

MF MILANO
SERVIZIO ABBONAMENTI
 CHIAMATA GRATUITA
NUMERO VERDE
800-822195

SICILIA FINANZA

MF MILANO
SERVIZIO ABBONAMENTI
 CHIAMATA GRATUITA
NUMERO VERDE
800-822195

Cartolarizzazione ed Enti Pubblici

Milano
 12 novembre 2003
 The Westin Palace

In collaborazione con:

securitisation.it

Moderatore: Giornalista MF/Milano Finanza

Orario: 9.00 - 18.00

La capacità contrattuale degli enti pubblici e operazioni di cartolarizzazione

Guido Magrini
 Responsabile Direzione Regionale
 Bilancio e Tributi
 Regione Lazio

Patrizio Messina
 Avvocato, Partner
 Studio Legale Tributario

La strutturazione di una cartolarizzazione per enti pubblici ed indebitamento

Giorgio Scarselli
 Project Finance & Asset Securitisation

Opportunità per gli enti pubblici

Alessandro Bergamo Andreis
 Managing Director
 Responsabile attività
 Capital Markets Sud Europa
 CDC iXIS Capital Markets

Fulvio Pelargonio
 Head of Securitisation Italy
 Royal Bank of Scotland

Alessandro Gatto
 Responsabile Cartolarizzazione Italia
 Société Générale

Cartolarizzazioni Immobiliari

Tommaso Zibordi
 Responsabile Settore Pubblico
 Debt Capital Markets

Per ricevere la brochure con il programma completo
 della conferenza "Cartolarizzazione ed Enti Pubblici"
 compilare il coupon e inviarlo via fax al n. 02.58.219.452

Nome _____

Cognome _____

Funzione _____

Società _____

Settore _____

Indirizzo _____

Città _____ CAP _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____

Spazio _____

Al sensi dell'art. 10 della Legge 675/96. La informiamo che

IMPRESANDO

Dolci Bonajuto

L'ultimo riconoscimento l'ha ottenuto all'Eurochocolate awards di Perugia. Così l'antica dolceria Bonajuto di Modica si è imposta nella sezione artigiani italiani per l'elevata qualità dei suoi prodotti. Protagonista il cioccolato, prodotto ancora nel rispetto della tradizione e, soprattutto, senza aggiunta di burro di cacao, come ha sottolineato Pierpaolo Ruta, figlio del titolare, Franco. «Fra l'altro, noi lavoriamo il prodotto a freddo, ossia mai oltre i 45 gradi». Un procedimento che permette di non disperdere i composti essenziali dei semi di cacao.

La Dolceria Bonajuto ha sposato il rispetto della tradizione da quando, nel 1880, Francesco Bonajuto decise di aprire una bottega per produrre squisitezze d'origine araba e spagnola frutto di una memoria secolare. «Stiamo vivendo un momento di espansione», continua Ruta, «ed entro il 2004 creeremo un laboratorio dedicato alla cioccolata». La produzione va dai dolci di origine araba con scorza di arancia e cedro ai dolcini da riposto, a base di marzapane aromatizzato, dagli «mpanatighi», biscotti tipici di Modica, introdotti dagli spagnoli, insolito accostamento di carne e cioccolato, ai nucatoli, ripieni di fichi secchi, mandorle, cotogna e miele. Da giugno, il tutto è accompagnato dallo «Xocolic», un liquore al cioccolato. L'azienda, con i suoi quattro dipendenti e i due stagisti giapponesi, ha chiuso il 2002 con 200 mila euro di fatturato che, secondo le previsioni del titolare, dovrebbe raddoppiare nel 2003.