

Imprenditori, Hu il cognome più diffuso in Lombardia. A Bergamo è Locatelli



Hu è il cognome più diffuso tra gli imprenditori lombardi nel periodo gennaio – agosto del 2015, seguito da Chen e dall'indiano Singh. Il primo cognome italiano, Ferrari, è al quarto posto. A Bergamo vincono invece i Locatelli, a Como e a Lecco i Colombo, a Monza e Brianza i Villa, a Pavia i Ferrari. A Milano vince Hu, Singh a Brescia, Cremona, Lodi e Mantova. Hu primeggia pure in Veneto e Piemonte, Hossain in Lazio, Chen in

Toscana. Italia davanti in Puglia (Greco) ed Emilia Romagna (Rossi e Hu). I dati sono della Camera di Commercio di Monza e Brianza..

Sempre più tirocini a Bergamo, ma il bicchiere è mezzo pieno



Man assisting woman in
computer room

Negli ultimi cinque anni (dal 2010, quindi nel pieno della crisi economica e occupazionale che ha colpito duramente il sistema lavorativo provinciale) l'istituto del tirocinio ha avviato a Bergamo ben 12.653 contratti. Nello stesso periodo, il saldo con le cessazioni è stato positivo per oltre 1.200 persone. Questo non significa automaticamente che questi ragazzi hanno trasformato il proprio tirocinio in un contratto a tempo indeterminato, ma che il sistema funziona, agevolando l'ingresso nel mondo del lavoro e facilitando il passaggio da un posto all'altro. "Il tirocinio rimane uno strumento utile per formare le prime esperienze nel mondo del lavoro – sottolinea infatti Giacomo Meloni, della segreteria Cisl di Bergamo – o come percorso di reinserimento per chi il lavoro lo ha perso". La situazione, infatti, è molto migliorata rispetto a qualche anno fa, anche se ancora in molti casi si assiste ad un uso scorretto di questo strumento.

"Il tirocinio – continua il sindacalista bergamasco – se è fatto bene può essere molto utile, soprattutto per un giovane che deve formarsi ed iniziare a conoscere un mondo altrimenti sconosciuto, l'attenzione va rivolta a quel 48% di persone che una volta concluso il tirocinio non ha avuto opportunità di reimpiego entro i 360 giorni. Il bicchiere si può considerare

mezzo pieno, ma non è sufficiente, anche perché in alcuni casi il tirocinio è utilizzato come strumento di lavoro semigratuito". Nel corso del 2014 in Lombardia sono stati conclusi circa 40 mila tirocini, mentre tra quelli avviati e cessati tra settembre 2014 e aprile 2015 il saldo è positivo per 4.845 tirocini. Tra i 40 mila conclusi lo scorso anno, 21 mila (il 52,3%) hanno dato vita ad un nuovo contratto per il tirocinante: il 20,6% a tempo determinato, il 15,5% di apprendistato, a cui seguono il lavoro a progetto (5,8%) e la somministrazione (5,6%). Se da un lato risulta esigua la percentuale di tirocini che sfociano in un contratto a tempo indeterminato (4,9%), d'altra parte è invece alta quella di chi, al termine del proprio, si vede offrire un nuovo tirocinio (17,3%).

Nei primi quattro mesi del 2015, sono stati 16.692, a conferma del trend in continua ascesa. "Sarà fondamentale – conclude Meloni – inserire il tirocinio in un percorso strutturato di intreccio fra sistema formativo e mondo del lavoro con l'obiettivo di promuovere forme di alternanza , di corsi post qualifica e post diploma per agevolare l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro fino alla loro collocazione professionale".

Ecco "CioD", il braccialetto che da Endine ha conquistato l'Italia



Ragioniere programmatore, Luca Cantamessa dopo le scuole è andato a lavorare nell'azienda di famiglia, la Smater, una realtà di guarnizioni a Endine Gaiano. Qualche mese fa ha pensato di unire la sua passione per la moda e il design al lavoro: ne è nato il progetto 'CioD', un braccialetto di gomma che ricorda nella forma un chiodo (il nome ciod è il dialetto di chiodo). Oggi viene prodotto in 18 varianti di colore nella collezione "monochrome" ed è distribuito in 170 negozi in tutta Italia tra gioiellerie e negozi di abbigliamento. In poco più di tre mesi, da maggio ad oggi, ne sono stati venduti

circa 20mila pezzi. E a settembre prenderà il via la distribuzione all'estero.

“L'idea è nata casualmente nel marzo dello scorso anno a Endine Gaiano. Parlando con mio padre volevamo creare un nostro prodotto diverso da quelli che solitamente produciamo nell'azienda di famiglia, così abbiamo iniziato a ipotizzare la realizzazione di un braccialetto da utilizzare anche come omaggio per le aziende che da anni ci danno fiducia” – spiega Cantamessa -. Utilizzando spesso chiodi in azienda, abbiamo deciso di creare un bracciale con questa specifica forma. Una volta realizzati i primi pezzi ci siamo accorti che il bracciale aveva davvero un ottimo potenziale e che più che gadget aziendale poteva diventare un vero accessorio moda. L'abbiamo fatto vedere a amici e negozianti ed è piaciuto”.

Perché ha scelto il nome CioD?



“Volevo dare al bracciale un nome particolare, che racchiudesse in se sia il territorio di origine, sia il concetto e la forma e che non fosse convenzionale o banale. Così un giorno, parlando con un mio amico, è nata l'idea di chiamarlo CioD. Mi è piaciuto subito: con solo quattro lettere esprime tutto il concetto che sta dietro al progetto: un prodotto legato al territorio e made in Italy, semplice, non convenzionale, a forma di chiodo per simboleggiare il lavoro. Inoltre, abbiamo scoperto che anche al di fuori della bergamasca, è facile per le persone collegare il nome alla forma data”.

Chi c'è dietro il progetto?

“Ho deciso di aprire un'azienda separata da quella della mia famiglia. Io sono l'unico socio, gestisco e organizzo tutto io, mi occupo della progettazione e realizzazione dei nuovi modelli, della progettazione e realizzazione del packaging, dei rapporti con fornitori e i clienti, e delle vendite online. Prima di prendere qualsiasi decisione però mi confronto sempre con la mia famiglia e la mia ragazza Federica che spesso mi aiutano nella gestione dei problemi oltre a consigliarmi. Nella gestione del sito web e dei social network mi supporta Federica”.

Come si è proposto sul mercato?

“Ho deciso di posizionare CioD in negozi di livello medio con un prezzo accessibile. L'idea era di creare un bracciale dal design ricercato, nuovo e fresco, per tutti e per tutte le fasce di età”.

Che difficoltà ha incontrato?

“Seguire un progetto come questo, soprattutto nelle fasi iniziali, ti porta a rapidi cambiamenti di umore. Spesso mi capita di essere teso per alcuni problemi, dopo qualche ora arriva la notizia che ti solleva l'umore”.

Quali progetti ha?

“Al momento voglio concentrarmi al meglio su questo, ideare e realizzare nuove piccole collezioni per rinnovare il prodotto”.

Commercianti in campo, notti bianche a Zogno e Ranica

Dalla Val Seriana alla Val Brembana, sarà un sabato ricco di appuntamenti con le notti bianche organizzate grazie alla collaborazione tra comuni e commercianti. Zogno e Ranica salutano l'estate con eventi e negozi aperti il 29 agosto.

Stasera alla "Trucca" spettacolo gratuito con Andrea Pucci



Andrea Pucci

Il prossimo 2 settembre, al Parco della Trucca – lo spazio estivo gestito dal 30&lode Café di Bergamo – si terrà lo spettacolo gratuito del comico Andrea Pucci. L'evento è programmato per le 21. Chi lo desidera può prenotare la cena e riservare la prime fila telefonando al 338 4212158. Andrea Baccan (in arte Pucci), 50 anni, milanese, è un cabarettista, monologhista nonché presentatore ed animatore, attento osservatore della quotidianità. Ama dialogare e scontrarsi con il pubblico improvvisando situazioni grottesche. Nel corso della sua carriera, tra le altre cose, è stato ospite fisso a "La sai l'ultima", è stato inviato speciale delle trasmissioni "Le Iene" e "Quelli che il calcio" con Simona Ventura e ha partecipato a Colorado caffè e alla trasmissione "Buon Domenica" con Paola Perego.

I furbetti dell'autostrada, sempre più stranieri non pagano il pedaggio



Furbetti e disonesti non sono solo gli italiani. Sempre di più anche gli stranieri non perdono l'occasione per dimostrarsi poco ligi alle regole. Infatti quelli che non pagano il pedaggio autostradale in Italia sono in aumento. Lo denuncia "Quattroruote" nel numero di settembre: dal 2010 al 2014 i passaggi gratis sono aumentati del 28,2%, passando da 418 mila a 536 mila. In testa ci sono i tedeschi

(21,9%), poi svizzeri (14,1%) e francesi (10,1%). “C’è chi si accoda ai veicoli su pista Telepass, approfittando della sbarra alzata e chi, al momento di pagare, adduce le più svariate motivazioni per non farlo, ricevendo il ticket tramite cui pagare in un secondo momento con internet o al Punto Blu. Tre su quattro, a quel punto, non lo fanno”. I furbetti vengono però rintracciati attraverso la targa e i dati passati a una società specializzata nel recupero crediti. Alcuni Paesi, però, hanno leggi restrittive che tutelano la privacy (vedi Francia) e quindi risulta difficile far saldare il debito.

Fiera di Sant’Alessandro, in pista auto americane e purosangue arabi



Dal 4 al 6 settembre prossimi, il polo fieristico di Bergamo torna a ospitare la Fiera di Sant’Alessandro, rassegna da dodici secoli appuntamento di riferimento per gli operatori professionali e i tanti appassionati dell’effervescente filiera agro-alimentare. In una sorta di grande e moderna fattoria, tra antiche tradizioni che si rinnovano e innovazioni tecnologiche proiettate nel futuro, i visitatori della Fiera di Sant’Alessandro possono toccare con mano i tanti aspetti di un mondo che sta tornando al centro dell’attenzione in particolare delle nuove generazioni. Un’agricoltura 2.0 che ben si destreggia tra trattori e Web, tra nuove coltivazioni bio e allevamenti innovativi

caratterizzati da energie rinnovabili. L'intercettare, e spesso anticipare, le nuove tendenze del mercato è uno dei maggiori meriti conquistati dalla fiera orobica durante il suo lungo cammino.

L'anno scorso sono state 48mila le persone che – arrivate anche da fuori regione – hanno confermato il forte *appeal* della manifestazione organizzata da Bergamo Fiera Nuova in collaborazione con Ente Fiera Promoberg. Grazie al format che riunisce i tanti pianeti della galassia rurale, la visita in fiera si trasforma in un appassionante viaggio tra le eccellenze della variegata filiera agroalimentare che il mondo ci invidia (e spesso tenta di imitare) e le tante realtà che ne consentono l'arrivo in tavola. Un percorso grazie al quale il visitatore entra in una dimensione più *slow* rispetto ai frenetici ritmi dell'odierna società, e che consente tra l'altro un confronto diretto con i protagonisti di un settore che ha fatto (e continua a fare) la storia del nostro Paese.



Durante le tre giornate della rassegna bergamasca, nel giro di poche decine di metri il pubblico potrà passare dalla storica rassegna bovina che incorona le regine delle diverse razze, alla ricca esposizione di macchine agricole di ultima generazione, tra le quali fanno il pieno di consensi e di interesse quelle di grandi dimensioni. Un'offerta al top per quanto concerne la quantità ma soprattutto la qualità, con le immancabili novità in grado di attirare molti acquirenti anche da fuori Lombardia. Continuando nell'analisi delle presenze, alla Fiera di Sant'Alessandro c'è un po' per tutte le età:

dall' "universo country" (compresi saloon, musiche e balli a go go), alle nuove soluzioni in tema di energie alternative e rinnovabili, dalle eccellenze enogastronomiche alla grande area dedicata all'equitazione con moltissimi eventi in programma, tra i quali spicca la terza edizione del concorso internazionale Purosangue Arabi a Bergamo, show dell'European Conference of Arabian Horse Organisations – Ecaho, che ha già conquistato l'attenzione degli esperti a livello mondiale.

Sempre in tema equestre, grande interesse e curiosità anche per discipline quali Speed Challenge, 2x20, Gimkana e Big Pony Race. Molto richiesti non solo dai professionisti ma anche dagli hobbisti del settore agricolo, quest'anno la Fiera presenta diversi appuntamenti formativi dedicati a tematiche di grande utilità e interesse. E' il caso, ad esempio, del corso di formazione per addetto alla conduzione di trattori agricoli, in programma sabato 5 settembre presso al Centro Congressi della Fiera (Sala Caravaggio). Non trascurabile il fatto che alla conclusione del corso sarà rilasciato ai partecipanti un attestato valido ai sensi del D.lgs.81/08 art.73 (impiego delle attrezzature e loro sicurezza). Tra gli eventi più attesi anche la Gara Nazionale Triathlon del boscaiolo, di scena alla per il quinto anno consecutivo. La competizione, promossa in collaborazione con Federboscaioli, è valida per il titolo nazionale e si svolgerà domenica 6 settembre con la partecipazione di numerosi concorrenti provenienti da gran parte dell'Italia. Per la gioia di tutti gli appassionati, ma anche dei tanti curiosi, quest'anno la Fiera di Sant'Alessandro ospita uno sfavillante raduno di auto americane: Cadillac, Oldsmobile, Pontiac e molte altre ancora, tirate a lucido per mostrarsi in tutta la loro "cromata" grandiosità. L'appuntamento è per venerdì 4 settembre 2015



alle ore 19.30 negli spazi esterni del

La Fiera di Sant'Alessandro sarà anche teatro per il giudizio e la valutazione finale da parte della commissione dell'Associazione degustatori Italiani distillati (Adid) per il 2° concorso regionale denominato "Spirito di Vite Regione Lombardia" dedicato alle distillerie lombarde e ai loro distillati. Anche quest'anno gli organizzatori hanno confermato l'ingresso gratuito per la prima giornata della manifestazione, venerdì 4 settembre (parking 3 euro). Sabato e domenica ticket intero 7 euro, parking 3 euro.

Vino, l'evoluzione del consumatore e i progressi delle Doc bergamasche



Il consumo del vino rappresenta un fenomeno in costante mutamento e andando ad indagare nell'universo delle preferenze dei consumatori è possibile assistere a vere e proprie modifiche e cambi di direzione, a volte anche molto repentini.

Se in passato il consumatore di vino, una volta identificata la sua preferenza per una tipologia di vino, tendeva ad essere piuttosto fedele e ad essere costante nell'acquisto e nel consumo, ultimamente – grazie anche allo sviluppo e alla sempre maggior diffusione di mezzi di comunicazione di tipo immediato e di facile consultazione – è possibile notare un continuo mutare delle preferenze del pubblico. Cosa influenza il consumatore nella sua scelta? Sicuramente la curiosità di provare ogni volta un prodotto nuovo o una nuova tipologia di vino, capace di soddisfare specifiche aspettative e generare determinate emozioni, senza trascurare quanto il “fattore moda” conti quando si parla di consumi. Sono questi gli elementi che negli ultimi anni hanno generato un lento, ma costante, cambiamento delle tendenze legate al consumo enoico. Se fino a qualche anno fa la preferenza dei consumatori era indirizzata verso vini rossi di grande struttura, complessi e alcune volte assai “pesanti”, oggi i dati di vendita disegnano un panorama di preferenze nettamente differente. La caratteristica principale che un vino deve avere per essere apprezzato dal pubblico è sempre più la freschezza, una piacevolezza di bevuta che accomuna tanto i vini bianchi quanto i rossi.

Per quanto riguarda il mondo dei bianchi, il consumatore sceglie in parte di bere vini spumantizzati, dal carattere fresco e beverino, senza disdegnare bianchi fermi prevalentemente di natura aromatica, con profumi intensi e persistenti, facilmente identificabili al naso e che perdurano

durante l'assaggio. Salgono alla ribalta anche i rosati, meglio se dotati di buona aromaticità. Ma la grande rivincita è quella dei vini rossi, freschi e con leggeri sentori legnosi che prevaricano i rossi barricati, ormai quasi dimenticati: il consumatore sceglie la facilità di beva alla struttura complessa e impegnativa. Nel frattempo, in questo scenario in continua evoluzione, la piramide produttiva bergamasca è diventata sempre più flessibile proprio per poter soddisfare queste variabili richieste dei consumatori. Il Valcalepio Rosso doc, per esempio, negli ultimi anni è diventato decisamente più fresco, grazie anche alla riduzione del periodo di invecchiamento in legno, che viene mantenuto nella tipologia riserva. Numerose poi le possibilità offerte dalla recente Doc Terre del Colleoni con particolare interesse sul Manzoni Bianco e sull'Incrocio Terzi, verosimilmente due vini che faranno parecchio parlare nel prossimo futuro. Infine, si conferma anche la decrescente attenzione sui pareri forniti dalle varie guide sul mercato: il consumatore ha finalmente deciso di applicare, in modo indipendente il proprio potere di scelta, adottando criteri generati dal proprio gusto rispetto al classico condizionamento formulato dagli esperti. Anche questo un segno dei tempi.

Piace la card che dà accesso ai musei. Si potrà utilizzare anche in altre regioni



“In pochissimo tempo, da quando abbiamo lanciato la Card della cultura lombarda, ne sono già state vendute più di 1000 e il numero è in continuo aumento. Dimostrazione che il progetto funziona ed è apprezzato dai lombardi”. Così l’assessore regionale alla Cultura, Cristina Cappellini sull’aggiornamento del progetto dell’“Abbonamento musei – Lombardia.

Abbonamento che permette di accedere liberamente e ogni volta che lo si desidera ai musei, le residenze reali, le ville, i giardini, le torri, le collezioni permanenti e le mostre di Milano e della Lombardia. Oltre a dare la possibilità di visitare l’ampio patrimonio culturale e museale della Lombardia, rappresenta anche il modo migliore per conoscere l’offerta culturale della regione. L’Abbonamento vale per 365 giorni dal giorno dell’acquisto.

“La card lombarda – ha spiegato ancora Cappellini – ha preso spunto da un’analoga iniziativa sperimentata in Piemonte e che ha avuto grande successo. La nostra idea, dopo una prima fase sperimentale è ora quella di renderla utilizzabile oltre che in Lombardia e Piemonte anche in altre Regioni vicine. Un progetto a tutti gli effetti macroregionale”. Ad oggi sono quasi 100 gli istituti culturali lombardi che hanno deciso di far parte di questa rete. Sono presenti praticamente tutti i più importanti patrimoni artistici di tutti i territori lombardi”.

I musei aderenti a Bergamo e provincia sono 14: Campanone; Convento di San Francesco-Museo storico sezione mostre (Bergamo); Galleria d’Arte moderna e contemporanea Gamec; Museo Adriano Bernareggi; Museo civico archeologico; Museo civico di Scienze naturali E. Caffi; Museo Donizettiano; Museo

e tesoro della Cattedrale; Orto botanico Lorenzo Rota; Palazzo del Podestà Museo storico – Età veneta '500 interattivo; Pinacoteca dell'Accademia Carrara; Rocca – Museo storico sezione '800; Torre dei Caduti; Galleria dell'Accademia Tadini di Lovere.

Gli immobiliari: “Restiamo cauti su tagli di Imu e Tasi”



“Il taglio dell’Imu agricola e della Tasi sulla prima casa, annunciato dal primo ministro Renzi, potrebbe ridare linfa vitale alla filiera immobiliare, rimettendo in moto anche il comparto delle compravendite.

Siamo sempre convinti che l’elevata pressione fiscale sulle imprese e sulle famiglie costituisce una zavorra pesantissima per la ripresa economica”. È il commento di Santino Taverna, presidente nazionale Fimaa (Federazione Italiana Mediatori Agenti d’Affari, Agenti Immobiliari, Mediatori Creditizi, Mediatori Merceologici e Agenti in Attività Finanziaria) – aderente a Confcommercio – alle parole del premier Renzi che ha illustrato i primi tasselli del taglio delle tasse a partire dal 2016, annunciato lo scorso luglio. Misure che entreranno nella prossima legge di Stabilità e che peseranno alle casse dello Stato per circa 4,3 miliardi di euro.

“Una riforma finalizzata alla riduzione della pressione fiscale – continua il Taverna – è la premessa fondamentale per far ripartire l’economia di tutto il Paese. Ridurre le tasse sul mattone riordinandole in un’unica tassa sulla casa, la

local tax, tagliare l'Imu sui terreni agricoli e quella sui macchinari delle imprese fissati a terra, è un percorso condivisibile per la ripresa del mercato immobiliare. Ma la cautela rimane d'obbligo visto che ancora si deve capire se e da dove arriveranno le coperture necessarie al riordino fiscale. I fondi necessari potrebbero essere recuperati tagliando la spesa pubblica inefficiente".