**Premio Trento**": il riconoscimento del pubblico. "L'obiettivo - spiega Francisci - è di coinvolgere gli studenti nella partecipazione attiva al concorso per l'assegnazione del prestigioso premio".

Il pubblico sarà formato da giovani studenti trentini, due classi quarte del **Liceo musicale Bonporti**, affiancati da giovani studenti di direzione di coro e composizione del Conservatorio. La valutazione avviene dopo l'ascolto dei brani in forma anonima.

E dopo il successo e la grande partecipazione alla scorsa edizione con il momento clou rappresentato dall'esecuzione delle musiche premiate al lago Smeraldo in val di Non, il Concorso edizione 2023 si appresta a entrare nel vivo per poi restituire alla comunità con una serie di eventi il risultato di questo percorso.

Presi<mark>dente Fra</mark>ncisci, qu<mark>ali sono le novità della</mark> nuova edizione?

Nell'edizione 2023 ai giovani compositori è stato chiesto di inviare composizioni per orchestra o per coro. Abbiamo coinvolto in commissione direttori di chiara fama attivi nel genere sinfonico e corale proprio per far sì che le opere premiate possano incontrare, oltre che la visibilità di un premio, anche il palcoscenico con esecuzioni e repliche in Italia e all'estero.

Non solo in questo evento specifico ma in generale Euregio Klassika punta molto sull'internazionalizzazione tra collaborazioni e ospiti di primo piano. Quanto questo accelera la crescita di un giovane e quali sono i vantaggi? I giovani hanno bisogno di entrare in contatto con il mondo del lavoro per poter passare dalla teoria alla pratica. Un contesto come il nostro serve a questo. Far incontrare la domanda e l'offerta attraverso una competizione artistica che premia i giovani favorendo l'esecuzione delle loro opere in ambito professionale.

Quanto è importante la musica contemporanea per un giovane e come fate per promuovere le collaborazioni? La musica contemporanea scritta da giovani e giudicata anche da giovani rappresenta per la musica d'arte ciò che le nuove generazioni possono esprimere in fatto di innovazione e rinnovamento. Direi che è fondamentale e la promozione attraverso il Concorso Euregio Klassika avviene su più fronti a cominciare dal confronto che per forza di cose avverrà tra le varie scuole compositive, i vari stili e le poetiche musicali che si affronteranno in questi giorni a Trento.

Perché è ancora importante misurarsi con la musica classica.

Noi di Euregio Klassika consideriamo la musica senza aggettivazioni. L'unico distinguo che occorre fare è quello tra musica ben scritta e musica pessima. La musica d'arte, come ci piace chiamarla, rappresenta il punto più avanzato della scrittura, una sorta di laboratorio da cui verranno tratti nuovi stili e nuove forme sonore.

Il capoluogo, con il Concorso internazionale di Composizione Euregio Klassica, sarà capitale della musica contemporanea per alcuni giorni. Come ha reagito la città?

Trento è un luogo ricco di cultura che fa della tradizione e dell'innovazione un binomio inscindibile che anela allo sviluppo. Noi di Euregio Klassika ci impegniamo e ci impegneremo per declinare questa dicotomia come una fonte di avanzamento e di innovazione che può giovare a tutto il sistema musicale, ma che può dare frutti benefici anche alle altre forme d'arte e alla società in generale.

<u>l'Adige 19 settembre 2023</u>

Euregio Klassica, il concorso

TRENTO - Prende il via domani il Con-corso Internazionale Euregio Klassika, realizzato con il sostegno della Provincia, della Fondazione Caritro e il patrocinio del Comune di Trento e del Rotary Club Trento. Due le sezioni: Orchestra d'Archi e Coro.





«Scopo principale di questa iniziativa - afferma la presidente di Euregio Klassika - maestra Ivana Francisci è quello di incentivare e promuovere la musica d'arte da parte dei giovani, creare le premesse per la sua valorizzazione, edificare opportunità per i giovani compositori mettendoli a contatto con maestri di chiara fama, direttori d'orchestra e direttori di coro che possano favorire la diffusione delle nuove musiche e l'inserimento di queste nei repertori dei loro sodalizi orchestrali e delle loro istituzioni corali». Il Concorso Internazionale di Composizione Euregio Klassika vuole valorizzare altresì il tema dell'incontro tra i giovani per mezzo della musica. Aggiunge Ivana Francisci: «11premio vuole stimolare la prod<mark>uzione, la</mark> diffusione e la valorizzazione della musica del nostro tempo realizzata dai giovani compositori. Questa per noi è una m<mark>issi</mark>one importante implementat<mark>a</mark> nelle attività artistiche di Euregio Klassika per favorire e promuovere la crescita e lo sviluppo della società attraverso l'arte dei suoni»

La giuria è composta da Christopher Muscat (Malta), Jan Milos Zarzicky (Polonia), Giacomo Fornari (Italia), Petra Grassi (Italia), Juan José Navarro (Spagna), Maurizio Colasanti (Italia).





Al termine dei lavori della giuria, la stessa si è espressa come riportato di seguito. E' stato di grande soddisfazione anche per il nostro Club, che ha patrocinato l'iniziativa, aver appreso che due giovani trentini sono fra gli assegnatari dei premi riconosciuti dalla giuria!

≡∪regio Klassika



Concorso Internazionale di Composizione Euregio Klassika 2023

Graduatoria Vincitori - Sezione Orchestra d'Archi

Primo Premio 1000 €

- STURGEON CATCHER di Csemovszky Márk (N.2000) [Ungheria]
 Secondo Premio 500 €
- ENDLESS DARK DREAM di Leutrim Sahiti (N.1999) [Nord Macedonia]
 Terzo Premio 250 €
 - SINERGIE di Matteo Gurrieri (N.1996) [Italia]

Graduatoria Vincitori - Sezione Coro

Primo Premio 1000 €

CONNESSIONI, Veni sancte spiritum di Samuele Broseghini (N.1995) [Italia]
 Secondo Premio

NON ASSEGNATO

Terzo Premio 250 €

NAVIGARE SENZA MARE (versione TTBB) di Paolo Orlandi (N.1989) [Italia]

Premio speciale Young Creative Contest

HELLO, WHAT'S YOUR NAME? di Lucia Biasiol (N.2001) [Italia]

Premio Speciale Trento

MEDITATION FOR STRINGS "Badlands" di Lorenzo Geroldi (N.1997) [Italia]



Euregio Klassika Via Perini -Trento euregioklassika@gmail.com - www.euregioklassika.webnode.it - www.facebook.com/EuregioKlassik





Prossimi appuntamenti RC Trento

Lunedì 25 settembre 2023 ore 19.30

Conviviale Grand Hotel Trento

"Tutelare il valore reale dei patrimoni familiari puntando alla loro valorizzazione nel tempo attraverso scelte di investimento mirate in base alle esigenze specifiche" - Incontro con Davide Squarzoni, Amministratore Delegato di Prometeia Advisor SIM

Lunedì 2 ottobre 2023 ore 12.30

Conviviale a pranzo Grand Hotel Trento
Relazione da parte di Gianluca Calovini Sartori e
Rotary Foundation – END POLIO NOW e
POLIOPLUS

Luned) 9 ottobre 2023 ore 19.00

Conviviale Grand Hotel Trento

INTERCLUB con RC Trentino Nord e RC Rovereto Vallagarina

DONNE: CONOSCERE PER PROTEGGERSI

La conoscenza come "strumento di prevenzione" della violenza economica

Martedì 17 ottobre 2023 ore 18.00

Convegno e Conviviale Grand Hotel Trento
INTERCLUB con Trentino Nord e Valsugana
Intelligenza artificiale, salute e aspetti giuridici

Lunedì 23 ottobre 2023 ore 19.30

Conviviale Grand Hotel Trento

IMPRONTE: lasciamo un segno INSIEME lungo

tutta la nostra annata rotariana

Rotary dal Web

Riferimenti a comunicazioni degne di nota da parte del Distretto e del Rotary International.

Rotary Distretto 2060 clicca QUI

Newsletter Distretto 2060 clicca QUI

Lettere Governatrice 2060 clicca QUI

Rotary Oggi clicca QUI

Rotary Magazine Italia clicca QUI

News e attualità clicca QUI

Voci del Rotary clicca <u>QUI</u>

Rotary Virtual Reality clicca QUI

Rotary per il lavoro clicca QUI