

Salumi, più facile l'export negli Stati Uniti



U
n
a
b
u
o
n
a
n
o
t
i

zia per il settore dei salumi. Le Autorità statunitensi hanno revocato il provvedimento denominato 100% reinspection – ovvero il controllo sistematico di tutte le partite di salumi provenienti dall'Italia che arrivavano in dogana – e rinnovato la possibilità per il ministero della Salute di abilitare nuove aziende italiane all'esportazione negli Usa. “Questo provvedimento, che era stato introdotto a settembre 2013 dalle Autorità americane è stato causa di molti disagi per le nostre aziende esportatrici, sia per la lentezza con cui i nostri salumi avevano accesso al mercato – poiché costretti a stazionare molti giorni presso i magazzini doganali prima di essere campionati – sia per i costi che questo comportava. Le notizie sono un chiaro segno che le Autorità americane considerano nuovamente degno di fiducia il sistema dei controlli italiano. Questo rinnovato clima di collaborazione darà la possibilità di accedere al mercato statunitense da parte di nuovi impianti e faciliterà l'avvio dell'esportazione anche dei prodotti di salumeria a breve stagionatura, quali salami, coppe, pancette, che hanno avuto il via libera formale quasi due anni fa, ma che fino ad oggi non è stato possibile

inviare.” ha affermato Nicola Levoni, presidente di Assica, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. “Voglio esprimere uno speciale ringraziamento a tutte le Istituzioni che hanno reso possibile questo risultato, dai Ministeri della Salute e dello Sviluppo Economico alla Presidenza del Consiglio e all’Ambasciata italiana a Washington. Quando il mondo produttivo opera in stretta collaborazione con le Autorità pubbliche si creano le condizioni per ottenere risultati come quello di oggi, un chiaro esempio di Sistema Paese che funziona” ha concluso il presidente. Negli ultimi due anni il ministero della Salute, i Servizi veterinari territoriali e tutte le aziende autorizzate ad esportare salumi negli Stati Uniti hanno lavorato molto intensamente, in stretta collaborazione, per consentire alle Autorità statunitensi di continuare a considerare equivalenti i sistemi di ispezione dei prodotti a base di carne adottati nel nostro Paese e negli Stati Uniti, garantendo il pieno rispetto della stringente normativa Usa e assicurando la assoluta sicurezza dei prodotti esportati. L’impegno è stato finalmente premiato e le Autorità americane hanno riconosciuto l’elevato standard dei nostri impianti e dei nostri controlli. E’ da segnalare che nonostante le difficili condizioni di accesso al mercato, anche nel 2014 gli Usasi sono confermati il primo Paese di destinazione Extra Ue per le esportazioni dei salumi italiani con 7.365 ton (+16,4%) per 86,8 milioni di euro (+18%). Dopo questa apertura, che di fatto completa la gamma dei prodotti di salumeria esportabili, ci aspettiamo performance ancora migliori da parte delle nostre aziende.

Degrado a Ponte San Pietro,

il sindaco «la situazione sta migliorando»

Alla denuncia di residenti e commercianti risponde primo cittadino: «Con i presìdi di volontari e forze dell'ordine e le feste che programiamo il paese è più vivo»

Martinengo, a cena con Bartolomeo Colleoni

Sabato 13 giugno torna il banchetto storico nell'ex convento delle Clarisse, che per l'occasione viene illuminato da torce e allietato da giullari e danze d'epoca. Anche il menù è ispirato al periodo

Un week end e mille modi per scoprire il Franciacorta

Sabato 13 e domenica 14 giugno le iniziative di Franciacortando. Tra visite in cantina, menù a tema, brunch sull'erba e aperitivo con grande banco d'assaggio

Internazionalizzazione, diplomi per 21 imprese

Concluso lo short master di Bergamo Sviluppo dedicato alle pmi. Ma per orientarsi su mercati esteri ci sono anche incontri tematici e un bando che finanzia la consulenza

Ascom, il gran cuore dei Giovani Imprenditori



Oltre 5mila euro raccolti alla Festa d'estate dei Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo, l'evento benefico che riunisce ogni anno commercianti, operatori del turismo e benefattori. La cifra sarà devoluta all'associazione Eos Onlus, che si occupa di sostenere i genitori dei bambini ricoverati all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo, partecipando, dove possibile, alle spese per le cure, i medicinali e l'alloggio temporaneo.

Alla serata dal titolo "Famiglia, speranza & solidarietà", hanno partecipato 200 persone. Tra i presenti c'erano Paolo Malvestiti, presidente dell'Ascom, il vicedirettore Oscar

Fusini, Luca Bonicelli presidente dei Giovani Imprenditori Ascom e il segretario del Gruppo, Pietro Bresciani, ed esponenti delle maggiori realtà economiche associative della città: Diego Armellini del Gruppo Giovani Artigiani, Marco Manzoni, presidente del Gruppo Giovani di Confindustria, Francesco Fiumi, presidente Gruppo Giovani Imprenditori Edili, e per il Comune di Bergamo, il vicesindaco Sergio Gandi.

Il clima estivo e un programma che ha unito cucina, moda e spettacolo alla beneficenza hanno contribuito al successo di un'iniziativa che negli anni è diventata un appuntamento atteso e sempre più partecipato. Gli ospiti sono passati dall'eleganza in passerella delle modelle e degli abiti alle gag del cabarettista Carletto Bianchessi del programma televisivo "Colorado", che ha rapito la platea con la sua simpatia. La serata si è infine chiusa con la tradizionale lotteria che ha contribuito in modo importante alla raccolta fondi.

«Siamo davvero soddisfatti – dice Bonicelli – di poter dare un contributo concreto, attraverso l'associazione Esos, ai bambini della Pediatria dell'Ospedale Papa Giovanni XXII e alle loro famiglie. Il momento del ricovero di un figlio piccolo è un momento molto difficile, alla preoccupazione e alla sofferenza si uniscono le difficoltà di trovarsi lontani da casa e spesso soli. I volontari di Eos mettono a disposizione delle famiglie e dei bambini il loro entusiasmo e le loro energie. Siamo felici di poterli aiutare». L'iniziativa è stata possibile grazie anche alla collaborazione degli Enti Bilaterali del commercio e turismo, Ente Fiera Promoberg e Fai Bergamo, e il sostegno di Lario Bergauto, Veneta Cucine Bergamo e Orobica Pesca, Cea, Bcc Ghisalba, Rizzetti Immobiliare, Alba Elettronica, Imago Investigazioni, Cereda Group, Centro Estetico Tesoro, Ros, Dif spa, Quattroerre, Life In.

I numeri vincenti della lotteria sono: primo premio: A746 (viaggio), secondo premio: A642 (valigie), terzo premio:

A291 (robot cucina), quarto premio: A297 (cesto tipico); premio speciale: B810 (completo Santini uomo); premio speciale: A664 (completo Santini donna).

I premi della lotteria si possono ritirare in Ascom all'ufficio accoglienza, tel. 035 4120134.

De-Gustando, al via la kermesse dell'eccellenze agroalimentari



Lunedì 22 giugno, allo spazio espositivo Zona K, in via Spalato 11 a Milano, si terrà la prima edizione di De-Gustando, un viaggio tra i vini, le birre artigianali e le eccellenze gastronomiche italiane in compagnia di piccoli e medi produttori.

L'evento coinvolgerà 22 aziende di vino, birra e cibo legate dal comune obiettivo di valorizzare il proprio territorio, diventandone idealmente gli ambasciatori del gusto nella città di Expo 2015. De-Gustando sarà aperto su invito agli operatori di settore e alla stampa dalle 14 alle 17, per i quali è stata prevista una selezione di prodotti e annate non disponibili al pubblico pagante, che accederà alle sale dalle 17 alle 22.

Durante l'evento aperto al pubblico verranno organizzati dei viaggi didattici e sensoriali guidati da un sommelier, dove

sarà possibile assaggiare alcuni prodotti di punta di ciascuna regione per scoprirne le peculiarità e le caratteristiche organolettiche. A partire dalle 19 il Panificio Longoni terrà il corso gratuito “Introduzione alla lievitazione naturale: come si rinfresca il lievito madre”, durante il quale i partecipanti potranno letteralmente mettere le “mani in pasta” e imparare tutti i trucchi di questa antichissima arte. È previsto, inoltre, un divertente il contest FotoDe-Gustando, rivolto a chi posterà le immagini di tre banchi d’assaggio sul proprio profilo di Facebook.

“Questo appuntamento sarà l’occasione per far conoscere la filosofia che anima alcune delle eccellenze del nostro Paese, proprio nella città che ospita Expo – spiega Matteo Galiano, ideatore dell’evento e fondatore di Tibevo.it (www.tibevo.it), il portale dell’eccellenze italiane presentato durante i Tavoli Tematici di Expo 2015 -. Questo evento vuole essere una vetrina per quelle piccole e medie aziende dell’agroalimentare italiano, che per vari motivi non hanno potuto accedere a Expo 2015 come espositori. Il nostro intento è quello di valorizzare i loro prodotti e territori, dando loro l’occasione di farsi conoscere al grande pubblico italiano e internazionale”.

**Confcooperative, per le
startup ora c’è CoopUp**



Lunedì 15 giugno, alle 15.30, nella di Confcooperative Bergamo in via Serassi, sarà inaugurato lo spazio CoopUp, il progetto di Confcooperative finalizzato a creare uno spazio di co-working per favorire la nascita e lo sviluppo di nuove cooperative e imprese sociali con idee e competenze nuove. All'interno

dello spazio CoopUp, le start up giovanili e femminili possono infatti trovare le risorse finanziarie per la fase di avvio e gli strumenti necessari affinché la loro idea imprenditoriale si trasformi in un successo di mercato.

Il programma dell'inaugurazione prevede alle 15.30 l'apertura dei lavori con il saluto di Giuseppe Guerini, presidente di Confcooperative Bergamo, e la presentazione dello spazio co-working e dei suoi servizi a cura di Pieralberto Cangelli, direttore di Confcooperative Bergamo. All'inaugurazione saranno presenti anche Claudia Fiaschi, vicepresidente nazionale Confcooperative, e Matteo Bettoli, funzionario nazionale Confcooperative. Durante la presentazione interverranno anche i responsabili delle imprese attualmente coinvolte nello spazio CoopUp.

**L'associazione: «La salvezza
del paese passa dal**

commercio»

Collaborazione, innovazione, impegno. Sono queste le parole d'ordine che "Il Commercio per Ponte" ha in mente per il rilancio del paese. Con la crisi dei consumi in atto, infatti, nessuno può pensare di farcela da solo.



Tiziana Restivo –
presidente
dell'associazione
"Il commercio per
Ponte"

E così, la promozione di un sistema che crei coesione tra i negozianti è diventata una priorità per l'associazione guidata da **Tiziana Restivo**, titolare del **Negoziotto di via Vittorio Emanuele**, e che annovera nel suo direttivo **Stefano Cattaneo** (vicepresidente), **Dalila Frosio** (tesoriere), **Barbara Perico** (rappresentante di via) e **Giuseppe Marigiò** (segretario). «Il sistema del commercio rappresenta la catena di trasmissione del tessuto urbano – spiegano –. Sostenere il commercio significa mantenere vivo un paese e una comunità altrimenti condannate alla marginalità. Ci vuole anche innovazione perché il modo di comprare è cambiato e i commercianti devono essere capaci di intercettare questo cambiamento. Bisogna fare un salto culturale e noi, come associazione, vogliamo essere al fianco dei commercianti con una nuova missione, un nuovo

programma e nuove iniziative. Infine, impegno, perché senza assunzione di responsabilità non ci può essere cambiamento che deve cominciare da ciascuno di noi. La salvezza del paese riguarda tutti. Per questo, mantenere vivo il commercio a Ponte San Pietro significa dotare il paese degli anticorpi per la difesa del nostro territorio, presidiare le nostre strade dalla minaccia dilagante dello spaccio di stupefacenti, mettere un argine al degrado. Ma di fronte agli ultimi attacchi di un'immigrazione fuori controllo, dedita allo spaccio selvaggio e alla microcriminalità, il paese deve trovare la forza di stare insieme e di reagire».

L'azione di monitoraggio del territorio messo in atto dai volontari delle aree pubbliche dell'Isola bergamasca e Val San Martino (Fevapi) su iniziativa del Comune rappresenta al momento un valido tentativo di ostacolo a questo tipo di attività illecite: «Il contesto normativo non consente azioni efficaci di lotta – prosegue il direttivo – ma il vero problema, oltre all'immigrazione fuori controllo, è la domanda di sostanze stupefacenti che in tutta la provincia di Bergamo è in continua crescita. Ecco perché, oltre all'emergenza sicurezza che è l'effetto del fenomeno, c'è un'emergenza culturale e di valori che è la vera causa del degrado che toglie la pace alle famiglie e mina la crescita dei giovani. Possiamo scegliere di girarci dall'altra parte oppure di fare qualcosa. Possiamo scegliere quali prodotti consumare, ma anche come e dove acquistarli. Possiamo rimboccarci le maniche, non solo in senso metaforico, e decidere di tenere pulite le strade e dare un contributo per rendere più bello il paese. Il polmone verde dell'Isolotto rappresenta una grande opportunità e un patrimonio da valorizzare. Ma nello stato attuale è solo un problema. La sfida che abbiamo davanti è di trasformare Ponte San Pietro in un borgo del commercio, dove le vetrine sono le strade, dove la qualità è lo specchio dell'anima delle persone, dove la pubblicità sono la gentilezza, la pulizia e la cura del verde. Da questa sfida dipenderà la salvezza del paese».

Ponte San Pietro, «ormai un paese dormitorio e il degrado avanza»

Drammatica la fotografia che commercianti e residenti scattano del “capoluogo” dell’isola. «La sera c’è il coprifuoco, anche per paura di spacciatori e sbandati». E i negozi chiudono