

**IL GIORNALE  
DI VICENZA**

Supplemento al numero odierno de  
**Direttore Responsabile**  
Marino Smiderle

**Società** Athesis Spa

**Presidente**  
Gian Luca Rana

**Amministratore Delegato**  
Matteo Montan



**Concessionaria di pubblicità**  
Vicenza - via E. Fermi, 205  
Tel. 0444 396.200



Certificato n. 8986 del 06/04/2022  
Aut. Tribunale C.P. di Vicenza n. 12  
del 25/05/49

Responsabile del trattamento dei dati  
(D. Lgs 196/03) è il Direttore Responsabile

**CATS N. 147**  
**Agosto-Settembre 2022**

**Coordinamento**  
Claudio Tessarolo

**Realizzato da:**  
Giovanni Bregant  
Marco Sinigalia  
Anna Roscini  
Anna Trenti  
Arturo Vicentini

**Videorunner**  
Giorgio Ceolato

**Hanno collaborato:**  
Eugenio Cipriani  
Luisa Dissegna  
Marialuisa Duso  
Cristina Giacomuzzo  
Antonio Gregolin  
Diego Neri  
Lorenzo Parolin  
Laura Pilastro  
Claudio Tessarolo

**Fotografi**  
Giancarlo Ceccon  
Colorfoto

**Stampa**  
Grafica Veneta SpA - Trebaseleghe (PD)

Chiuso in redazione il 21 luglio 2022

È vietata la riproduzione anche parziale  
di redazionali e di avvisi pubblicitari  
senza autorizzazione scritta dell'editore



**AGOSTO-SETTEMBRE 2022**

Ha insegnato a mezzo mondo - dall'Europa all'Australia - come realizzare un ottimo formaggio: le tecniche più raffinate, i segreti e soprattutto ha trasmesso la passione che non deve mancare mai. Gimo Cunico scledense, alla soglia dei 90 si commuove ancora parlando del suo mestiere e di smettere non ha alcuna intenzione. «Ogni forma di formaggio è un piccolo miracolo, un inno alla vita»

# LA FELICITÀ DIETRO L'ANGOLO



MARINO SMIDERLE

Le persone più felici non sono necessariamente coloro che hanno il meglio di tutto, ma coloro che traggono il meglio da ciò che hanno. La frase è di Khalil Gibran, un poeta libanese che a fine 800 si trasferì negli Stati Uniti, non a caso il Paese che nella sua dichiarazione d'Indipendenza, datata 4 luglio 1776, inserisce tra i diritti inalienabili la vita, la libertà e, appunto, la ricerca della felicità.

Ed è proprio questo il motore che ha spinto Ombretta Zulian e Ketty Panni, due imprenditrici vicentine visionarie e coraggiose, a portare in Fiera l'esperienza extrasensoriale che hanno deciso di chiamare Relazionésimo. Possiamo dirlo con discreta sicurezza dopo aver vissuto due anni intervallati dalla segregazione sanitaria imposta dal Covid: buona parte della felicità possiamo ricavarla dalle relazioni. Con le persone, con la natura, con il mondo. Lo hanno capito Ombretta e Ketty, lo capirete voi leggendo i dettagli del loro progetto e, in futuro, visitando i prossimi "capitoli" di Relazionésimo. Alla ricerca della felicità che può essere molto più vicina di quel che si pensi.

\* Per idee, suggerimenti e commenti scrivete a [cats@ilgiornaledivicenza.it](mailto:cats@ilgiornaledivicenza.it)



Il termine "Relazionésimo" è di Ombretta Zulian e Ketty Panni, due imprenditrici vicentine che hanno fondato "Beate Vivo Farm", un progetto che, entrato nel vivo con tre giorni di eventi in Fiera a Vicenza, vuole reinterpretare e rinnovare il significato della parola economia

DI VERONICA MOLINARI - FOTO COLORFOTO

**C**i sono incontri che cambiano la vita. Ed è quello che è successo, più o meno all'inizio della pandemia, a due imprenditrici vicentine che senza esitare si sono tuffate in un'avventura a dir poco rivoluzionaria. A guardarsi negli occhi e decidere di fondare Beate Vivo Farm sono state Ombretta Zulian da molti anni nel mondo dell'architettura e la bassanese Ketty Panni, già Ceo di Oleodinamica Panni, leader nella produzione e vendita di cilindri idraulici industriali. Due mondi completamente diversi che si sono incontrati e che, nel 2021, hanno abbracciato lo stesso ideale. Quello di avviare un cambiamento culturale per "vivere felici" attraverso la riscoperta dell'universo delle relazioni. Più facile a dirsi che a farsi, perché costruire i rapporti costa fatica. «Riscoprire e alimentare le relazioni con se stessi, con gli

“

**«OGNUNO PUÒ E DEVE DARE IL PROPRIO CONTRIBUTO PER ARRIVARE AD AFFERMARE LA CENTRALITÀ DELLA PERSONA, INTESA COME MENTE, CORPO E SPIRITO»**

altri, con l'ambiente e con il Pianeta è fondamentale. Senza di esse, l'essere umano non può esistere - hanno spiegato le due imprenditrici - Eravamo arrivate al punto di toccare con mano tutti i giorni la mancanza di relazioni e abbiamo deciso che dovevamo fare qualcosa». Ecco com'è nata Beate Vivo Farm e il suo primo innovativo progetto "Relazionésimo

2030" che è andato in scena in Fiera e si è concluso da pochi giorni. Questo primo festival delle relazioni è stato ideato dalle due imprenditrici come il passo iniziale per far conoscere il metodo per raggiungere lo status della felicità, ma soprattutto per entrare in quella che le due fondatrici indicano come la nuova era del XXI secolo: «Ognuno può e deve dare il proprio contributo per arrivare ad affermare la centralità della persona, intesa come mente, corpo e spirito e delle relazioni in ogni scelta culturale, politica, economica, sociale e ambientale. Non sarà un percorso breve ma è diventato indispensabile intraprenderlo per arrivare a creare una nuova società e ad una nuova economia». Una sfida che le due donne hanno lanciato a istituzioni, accademici, imprenditori e alla comunità che, ora, devono mettersi in gioco cambiando l'approccio culturale alla vita. Guardando anche e soprattutto al futuro. E al Pianeta



## L'AZIENDA



## BEATE VIVO FARM

A coniare il termine Relazionésimo sono state Ombretta Zulian e Ketty Panni, due imprenditrici vicentine che hanno fondato l'azienda "Beate Vivo Farm". Il progetto, che è entrato nel vivo con l'evento di tre giorni in Fiera a Vicenza, reinterpreta e rinnova il significato della parola economia. Si deve partire dalla cura della "casa", intesa come corpo, abitazione, territorio e Pianeta, per costruire il futuro. Ve.Mo.



## AL CENTRO



## ESSERE UMANO

Al centro di "Relazionésimo" c'è l'essere umano. Si guarda alla persona come mente, corpo e spirito, e ai quattro pilastri della vita. Dal "nutrirsi" con il coltivare, l'allevare, la cucina e la tavola passando per l' "amarsi" con tutte le sue sfaccettature fino al "viversi" fatto delle passioni e aspirazioni di ognuno per arrivare all' "abitarsi" nella casa e nel territorio all'insegna della sostenibilità e delle relazioni con gli altri e l'ambiente.



L'INAUGURAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE



che le prossime generazioni troveranno. Perché Relazionésimo parla anche di eredità: quella intangibile, immateriale, fatta di opportunità, talenti e risorse naturali che ognuno riceve alla nascita e che ha il dovere di conservare, far crescere e tramandare. Non c'è luogo, settore lavorativo, aspetto della vita che può rimanere fuori dal cambiamento che Relazionésimo ha avviato. Si può partire dal cibo, da come si coltiva o alleva passando per la cottura per arrivare alla relazione tra ingredienti nei piatti fino a quella tra i commensali a tavola. Ed ecco che si affaccia, quindi, il menù di Relazionésimo, perché vivere bene, il "nutrirsi", influisce anche sul rapporto con gli altri. Ma a imporsi è anche un nuovo modo di fare azienda tenendo conto dell'universo delle relazioni che si intrecciano nel mondo del lavoro: dall'ambiente ai ritmi, ai momenti di pausa e di operatività fino al rapporto tra colleghi, con i clienti o i fornitori. Il tutto tradotto in un'economia circolare dove alla logica del "dare e avere" si deve sostituire il "dare e ricevere". Insomma siamo di fronte

“

**NON C'È LUOGO, SETTORE LAVORATIVO, ASPETTO DELLA VITA CHE PUÒ RIMANERE FUORI DAL CAMBIAMENTO CHE RELAZIONÉSIMO HA AVVIATO**

ad «un modello circolare nel quale le imprese dialogano direttamente con le persone per contrapporre ai consueti consumi qualcosa di più elevato: la ricerca di una vita ricca di significato e relazioni di valore - hanno concluso Zulian e Panni - La nostra profonda convinzione è che le relazioni sono e saranno i nuovi capitali nei quali investire, nel prossimo futuro». E se la prima edizione di "Relazionésimo 2030" ha da pochi giorni chiuso i battenti le due ideatrici promettono di essere solo all'inizio e danno già appuntamento al prossimo anno.