

Incentivi per le auto usate: boom di richieste ma la domanda supera l'offerta

Loreno Epis, presidente degli autosalonisti di Ascom

Confcommercio Bergamo: "In una settimana consumati 3 milioni di euro ma sul mercato mancano le auto usate"

Mercato in negativo e incentivi per auto usate: è un autunno caldo quello dell'automotive alle prese con vendite in calo e la corsa agli incentivi per l'acquisto di auto usate a basse emissioni, il cosiddetto ecobonus messo a disposizione dal governo. Una misura molto sentita dagli addetti ai lavori e che può vantare una "paternità" bergamasca. La proposta era stata infatti indirizzata al presidente di Assomobilità e Federmotorizzazione, Simonpaolo Buongiardino, da Loreno Epis, presidente degli autosalonisti di Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere nazionale di Federmotorizzazione.

L'incentivo varia da 750 a 2mila euro, a seconda del livello di emissioni dell'auto usata acquistata: "Sono veramente soddisfatto per il risultato storico che abbiamo ottenuto". conferma Loreno Epis, che gestisce l'omonimo autosalone a Scanzorosciate -. Il nostro presidente Buongiardino ha portato sul tavolo politico nazionale la proposta made in Bergamo, che è stata recepita dal premier Mario Draghi. Le auto usate Euro 6 hanno le stesse caratteristiche di quelle nuove ed era giusto riconoscere il medesimo incentivo per la radiazione di una vettura inquinante".

Ecobonus: la domanda supera l'offerta

Dopo una settimana dall'apertura della piattaforma informatica che permette ai concessionari di prenotare l'aiuto economico, per il quale sono stanziati 40 milioni di euro del pacchetto

da 350 milioni del complesso degli incentivi alle quattro ruote, sono già stati consumati 3 milioni di euro di contributi, con una stima di 40 mila macchine che verranno rottamate nel giro di un mese. Unico neo: oggi sul mercato mancano le auto da vendere, con la domanda che supera ampiamente l'offerta. "Sul nuovo ci sono forti ritardi nelle consegne, a causa della mancanza dei microprocessori – conferma Epis – e di conseguenza non c'è ricambio e disponibilità di auto usate. Se dobbiamo stimare un ritorno alla normalità, serviranno dai 12 ai 18 mesi". Ad ogni modo il ricorso all'ecobonus dopo una settimana apre prospettive interessanti: "In Italia nel 2019 sono state scambiate circa 3 milioni di autovetture usate, con un milione di radiazioni – conclude Epis -. Speriamo ora in una riforma strutturale che preveda un contributo fisso per la rottamazione delle auto da Euro 0 a Euro 3".

Come funziona l'incentivo

Su ecobonus.mise.gov.it i concessionari potranno inoltrare le richieste solo per chi ha acquistato un veicolo usato di classe non inferiore a Euro 6, con un prezzo risultante dalle quotazioni medie di mercato non superiore a 25.000 euro e con emissioni comprese tra 0-160 g/km CO2. Serve la rottamazione di un veicolo immatricolato da almeno 10 anni (e intestato da almeno 12 mesi all'acquirente o a un familiare convivente, onde evitare furbetti). Le fasce dello sconto sono diverse: per 0-60 g/km di CO2: 2.000 euro; 61-90 g/km: 1.000 euro; 91-160 g/km: 750 euro

Il mercato di settembre

Dopo il netto calo di agosto, settembre non porta novità positive per il mercato automobilistico italiano. Tutt'altro, visto che non solo c'è un nuovo calo ma questo è più pesante rispetto a quello del mese precedente. Le immatricolazioni di nuove autovetture sono state infatti 105.175 contro le 156.357

dello stesso mese del 2020, pari a una diminuzione del 32,73%. Il dato del nono mese dell'anno porta il cumulato del 2021 a quota 1.165.491 unità, cioè un incremento del +20,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Quanto al mercato dell'usato, a settembre i trasferimenti di proprietà sono stati 300.654 rispetto ai 362.523 di settembre 2020, con una diminuzione del 17%. Il volume globale delle vendite ha dunque riguardato per il 25,92% vetture nuove e per il 74,08% vetture usate.

Cashback autostradale, l'8 ottobre convegno sul tema dei rimborsi

Fari accesi su come ottenere i rimborsi per i ritardi in autostrada, tema molto sentito da parte degli agenti di commercio

Venerdì 8 ottobre, ore 13:30, si svolgerà il webinar gratuito organizzato da Fnaarc in collaborazione con Free To X sul tema dei rimborsi in caso di ritardi per Autostrade per l'Italia. Per la prima volta, infatti, Autostrade per l'Italia introduce i rimborsi per i ritardi in autostrada, tema concreto e molto sentito da parte degli agenti di commercio.

Durante il webinar verrà spiegato il funzionamento dell'applicazione e come ottenere i rimborsi in caso di ritardi sia per chi paga il pedaggio con carte o contanti sia per chi utilizza Telepass o altri operatori.

Il webinar è aperto a soci e non soci Fnaarc, a tutti gli

agenti (i posti sono limitati).

[Link di iscrizione al webinar](#) (è possibile iscriversi al webinar anche tramite il sito web www.fnaarc.it)

L'Ue dà il via libera al Prosek croato. E la Fipe si schiera a difesa del Prosecco

Circa 350 mila locali pronti a garantire e difendere l'eccellenza della Doc italiana

I bar e i ristoranti italiani sono pronti a schierarsi in difesa del "made in Italy" e dei prodotti di qualità contro quello che vuole essere a tutti gli effetti un tentativo di sdoganare l'italian sounding anche in Europa. In particolare, la Fipe-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi è pronta a sostenere il governo e le associazioni di categoria, nella battaglia contro il riconoscimento del Prosek croato da parte dell'Unione europea, che metterebbe in difficoltà il variegato mondo imprenditoriale e agricolo che ruota attorno al Prosecco Doc italiano.

"Il Prosecco è un'eccellenza del nostro Paese e qualifica lo stile di vita italiano al pari del caffè espresso e degli spaghetti – sottolinea con forza Giancarlo Deidda, presidente di Fuoricas@, Fipe-Confcommercio -. Uno stile di vita che si sublima nei 350mila locali italiani, dove la sapienza di

migliaia di lavoratori, bartender e sommelier, consente di somministrare il prosecco alla giusta temperatura e nelle giuste modalità. Noi siamo il terminale ultimo di una filiera agroalimentare che produce, distribuisce e infine somministra uno spumante di qualità eccellente e come tali siamo pronti a fare la nostra parte in questa battaglia”.

Delle oltre 378 milioni di bottiglie prodotte nel 2019, 108 milioni sono state destinate al mercato italiano e di queste il 32% è stato servito nei pubblici esercizi.

“Ne assaggerete di tutti i colori”: il Mais Spinato di Gandino torna in tavola per tutto ottobre

Due fine settimana d'eccellenza nel Parco Verdi, ma anche cene a tema nei ristoranti della Valle Seriana sino a fine mese

Lo scrittore Oscar Wilde diceva di non sopportare “quelli che non prendono seriamente il cibo”. Per questo si sarebbe unito molto volentieri a quanti dall'1 al 31 ottobre prossimo raggiungeranno Gandino, ai piedi delle Orobie in Valle Seriana, provincia di Bergamo, per degustare le specialità a base di Mais Spinato di Gandino. Nessuno si aspetti la “solita” polenta con il corredo di grigliate assortite: qui, in quelle che sono state denominate le Cinque terre di montagna, si fa terribilmente sul serio, inserendo nel menu del Palaspinato (la tensostruttura allestita nei primi due week end di ottobre nel Parco Comunale Verdi) brasato al

Valcalepio e baccalà alla Vicentina, scottadito di capretto, salsiccia alla Tropea, goulasch ungherese, per non parlare di salumi e formaggi a chilometri zero e dei prodotti di una filiera locale che non finisce di stupire, a cominciare da Spinata e Melgotta con impasto a base di Mais Spinato, sfida tutta gandinese alla pizza. Tutto servito con stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro e/o materiale biodegradabile.

“Il Galà dello Spinato”

Il cuore delle iniziative legate alla stagione del raccolto è racchiuso nei primi due fine settimana di ottobre, quando va in scena “il Galà dello Spinato”. Lo slogan dell’edizione 2021 è chiaro e indicativo: “Ne assaggerete di tutti i colori”. Il menu di quest’anno, coordinato dallo chef Diego Fiori, punterà infatti ad allargare gli orizzonti, grazie ai mais antichi selezionati dall’azienda agricola di Clemente Savoldelli (www.agrisavoldelliclemente.it). A fianco del Mais Spinato ci saranno infatti il Biancoperla, il Morado amaranto (utilizzato anche dallo chef stellato Davide Oldani per le sue ricette d’alta cucina), l’Azul messicano, il Nero Spinoso della Val Camonica ed il Rosso rostrato di Rovetta. Fra i temi centrali anche il progetto INCREASE, che unisce nel mondo 28 partners di 14 paesi (fra loro anche la FAO e la Comunità del Mais Spinato) per promuovere il consumo di fagioli, ceci e lupini, generando cibi proteici a basso impatto ambientale. La serata inaugurale di venerdì 1 ottobre sarà dedicata agli sportivi locali, artefici di importanti imprese. A festeggiarli ci saranno fra gli altri il plurimedagliato paraolimpico Oney Tapia e la campionessa di sci Lara Magoni, assessore a turismo, marketing e moda di Regione Lombardia.

Sabato 2 ottobre a Gandino arriverà da Firenze per un corso intensivo il guru dell’Ortobiattivo Andrea Battiata, mentre nel pomeriggio occasione da non perdere (repliche anche domenica 3 e 10 ottobre) con le visite guidate fra chiese e palazzi nel centro storico, dominato dalla monumentale

Basilica di Santa Maria Assunta e dal vicino Museo di Arte Sacra, fra i maggiori al mondo per la ricchezza delle dotazioni. In serata musica con gli Stereoptipi. Giovedì 7 ottobre serata giovani con dj Morgan e dj Botta, venerdì 8 ottobre musica con gli 8&40 e sabato 9 ottobre raccolta in campo delle pannocchie al mattino e scartocciatura in piazza nel pomeriggio, con la musica degli Aghi di Pino.

Il programma dettagliato è disponibile sul sito www.mais-spinato.com. Prenotazioni per pranzi e cene (d'obbligo green pass o tampone) al numero 379.2859169 e all'indirizzo mail galadellospinato@gmail.com.

Menù a tema nei ristoranti

Dopo la scorpacciata del Galà ci saranno una serie di appuntamenti nei ristoranti, con serate a tema e menu all'insegna delle eccellenze locali. Si parte venerdì 15 ottobre alle 19.30 presso Le Delizie (www.ledelizie.com – 035.5902228) e si continua venerdì 22 ottobre alla stessa ora all'Agriturismo Ai Fontanì di Casnigo (349.0503575). Venerdì 29 ottobre alle 19.30 sarà la volta del Ristorante Al Portichetto a Cirano di Gandino (www.alportichetto.com – 035.745653), mentre lo storico Caffè Centrale che si affaccia sulla piazza del Municipio (www.laspinata.com – 035.727371) proporrà per tutto il mese “La Spinata Gourmet”, senza dimenticare le specialità del Panificio Persico (035.745444) e della gastronomia “Il Girasole” (334.8979082), a pochi passi dalla Basilica.



Il Mais Spinato di Gandino

Il Mais Spinato di Gandino è un'antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del 1600. Fu il primo mais a giungere in Lombardia. Filippo Lussana (cui Bergamo ha dedicato il liceo cittadino) pubblicò uno studio che certificava la coltivazione a Gandino in località Clusven nel 1632, nei terreni della famiglia Giovannelli, ricchi commercianti di panni lana di cui la Valle è da secoli produttrice. Già nel 1617 il mais era arrivato nei territori legati a Venezia, e in particolare nel Bellunese, nelle terre del nobile Benedetto Miari. Coevi di Miari erano l'allora Patriarca di Venezia, il barone Federico Maria Giovannelli, e i baroni Benedetto e Andrea Giovannelli, Procuratori della Repubblica veneta, tutti originari di Gandino. In entrambi i casi si tratta di mais con i chicchi dalla forma appuntita: nel Bellunese si parla di "Sponcio", a Gandino di "Spinato". Si pensi che Matteo Bonafus, direttore del Giardino Reale d'Agricoltura di Torino, pubblicò nel 1833 una schedatura

delle varietà di mais che ha fatto da riferimento per tutti gli studiosi. Nel 1842, in una specifica integrazione, aggiunse proprio il mais “rostrato” o “Spinato”, utilizzando la dicitura francese di “Mais a Bec”.

La dedizione al tessile della Val Gandino (che comprende i comuni di Gandino, Leffe, Casnigo, Cazzano S.Andrea e Peia) fece quasi scomparire negli anni le coltivazioni. Dal 2007 un progetto di rivalutazione degli enti locali in collaborazione con il Crea – Unità di Maiscoltura del Ministero dell’Agricoltura (che ha sede a Bergamo dal 1926) sono rinate le coltivazioni, tutelate dalla De.C.O. (Denominazione Comunale d’Origine), una sorta di DOC locale ideata da Luigi Veronelli. I semi originali del Mais Spinato® sono stati isolati nella Cascina Parecia della famiglia Savoldelli, grazie ad un’antica pannocchia conservata dai nipoti di anziani contadini. La coltivazione segue metodi sostenibili ed è legata al metodo biointensivo, che consente di aumentare la resa e la qualità della produzione attraverso una lavorazione del terreno che non prevede in alcun modo l’uso di componenti chimici.

Il Mais Spinato è oggi tutelato come varietà agricola da conservazione ed i suoi semi sono conservati nel Global Seed Vault, il deposito mondiale dei semi da salvare creato sotto i ghiacci delle isole Svalbard in Norvegia. Ad Expo Milano 2015 la Comunità del Mais Spinato di Gandino® ha rappresentato l’Italia al Cluster Cereali e Tuberi, di cui è stata partner scientifico. Dal 2016 il Mais Spinato di Gandino accompagna, eccellenza fra le eccellenze, le degustazioni ufficiali di “Benvenuto Brunello” proposte dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Il 14 e 15 ottobre 2017 il Mais Spinato di Gandino ha connotato a Bergamo il tavolo del G7 Mondiale dell’Agricoltura e la sede del Palazzo della Provincia con i suoi inconfondibili chicchi e le sue luminose pannocchie.