

Grossisti alimentari, cambio al vertice. Giovanna Pradella presidente del Gruppo Ascom

«Con un maggiore confronto e facendo rete la categoria può cogliere la sfida dell'internazionalizzazione e ottenere convenzioni vantaggiose a partire dalla logistica»

Torna il Convivium, ristoratori a pranzo Al Cambio di Torino con lo chef Matteo Baronetto

Il 15 marzo la trasferta organizzata dall'Accademia del Gusto alle tavole degli stellati, con partenza da Osio Sotto

Internazionalizzazione d'impresa, al via il master della Camera di Commercio



La Camera di Commercio di Bergamo

Il Short Master in internazionalizzazione d'impresa è un percorso formativo intensivo interdisciplinare che mira a formare operatori della piccola e media impresa ad approcciare i processi di internazionalizzazione. È realizzato in collaborazione con NIBI – Nuovo Istituto di Business Internazionale di Promos – Camera di commercio di Milano e si svolgerà a Bergamo dal 4 aprile al 20 giugno prossimo con una durata di 60 ore. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di mettere a fuoco gli aspetti chiave di un processo di internazionalizzazione e dare una prima risposta alle principali problematiche di natura strategica e operativa che un'impresa orientata ai mercati internazionali deve affrontare.

Queste le macro aree affrontate: Orientamento ai mercati internazionali e finanziamenti europei; Strategie per l'internazionalizzazione e strategie doganali; Business planning (pianificazione aziendale); Tecniche di vendita nei mercati internazionali; Assetti organizzativi per l'internazionalizzazione; Logistica e trasporti; Tecniche di vendita nei mercati internazionali; Finanza, contrattualistica e fiscalità internazionale. Il corso, cofinanziato dalla Camera di commercio di Bergamo, è riservato a titolari, soci, amministratori e consiglieri delegati, amministratori unici, coadiuvanti o collaboratori familiari, dipendenti, lavoratori somministrati e a chiamata, collaboratori coordinati e continuativi, apprendisti, stagisti o tirocinanti. La quota di

iscrizione, per le imprese con sede legale e operativa in provincia di Bergamo e che non abbiano già beneficiato del master nelle precedenti edizioni, è pari a 450 euro (+ Iva al 22%). Per le imprese interessate a iscriverne due o più dipendenti è previsto uno sconto pari al 5% della quota (a partire dal secondo iscritto). È ammessa la partecipazione di altri soggetti a fronte del versamento di una quota di iscrizione pari a 1.380 euro più Iva.

Le iscrizioni, entro il 30 marzo prossimo, compilando la scheda disponibile sul sito di Bergamo Sviluppo, verranno raccolte in ordine cronologico di arrivo fino all'esaurimento dei 24 posti disponibili. Sarà accettato in via prioritaria un partecipante per ogni impresa; richieste di partecipazione aggiuntive saranno accolte solo previa verifica della disponibilità dei posti, sempre garantendo la priorità alle imprese con sede legale od operativa in provincia di Bergamo.

Info: Bergamo Sviluppo, Pamela Mologni, tel. 035.3888.011, mologni@bg.camcom.it

Abbigliamento, calzature e articoli sportivi, Pedrali confermato presidente del Gruppo Ascom

Molti i problemi che ancora affliggono la categoria. «Coraggio e una punta di pazzia possono essere le possibili armi vincenti»

Mais “Nostrano Isola Bergamasca”, anche l’Ascom in campo per il rilancio



È
gia
llo
e
luc
ent
e
com
e
l’o
ro,
ma
val
e

molto di più: perché nutre, contiene sostanze salutari, ha un buon sapore e custodisce gelosamente in ciascuno dei suoi semi la storia e la tradizione di un pezzo della terra bergamasca. Il mais “Nostrano Isola Bergamasca” è infatti una varietà tipica dell’Isola, nato più di cento anni fa grazie all’introduzione di questa coltivazione da parte dei nobili Guido Finardi e Alessandro Roncalli, nell’area compresa fra i villaggi di Chignolo, Madone, Bottanuco, Suisio e Medolago. Nel 1916 entrambe le aziende vennero premiate per la qualità del “Nostrano dell’Isola”, che divenne poi oggetto di studio da parte della Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo, e subito comincia ad essere esportato.

Grazie alla lungimiranza di chi negli anni ha protetto e

conservato la purezza del seme, si è potuto stendere un progetto di rilancio del prodotto come tipico dell'Isola Bergamasca, garantendo una filiera agro-biologica a km 0 con un mais originato, selezionato, coltivato, macinato e trasformato in farina di qualità in loco, e infine commercializzato attraverso la creazione di un marchio di qualità DOP.



L'idea è partita da PromoIsola sulla spinta di Expo, che ha acceso i riflettori sul tema dell'alimentazione: ne è nato un protocollo d'intesa con Engim Lombardia, Scuola di formazione professionale con sede a Valbrembo e attività laboratoriale a Brembate Sopra. Gli studenti del corso di

Operatore agricolo, sotto la supervisione di un esperto ricercatore, si sono impegnati a coltivare il mais conservandone la purezza e migliorandone geneticamente la varietà, mentre con il sostegno di Ascom e della Camera di Commercio sono state coinvolte le aziende agricole operanti nell'Isola per la semina, la coltivazione e la raccolta della varietà, che attualmente viene trasformata in farina nel mulino Pennati di Medolago.

Infine la creazione del marchio ha visto il coinvolgimento di un'altra scuola professionale e cioè la Scuola d'Arte Applicata Andrea Fantoni, attraverso un concorso tra gli studenti del 3° anno del Liceo Artistico che ha portato alla scelta del marchio e le classi 5° del Centro Formazione Professionale per la creazione di manifesti e spot. Ora è in via di costituzione l'Associazione per la tutela e la valorizzazione delle varietà di mais dell'Isola Bergamasca.

PromoIsola sta lavorando anche con gli operatori del commercio alimentare e della ristorazione per la definizione di accordi

mirati alla definizione di “alimenti” realizzati con questa farina, al fine di individuare “piatti tipici con farina Nostrano Isola Bergamasca” e “dolci con farina di Nostrano Isola Bergamasca”. Oltre alla classica polenta fatta con farina integrale e farina bramata, infatti, dal mais Nostrano Isola bergamasca si ottiene anche la farina fioretto che viene utilizzata per biscotti, birra, barrette nutrizionali, fiocchi di cereali, dolci, gelati e altro ancora.



Il Mais Nostrano
Isola Bergamasca

“Siamo felici di ospitare e di aver collaborato, tramite il nostro ufficio Marketing territoriale, alla presentazione di questa eccellenza bergamasca – dichiara il presidente della Provincia Matteo Rossi -. Il mais Nostrano dell’Isola è un prodotto significativo non soltanto per la sua particolare storia, ma anche perché rappresenta alla perfezione Bergamo nel principale cibo che viene creato con il mais, la nostra amata polenta. Da Expo in poi abbiamo lavorato moltissimo sul tema dell’agricoltura sostenibile come via per lo sviluppo territoriale; fondamentale è la capacità di mettere in rete tutti i soggetti, dai giovani studenti agli agricoltori, dai commercianti fino ai ristoratori, il che ha consentito a PromoIsola di dare vita a un progetto vincente”.

Regolamento antiludopatia, il Tar accoglie il ricorso dei tabaccai



Il Tar Lombardia – che ha respinto i ricorsi dei concessionari Lottomatica, Lotterie nazionali e Lotto Italia – ha accolto il ricorso presentato dalla Federazione

Italiana Tabaccai contro il regolamento del comune di Bergamo che impone ai gestori di sospendere le attività legate al gioco – compresi il 10 e Lotto e il Gratta e Vinci – dalle 7,30 alle 9,30, dalle 12 alle 14 e dalle 19 alle 21. Richiamando una sentenza del Consiglio di Stato (5231/15,) i giudici del Tar sottolineano che “le rivendite di tabacchi non possono qualificarsi imprese equiparabili a tutti gli effetti alle altre attività economiche” regolamentate dai Comuni .“ Esse originano da un servizio in regime di monopolio pubblico, costituendo punti vendita assoggettati ad un regime amministrativo, il quale evidenzia che trattasi di attività originariamente in mano pubblica e trasferita, in virtù di atto abilitativo (affidate ai privati in appalto), al soggetto privato”.

Nella sentenza si evidenzia che i due giochi in questione (10eLotto e Gratta&Vinci) “non sarebbero accumulabili agli altri” descritti nei provvedimenti censurati, per le stesse ragioni evidenziate dal TAR come Slotmachine e Videolottery che “appaiono più insidiosi, ad esempio delle scommesse ippiche e sportive, perché ‘implicano un contatto diretto ed esclusivo tra l’utente e la macchina senza alcuna

intermediazione umana volta a disincentivare, per un normale meccanismo patologico legato al senso del pudore, l'ossessione del gioco, specie nella fase iniziale del processo di dipendenza patologica". In effetti, 10eLotto e Gratta&Vinci non presentano tale caratteristica, comune, invece, agli altri tipi di gioco d'azzardo elencati nel Regolamento comunale prima e nell'ordinanza comunale poi, così come ben diverse sono le condizioni ambientali che caratterizzano sale giochi e tabaccherie/ricevitorie (frequentate da utenza differenziata e presidiate dal controllo funzionale dell'esercente). Ne discende, dunque – concludono i giudici -, la disomogeneità di tali giochi rispetto a quelli che il Comune ha dichiaratamente inteso limitare, con la conseguenza che deve ravvisarsi, per questo profilo, una carenza di motivazione dei provvedimenti impugnati".

"Una cosa sono il Lotto e i Gratta e vinci, un'altra le slot. È un principio per il quale ci siamo battuti a lungo e con fermezza che ora è stato ribadito anche dal Tar della Lombardia" commenta il Presidente Nazionale della Federazione Italiana Tabaccai, Giovanni Riso, alla pubblicazione della sentenza del Tar della Lombardia – "Si tratta – continua Riso – di una sentenza della massima importanza perché sottrae i giochi dei tabaccai al potere regolamentare dei Sindaci". "Inoltre – conclude Riso – la sentenza non solo riconosce che le concessioni esclusive e tipiche del tabaccaio non sono accomunabili ad altre tipologie di gioco, come ad esempio Slotmachine e Videolottery, ma differenzia le tabaccherie-ricevitorie dalle sale Slot e riconosce, ancora una volta, la funzione di controllo del tabaccaio ed il suo conseguente ruolo sociale".

"E' un risultato di grande importanza, e non solo per il Comune di Bergamo – commenta invece il sindaco Giorgio Gori -. Fanno in questo contesto eccezione il 10eLotto e i Gratta&Vinci venduti nelle tabaccherie, secondo il TAR, che su questo punto ha accolto il ricorso della FIT: secondo il

Tribunale regionale, i due giochi non possono essere soggetti a limitazioni da parte di un ente locale perché erogati in regime di monopolio. Ma un conto è il 10&Lotto, che ha effettivamente queste caratteristiche – spiega il sindaco Gori – e un conto sono i Gratta&Vinci, che come tutti sanno possono essere acquistati ovunque, anche nelle edicole, nei bar, nei supermercati; pensiamo dunque che la loro esenzione dal regolamento sia frutto di una svista da parte del Tribunale.”

“Ciò detto – prosegue il sindaco di Bergamo – già oggi la Giunta comunale tornerà ad approvare il Regolamento per il contrasto della ludopatia, identico al precedente salvo che per l’esclusione del 10&Lotto, e lo trasmetterà al Consiglio comunale perché sia approvato già nella prossima seduta”.

Grossisti vino e bevande, confermato Giampietro Rota. «Semplificazione della burocrazia e accesso al credito le priorità»

La categoria affronta un cambio nelle tendenze dei consumi e si scontra con una gestione d’impresa, a partire dalla burocrazia, sempre più dispendiosa. Il presidente Rota ha invitato il Gruppo ad una maggiore partecipazione e confronto e ha ricordato il servizio di consulenza e supporto al credito della Fogalco

Zogno, per le attività commerciali giù la Tari e nuove agevolazioni

Nel 2017 la tariffa dei rifiuti sarà ridotta in media del 7%. Esenzioni per le nuove attività che aprono in locali sfitti, insegne storiche e negozi nelle frazioni

Gioco d'azzardo, sul Sebino i locali più "etici"

In Bergamasca sono 248 gli esercizi che aderiscono al codice etico dell'Ats, promosso anche dall'Ascom. Nell'area del lago la copertura è dell'80%, in quella di Seriate del 50%. Nel 2017 l'obiettivo è coinvolgere tabaccai, distributori di gratta e vinci e sale slot

Gastronomi e salumieri, tocca a Bonicelli. «Un piano per

salvare i negozi di periferia»

L'imprenditore di Villa d'Ogna succede a Mauro Rocchi alla presidenza del Gruppo Ascom. «Per le classiche botteghe non c'è futuro, in campo con analisi e formazione per rilanciarle. Un'opportunità? Il multiservizio»