

Ambulanti. C'è tempo fino al 31 marzo per il move-in

Accordo in Regione per il move-in. Gli ambulanti potranno aderire fino al 31 marzo 2020. Fiva Bergamo è disponibile a erogare il servizio. Per informazioni e appuntamento contattare il numero 035.4120340

Imprese storiche. Arrivano contributi dalla Regione

Imprese storiche. Arrivano contributi dalla Regione per le attività iscritte al registro lombardo. Le domande possono essere fatte dal 28 febbraio al 29 aprile 2020. Fogalco è a disposizione per le pratiche

Libri. Le erbe spontanee di montagna in cucina

Mariangela Susigan (ristorante Gardenia a Caluso, Torino) e Alessandro Gilmozzi (ristorante El Molin di Cavalese, Trento) sono chef e hanno in comune la passione per le erbe spontanee. Luisa Papponi è una botanica. In questo scritto a sei mani condividono il sapere maturato in anni di esperienza e di studio.

Il risultato sono 60 schede illustrate di erbe, con ricette e preziose indicazioni su come raccoglierle, conservarle e cucinarle.

La cucina delle erbe spontanee di montagna

di Mariangela Susigan, Alessandro

Gilmozzi, Luisa Papponi

Giunti 2018

Quei centri logistici che fanno commercio ma sono considerati 'fabbrichette'

Elena Franco è un architetto che ho conosciuto diversi anni fa all'inizio dell'esperienza dei distretti commerciali in Regione Lombardia. Ha coordinato l'osservatorio regionale e da lei ho imparato molto di urbanistica e della sua disciplina. L'ho incontrata qualche settimana fa e mi ha raccontato una storia che vorrei condividere, anche alla luce di tutte le trasformazioni urbanistiche commerciali che la bassa pianura bergamasca sta vivendo nel campo della logistica.

La storia inizia con il classico "C'era una volta". C'era un volta un paese senza arte ne parte ma vicino a una grande città. Negli anni un piano regolatore visionario aveva indicato un'area produttiva all'ingresso del paese. Tutti ci credevano, avrebbero voluto sviluppo e posti di lavoro. Non successe nulla per una quindicina di anni. Nessun industriale venne a occupare l'area e, intanto, anche le poche 'fabbrichette' che c'erano, chiusero. Nel frattempo, erano successe un paio di cose: l'autostrada che passava da quelle parti tolse il pagamento del pedaggio nel tratto in cui anche

il nostro paesello ricadeva e vennero realizzate – con un investimento pubblico – delle migliorie al sistema stradale per collegare meglio il paese al resto del territorio.

Un bel giorno una società depositò una richiesta in comune per costruire un capannone nell'area produttiva rimasta per così tanto tempo inattuata, un bel prato verde con vista sulla collina. Ora, con tutte le strade a fianco, era diventata interessante. I tecnici che presentarono la domanda erano corretti, chi la esaminò era corretto. Tutte le norme erano rispettate per costruire un bel capannone produttivo e così 'la cosa' si fece.

Naturalmente il costo dell'operazione, a livello comunale, fu commisurato a un intervento produttivo, che prevede contributi urbanistici più bassi rispetto agli insediamenti commerciali. Allo stesso modo, dal punto di vista della viabilità, le regole non prevedevano nessun tipo di approfondimento o di lavoro a carico di chi doveva realizzare l'intervento.

Se l'insediamento fosse stato commerciale, invece, si sarebbe dovuto calcolare il numero di auto che avrebbero raggiunto l'area e si sarebbero dovute realizzare delle opere – sì, le famigerate rotonde – per cercare di mitigare e regolamentare l'impatto. A spese di chi proponeva l'intervento.

Nessuno sapeva che il capannone, una volta realizzato, sarebbe stato affittato a una multinazionale che consegna i pacchi sorridendo. E questo non perché qualcuno è cattivo, ma perché nessuna norma prevede che, a un certo punto, si debba comunicare a qualcuno chi occupa un magazzino produttivo.

Ormai siamo tutti d'accordo, nel caso della logistica per l'e-commerce, è commercio. Ma qui si seguono le regole della 'fabbrichetta', si pagano gli oneri urbanistici come una 'fabbrichetta', i tributi locali come una 'fabbrichetta', la tassa rifiuti come una 'fabbrichetta'. Si risparmiano un sacco di soldi e di stress (e non parlo delle tasse sul ricavato, ma

dei tributi locali) e si paga, in proporzione, meno di un lattaio o di un supermercato, facendo però i volumi di vendite di un centro commerciale planetario.

In questo caso, si sarebbe dovuto monitorare il numero di corrieri in ingresso e in uscita, anziché le auto dei consumatori, per far mettere in atto delle misure di mitigazione. Invece, nel pieno rispetto della norma, è stata la comunità a doversi accollare il problema di traffico che, puntualmente, si è verificato.

Qual è la morale che possiamo attingere da questo racconto? Innanzitutto che i capannoni di logistica per l'e-commerce fanno commercio e quindi devono pagare gli oneri urbanistici e i tributi comunali non come attività produttive ma come attività commerciali vere e proprie.

L'urbanistica – “l'insieme delle misure tecniche, amministrative, economiche finalizzate al controllo e all'organizzazione dell'habitat umano” – ha prodotto parallelepipedi prefabbricati che hanno poco a vedere con la salvaguardia del paesaggio e del vivere l'habitat in maniera armonica: il supermercato prima e il discount poi; il centro commerciale prima e il parco commerciale poi. L'outlet, il cinema multisala. Tutti uguali, tutti parallelepipedi o loro sommatorie che hanno martoriato il paesaggio urbano.

Non mi addentro in materia così complessa che non è di mia stretta competenza. Non voglio commettere errori di valutazioni e banalizzare argomenti di così grande importanza. Una riflessione però mi sento di fare: c'è bisogno di riprogettare il territorio con occhi umani e non solo di pura convenienza economica. Amministratori cittadini e imprese devono tenere a mente che il territorio è merce rara e una volta utilizzato produce effetti sul vivere civile. L'economia *green* parte anche da queste semplici osservazioni.

Il racconto di Elena ha colto nel segno...è necessario fermarci, guardarci intorno, respirare. E decidere cosa fare.

Camera di Commercio, premiati in 85 per la fedeltà al lavoro

Domenica 15 dicembre 2019, alla fiera di Bergamo, la Camera di Commercio ha premiato 85 tra imprenditori e dipendenti che si sono distinti nel loro lavoro. Nel dettaglio: 6 coltivatori diretti, 15 imprese e 65 lavoratori rimasti nella stessa azienda. Insieme a loro sono stati premiate tre personalità benemerite che si sono distinte nei settori commercio, industria e cultura: Guido Barcella, benemerito per il settore commercio, classe 1960, entrato nel 1983 nell'azienda di famiglia – l'Elettroforniture Barcella – fondata dal padre Oreste nel 1949 e diventato amministratore nel 1991 con l'azienda che passa da 5 agli attuali 28 punti vendita e che quest'anno raggiunge l'importante traguardo dei 70 anni di attività; Gianangelo Cattaneo, benemerito per il settore industria, presidente di Plastik, impresa che nasce nel 1961 per la produzione di sacchetti per l'azienda di famiglia che produceva bottoni, giocattoli e articoli plastici. Ora Plastik è specializzata nella trasformazione delle materie plastiche, è una solida società internazionale a conduzione familiare particolarmente attenta al tema della sostenibilità e può contare sull'esperienza e sulla professionalità di 240 dipendenti; e Claudia Ferrazzi, benemerita per il settore cultura. Ha percorso una carriera esplosiva tra l'Italia e la Francia nel campo della gestione dei beni culturali. Dopo nemmeno tre mesi di lavoro con il sindaco Sala, che l'aveva scelta per coprire il ruolo strategico di responsabile del

marketing territoriale, lascia Milano in direzione Parigi. Ha collaborato fino a tempi recentissimi con il presidente francese Emmanuel Macron sempre in tema di cultura.

Per la categoria "Imprese" sono stati premiati: Donazelli Gian Angelo, Crotti srl, MIE di Donghi Sergio snc, Bottega della chiave di Maffeis Adriano, Officine Maffeis srl, Gennaro e Pia di Mangiarulo Massimo e fratelli sas, Tecnograf di Pulcini Vittorio e c. snc, CGC di Guerini e Carrara snc, La Busa di Zanardi Tobia, Lavanderia Stireria Anna di Giobbi Giovanni e c. snc., Ongaro Ugo, Mora Venanzio, Roby's Garage di Caglioni Roberto, Bettinelli Lorenzo srl;

Per la sezione "lavoratori dipendenti": Nicoletta Lubrina, Chiara Sanga, Annadele Sana, Massimo Mercanti, Wainer Mario Minoia, William Minoia, Alessandro Previtali, Gianfranco Valota, Santino Dossi, Elena Gherardi, Roberto Speranza, Marino Marco Cividini, Roberto Mazzola, Giovanni Luigi Guerini, Claudio Rocchetti, Luigi Benaglia, Romeo Foiadelli, Albio Fumagalli, Renzo Angelo Radaelli, Marina Pergolizzi, Giancarlo Falchetti, Nadia Gusmini, Maurizio Oberti, Daniela Benigna, Romina Daniela Plebani, Ruggero Poloni, Michela Seiti, Giovanni Paolo Franzoni, Aristide Piacentini, Paola Bonacina, Fabio Ruggeri, Francesco Brugali, Nadia Galeazzi, Valentino Invernici, Silvia Angela Milani, Marino Minotti, Roberto Quaranta, Matteo Baldi, Angelo Beltrami, Andrea Amigoni, Michele Epis, Maurizio Pellegrinelli, Ivan Vigani, Roberto Tavormina, Marco Tironi, Pierbattista Zucca, Antonella Cattaneo, Cristina Monzio Compagnoni, Riccardo Mario Morotti, Gustavo Cabrini, Giacomo Carissimi, Angelo Cenati, Barbara Gelmini, Tarcisio Ginesi, Felice Palamini, Roberto Martinelli, Enrico Arizzi, Enrico Ferrom Mauro Guerini, Pierdomenico Manzoni, Catia Bettoni, Moira Francesca Marella, Corrado Milesi, Daniela Ravelli, Arduino Vanini.

Nella sezione "Coltivatori diretti" sono stati premiati: Gianbattista Finetti, Luigi Locatelli, Martino Rota, Pietro Orsani, Ignazio Carrara, Franco Angiolino Gatti.

“Il premio della Camera di commercio è destinato a quanti hanno dedicato al lavoro una parte importante delle proprie energie ottenendo risultati di soddisfazione personale e gratificazione materiale e morale, consolidando il benessere delle proprie famiglie e dell’intera comunità. Si tratta di donne e uomini che hanno costituito e costituiscono la vera ricchezza della terra bergamasca, veri artefici del progresso e del benessere” dice il presidente Malvestiti.

Il premio, inizialmente destinato al riconoscimento della sola anzianità di servizio dei lavoratori dipendenti, con il passare del tempo ha visto la modifica nei criteri di ammissione, nelle categorie dei partecipanti e nei parametri di giudizio della longevità delle imprese e dell’anzianità dei dipendenti previsti dal bando, dimostrando la capacità della Camera di commercio di interpretare i nuovi orientamenti del mondo dell’imprenditoria e del lavoro.

A coordinare gli immobiliaristi lombardi il presidente bergamasco Oscar Caironi

Oscar Caironi è stato eletto coordinatore regionale di Fimaa- Federazione Italiana Agenti e Mediatori d’Affari. Caironi, classe 1965, bergamasco, titolare della Oromedia Immobiliare in città, è da tre anni presidente di Fimaa- Ascom Confcommercio Bergamo e dal 2008 fa parte del consiglio regionale Fimaa Lombardia. Subentra a Sergio Colombo a seguito delle proprie dimissioni dall’incarico.

“E’ una grande soddisfazione sia personale che per l’Associazione la nomina a coordinatore regionale della Federazione Italiana mediatori e agenti d’affari, pertanto ringrazio per la stima e la fiducia che mi sono state accordate – dichiara Oscar Caironi – . Il mio pensiero va, in particolare al mio predecessore, Sergio Colombo, che ha lavorato in questi anni a favore della categoria per una realtà come quella lombarda, che si conferma la più numerosa e rappresentativa di tutto il sistema nazionale Fimaa e, in generale, del sistema associativo degli agenti immobiliari. Conto sulla collaborazione e disponibilità dei colleghi presidenti provinciali per poter proseguire nell’azione di sostegno e di valorizzazione della nostra professione”.

Oscar Caironi intende occuparsi da subito delle questioni più urgenti della categoria e del mercato immobiliare lombardo: “Innanzitutto, lavoreremo per rinnovare i servizi fondamentali per gli associati, a partire dall’alta formazione, dal marketing alla comunicazione, in collaborazione con gli atenei lombardi, alle linee guida dei contratti preliminari a tutela degli acquirenti di immobili in costruzione, che entreranno in vigore a partire dal prossimo 16 marzo”.

Tra gli obiettivi futuri- chiude il neo-coordinatore regionale- c’è anche la “realizzazione di un progetto di intelligenza artificiale con l’obiettivo di semplificazione, ottimizzazione dei tempi, risorse e costi degli agenti immobiliari nostri associati”.

Prodotti tipici lombardi.

Dalla Regione 13 nuovi riconoscimenti

Regione Lombardia ha riconosciuto 13 nuovi 'Prodotti agroalimentari tradizionali' (Pat) lombardi. Tra le new entry ci sono 6 prodotti bergamaschi: aranciata, aranciata amara, bibita al chinotto, ginger, bitter e limonata, tutti prodotti per una delle più grandi aziende di bibite vendute sul territorio nazionale.

Con i nuovi riconoscimenti l'elenco sale a 264 prodotti raggruppati in 11 diverse categorie, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo da almeno 25 anni e sono praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

Dei 264 Pat lombardi, 21 riguardano tutta la regione, 26 sono comuni a diverse province. Sul podio c'è Sondrio con 42, di seguito Pavia con 39 e Mantova con 28. Quarto posto per Bergamo e Brescia entrambe con 26 prodotti. In coda Cremona con 19, Como con 12, Varese con 11, Lecco con 8, Milano con 3, Monza e Brianza con 2.

L'inserimento nell'elenco permette di salvaguardare la tradizione dei processi produttivi, di preservare una sapienza spesso secolare e di produrre specialità difficilmente replicabili altrove, mantenendo il legame con il territorio e con le comunità locali, le hanno generate.

Di seguito l'elenco dei 'Prodotti agroalimentari tradizionali' bergamaschi e bresciani

PROVINCIA DI BERGAMO

Analcolico al gusto ginger

Aranciata

Aranciata amara

Bibita analcolica con estratto di chinotto

Bitter analcolico

Limonata
Cotechino della bergamasca
Pancetta della bergamasca
Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
Salame della bergamasca
Agri di Valtorta
Bernardo
Branzi
Formaggella della Val Brembana
Formaggella della Val di Scalve
Formaggella della Val Seriana
Formaggio Val Seriana
Latteria
Stracchino bronzone
Stracchino orobico
Torta orobica
Farina per polenta della bergamasca (con province LC e CR)
Tartufo nero (con altre province)
Bertu'
Casoncelli della bergamasca
Polenta e uccelli dolce
Scarpinocc
Torta del Donizetti

PROVINCIA DI BRESCIA

Cuz
Manzo all'olio di Rovato
Salame cotto di Quinzano d'Oglio
Salame di Montisola
Salsiccia di castrato ovino
Soppressata bresciana
Violino
Bagoss
Cadolet di capra
Casatta di Corteno Golgi
Casolet (con territorio provincia BG)
Fatuli'

Fiuri' o fiurit (con territorio provincia BG)
Formaggella della Val Sabbia
Formaggella della Val Trompia
Formaggella della Valcamonica
Formaggella Tremosine
Garda Tremosine
Lattecrudo di Tremosine
Moteli'
Robiola bresciana (con provincia BG)
Rosa camuna
Sta'el
Strachet
Tombea
Canünsei de Sant'Antone
Casoncello di Barbariga
Alborelle essiccate in salamoia
Tinca al forno di Clusane

Contributi dalla Regione per le attività storiche

Regione Lombardia ha previsto un Bando "Imprese storiche verso il futuro" con contributi per le aziende lombarde che hanno ricevuto il riconoscimento come attività storiche e di tradizione. Il bando prevede la possibilità di avere contributi a fondo perduto pari al 50% – fino a un massimo di 30mila euro – per investimenti finalizzati a rinnovare l'attività: ricambio generazionale e trasmissione di impresa, progetti legati all'innovazione, riqualificazione del negozio o locale, restauro delle strutture e degli arredi e attrezzi.

L'apertura del bando non è ancora stata comunicata. Per informazioni, contattare Fogalco, tel. 035.4120210 o Ascom Confcommercio Bergamo, tel. 035. 41220123.

Ascom Confcommercio Bergamo è a disposizione per aiutare le attività che hanno più di 40 anni a predisporre la domanda per ottenere il riconoscimento regionale contattando i numeri 035.4120304/340.

Gandino, spettacoli ed eventi “Aspettando il Natale”

Domenica 15 dicembre dalle 14 alle 18 a Gandino, i commercianti animano il centro storico con eventi e spettacoli. “Vogliamo condividere un momento di gioia ed augurio con tutti i gandinesi – sottolinea Mariangela Bertasa, coordinatrice dell’associazione “I negozi per Gandino” – consapevoli di come il legame fra esercenti e commercianti vada al di là del puro interesse e sia ogni giorno elemento di socialità condivisa. In queste settimane abbiamo lavorato, di concerto con Comune, Pro Loco e associazioni, per installare luminarie e postazioni a tema. Ogni negozio proporrà un particolare allestimento esterno, con curiosi personaggi in legno ed altri materiali, ideali per simpatici selfie. Sul sagrato della Basilica abbiamo posizionato due grandi renne illuminate, utili a trainare un’enorme slitta sulla quale è possibile accomodarsi. In questo allestimento c’è la gioia natalizia che vogliamo condividere, ma anche il ricordo affettuoso di un amico, Diego Servalli, che per tanti anni ha utilizzato questa slitta per planare dal cielo con il parapendio e portare dolci a tutti i bambini nel giorno dell’Epifania”.

L'evento di domenica 15 dicembre avrà un sapore tipicamente natalizio grazie alla presenza di un mercatino di hobbisti, artigiani e produttori agricoli con tipicità a chilometri zero e negozi aperti per tutto il giorno per gli ultimi acquisti. Torneranno in azione, fra piazze e palazzi, i Babbo Natale rampanti del gruppo Koren e sarà aperto in via Papa Giovanni l'Ufficio Postale di Babbo Natale, grazie all'impegno dei giovani di Animalcortile. In cambio di un gesto di solidarietà a favore dei bimbi più sfortunati, sarà possibile spedire la fatidica letterina con tanto di francobollo personalizzato. Per i bambini ci sarà la possibilità di piccole passeggiate a cavallo e per tutti dimostrazioni di tiro con l'arco nel parco comunale. In piazza Vittorio Veneto, davanti al municipio, verrà proposto lo spettacolo di bolle giganti e palloncini, mentre sul sagrato della Basilica saranno attivi truccabimbi, lavoretti per bambini e una dolce merenda. Da non dimenticare il Museo dei Presepi, che propone la mostra "Amazonia" dedicata al Sudamerica e che allestirà la vendita di artistiche riproduzioni della Natività. La colonna sonora itinerante è assicurata dal Gruppo Pastorèla, storica formazione strumentale che per tradizione allietta le vie gandinensi nella notte di Natale.

Il programma completo è sul sito www.lecinqueterredellavalgandino.it

(foto di Carlo Picinali*)

A Natale regala un corso di cucina

Per Natale l'idea salva regalo è un corso di cucina.

L'Accademia del Gusto di Osio Sotto propone un calendario ricchissimo. Basta scegliere il corso giusto e la scuola invierà il biglietto regalo personalizzato al destinatario.
Info: tel. 035.4185706/707 – info@ascomformazione.it