

Tino Sana, in otto mesi firmati gli arredi di sei navi da crociera



Tino Sana, la storica azienda di arredamento di Almenno San Bartolomeo leader nella realizzazione di arredi per alberghi, navi da crociera e complessi comunitari di prestigio, si consolida ulteriormente nel segmento dei giganti del mare. Lo fa firmando, nel solo 2016, gli interni di ben 7 navi da crociera, le più belle di sempre. In particolare, in attesa di svelare, a brevissimo, la Star Cruise "Genting Dream" e a novembre la Norwegian Cruise line "Bliss", tra i lavori più prestigiosi figura la Regent Seven Seas cruises "Seven Seas Explorer", consegnata lo scorso giugno e realizzata per Fincantieri. Considerata una delle navi più lussuose al mondo, la "Seven Seas Explorer" è in grado di ospitare 750 passeggeri con ristoranti gastronomici, sale da spettacolo e spa. A bordo vi sono ben 375 suites, di cui una Vip da 360 metri quadri e 4.822,504 mq di balconi in totale. Sulle oltre 9000 mq di aree arredate moltissimi gli arredi realizzati da Tino Sana; dall'Atrium Main Hall al Casino passando per la Main Dining Room, il ristorante asiatico, l'Observation Lounge e l'area SPA. Il valore stimato di questo gioiello del mare a opere concluse, è pari a 450 M\$.

Altro impegno per Tino Sana è stata la Royal Caribbean cruise line "Ovation of the Seas", consegnata lo scorso febbraio e commissionata da Meyer Werft. Con i suoi 348 metri di lunghezza e i 41,5 di larghezza, la "Ovation of the Seas" offre ai suoi passeggeri spettacoli teatrali in pieno stile Broadway, camere con balconi virtuali, una collezione di opere

d'arte del valore di 4,5 milioni di dollari e un'enorme sala da intrattenimento con vista a 270° sul mare, la Two70°, il simulatore di volo e di surf, il bionic bar, primo bar gestito da barman-robot e perfino un autoscontro. Tino Sana, in particolare, ha realizzato l'area del Music Hall Dk 3-4 and Diamond Club, Fuel, The Living Room e Gaming Arcade. Sempre a febbraio, è avvenuta la consegna della Holland Koningsdam, la nuova nave della flotta di Holland America Line, altro brand di punta del gruppo Carnival Corporation, che ha visto Tino Sana srl impegnata in una lavorazione per un'area di circa 2.700 mq, riguardante alcune importanti zone come The Dutch Grand Caffé con le sue grandi cornici a caratterizzare i muri perimetrali e i tavoli alti con all'interno i modellini in scala dei mulini olandesi, area, questa, interamente ispirata alle ceramiche olandesi di Delft, ma anche l'Alternative Restaurant, il Pinnacle Restaurant, la Photo Gallery e l'Explorer Lounge. La nave, che con le sue 99.800 tonnellate di stazza lorda, una lunghezza di quasi 300 metri, può ospitare a bordo fino a 2.650 passeggeri in oltre 1.300 cabine (di cui il 70% dotate di balcone privato sul mare), fa parte della classe "Pinnacle", la più alta per la categoria.

Ad aprile, invece, è arrivata la consegna di Carnival Vista, la nuova ammiraglia del gruppo Carnival, la più grande mai costruita dall'armatore statunitense e la più innovativa di sempre, Tino Sana ha realizzato arredamenti per 2.100 mq di spazi: la Family Lounge, il Video Arcade & Lobby, il Club 02 e annessi, il Circle C, il Camp Ocean, il Thrill Theatre e lo Speciality Theatre. Tutto con materiali e finiture di grande pregio. Proprio il teatro, infatti, rappresenta una best practice con l'utilizzo di pannellature fonoassorbenti in tessuto rosso, mentre l'area ludica del Camp Ocean si distingue per gli intensi e numerosi cromatismi e per le divertentissime grafiche pensate apposta per fare felici i più piccoli. Non solo, la Carnival Vista, costruita nel porto di Monfalcone (Trieste), con una stazza di 133.500 tonnellate lorde e una lunghezza di 323 metri, che può ospitare 6.400 tra

passengeri ed equipaggio in quasi 2.000 cabine, è dotata di: una singolare Skyride, una biciletta sospesa che corre su un binario che sorvola il bordo esterno della nave su cui pedalare come mai fatto prima, un'esclusiva monorotaia di 244 metri a 45 metri sul mare sotto la quale viaggiare appesi, un parco acquatico Water Works con scivoli e fontane d'acqua e l'IMAX Theatre per un'esperienza cinematografica senza precedenti. Altro importante impegno è la realizzazione della Viking Cruise Line " Viking Sea ", seconda nave di un ordine di nove, consegnata a marzo, per la società armatrice Viking Ocean Cruises e lavorata presso lo stabilimento di Ancona. A bordo sono stati realizzati gli arredi dell'Atrium con annessa Entrance Hall, e ai piani superiori il Lido Restaurant e l'Aft Pool. Nei prossimi giorni inoltre sarà consegnata la Star Cruise "Genting Dream" (<https://youtu.be/NX-UcpAlVX0>) e a novembre sarà la volta della Norwegian Cruise line "Bliss". Tutte simbolo di libertà, avventura, scoperta, ma anche solidità e professionalità. La Tino Sana srl è un'azienda che oggi impiega 160 persone in un'area produttiva di 60mila mq di cui 30mila coperti, con un fatturato da 33 milioni di euro realizzato per il 70% su commesse estere.

**Scuola pratica di Commercio,
workshop e gestione aziendale
nel nuovo pacchetto formativo**



Sono aperte per tutto il mese di settembre le iscrizioni ai percorsi formativi 2016/2017 proposti dalla Scuola Pratica di Commercio, che ogni anno propone una nuova offerta formativa per rispondere alle esigenze di chi lavora e vuole aggiornare o migliorare le proprie competenze professionali. I corsi della nuova annualità, che inizieranno a partire dalla fine di settembre nella sede di via Zilioli

2, coprono 5 aree tematiche: gestione e amministrazione aziendale (9 i corsi in programma), lingue straniere (15 corsi, tra cui 7 livelli diversi di inglese), informatica (2 corsi, tra cui anche il corso preparatorio al conseguimento dell'ECDL). Si possono anche scegliere una serie di workshop tematici (8 le proposte presenti nel calendario 2016/2017) e i corsi di abilitazione specifica (3 le tipologie di corsi abilitanti previste). Per iscriversi ai corsi, riservati ai soli maggiorenni, è necessario compilare online e poi stampare il modulo di iscrizione. Per l'accesso ai vari livelli dei corsi di inglese è previsto un test d'ingresso, volto a verificare il livello di conoscenza della lingua da parte di coloro che non hanno frequentato corsi nella precedente annualità e che non sono in possesso di riconoscimenti esterni; il test si terrà martedì 20 settembre, alle ore 18 nella sede della Scuola Pratica. Per parteciparvi è necessario consegnare la relativa domanda di iscrizione entro lunedì 19 settembre. Sul sito di Bergamo Sviluppo sono consultabili il calendario completo di tutti i corsi programmati, la durata di ognuno, gli orari di svolgimento, i costi e la modalità di iscrizione.

Terremoto, raccolta fondi anche a Notti di Luce

Durante i prossimi quattro spettacoli si potrà sostenere la Caritas diocesana, impegnata nell'emergenza sisma. Mercoledì in Sant'Alessandro in colonna di scena le favole di Castagna e Trovesi

Ma non stiamo un po' esagerando con questi "senatori" delle scodelle?



Una volta, quando si voleva sottolineare che, in una battaglia, si era grattato il fondo del barile, si diceva che erano accorsi a combattere perfino scrittorali e cuccinieri: il che faceva pensare che, in

una situazione di normalità, a nessuno sarebbe mai venuto in mente di additare un cuoco od uno scribacchino come esempio di sfolgorante eroismo. I tempi, però, cambiano e, oggi, si direbbe che la figura del cuoco sia alonata della stessa aura eroica che, un tempo, avvolgeva cavalieri e fanti. In realtà, ogni volta che mi capita di accendere la televisione, trovo qualche cuoco, che pontifica, che ammonisce, che strilla o che pubblicizza qualcosa: i palinsesti sono affollati di

trasmissioni in cui si organizzano cene, si misurano cuccinatori dilettanti, si allestiscono ristoranti o si selezionano i campioni del futuro. E, in tutto questo fervere di fornelli e di frullini, in questo lussureggiare di abbattitori e di soffritti, campeggiano, statuarie, le figure degli chef: solenni come monumenti, ieratiche come neurochirurghi ed autorevoli come feldmarescialli, impartiscono ordini circa la densità della chantilly o giudicano con occhio di sparviero il diametro delle patate julienne. E nugoli di assistenti e succedanei, trafelati e zelanti, eseguono all'istante, imitando lo scatto e la militare disciplina dei film sui marines: sì, chef, subito chef! Come se urlassero: signore, il fucile del soldato Palla di Lardo si chiama Charline, signore!

Ora, al di là del fatto che, a un vecchio alpino come me, abituato a modi assai meno americani, questa pantomima militare fa un po' venire da ridere, mi pare che si stia un tantino esagerando con questa epopea cuochesca. Intendiamoci, quello del cuoco è un mestiere bello e difficile: in tanti anni in cui ho insegnato all'istituto alberghiero, ho visto centinaia di nostri giovani intraprendere la difficile carriera dello chef. Tanti non hanno resistito ai ritmi terribili e ai sacrifici imposti da questa professione, altri hanno raggiunto ottimi risultati, e qualcuno è anche arrivato in cima alla piramide. Molti hanno dovuto emigrare: molti hanno dovuto accettare compromessi. Di tutti, o quasi, ho il ricordo di bravi ragazzi, volonterosi ed umili: niente a che vedere con questi pomposi signori dei fornelli televisivi. Com'è possibile, perciò mi chiedo, che la gente riesca a mitizzare e a trasformare in un divo, con tutti i tic e le pretese tipiche dei divi, uno che prepara insalate e cuoce salse? Un cuoco è un cuoco: non è un campione sportivo, un concertista, un pittore. E' un cuoco, per la miseria: nulla di più e nulla di meno. Cosa c'è di elettrizzante in un soufflé? Che impresa degna di menzione è cucinare un buon pollo alla diavola? Vabbè, metto questa coserella nell'armadio delle

millanta coserelle che non capisco dei tempi in cui vivo e vado avanti.

La faccenda televisiva, come spesso accade, è cominciata un po' in sordina, come fenomeno marginale: una volta, invitavano Gualtiero Marchesi a raccontare un aneddoto, un'altra volta si parlava delle sparate di Vissani sulla politica o sulla caccia, e tutto finiva lì, come una curiosità da rubrica per signore. Poi, è arrivata Benedetta Parodi, che ha imperversato sullo schermo e nelle librerie, cinguettando le sue ricette salvacena o i suoi trucchetti da massaia furba. Il suo successo me lo spiego benissimo: carina, spigliata, abbastanza autoironica da non prendersi troppo sul serio, la Parodi ha simulato i problemi culinari di una casalinga qualunque, un po' come Lando Buzzanca e Delia Scala facevano con una coppia di neosposi. Una formula che funziona sempre: il verosimile manzoniano, se rendo l'idea. Ad un certo punto, però, hanno cominciato ad apparire programmi in cui veri chef facevano i giudici di poveracci che aspiravano a diventare chef a loro volta o a gestire al meglio un ristorante: e da lì, come una cataratta, siamo stati inondati di cuochi di ogni genere e grado. Le parolacce di Ramsey sono diventate un simpatico tormentone, Cannavacciuolo si è messo a fare il maestro severo ma dal cuor d'oro e così via, di cucina in cucina, di brasato in brasato, fino alla saturazione odierna. E, poi, c'è Cracco: quello che la mena sugli ingredienti di alta fascia e fa la réclame alle patatine.

Non so se gliel'hanno messa addosso questa toga praetexta da senatore delle scodelle, o se le palanche e la notorietà l'hanno un tantino, diciamo, infanaticchito, però, quando ho visto una pubblicità in cui diceva che, quando tornava a casa, “..era semplicemente Carlo”, non ho potuto non domandarmi: perchè, quando prepari una zuppa chi pensi di essere, Leonardo da Vinci o Alessandro Magno? Ecco, al di là di questa bulimia televisiva, che mi farebbe odiare anche Mozart, se me lo rifilassero a reti unificate dodici ore al giorno, quello che

proprio non mi va di queste mode del momento è l'albagia dei personaggi, la supponenza delle persone che, invece di ringraziare con umiltà il Padreterno della propria buona sorte, si atteggiavano a fenomeni, in campi, tutto sommato, secondari della civiltà, come gli addominali scolpiti o le terrine di foie gras. Io credo davvero che la cucina sia un bellissimo artigianato, che fa onore al nostro Paese: ma non le cucine sotto i riflettori, in cui dei cuochi vanesi come dive del muto esibiscono il proprio ego. Io amo le cucine dove tanti bravi cuochi lavorano seriamente, senza fronzoli, a ritmi massacranti, per offrire ai clienti il frutto generoso del loro lavoro: senza bisogno di programmi tv che li incoronino campione del mese e senza le ciarle di qualche filosofo del tournedos. Altrimenti, domani, a coadiuvare i cuochi e gli scritturali nelle battaglie più disperate, dovremo chiamare i parà e i bersaglieri.

Rischio sismico, la mappa della Lombardia e le nuove regole regionali

In vigore una nuova classificazione, più cautelativa, e nuove norme in tema di vigilanza. Bergamo in zona 3, in cui possono verificarsi forti terremoti ma rari

Moscato di Scanzo, tutto pronto per la Festa. Che pensa anche ai terremotati

Dall'8 all'11 settembre torna la manifestazione dedicata al celebre passito e ai prodotti locali. Il ticket solidale sosterrà la ricostruzione dei comuni colpiti dal sisma. Tra gli ospiti il cabarettista Pucci

Attente al risparmio ma più ottimiste, le famiglie bergamasche al rientro dalle ferie

Il 32% è in grado di mettere da parte qualcosa nonostante la crisi, il dato più alto in Lombardia. E il 13% pensa che nei prossimi 12 mesi la propria situazione economica migliorerà. Per far quadrare i conti il 40% ha ridotto gli sprechi, in particolare quelli alimentari, e il 32% rinuncia ad alcune uscite a cena, in pizzeria o consumazioni al bar

Buone vacanze!

L'aggiornamento riprende il 29 agosto

Anche noi della redazione della Rassegna.it ci concediamo qualche giorno di ferie. Riprenderemo ad aggiornare il sito da lunedì 29 agosto.

Ringraziandovi per l'attenzione che ci avete dedicato, vi aspettiamo per tornare a raccontarvi di Bergamo e della sua imprenditoria, senza dimenticare le novità golose di Affari di Gola.

Nel frattempo: buone vacanze!

Fusini (Ascom): «Ma ora servono educazione al consumo e buone prassi»

di Oscar Fusini*

È una buona legge quella contro lo [spreco alimentare](#). Finalmente, grazie anche alle istanze avanzate da Confcommercio imprese per l'Italia e dai piccoli, si è riusciti a normare un tema di forte attualità, ancora soggetto a troppe interpretazioni. Il legislatore ha ben operato, privilegiando la logica della semplificazione, soprattutto a favore delle pmi. Sullo sfondo un concetto basilare: l'aiuto ai più deboli dev'essere una priorità per tutti. Anche della nostra comunità, che resta sì ricca, ma con sacche di povertà

in evidente espansione. Come Associazione del commercio non potevamo chiamarci fuori da questa partita. Abbiamo pertanto contribuito con audizioni, proposte e relazioni alla stesura di una legge che reputiamo più che valida. Ora però dobbiamo rimanere vigili, presidiare il campo affinché alla legge facciano seguito sia l'effettiva semplificazione fiscale sia gli sgravi sulla Tari a favore di chi dona e dei più virtuosi, così come stabilito dalla legge. Ma dobbiamo anche esser pronti a offrire il nostro contributo per educare al consumo e fare di questo tema un aspetto qualitativo della relazione col cliente, così da favorire la diffusione di buone prassi, percorsi in rete e progetti di responsabilità sociale. L'argomento era già stato affrontato a Bergamo all'indomani dell'approvazione del disegno di legge da parte della Camera, nell'ambito di un convegno organizzato in Università dalla deputata bergamasca Elena Carnevali, con la presenza del ministro Maurizio Martina e della relatrice della legge Chiara Gadda. Con l'entrata in vigore del nuovo ordinamento, ci auguriamo si possano finalmente superare le tante difficoltà organizzative e amministrative che hanno reso effettivamente difficile l'applicazione della legge regionale del "buon samaritano" limitando di fatto il numero dei donanti a poche insegne della Gdo. Oltre a semplificare la procedura di donazione, la nuova legge interviene sul contrasto allo spreco e sull'educazione al consumo potenziando, per esempio, il tavolo di coordinamento o incentivando l'utilizzo dei programmi radiofonici e televisivi. Del resto, lo spreco è soprattutto frutto di una mancata attenzione. Occorre quindi agire sull'educazione del consumatore/cliente e sensibilizzare gli operatori, soprattutto i piccoli, che rappresentano la frontiera più lontana e più polverizzata da raggiungere, ma che sono quelli più vicini alla gente e agli indigenti.



Oscar Fusini

Nel frattempo c'è ancora qualche mito che va sfatato. Ovvero, che dallo spreco qualcuno, produttori o commercianti che siano, possa trarre guadagni. Sbagliato. La drastica contrazione del carrello della spesa negli ultimi anni ha ormai reso chiaro che il cliente acquista principalmente là dove intravede una promozione e spende per alimenti che pensa realmente di consumare. Stesso discorso per le donazioni. Va compreso che donare non significa ridurre il proprio mercato e quindi le vendite. La legge, grazie anche al nostro contributo, impedisce infatti che quanto donato possa essere reintrodotta nei canali commerciali. Lo spreco esiste ed è ancora elevato, nel commercio ma soprattutto nella ristorazione dove il cliente spesso abbandona porzioni intere che potrebbero essere consumate in un altro momento. Lo spreco è imposto anche dal vasto sistema di assortimenti che il commerciante deve considerare per poter accontentare i clienti. Ciò è evidente soprattutto là dove il consumo è indipendente dalla spesa: nei villaggi turistici del "tutto incluso", nell'offerta dei prezzi fissi e degli "all you can eat", nelle mense. Nelle piccole e medie imprese della distribuzione, va sottolineato, lo spreco è limitato. Da una ricerca condotta dall'Ascom tra gli associati, prima del convegno di marzo, era emerso che nei piccoli esercizi c'è minore ampiezza e profondità di assortimento rispetto alle

grandi dimensioni, maggiore attenzione del titolare alle date di scadenza, una maggiore relazione e servizi di assistenza al cliente e anche un fenomeno di autoconsumo da parte della famiglia del titolare che mangia prima di gettare. L'indagine evidenziava, di conseguenza, anche un numero basso di donazioni. Questo perché donare era organizzativamente complicato, fiscalmente non conveniente, non immune da rischi per il cedente e non sostenuto da adeguati incentivi. Soprattutto tra i piccoli dettaglianti, che è bene ricordarlo, rappresentano ancora una fetta importante (dal 50 al 60%) della distribuzione alimentare a livello nazionale. Sono loro, le piccole botteghe dei nostri centri storici a svolgere un ruolo di aiuto e di protezione sociale, spesso in collaborazione con sindaci, assessori e assistenti sociali. In molti casi, le loro donazioni avvengono in modo invisibile, per ragioni fiscali, per evitare eccessive richieste e per non urtare quei clienti che spesso storcono il naso a dover pagare quanto altri ricevono gratuitamente. In definitiva, sul fronte della lotta allo spreco le iniziative promosse sono tante, dallo spaccettamento al porzionamento (magari vietato per legge ma utile a favorire il consumo), dalla promozione sotto scadenza al consumo familiare e personale, dalla donazione al riutilizzo e riciclo fino al compostaggio. Non resta quindi che alimentare il circolo virtuoso.

***direttore di Ascom Confcommercio Bergamo**

Sacbo replica ai sindaci: “Lo scalo di Orio è sicuro,

pronti altri investimenti”



Dopo la presa di posizione dei sindaci di Bergamo, Dalmine, Treviolo e Levate – in campo per chiedere chiarimenti sui livelli di sicurezza dello scalo di Orio dopo l’incidente provocato dal cargo uscita di pista – ecco la replica di Sacbo. La società di

gestione dell’aeroporto ha messo in evidenza “che le infrastrutture di volo sono state progettate secondo i più avanzati standard nazionali e internazionali”. “All’interno dell’intervento di manutenzione straordinaria, eseguito nella primavera 2014, la conformazione delle aree di sicurezza poste al termine della pista di volo – annota Sacbo – è stata migliorata ulteriormente incrementandone le dimensioni e ha ricevuto da Enac l’approvazione e la successiva certificazione dopo averne eseguito il collaudo”. Sacbo, “puntando al continuo miglioramento delle infrastrutture di volo e allo scopo di consolidare gli attuali standard di sicurezza già di assoluto primo livello”, ha previsto all’interno del nuovo Piano di Sviluppo Aeroportuale “un investimento di circa 30 milioni di euro per l’installazione di specifiche tecnologie innovative. In questo modo lo scalo di Bergamo si candida a diventare il primo aeroporto italiano ad adottare le soluzioni più avanzate di questo tipo”.