

Expo, c'è anche il sommelier della frutta

Il 28 luglio la “Festa della Frutta e Verdura” con distribuzione ai visitatori di 50 quintali di frutta fresca. Mentre gli esperti assaggiatori insegneranno a riconoscere gli esemplari migliori

Start up / A Bergamo la voglia d'impresa non tramonta, ma le scelte sono sempre più meditate

A Bergamo e in Lombardia non tramonta la voglia di fare impresa, a differenza del resto d'Italia, che registra un calo dell'1 per cento. Una nuova impresa su sei in Italia nasce in Lombardia e vede protagonisti i giovani, con un terzo di nuove iscritte con titolare con meno di 35 anni. A Bergamo il dato, aggiornato al primo trimestre del 2015, si presenta sostanzialmente in linea con lo scorso anno, sulla base del quadro tracciato a livello regionale dalla Camera di Commercio di Milano. Sono 1.799 le neo-imprese iscritte nei primi tre mesi dell'anno (lo 0,5% in meno rispetto allo stesso periodo del 2014); di queste 534 vedono protagonisti i giovani, che pesano per quasi il 30% (29,7% per l'esattezza). Quanto ai settori, il dato che balza all'occhio è che molte neo-attività rifuggono le classificazioni tradizionali, tanto che le “imprese non classificate” occupano la voce più rilevante, con un vero e proprio esercito di 495 imprese. Segue il settore

del commercio all'ingrosso e al dettaglio che, con 375 nuove imprese non perde il suo appeal tra gli aspiranti imprenditori. Nella patria dell'edilizia fiaccata dalla crisi, le costruzioni contano su 288 nuove imprese. Il manifatturiero segue a distanza con 111 nuove attività. Gli altri settori non arrivano a tre cifre, sfiorate per un soffio dalle attività dei servizi di alloggio e ristorazione; non vanno male le attività professionali, scientifiche e tecniche, con 82 imprese e quelle che operano nel noleggio, le agenzie viaggio e i servizi di supporto alle imprese.



Cristiano Arrigoni

Cristiano Arrigoni, direttore di Bergamo Sviluppo, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Bergamo che aiuta le idee d'impresa a diventare progetti, fa il punto sulle neo-attività avviate nel nostro territorio. La crisi fa fare passi sempre più piccoli e cauti: «Gli aspiranti imprenditori sono sempre più attenti e ponderano con cura le loro scelte. Valutazioni e business plan vengono affrontati con maggiore consapevolezza. Anche il livello di qualifiche e preparazione è elevato e coerente con il percorso imprenditoriale scelto». Cresce l'attività di consulenza: «Gli aspiranti imprenditori si avvalgono del Laboratorio delle Idee per la stesura di business plan, che mette a disposizione 8 ore di consulenza. Il piano d'impresa è sempre più inserito in un percorso

guidato, anche attraverso i nostri sportelli, dal Punto Nuova Impresa a S.Te.p, il servizio per testare l'attività d'impresa attraverso strumenti di business design».

Tra le attività nuove, cresce la green economy e tutte le imprese ad essa correlate, dal settore dell'edilizia ad attività all'insegna della sostenibilità e del rispetto dell'ambiente. «Molte nuove imprese operano nell'edilizia, ma portano con sé nuovi valori e una nuova visione del costruire, a partire dal risparmio energetico – continua Arrigoni -. C'è una crescita delle imprese innovative, come testimoniano le iscrizioni al nuovo registro delle Start- Up innovative, che conta già 71 nuove imprese. Ma settori tradizionali come quello manifatturiero si arricchiscono di nuovi sviluppi, ad elevato tasso hi-tech, come mostrano le tre imprese presenti nel nostro Incubatore, dall'attività specializzata nella creazione di prototipi di droni a quelle che puntano a soluzioni eco-compatibili e a produzioni "green". La sfida che molte imprese stanno cogliendo è quella della progettazione e stampa in 3d e della creazione delle cosiddette "fabbriche intelligenti"». Il terziario continua ad essere tra i settori preferiti dagli aspiranti imprenditori: «A fianco delle attività tradizionali del commercio e dei servizi cresce il numero di imprese che punta sull'e-commerce, sulla creazione di "App" per smartphone, per intercettare una nuova clientela e allargare il proprio business. Anche nel turismo crescono le attività di facilitatori di servizi, con i nuovi profili del personal shopper e dell'organizzazione di eventi» spiega il direttore di Bergamo Sviluppo.

Quanto all'identikit dei nuovi imprenditori, si evidenzia un incremento dell'istruzione e della preparazione nel settore di riferimento: «Il target resta eterogeneo, ma la presenza dei giovani sfiora comunque il 30 per cento. Le aspiranti imprenditrici possono inoltre contare sull'ulteriore supporto offerto dallo Sportello Crisalide e dal Comitato per la Promozione dell'Imprenditoria Femminile – continua Arrigoni -.

Non manca chi si fa influenzare dalla moda del momento, pensiamo al boom delle sigarette elettroniche che solo l'anno scorso ha portato a diverse aperture. Le tendenze restano, ma sono fenomeni momentanei, come tali valutati nel corso dell'analisi e dei percorsi di accompagnamento d'impresa».

Un grande successo lo riscuotono gli Open Day "Facciamo impresa" promossi dal Comitato per la Promozione dell'Imprenditoria Femminile: «Ogni imprenditore ha a disposizione fino a 4 ore di consulenza in ben otto ambiti diversi, affrontati da otto specialisti. Si va dall'esperto fiscale, a quello negli adempimenti, dal mercato alla comunicazione, dal mentoring al settore delle cooperative, ai marchi e brevetti – spiega Silvia Campana, referente di Bergamo Sviluppo e del Comitato per la Promozione dell'Imprenditoria Femminile -. Gli aspiranti imprenditori, in prevalenza dai 25 ai 40 anni, hanno le idee o molto chiare o ancora confuse. In generale, sono davvero pochi comunque coloro che azzardano o che si buttano in un settore che non conoscono a fondo. La preparazione è davvero alta, un fattore fondamentale per partire con il piede giusto». La Camera di Commercio propone poi ogni anno seminari e percorsi per le imprese, l'ultimo, organizzato alla fine di giugno, si è concentrato sui nuovi canali di finanziamento tra capitale di rischio e di debito, dal reward based all'equity crowdfunding, dal venture capital al private equity, ai business angels.

Bergamo patria dell'innovazione

La prima- e al momento unica a Bergamo- impresa iscritta al nuovo Registro Pmi Innovative, è la Cosberg di Terno d'Isola, specializzata nella mecatronica e nella produzione di macchine industriali. Sono invece 71 le imprese iscritte al Registro Start-Up Innovative, 37 in città e 34 in provincia.

In città

Wineamore Srl; It-Change Srl; Diabetes Diagnostics Srl; Prima Da Noi ; Tpm Srl; Driwe Srl; Virtualrobotix Italia ; Kalter Srl; W2w Solutions Italia Srl; Energaia; Green Seed Srl; Energaia Inventa Srl; Delukim Srl; Officina Della Ricerca; Hermes Ventures Srl; P2r Srl; Dom Byron; Time Changers Srl; Startapps Srl; Ravaiola Tecnologica Srl; Societa' Agricola Brignano Energia ; Verde Di Calcio; Tapmylife ; Covone Tecnologica ; Calcio Energia Srl Energetica Biometano; Progetto Biometano ; Wearestarting Srl; Al.Pi. Energia Srl; Exsicus Srl; Frutta Innovativa Srl ; Treverde Srl; Solitaly Srl; Soap Collection Srl; Nexapp Srl; Dronica Srl; Beleza Srl.

In provincia

Smartmechanical_Company Srl Albano Sant'alessandro ; Bio Last Laser Srl Albino; Gmaker 3d Engineering S.R.L. Antegnate ; Egaltech Srl Azzano San Paolo; Arcoingegno Srl Bonate Sotto; Armadillo Lab Srl Brusaporto; Avelina Srl Chiuduno; Hair Cloud Cividate Al Piano; Nrg Green Recovery Power Systems Brembate Di Sopra ; Thermo Recovery Srl Caravaggio; Mechatronics And Dynamic Devices S.R.L. Dalmine; Bigflo Srl Dalmine; Made For School Srl Dalmine; Servicewhale Foresto Sparso ;More Srl Grassobbio; Plat1 Srl San Giovanni Bianco; AvaniX S.R.L. Scanzorosciate ; Progetto Ric Stezzano; Whattaspot S.R.L. Trescore Balneario ; Sun Go Srl Treviglio; Ipsum Srl. Treviglio; Societa' Agricola Bosco Verde Srl Treviglio; Green Lab Societa' Consortile Treviglio; Land Energy Srl Treviglio ; Verde Di Santa Cristina Srl Treviglio; Villanova Energia Srl Treviglio; Massalengo Energia Srl Treviglio; Verde Di Romano Srl Treviglio; Verde Di Seniga Srl Treviglio ; D.A.B.B. Innovazione Srl Treviglio; Non Qualunque S.R.L. Treviglio; Fermopoint Srl Treviolo; Dxdronc Srl Treviolo ; Blaze Srl Vilminore Di Scalve.

Martinelli (Fogalco): “La formazione resta un passaggio basilare”



Riccardo Martinelli

Il credito resta un aspetto centrale per chi si appresta a metter su un'impresa: «Le start-up sono sempre oggetto di maggiore attenzione da parte del sistema bancario – spiega Riccardo Martinelli, presidente Fogalco, cooperativa di Garanzia dell'Ascom-. La necessità spesso porta anche chi non ha una preparazione adeguata ad aprire un'impresa. Per questo non smettiamo mai di indirizzare gli aspiranti imprenditori alla nostra scuola di formazione e Accademia ad Osio Sotto». L'attenzione al progetto è sempre più alta rispetto agli scorsi anni: «Da un anno e mezzo gli aspiranti imprenditori sono sempre più cauti e attenti – continua Martinelli -. Cresce l'attività di consulenza, ormai in linea con quanto avviene all'estero, dove nessuno aprirebbe bottega senza prima fare un adeguato studio del settore e del mercato di riferimento. I progetti contano poi sull'esperienza dei rappresentanti di ogni categoria e settore del terziario che fanno parte del nostro Consiglio. Spesso ogni singolo progetto viene discusso più volte. Capita anche che venga bocciato ad

una prima valutazione ed approvato in un secondo momento. A volte basta una rivalutazione dell'ubicazione dell'attività, che resta fondamentale nel terziario». Le nuove imprese sono pronte ad affrontare il mercato al meglio: «Ormai le start-up presentano la stessa media di rischio che hanno le imprese già presenti sul mercato da anni – continua il presidente di Fogalco -. Anzi, le nuove nate sono spesso più flessibili e pronte ad affrontare un mercato in continuo cambiamento. Per le imprese ormai presenti da anni il rischio è quello di non aggiornarsi e non essere pronte a riadattarsi al cambiamento».

Nembro, notte bianca in stile western

Sabato 25 luglio la finale di Distretto senza Fontiere che avrà tema western. Negozi aperti, cena sotto le stelle e iniziative fino alle 24

Giocattoli, casalinghi, riscaldamento. Rodeschini in prima fila da 80 anni

da sinistra: Riccardo Galati, Gianandrea Lecco, Ivan, Marina e Barbara Rodeschini

Ve li ricordate i “chiodini”? Le capocchie colorate da infilare su una tavoletta bianca creando infiniti disegni. La Quercetti, che li ha inventati e continua a produrli, ora anche nella versione pixel per riprodurre l'effetto fotografia, ha realizzato una speciale e personalissima edizione per gli ottant'anni della Figli di Pietro Rodeschini, che ora, debitamente composta puntino dopo puntino, campeggia all'ingresso della sede di Gorle.

Non poteva che essere un gioco a rappresentare il traguardo dell'azienda, che alla vendita all'ingrosso dei giocattoli deve la metà del proprio fatturato e con il grande showroom pieno di tutti i possibili balocchi, molti in esclusiva, è capace di lasciare a bocca aperta i bambini di ogni età.



Il “compleanno” è stato il 20 luglio. Ottant'anni esatti da quando, nel 1935, i giovanissimi fratelli Rodeschini fondavano la società che portava avanti in Valle Imagna l'attività ambulante dei genitori prematuramente scomparsi, vendendo nei mercati ferramenta, casalinghi e articoli di legno.

casalinghi e articoli di legno.

Da allora di passi ne sono stati fatti, seguendo e spesso anticipando l'evoluzione sempre più veloce del commercio. Cambiamenti di scenario anche repentini che, se hanno spiazzato tanti, non hanno mai trovato impreparata la compagine bergamasca. Oggi la Figli di Pietro Rodeschini Spa è forte di 35mila referenze tra casalinghi, ferramenta e giocattoli e si colloca nella “top five” nazionale delle aziende di distribuzione di giocattoli. È inoltre attiva nel settore energetico, anch'esso ramo storico dell'attività, che dalla fornitura di combustibili è passata man mano agli impianti (dal teleriscaldamento in giù) e ai servizi di manutenzione, con un forte plus dato dalle certificazioni.

L'azienda ha chiuso il 2014 con un fatturato di 30 milioni, in crescita (addirittura del 27% per i casalinghi). Circa 2 milioni sono generati dalla ferramenta, 2,5 dai servizi di riscaldamento e condizionamento, il restante è suddiviso tra giocattoli (60%) e casalinghi. Anche le prospettive per il 2015 sono positive e parlano di un +6% nel primo semestre.

«Un settore in ampliamento è quello della ferramenta – evidenzia il presidente Ivan Rodeschini – sul quale abbiamo investito con nuove referenze e nuovo personale, compreso un agente di vendita che sta espandendo il mercato nel Nord Est con possibili sbocchi oltreconfine».



E dopo essere stata tra i pionieri degli acquisti in Cina (la prima missione è del 1982) non poteva mancare l'approdo, ormai da tre anni, nel retail on line, comprese le flash sales, le vendite a tempo, dal trend in forte crescita. La Rodeschini lavora oggi con colossi del calibro di Amazon. «Al canale on line cerchiamo di destinare prodotti appositamente selezionati – precisa il presidente – diversi da quelli dei negozi, che restano la nostra maggiore fetta di mercato, così da tutelarne l'offerta». «Il web è un settore schizofrenico, è difficile fare programmi e capire cosa funzionerà e per quanto tempo – aggiunge Riccardo Galati, che ha fatto il suo ingresso nell'azienda di famiglia nel 2012, mentre il padre Roberto è vicepresidente -. La nostra forza sta nell'assortimento e nella logistica, oggi che tutti cercano di non fare più magazzino, comprese le stesse aziende produttrici». «Avere un

articolo e consegnarlo nel più breve tempo possibile è oro, soprattutto nel giocattolo», gli fa eco Gianandrea Lecco, che con Marina Rodeschini completa la quarta generazione impegnata in azienda. E di logistica la società s'intende, con cash and carry di 10mila metri quadrati gestito con il sistema della radiofrequenza.

La Figli di Pietro Rodeschini dà lavoro a 73 persone, 50 dipendenti e 23 in outsourcing. Con loro ed alcuni fornitori celebrerà il traguardo degli ottant'anni il prossimo 13 settembre al ristorante Da Vittorio di Brusaporto.

▪ [Figli di Pietro Rodeschini – Le tappe dell'azienda](#)

E ora spunta anche la “badante di condominio”

Parte oggi, nello stabile di piazzale Dateo 5, il primo progetto della “badante di condominio” a Milano: un modello di “assistenza condivisa” che può essere applicato in contesti diversi e rivolto a soggetti che non necessitano di assistenza continuativa oppure a famiglie che hanno bisogno di specifiche forme di supporto. La sperimentazione coinvolgerà 6 persone, tutte residenti nello stabile di piazzale Dateo 5, con un'assistente familiare disponibile per 24 ore settimanali. Da piazzale Dateo il servizio si estenderà a tutte le 9 Zone di Milano. Il progetto della “badante di condominio” rientra nell'ambito dello Sportello CuraMi del Comune che si occupa di mettere in contatto la domanda e l'offerta di assistenti

familiari e baby sitter.

Nei primi sei mesi del 2015, già 1.779 persone hanno dato la propria disponibilità come badanti e 646 come baby sitter, per un totale di 2.425 domande. Un dato più che raddoppiato rispetto all'anno scorso, quando le domande raccolte erano state 2.417 nell'arco dei 12 mesi del 2014.

“Stiamo mettendo a disposizione degli anziani e delle famiglie un elenco di persone qualificate e affidabili per costruire concretamente quella rete di cura della persona, cui oggi si aggiunge anche la nuova figura della badante di condominio – ha detto l'assessore alle Politiche Sociali e Cultura della Salute, Pierfrancesco Majorino”. Il servizio della badante di condominio rientra nell'ambito di tutti i servizi di assistenza domiciliare garantiti dal Comune di Milano e per cui vengono complessivamente impiegate risorse per circa 19 milioni di euro. In particolare, questo progetto sarà affidato nella prima fase a 14 cooperative accreditate che hanno aderito alla sperimentazione. Lo stabile di piazzale Dateo 5 è stato scelto perché è anche sede di una postazione di Custodia Sociale e di 6 alloggi protetti gestiti direttamente dall'Amministrazione comunale.

Nelle prossime settimane verrà avviata la sperimentazione della badante di condominio anche in altre zone della città di Milano. Un gruppo di lavoro specifico si occuperà del monitoraggio della sperimentazione e valuterà le mansioni e il tempo dedicato ad ogni assistito, la qualità dell'assistenza erogata, l'appropriatezza dei diversi interventi e l'integrazione del lavoro delle assistenti familiari nel progetto complessivo di intervento domiciliare del Comune. Saranno valutati anche la qualità percepita dagli utenti, i carichi di lavoro, l'adeguatezza dell'impegnativa oraria dell'assistente familiare, la relazione con altre figure professionali. Aperto il 10 febbraio 2014 dal Comune di Milano, lo Sportello Badanti – CuraMi è gestito in collaborazione con Pio Albergo Trivulzio e la cooperativa

sociale Eureka! Allo Sportello si rivolgono sia le persone che chiedono di essere inserite nell'Albo comunale delle badanti e baby sitter, sia le famiglie che cercano un supporto per l'individuazione di personale specializzato, in particolare assistenti familiari per anziani con problemi di Alzheimer o demenza senile. Vi è una richiesta anche per aiuti domestici ad autosufficienti o per una generica compagnia. Il servizio offre inoltre informazioni sul contratto domestico e fornisce consulenza per la regolarizzazione contrattuale dell'assistente familiare e la preparazione delle pratiche di assunzione. Le persone inserite nell'Albo badanti e baby sitter sono, per la quasi totalità, donne (89%).

Letto per voi / Alberghi, sconti per il rilancio delle strutture



Il credito d'imposta riconosciuto alle strutture alberghiere che effettuano interventi di ristrutturazione degli edifici, è in attesa del suo "clic day". Il decreto legge n.83 del 2014, ha introdotto un'agevolazione a favore delle imprese del settore alberghiero, qualora vengano sostenute spese per il "rilancio" delle strutture. Da un punto di vista soggettivo, vengono però posti alcuni ben precisi paletti: il primo, fa rientrare nel perimetro dell'agevolazione solo le «imprese alberghiere esistenti alla data del 1° gennaio 2012»; il secondo, riduce ulteriormente lo spettro, limitando l'utilizzo

del credito d'imposta alle strutture che rispettino determinate caratteristiche, direttamente previste dal decreto attuativo del 7 maggio scorso, ed emanato dal Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze. Tali caratteristiche possono essere così sintetizzate: si deve trattare, innanzitutto, di strutture aperte al pubblico a gestione unitaria, con servizi centralizzati, che forniscano alloggio ed, eventualmente, vitto e altri servizi accessori, in camere situate in uno o più edifici: il numero di camere per il pernottamento degli ospiti non deve essere inferiore a sette.

Il decreto attuativo individua nella definizione di "strutture alberghiere", non solo gli alberghi ma anche i villaggi-albergo, le residenze turistico-alberghiere, gli alberghi diffusi e le altre strutture individuate come tali «dalle specifiche normative regionali». Per quanto concerne le spese agevolabili, il secondo comma dell'articolo 10 del Dl n.83, prevede vi rientrino non solo gli interventi di ristrutturazione edilizia individuati alle lettere b), c) e d), del primo comma dell'articolo 3 del Dpr n. 380 del 2001 (cosiddetto Testo Unico dell'edilizia) – manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo, interventi di ristrutturazione – ma anche gli interventi di eliminazione delle barriere architettoniche, quelli volti a incrementare l'efficienza energetica e, infine, testualmente, le «spese relative a ulteriori interventi, comprese quelle per l'acquisto di mobili d'arredo». Proprio con riferimento a questa ultima tipologia di spesa, la norma prescrive esplicitamente, ricalcando così quanto già previsto per l'agevolazione nota come "bonus mobili", che il credito d'imposta spetti solamente alle strutture alberghiere oggetto anche degli interventi di "recupero" edile indicati in precedenza. Il decreto attuativo dello 7 maggio, ha fornito, al fine di agevolare l'applicazione della norma, una elencazione esemplificativa dei beni che costituiscono "mobili

d'arredo", chiarendo che vi rientrano anche le spese per il rifacimento o la sostituzione di cucine o di attrezzature professionali per la ristorazione tra cui, a titolo esemplificativo, forni, armadi frigoriferi e congelatori.

Il credito d'imposta, concesso nella misura del 30% delle spese complessivamente sostenute dal primo gennaio 2014 al 31 dicembre 2016, può essere utilizzato a partire dal periodo d'imposta successivo a quello in cui le spese sono state sostenute, e deve essere ripartito in tre quote annuali di pari importo. Per quanto concerne il "bonus" riferito all'arredo, viene posta dalla norma la condizione, al fine di non decadere dall'agevolazione stessa, che l'impresa non ceda a terzi ne destini a finalità estranee all'esercizio d'impresa, i beni oggetto degli investimenti prima del periodo d'imposta successivo. Così, per esempio, per i beni acquistati nel corso del 2014, gli stessi non dovranno "uscire" dall'impresa prima del 31 dicembre 2015.

Sempre con riferimento al credito d'imposta e al suo riconoscimento, il decreto attuativo prevede che dal 1° gennaio al 28 febbraio dell'anno successivo a quello delle effettuazione delle spese, le imprese debbano presentare al Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo apposita domanda esclusivamente via telematica. Per il periodo 2014, le modalità d'invio, che devono essere individuate entro il 15 agosto dallo stesso Ministero (60 giorni dalla pubblicazione del decreto attuativo), ricalcheranno, presumibilmente e in linea di massima, quelle previste per la digitalizzazione. Al fine di poter utilizzare il credito d'imposta relativo alle spese sostenute nel 2014, è necessario, quindi, attendere l'attivazione della procedura telematica che permetterà l'invio della richiesta per il suo riconoscimento: solo una volta accettata la domanda il contribuente potrà godere dell'agevolazione.

E' bene, infine, tener presente che le risorse disponibili – 20 milioni di euro per il 2015 – saranno assegnate secondo

l'ordine cronologico di presentazione delle domande e che il credito d'imposta, utilizzabile esclusivamente in compensazione, rientra nel cosiddetto regime de minimis. I richiedenti l'agevolazione dovranno, pertanto, indicare, in apposita dichiarazione, l'eventuale fruizione, nel presente periodo d'imposta e nei due precedenti, di altri aiuti de minimis.

(Michele Brusaterra – Da Il Sole 24 ore – 24 luglio 2015)

L'afa cede il passo. Ma stasera possibili forti temporali

Nota della Protezione Civile della Regione Lombardia

Sequestrati 4 quintali di carne e pesce in un ristorante di via Carnovali



Nuovo importante intervento della Polizia Locale del Comune di Bergamo: circa 4 quintali di cibi sono stati sequestrati in un ristorante cino-giapponese di via Carnovali nella giornata di ieri. I controlli sono scattati dopo la segnalazione da parte di alcuni clienti, che avevano lamentato forti dolori e problemi fisici dopo aver cenato nel ristorante qualche giorno fa. Ieri mattina gli agenti della Polizia Locale del Comune

di Bergamo, in stretta collaborazione con il personale medico dell'Unità operativa Igiene degli Alimenti Dipartimento Veterinario Asl di Bergamo, sono entrati in azione. L'intervento è durato ben 5 ore: dalle ore 10 alle 15 gli agenti hanno passato al setaccio tutto il ristorante e alcuni locali di sua pertinenza e hanno riscontrato varie violazioni penali ed amministrative sulla conservazione degli alimenti. È quindi scattato il sequestro penale di prodotti alimentari (carne e pesce), in cattivo stato di conservazione, per un totale di circa 100 Kg, deferendo all'Autorità Giudiziaria il titolare dell'esercizio pubblico per la violazione dell'art. 5 Legge 283/62 (mal conservazione degli alimenti).

Inoltre, nei frigoriferi e nelle celle frigo della cucina, 300 kg di alimenti congelati (carne di bovino e di suino, pesce, mitili, crostacei e altri prodotti confezionati) risultavano privi di etichettatura e di tracciabilità e/o scadenza o con scadenza superata: è scattato l'immediato sequestro amministrativo. Si tratta del terzo intervento della Polizia Locale in poche settimane in questo ambito: "I sequestri nella macelleria etnica di Loreto, quelli dell'operazione Nautilus all'interno di un market di via Quarenghi e quelli di ieri – spiega l'assessore alla sicurezza Sergio Gandi – dimostrano un'attenzione altissima da parte della Polizia Locale e del Comune di Bergamo nel tutelare la salute dei cittadini

bergamaschi e il rispetto delle regole da parte degli esercenti. Vorrei sottolineare infine la professionalità e l'impegno degli agenti e degli ufficiali della Polizia Locale: il lavoro di prevenzione e contrasto della microcriminalità nei quartieri è costante".

Escrementi di cane sui marciapiedi, ecco cosa ho visto in Città Alta

Via Gombito, nove della mattina: un signore sulla cinquantina sta portando a spasso un cocker color miele, che odora e annusa freneticamente ogni centimetro che calpesta. Ad un certo punto il cane si ferma, allarga le zampe posteriori e defeca sul marciapiede. All'altro capo del guinzaglio il suo "padrone", intento a leggere un quotidiano, lo guarda e gli dice "*finalmente*", accarezzandolo sulla testa. Poi piega il giornale e i due spariscono velocemente. Finisco il mio tour mattiniero e complice la scena a cui ho assistito, non posso che constatare che le vie di Bergamo Alta sono disseminate di cacche di cani; in realtà la situazione non cambia di molto anche nella parte bassa della città e me lo confermano quegli amici che dividono la loro vita con un amico a quattro zampe: ci sono zone dove è facilissimo imbattersi in escrementi di cani, lasciati in balia delle scarpe dei malcapitati che, prima o poi, finiscono con il calpestarle.

E così camminare in città diventa per certi versi un percorso ad ostacoli, una sorta di spiacevole gincana, che è una chiara manifestazione di inciviltà urbana e foriera disagi non solo tra i "camminatori", ma anche tra i commercianti, molti dei

quali ogni mattina, prima di aprire il negozio, devono “fare pulizia” davanti alla saracinesca.

E pensare che esiste un’ordinanza precisa a riguardo, che prevede che chi conduce a zozzo il proprio cane è tenuto a pulire il suolo pubblico con idonea strumentazione nel caso in cui l’animale lo insudici; perché è normale che lo faccia, considerato che lo si porta fuori proprio per fargli fare i suoi bisogni. Ma per molti bergamaschi raccogliere la cacca canina rappresenta una “mission impossibile”, un ingrato compito che appena è possibile bisogna evitare come la peste e francamente non ne comprendo il motivo: è necessario un sacchettino da legare intorno al guinzaglio, pronto per essere utilizzato all’occorrenza, una buona dose di educazione civica e il gioco è fatto. E se lo si dimentica a casa, non c’è problema: in molte aree del territorio sono stati installati dei dispenser di sacchetti per lo smemorato di turno; certo, l’importante è però utilizzarli.



Ma considerato lo spettacolo desolante di strade e aiuole disseminate di deiezioni, forse quello che manca nella nostra città è il senso civico, ovvero una coscienza dei propri doveri e delle proprie responsabilità nei confronti della comunità, soffocata da una filosofia di vita improntata sul “mors tua vita mea” e zeppa di maleducazione, inciviltà ed egoismo. La cosa che più ci fa arrabbiare è che alla fine si crea una subcultura cinofila, basata su una serie di teorie bislacche che, pur non avendo senso, vanno per la maggiore: i cani sporcano, i cani non devono vivere in città, i cani

devono essere relegati in giardino, i cani non sono igienici (sì, abbiamo sentito anche questa). E' un peccato, perché il vero colpevole non è Fido, ma la persona che abbandona per strada i bisogni del proprio cane, anche se è un suo preciso dovere raccogliarli e smaltirli.

Per onore di verità va anche detto che sul tema "deiezioni", ci sono due tipologie di bergamaschi incivili: quelli che si dimenticano di uscire con sacchettino e che quindi poi non sanno come fare in caso di necessità e quelli che invece evitano deliberatamente di raccogliere i bisogni di Fido, anzi non ci pensano proprio. Partendo dal presupposto che giudichiamo male entrambe le categorie, per i primi possiamo solo essere più comprensivi, anche se pensiamo che dimenticarsi il sacchettino quando si esce con il cane, è come andare in aeroporto senza biglietto aereo; per i secondi invece non ci sono scusanti, perché ci troviamo di fronte ad un essere umano che non conosce il rispetto e che se ne frega altamente del prossimo. C'è anche una terza categoria, ovvero il cittadino che ha il sacchetto, ma che "se non lo vede nessuno", non lo usa. Inutile specificare la nostra considerazione nei confronti di questi individui. Di sicuro non vogliamo che Bergamo e tutte le altre città d'Italia diventino delle toilette a cielo aperto per colpa di un comportamento incivile e irresponsabile, che alla fine pregiudica la vivibilità delle aree pubbliche, unitamente alla sicurezza delle persone e degli animali stessi. Sì, perché forse non lo fanno tutti, ma raccogliere la cacca, oltre a essere un gesto di civiltà, evita il rischio di diffusione di malattie e parassiti, che vivono negli escrementi e che gli altri cani possono contrarre quando la annusano o la mangiano e che noi, ignari camminatori, portiamo in casa sotto la suola delle nostre scarpe. Alla fine una cosa l'abbiamo capita: "Dietro una cacca di cane lasciata sul marciapiede, c'è sempre un padrone di m...". E scusate il francesismo.