



Il Sole 24 ORE

Fondato nel 1865
Quotidiano Politico Economico Finanziario Normativo

FTSE MIB 28391,60 +0,55% | SPREAD BUND 10Y 200,10 -3,30 | SOLE24ESG MORN. 1115,32 +0,43% | SOLE40 MORN. 1027,64 +0,58% | Indici & Numeri → p. 43 a 47

Gli eventi del Sole
«Quo Vadis? I dilemmi del nostro tempo», dal 23 al 26 maggio l'edizione 2024 del Festival di Trento



«Quo Vadis? I dilemmi del nostro tempo» è il titolo dell'edizione 2024 del Festival dell'Economia di Trento. Clima, guerre e debito tra i temi degli incontri



VALLEVERDE

LA GUERRA IN MEDIO ORIENTE

Gaza, non arriva la tregua per gli aiuti alla città Biden cerca di frenare Israele

Alberto Magnani — a pag. 32



Il vertice. Il ministro della Difesa americano, Vito Martelli (a sinistra) e il segretario di Stato Usa, Antony Blinken

L'APPROFONDIMENTO

Tra Hamastan e Fatahland, la storia delle Palestine rivali

Roberto Bongiorno — a pag. 37

PANORAMA

LA GUERRA IN EUROPA

Ucraina, Putin: «Dalla Cina proposte realistiche per un accordo di pace»

Le proposte di pace avanzate da Pechino per l'Ucraina a inizio anno sono realistiche e potrebbero gettare le basi per un accordo. Lo dice Putin in un'intervista al China Media Group ripresa dalla Tass. «Siamo grati ai nostri amici cinesi per aver provato a pensare a modi per porre fine a questa crisi. Penso che siano assolutamente realistiche e che possano gettare le basi per un accordo di pace». — a pagina 39

TORNA IL TERRORISMO

Attentato a Bruxelles, uccisi due tifosi svedesi

Attentato ieri a Bruxelles verso le 19.15 vicino a Place Saint-Jacques. Vittime due tifosi svedesi, in città per la partita Belgio-Svezia. L'attentatore avrebbe urlato «Allah akbar». — a pagina 11

TRASPORTI

Brennero, parte il ricorso contro i divieti dell'Austria

Il Governo ha avviato la procedura Ue contro i divieti austriaci al Brennero. È la prima volta che l'Italia ricorre alla Corte di Giustizia contro un altro Stato europeo. — a pagina 44

DOMANI CON IL SOLE



Finanza+ /02
Assicurazioni senza segreti

— a pagina 110 del quotidiano

Rapporti

Design
Il mobile regge il calo dell'export

— Oggi in allegato al quotidiano

Salute 24

Emergenza sanità
In uscita al 2025 quasi 40mila medici

Mario Bartoloni — a pagina 27

ABBONATI AL SOLE 24 ORE
2 mesi a € 18,90€ Per info: ilsole24ore.com/abbonamenti
Servizio Clienti 02.30.300.800

Irpef, pensioni, imprese e autonomi: le novità della manovra da 28 miliardi

Consiglio dei ministri

Medoni: intervento serio e realistico. Salvini: niente emendamenti

Via libera a Ddl di bilancio, Df anticipi, due decreti di riforma del Fisco e al Dpb

Una manovra da 28 miliardi che interviene su Irpef, pensioni, imprese, famiglie e molto altro: il Consiglio dei ministri ha votato ieri il pacchetto di provvedimenti che forma la legge di bilancio 2024, un pacchetto composto da Ddl di bilancio, Df tagli anticipi alla Pa, due decreti di riforma fiscale e il Documento programmatico di bilancio (Dpb) destinato all'esame della Commissione europea. Per Giorgia Meloni è una manovra seria e realistica, mentre Matteo Salvini avverte che non ci saranno emendamenti. — Servizi alla pag. 43

IN BUSTA PAGA

Riforma Irpef, vantaggi massimi per i redditi tra 21 e 29mila euro: tagliato oltre il 5% dell'imposta

— Servizi a pag. 4

IL NUOVO HUB GLOBALE DI RICICLAGGIO E SUPER RICCHI



Innovazione. La cocca, una delle attrazioni del Jewel Changi Airport di Singapore

Singapore, la Svizzera asiatica: terza piazza finanziaria mondiale

Angelo Mincuzzi — a pag. 39

LE ALTRE NOVITÀ

PA
Anticipi a dicembre da 660 a 2mila euro, ma solo agli statali



Quattro interventi. Ai Ddl di bilancio si affiancano 2 decreti e due decreti fiscali

IMPRESE
Addio al bonus per le capitalizzazioni in bilico Industria 5.0

PENSIONI
Arrivano Quota 104, fondo flessibilità e nuove rivalutazioni

SANITÀ
Fondi per contratto e liste. Contributo di 2mila euro da extra Ue

AGEVOLAZIONI EDILIZIE
Niente proroga per il superbonus. Sconti in dieci anni

LAVORO E WELFARE
Taglio del cuneo e pacchetto famiglia da 1 miliardo

CONTROLLI
Lotta all'evasione, lettere in arrivo per colf e badanti

INNOVAZIONE
Ricerca e sviluppo, sanatoria prorogata al 30 giugno 2024

Bartoloni, Bruno, D'Ambrosio, Flammeri, Fotina, Gaiani, Galimberti, Germani, Latour, Mobilè, Palmerini, Parente, Perrone, Prioschi, Reich, Rogari, Trovati, Tucci, Vernava — a pag. 4 e pagina 11



Fai crescere il valore della tua azienda investendo nella sicurezza dei tuoi lavoratori!



Il software Q-HSE Management scelto dalle grandi aziende

www.blumatica.it/qhse



Duferco, laminatoio green da 250 milioni al via

Acciaio

Duferco completa la verticalizzazione dello stabilimento di San Zeno (BS) con un nuovo laminatoio da 700 mila tonnellate, che creerà 150 nuovi posti di lavoro. Un investimento da 250 milioni in un impianto di ultima generazione. **Matteo Menghelli** — a pag. 22

TELECOMUNICAZIONI

Tim, doppia offerta da Kkr. Venti miliardi per la rete e 600 milioni per Sparkle

Biondi e Oliveri — a pag. 29

IN GERMANIA

Immobili, transazioni dimezzate

Laura Cavestrì — a pag. 34

IL CAVIALE BELUGA DI CAVIAR GIAVERI

UNA ECCELLENZA TUTTA ITALIANA RICONOSCIUTA NEL MONDO

Produttori e intenditori sono concordi nell'affermare che lo storione **Beluga** rappresenta indubbiamente il miglior esemplare della grande e sfaccettata famiglia da cui si ottiene un tesoro di bontà e prelibatezza: l'omonimo caviale **Beluga**.

Conosciuto anche come **ladano** o **attilo**, questo storione è il **più grande tra le specie**, la sua carne pregiatissima, le sue uova uno spettacolo papillare da far perdere i sensi. Sia nell'alta Ristorazione che tra gli appassionati gourmet il **Caviale Beluga** è quello più riconosciuto e riconoscibile: uova di grandissime dimensioni, oltre 3.5 mm di diametro, con un fantastico colore grigio perla e un inimitabile sapore delicato e burroso: da degustare in tutta la sua purezza per un'esperienza inimitabile e indimenticabile. Oltre ad essere un alimento tra i più gustosi, il caviale Beluga è un vero e proprio **status symbol**. Come non ricordare la passione per l'oro nero di James Bond, che consuma solo il miglior caviale **Beluga**. Per gli chef costituisce una **risorsa purissima** e come tale non ha bisogno di sofisticate preparazioni. Si sa, il caviale esige delle precise **conditiones sine quibus non**. Innanzitutto va servito **fresco**, possibilmente su un letto di ghiaccio, o accostato a piatti che non siano caldi. La degustazione deve avvenire **al cucchiaio**, quest'ultimo non in metallo bensì in **madreperla** cosicché non se ne alteri il sapore.

Il Re del caviale viene allevato negli impianti ittici dell'azienda **Caviar Giaveri**, a **San Bartolomeo di Breda in provincia di Treviso**, a pochi chilometri da Venezia. Qui sorge il parco storioni più vario al Mondo che vanta l'allevamento di ben 10 specie tra cui lo storione *Huso huso*, comunemente detto **Beluga**, che può arrivare a pesare fino a 1500 kg. In Italia era presente nel fiume Po fino agli anni '70, ormai purtroppo estinto e risulta a rischio anche nel resto del mondo. Occorrono ben 30 anni per ottenere il suo caviale per antonomasia, estremamente raro in quanto il suo ciclo di maturazione naturale è molto lungo e complesso ed è necessario rispettare rigorosamente gli equilibri di questa bellissima specie.

Importantissime sono le moderne tecnologie di acquacoltura adottate da **Caviar Giaveri** che garantiscono la sostenibilità e, cosa molto importante, la salvaguardia dello storione stesso. All'aperto le vasche di grandi dimensioni riproducono il perfetto habitat naturale; l'utilizzo di nutrienti adeguati e bilanciati accanto alla cura dell'estrazione delle uova in ambiente protetto, con la conservazione a temperatura controllata.

L'azienda nasce quarant'anni fa, grazie all'intuizione di Rodolfo Giaveri di iniziare ad allevare lo storione ed oggi l'attività è una tradizione di famiglia seguita con passione dalle giovani figlie **Jenny, Giada e Joys Giaveri**.

Con una lunga esperienza nell'allevamento sostenibile l'azienda **Caviar Giaveri** ha saputo unire la tradizione del caviale all'eccellenza italiana.

L'obiettivo dell'Azienda è quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione stessa, il tutto in ambiente controllato e certificato. Una filiera corta, anzi cortissima, fiore all'occhiello del Made in Italy.



Oltre che nei migliori Ristoranti, Caviar Giaveri si può trovare anche in gastronomie ed enoteche selezionate in Italia e nel Mondo. Inoltre, si possono trovare tutte le selezioni di caviale nei formati preferiti presso la boutique aziendale e Online nella sezione "il Caviale" direttamente **dal produttore al consumatore**.

www.caviargiaveri.com