

# **Artisti del panettone: L'evento che riunisce i più grandi pasticceri d'Italia ingolosisce Milano**

Sua Maestà, il Panettone, è il protagonista di un goloso evento patrocinato dal Comune di Milano che, per due giorni, l'8 e il 9 dicembre 2018, dalle 10.00 alle 19.30, animerà il centro della città con performance live, degustazioni e incontri volti a scoprire i segreti del più famoso dolce natalizio italiano.

Artisti del Panettone riunisce in una volta sola sapori e saperi di tutto lo stivale, in un viaggio di puro gusto nella pasticceria artigianale. Si passa dalla Lombardia dove il panettone è re indiscusso della tradizione con il Maestro Iginio Massari, Vincenzo Santoro di Pasticceria Martesana e Maurizio Bonanomi, per poi andare in Alta Badia insieme ad Andrea Tortora dell'hotel Rosa Alpina e del ristorante St. Hubertus, regno dello chef tristellato Norbert Niederkofler. A Padova è la volta di Luigi Biasetto, mentre a Torino si incontra Fabrizio Galla. L'amore per il panettone non conosce confini, come dimostrano l'arte pasticceria di Gino Fabbri a Bologna e Paolo Sacchetti a Prato. Non manca una prestigiosa rappresentanza del sud con i campani Alfonso Pepe e Sal De Riso e il lucano Vincenzo Tiri.

I visitatori saranno guidati nell'affascinante mondo di questa eccellenza gastronomica dai più famosi Pasticceri italiani, attraverso una serie di originali appuntamenti che avranno luogo nello storico Palazzo dei Giureconsulti a due passi dal Duomo di Milano (Piazza dei Mercanti, 2).

La programmazione completa dell'evento, disponibile sul sito

[www.artistidelpanettone.it](http://www.artistidelpanettone.it), prevede ogni giorno delle masterclass per scoprire le fasi di realizzazione dei panettoni, illustrate live, delle divertenti degustazioni al buio per individuare, ad occhi bendati, le differenze tra un vero panettone artigianale e uno industriale, dei talk con professionisti della pasticceria, giornalisti, volti noti della musica e dello spettacolo e dei live cooking con esperti della lievitazione.

Alcune anticipazioni sull'evento? Il Panettone al Cioccolato è protagonista della masterclass condotta da Luigi Biasetto sabato 8 dicembre alle 16.30, mission impossible per i più ma non per un Campione del Mondo. Il 9 dicembre si svolge la masterclass con Iginio Massari, insieme alla figlia Debora Massari, dal titolo Stelle con polvere di panettone. Sempre domenica alle 14.00 scende in campo Sal De Riso con la masterclass Panettone al limone e ginger, una sferzata di pura energia con i colori e i sapori tipici della Costiera Amalfitana.

A seguire, alle 15.00, Maurizio Bonanomi conduce la degustazione al buio Pan de Sciuri, per imparare a riconoscere ad occhi bendati gli ingredienti e le loro caratteristiche.

Tra le guest star di Artisti del Panettone lo spagnolo Paco Torreblanca, considerato uno dei maestri pasticceri più innovativi a livello internazionale, che sabato 8 dicembre condurrà i visitatori in una caliente masterclass all'insegna della sperimentazione.

I dieci Artisti del Panettone si scontreranno con il numero uno della classifica di Gazzagolosa e con il miglior under 35. Il concorso di Gazzagolosa, inserto dedicato al cibo della Gazzetta dello Sport si è conquistato, in cinque edizioni, la fiducia dei professionisti ed è diventato il punto di riferimento per tutti gli appassionati grazie all'autorevolezza e alla serietà che lo contraddistinguono da sempre. Da quest'anno la classifica si evolve e si arricchisce

con una premiazione live il 9 dicembre organizzata in partnership con Artisti del Panettone, alla presenza della giuria presieduta dal Maestro dei Maestri Iginio Massari e composta da esponenti del giornalismo e personaggi dello showbiz come Arisa, chef Alessandro Borghese, Lodovica Comello, Giuseppe Cruciani, Diletta Leotta, il Trio Medusa, Pupo e Victoria Cabello. Supervisione tecnica a cura di Debora Massari, tecnologa alimentare. Una sorta di Champions League ad alto tasso di dolcezza che è naturale prosecuzione del percorso di valorizzazione della qualità artigianale da sempre alla base dell'iniziativa.

Artisti del Panettone non si esaurisce nella due giorni di evento. Per la gioia dei più golosi, verrà infatti allestito un temporary shop nel loggiato del Palazzo dei Giureconsulti, aperto tutti i giorni dall'8 al 24 dicembre dalle 10.30 alle 20.00, dove sarà possibile comprare i panettoni artigianali dei migliori pasticceri italiani per uno shopping natalizio dal sapore dolcissimo!

Dal 26 novembre i panettoni si potranno acquistare anche su [destinationgusto.it](http://destinationgusto.it), il negozio online di Intesa Sanpaolo, creato per scoprire e incontrare in tutta Italia i piccoli agricoltori e gli artigiani che realizzano i cibi tipici dei loro territori, frutti di tradizioni ed eredità culturali che non hanno pari al mondo. Destination Gusto ha l'intento di gratificare le tavole dei consumatori e nel contempo di valorizzare il lavoro delle famiglie produttrici e di contribuire a perpetrare la straordinaria tradizione enogastronomica italiana.

Tutti gli Artisti del Panettone saranno anche i protagonisti dell'omonimo format tv in onda dal 26 novembre su Sky Uno. Dieci puntate dedicate ai migliori interpreti del panettone, cui si affiancherà una sul Maestro dei Maestri, Iginio Massari, che avrà anche il ruolo di introdurre e chiudere ogni puntata. Al termine di ogni monografia, i 10 Artisti proporranno una ricetta anti-spreco realizzata con gli avanzi

di panettone.

Partner: Intesa Sanpaolo, Agrimontana, Bravo Spa, Cesarin Spa, Cast Alimenti, Comprital, Hausbrandt, H&H Lifestyle, Molino Dallagiovanna, Molino Pasini, Patatas Nana, Perugina, Valrhona, Valverde Water. Media Partner: Cook (il mensile food del Corriere della Sera), La Gazzetta dello Sport, RDS, MI Tomorrow. Progetto a cura di MN Holding

Biglietti: 8 euro (disponibili anche con prevendita online), Palazzo dei Giureconsulti (Piazza dei Mercanti, 2)

Contatti: [www.artistidelpanettone.it](http://www.artistidelpanettone.it)  
[facebook.com/artistidelpanettone](https://www.facebook.com/artistidelpanettone) Instagram:  
[@artistidelpanettone](https://www.instagram.com/artistidelpanettone) [#artistidelpanettone](https://www.instagram.com/artistidelpanettone)

---

## **Distretto dei Colli, per Natale ritorna il concorso 'Gratta e vinci'**

Distretto dei Colli, ritorna il concorso di Natale 'Gratta e vinci'. Nei negozi di Curno, Mozzo, Val Brembo, Paladina, Almè, Villa d'Almè, Sorisole e Ponteranica si possono vincere buoni spesa da 10 euro per ogni 10 euro di spesa

---

# A Torino tremila imprese in “campo” per la Tav

Tremila imprenditori ieri sono arrivati da tutta Italia alle Ogr, le ex Grandi Officine Riparazioni di Torino, dove si riparavano i treni dalla metà dell'800, per sollecitare il rilancio delle infrastrutture a partire dalla Torino-Lione. Alla manifestazione organizzata erano presenti dodici associazioni d'impresa, che complessivamente rappresentano 13 milioni di lavoratori e oltre il 65% del Pil.

All'incontro 'Infrastrutture per lo sviluppo. Tav, l'Italia in Europa' hanno partecipato i presidenti nazionali di Confindustria, Casartigiani, Ance, Confapi, Confesercenti, Confagricoltura, Legacoop, Confartigianato, Confcooperative, Confcommercio (vedi l'articolo dedicato all'intervento di Carlo Sangalli, ndr), Cna e Agci.

Per la nostra città a condividere la richiesta c'era Oscar Fusini, direttore di Ascom Bergamo.

La richiesta è stata unanime.

“Senza la Tav Torino-Lione – ha spiegato Roberto Zucchetti, professore della Bocconi – presto non ci sarà più trasporto ferroviario verso la Francia, perché il traforo attuale è già oggi fuori dagli standard di sicurezza. È una scelta non tecnica ma politica e sociale: se le nuove generazioni non ci interessano – ha concluso – non facciamo la Tav”.

Per il presidente di Confindustria, Vincenzo Boccia “Il messaggio è sì alla Tav, sì alle infrastrutture, sì alla crescita. Un messaggio importante sulla manovra che è debolissima sulla crescita e su un governo, di cui una parte ribatte addirittura creando ansia sulla chiusura dei cantieri, perché la Tav Torino-Lione è un cantiere, non un progetto”.

“Senza infrastrutture non c'è crescita. Se ai segnali di rallentamento dell'economia che si avvertono si aggiunge il no alle infrastrutture, il rischio di avere una caduta di fiducia

è grande. Tutti insieme dobbiamo far crescere il Paese” ha affermato il presidente nazionale della Cna Daniele Vaccarino.

“Non si può rimettere ogni volta in discussione i cantieri già in corso: “negli ultimi 8 anni la programmazione è stata rivista 5 volte, causando numerosi stop agli iter realizzativi. E’ così che nascono le incompiute, è così che condanniamo il Paese all’immobilismo” ha lamentato Ance.

Per Massimiliano Giansanti presidente di Confagricoltura “è arrivato il momento di ascoltare le politiche delle imprese, serve una forte politica di infrastrutture e una forte politica di accordi internazionali”.

“Le grandi opere servono e il governo del cambiamento dovrebbe effettivamente cambiare qualcosa. Ciò che è fatto è fatto, ciò che è da fare si studi, ma quello che si sta facendo bisogna portarlo a termine e dobbiamo farlo il più velocemente possibile” ha ribadito il presidente di Confartigianato, Giorgio Merletti.

Opinioni condivise anche da Domenico Paschetta, presidente di Confcooperative Piemonte secondo cui “le infrastrutture consentono di attuare concretamente la libera circolazione delle merci e delle persone, la cui maggior mobilità fa senza dubbio parte del processo di coesione europea”.

---

## **Alla Fiera la cucina stellata con Gourmarte**

Domani alla Fiera di Bergamo si apre Gourmarte, tre giorni con protagonisti i prodotti enogastronomici eccellenti

interpretati dalla creatività e dalle sapienti mani dei migliori chef in circolazione. La rassegna è alla settima edizione e propone anche quest'anno l'ingresso gratuito.

Da un lato sarà possibile apprezzare, conoscere, degustare e acquistare, le migliori eccellenze del made in Italy confrontandosi direttamente con i produttori, dall'altro, al Ristorante GourmArte, si potrà comporre il proprio menù scegliendo tra i piatti di 24 blasonati chef (8 per ciascun giorno), gli "Interpreti del gusto" che nelle cucine (a vista, in stile show cooking) preparano in diretta le specialità che li hanno resi famosi.

Duecento i prodotti selezionati e messi in vendita e 24 gli chef che partecipano alla kermesse enogastronomica. Ai fornelli si alterneranno i fratelli Cerea di Vittorio, Philippe Leveillé di Miramonti l'Altro, Roberto Conti di Trussardi alla Scala di Milano, Enrico Bartolini del Mudec di Milano, Riccardo Camanini del Lido 84 del Lago di Garda, Stefano Cervenì delle Due Colombe in Franciacorta, Ilario Vinciguerra da Gallarate e altri ancora che cucineranno ciascuno un singolo piatto che sarà servito con un calice di vino suggerito dai sommelier a scelta tra i prodotti dei consorzi Franciacorta, Arneis, Valtellina, Asti Moscato. A servire camerieri professionali e sommelier dell'Ais, l'Associazione italiana sommelier.

All'interno dello spazio espositivo ritornano anche le proposte formative dell'Accademia del Gusto, la scuola di formazione di Ascom Confcommercio Bergamo. I laboratori avranno protagonisti Francesca Marsetti, Mirko Ronzoni, Fabrizio Ferrari, Diego Bongiovanni, Tiziano Casillo, Philippe Leveillé, Gloria De Negri (info, [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)).

GourmArte alla Fiera di Bergamo sabato e domenica dalle ore 10 alle 22; lunedì 3 dicembre dalle 10 alle 18. Informazioni al numero di telefono 02/28040587 (segreteria organizzativa) o sul sito [www.gourmarte.it](http://www.gourmarte.it).

---

# L'enogastronomia traina il turismo internazionale

Il 97% degli operatori lombardi ha una clientela dove non mancano i turisti stranieri anzi, nel 7% dei casi, prendono il sopravvento. I ristoranti si stanno attrezzando per offrire sempre più servizi: uno su quattro propone possibilità di noleggio bici, escursioni o visite in cantina accanto a convenzioni speciali con le realtà limitrofe nell'ottica di fare rete.

Sono questi alcuni tra i dati più interessanti emersi dalla tavola rotonda tra gli operatori del gusto lombardi e l'Assessorato al turismo, marketing territoriale e moda rappresentato dalla dirigente Antonella Prete, organizzata da Explora e dalla guida Gatti Massobrio Taccuino dei ristoranti d'Italia.

Nell'indagine condotta dalla redazione della guida dei due giornalisti, Paolo Massobrio e Marco Gatti, che hanno introdotto e condotto il pomeriggio di confronto al Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli (Bg), è emersa anche la straordinaria attrazione esercitata dal vino: secondo l'82% degli operatori interpellati i turisti internazionali conoscono almeno 3 vini italiani e, nel 60% dei casi, chiedono la possibilità di poter visitare cantine e centri di produzione gastronomica nei paraggi. Una leva su cui puntare –



secondo Enrico Rota, Presidente Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio – che ha spiegato le strategie dell'associazione da lui rappresentata per offrire quanto più possibile percorsi fruibili dai tour operator che operano nelle province lombarde.

Una tendenza sottolineata anche da Antonella Prete che ha ricordato come nel 75% dei casi food&wine incidano – secondo una recente ricerca della Bocconi – sulla scelta di una località. Motivazioni che però – ha spiegato Antonella Prete – devono essere comunicate nei modi giusti, a partire dal web. Una strategia social efficace – ha spiegato riprendendo ancora i dati Bocconi – può influire fino al 40% sull'acquisto.

Diverse anche le case history bergamasche intervenute: il ristorante La Collina di Almenno che combina arte e cibo; Al Carroponte di Bergamo che tra le altre cose ha puntato su una eccezionale offerta di vino con 1.500 etichette a bicchiere; Gigi Salumi e Formaggi di Selino Basso che gioca sulla qualità delle proposte e poi gli agriturismo capaci di far rivivere le zone più periferiche come Polisena L'Altro Agriturismo di Pontida e Contrada Bricconi di Oltressenda Alta che ha fatto rinascere un borgo. Non sono mancate ulteriori proposte per incrementare le potenzialità turistiche: dalla costruzione di una pista ciclabile che colleghi Milano alle valli (grazie alla pedalata assistita) fino a sconti speciali per la cartellonistica nelle località turistiche o ancora un maggior coinvolgimento delle scuole alberghiere nelle attività sul territorio.

---

# **A volte è necessario fare un passo indietro per fare un grande balzo in avanti**

E' quello che il presidente e l'intero consiglio di Masec hanno fatto con la decisione di sciogliere Masec per partire a Bergamo con Ente Mutuo Regionale. Tutti abbiamo messo da parte nostalgie e interessi personali per aderire, convinti, ad un progetto che darà nuova linfa e vigore ai servizi sanitari della nostra Associazione.

Io stesso mi sono impegnato, nei diversi ruoli che ho ricoperto in associazione e con i miei colleghi negli ultimi vent'anni per Masec ma proprio per questo sono convinto che la direzione presa di unirli nella mutua regionale sia quella giusta.

Gli organi dell'Ascom e di Masec hanno chiesto a me, che ho seguito con il presidente la trattativa con Ente Mutuo regionale, solo la garanzia di continuità e tutela dei nostri associati. Richiesta accolta. Ente Mutuo garantirà, almeno per due anni ma anche di più se i conti lo consentiranno, le stesse formule alle stesse quote 2018. Con in più la detrazione fiscale per la quota del titolare. Molto di più di quello che avremmo potuto offrire noi con Masec, arroccandoci su quanto fatto in questi 60 anni e guardando dall'alto un mondo che è fortemente cambiato.

Ente Mutuo Regionale è il partner ideale di Ascom Confcommercio Bergamo. E' parte della nostra confederazione, ha la nostra stessa radice associativa e quindi ha lo stesso nostro DNA ed è formata da persone competenti e professionali.

Inoltre per offrire servizi mutualistici al passo con i tempi è necessario avere un contenitore mutualistico moderno (società di mutuo soccorso), possedere una buona massa di

associati (i 26.000 dell'Ente Mutuo Regionale la posizionano tra le prime tre mutue a livello nazionale) per spuntare le migliori condizioni per gli associati e dotarsi di una rete di vendita da coordinare.

Ente Mutuo è questo, lo fa bene con dedizione e innovazione. Sarà una grande opportunità per gli associati Ascom in un mondo, quello del welfare, in cui il progressivo disimpegno del pubblico e le conseguenti minori prestazioni del Servizio Sanitario Nazionale obbligherà molti a dotarsi di coperture sanitarie per assicurarsi cure tempestive e di qualità.

E' quello che noi auspicavamo da tempo. Un modello di assistenza sanitaria integrativa regionale, più efficace e vicino all'associato rispetto a modelli mutualistici nazionali che non funzionano.

Nel frattempo Masec sceglie la via della autoliquidazione, in maniera assolutamente volontaria senza debiti e con i bilanci in ordine.

In questo momento è doveroso un ringraziamento ai tanti nostri soci che hanno costituito la nostra associazione, ai presidenti, consiglieri, revisori, direttori Ascom prima di me e a funzionari e impiegati che hanno operato in questi lunghi anni per la nostra Mutua. Un ente che è stato amministrato e gestito con grande rigore e grande professionalità. Ci abbiamo messo anche un po' di passione e questo impegno oggi consente quel grande passo in avanti dando il benvenuto a Ente Mutuo Regionale.

Ad maiora.

---

# Diventa regionale la Mutua Assistenza di Ascom

Ascom Bergamo ha aderito al progetto dell'Ente Mutuo Regionale, una realtà che associa oltre 25 mila iscritti in Lombardia. Una mutua forte con molti servizi utili e che crescerà ancora di più a beneficio dei suoi iscritti. I servizi sanitari erogati da Masec, storica mutua dei commercianti bergamaschi che quest'anno compie 60 anni, cessano ed i soci, se lo ritengono, possono entrare a far parte dell'Ente Mutuo Regionale.

«Abbiamo voluto fare un salto di qualità e proporre servizi mutualistici più avanzati e innovativi – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. Siamo convinti che il lavoro autonomo richieda garanzie sempre più precise e complete, che chi è titolare di un'impresa necessiti di una tutela sanitaria su misura, per questo vogliamo offrire ai nostri commercianti una copertura sanitaria moderna e in linea con le proprie esigenze. Desideriamo che possano godere, grazie alla convenzione con le migliori cliniche e i più qualificati centri specialistici della regione, condizioni di favore e al passo con i tempi».

«Siamo soddisfatti dell'intesa raggiunta – spiega Alberto Panigo, vicepresidente delegato di Ente Mutuo Regionale -. Dopo l'estensione dell'Ente Mutuo alle province lombarde che non gestivano servizi sanitari, Bergamo è la prima provincia che vi confluisce con una mutua che ha 60 anni di vita ed è ben gestita».

Il passaggio è stato formalizzato dagli Organi sociali e dal 1 gennaio 2019 la Masec cesserà le sue prestazioni e gli iscritti, su base volontaria, potranno diventare soci dell'Ente Mutuo Regionale.

Da Ascom Bergamo, dove la Masec ha sede, in questi giorni sono

partite le informative sul cambiamento.

«Abbiamo telefonato e scritto a tutti soci per spiegare il cambiamento in atto e nei prossimi giorni raccoglieremo le iscrizioni – conclude Zambonelli-. Ai soci, che decideranno di iscriversi ad Ente Mutuo Regionale, verranno garantiti gli stessi servizi e alle stesse condizioni dell'anno appena trascorso, in particolare verrà ampliata l'offerta che va dalla copertura delle spese, ai ricoveri ai grandi interventi. In più con l'Ente Mutuo per chi si iscrive ci sarà una detrazione fiscale sui contributi associativi».

Sono circa mille i commercianti bergamaschi iscritti a Masec, ai quali sono stati erogati nel 2017 quasi 1100 ore di degenza ospedaliera e poco meno di 2000 rimborsi tra visite e esami per totale di 150 mila euro di contributi erogati.

Per informazioni: 035 4120303, info entemutuo@ascombg.it

---

## **Gardaland, sconti per i soci al parco divertimento**

Sconti per Gardaland. Per gli associati Ascom l'abbonamento è scontato a 50 euro e l'ingresso singolo per un giorno a 30 euro (anzichè 40,50). Per informazioni e prenotazioni: [matteo.graziotti@ascombg.it](mailto:matteo.graziotti@ascombg.it) o tel. 035.4120132 entro il 5 dicembre

---

# Affitti in rialzo: I prezzi tornano ai livelli pre-crisi

I prezzi degli affitti salgono arrivando ai livelli pre-crisi, mentre quelli delle vendite scendono, è quanto emerge dal Rapporto sulle locazioni 2018 di Solo Affitti elaborato con il supporto scientifico di Nomisma.

Per il quarto anno consecutivo i canoni di locazione proseguono la risalita (+3,1%) verso i livelli pre-crisi di 10 anni fa, con prezzi medi mensili inferiori del solo 5,8% rispetto ai valori del 2009 (641 euro).

Dallo studio emerge che c'è stata un'accelerazione della ripresa nel 2017 (586 euro, +4,1% rispetto all'anno precedente) e anche quest'anno (604 euro, +3,1%). Nomisma ha rilevato gli incrementi maggiori dei canoni a Bologna (+10,9%) e Milano (+10,2%), ma anche le altre grandi città registrano tassi di crescita superiori alla media: Roma (+7,7%), Venezia (+6,1%), Firenze (+5,1%) e Torino (+4%).

La crescente richiesta di immobili in affitto avviene soprattutto da parte di giovani coppie e di lavoratori in trasferta e questo ha determinato un aumento dei prezzi per i monolocali (+4,8%) e i bilocali (+4,6%).

Silvia Spronelli, presidente di Solo Affitti, ha notato: *“Nel giro di un paio d'anni i canoni d'affitto potrebbero anche superare i livelli del 2009 quando è cominciata la crisi. L'incremento della domanda è favorito da una società sempre 'più liquida'. Aumentano le giovani coppie conviventi, così come divorzi e separazioni. La mobilità lavorativa contraddistingue sempre di più il nostro Paese, con trasferte di medio-lungo periodo verso le principali città. Gli stranieri cercano soprattutto soluzioni in affitto, rinviando al futuro l'eventuale acquisto dell'immobile. Parallelamente*

*la ripresa delle compravendite e lo spostamento di parte dell'offerta di abitazioni sul mercato dell'affitto breve stanno determinando una riduzione della disponibilità di immobili destinati alla locazione residenziale, spingendo verso l'alto i canoni di affitto".*

---

## **Via libera al progetto di legge che aiuterà i negozi storici della Lombardia**

La giunta regionale della Lombardia ha approvato un progetto di legge per valorizzare e sostenere le imprese storiche commerciali e artigianali. Il provvedimento introduce misure di sostegno come incentivi, agevolazioni e possibili sgravi fiscali.

Le risorse disponibili ammontano a 2,8 milioni di euro, che serviranno anche per attivare premi e riconoscimenti delle eccellenze fra le migliori imprese storiche.

Il target è costituito dagli attuali 1.712 negozi già inseriti nel Registro regionale dei luoghi storici del commercio, ai quali si aggiungeranno altre imprese storiche, anche nell'ambito dell'artigianato.

“Questo provvedimento è mirato a salvaguardare la grande energia con cui alcuni commercianti, artigiani e piccoli imprenditori continuano a tutelare e valorizzare il grande patrimonio di una regione, la Lombardia, che sa coniugare l'importanza della tradizione all'innovazione e al saper stare sempre al passo con i tempi”, ha dichiarato il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana.

“Con questa proposta vogliamo proseguire in modo più incisivo nella valorizzazione dei negozi e delle botteghe storiche artigiane che, nonostante le grandi difficoltà di questi anni, hanno vinto le sfide più complesse. Se è vero che le imprese non nascono per resistere, è altrettanto vero che da questi esempi non si può far altro che imparare. Noi sosterrremo tutte queste aziende storiche e le prossime che arriveranno soprattutto favorendo il passaggio generazionale. Ai giovani, anche attraverso l’innovazione tecnologica, il compito di portare avanti la tradizione, perché tradizione e innovazione possono e devono procedere insieme”, ha notato l’assessore regionale allo Sviluppo economico, Alessandro Mattinzoli, che ha ringraziato Confcommercio e Confesercenti per il loro sostegno nel corso della storia imprenditoriale.