

Bergamo, Parma e Alba unite nel gusto nel segno della Creatività Unesco

Sabato 22 ottobre il convegno “Il Distretto della Gastronomia Italiana” andato in scena nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà di Città Alta

Bergamo, Parma e Alba, le tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, ancora più unite nel nome del gusto. Un'unità che sabato 22 ottobre è stata celebrata, ancora una volta, attraverso il convegno **“Il Distretto della Gastronomia Italiana”**: un progetto di alleanza aperto all'Italia, ospitato nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà, che ha illustrato l'importanza e l'unicità del progetto delle tre Ascom che diventa la base di un modello innovativo di turismo enogastronomico per creare un'unica destinazione turistica.

Il convegno si è svolto nell'ambito dell'edizione di **Forme Infinite**, la manifestazione internazionale sull'arte lattiero-casearia che il 22 e 23 ottobre ha ospitato nella Città Alta le eccellenze delle tre Città Creative.

“Siamo orgogliosi di poter presentare oggi un progetto che vede collaborare per la prima volta tre città di tre regioni diverse, ciascuna con la propria specificità ma unite da un alto valore e alte potenzialità dal punto di vista turistico ed enogastronomico – hanno dichiarato **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, **Giuliano Viglione**, presidente Associazione Commercianti Albesi, e **Vittorio Dall'Aglio**, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Abbiamo colto l'intuizione dei nostri sindaci e abbiamo sviluppato un'iniziativa che vuole creare vantaggi concreti alle aziende e alla comunità del distretto, soprattutto tramite l'indotto turistico, a partire da azioni di promozione e di

valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche sul piano nazionale e internazionale. Oggi, l'enogastronomia è un elemento multi-prodotto che può essere associato a tutti gli altri prodotti turistici, come cultura, natura, sport e che contribuisce, a tutti gli effetti, ad arricchire l'offerta turistica e la notorietà del brand di una città ma anche di tutta Italia e a creare una ricaduta economica sul territorio e sulla maggior parte delle attività commerciali".

Giorgio Gori, sindaco di Bergamo, ha sottolineato come questo progetto interregionale consenta strategie di promozione anche internazionali ed extra europee, mentre l'assessore al Turismo della Città di Alba **Emanuele Bolla** ha dichiarato: "É un piacere essere qui in occasione del Summit delle Città Creative Unesco e condividere con il sistema Confcommercio un progetto di grande valore. Sarà una soddisfazione ospitarvi e accogliervi nel 2023 alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba". □Il sindaco di Parma **Michele Guerra** è invece intervenuto tramite videomessaggio, aggiungendo come la creatività si applichi anche alle sperimentazioni in campo turistico per creare nuove proposte di destinazione.

Durante il convegno è intervenuta, per i saluti iniziali, anche **Roberta Garibaldi**, numero uno di Enit e presidente onoraria dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico: "Il turista oggi cerca sempre di più gli spazi aperti, la sostenibilità economica, ambientale e sociale, cerca sempre di più il benessere sia fisico che psichico – ha spiegato Garibaldi -. Grazie a tutto questo il turismo enogastronomico si è consolidato e gioca un ruolo fondamentale, anche e soprattutto in Italia. Iniziative come quelle di Bergamo, Alba e Parma che promuovo nello stesso tempo tre territori sono una buona pratica che mi auguro possa essere presa da esempio da tante altre realtà".

Con *Forme Infinite* e, in particolare, con il convegno "Il Distretto della Gastronomia Italiana" è andato in scena il primo evento congiunto di Bergamo, Parma e Alba. Il secondo

appuntamento, previsto per il 2023, si svolgerà nell'ambito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba ed il terzo, nel 2024, vedrà protagonista un'iniziativa programmata a Parma (che ancora non è stata resa pubblica).

Cristian Botti entra nel Consiglio Direttivo di Federascomfidi

La decisione del Consiglio di Amministrazione è arrivata lo scorso martedì 18 ottobre

Cristian Botti, presidente della cooperativa di garanzia **Fogalco di Ascom Confcommercio Bergamo**, entra nel **Consiglio Direttivo di Federascomfidi**. Il processo di rinnovo delle cariche sociali per il prossimo triennio, avviato lo scorso mese di giugno e concluso col Consiglio di Amministrazione di martedì 18 ottobre 2022, è stato completato con la decisione di cooptare al suo interno la figura di Botti.

Federascomfidi è l'organo amministrativo che s'interpone con Ministeri e Banca d'Italia in ambito di garanzie per le imprese. A giugno 2022 ha avviato l'iter di rinnovo delle proprie cariche, con la conferma di **Paolo Ferrè** alla presidenza e con la nomina di tre nuovi i vicepresidenti: **Paolo Castellana**, **Salvatore De Sole** e **Massimo Zanon**.

“È una nomina che accolgo con grande piacere e con molta responsabilità – ha spiegato Botti -. Sarò la rappresentanza di Bergamo all'interno del mondo Federascomfidi a Roma”.

Cristian Botti lo scorso 10 maggio 2022 è stato anche nominato

nel Consiglio di Sorveglianza di Asconfidi Lombardia.

Il mondo del formaggio illumina Bergamo: ecco Forme Infinite

La settima edizione della manifestazione dedicata al settore lattiero-caseario è stata presentata giovedì 13 ottobre, nella Sala Galmozzi di Bergamo

Forme Infinite è la settima edizione di Forme, la manifestazione in programma a Bergamo dal 21 al 23 ottobre 2022 che è ormai diventata un riferimento del settore lattiero-caseario. Ricchissimo il programma, con il terzo summit delle Città Creative Unesco, i concorsi caseari e gastronomici, le masterclass con abbinamenti unici, i convegni, la mostra museale con i prodotti tipici di Bergamo, Parma e Alba e la spettacolare mostra-mercato di formaggi DOP e delle Cheese Valleys, allestita in una delle piazze più belle del mondo. Il tutto a Bergamo, capitale europea dei formaggi per le sue 9 DOP e Città Creativa Unesco per la Gastronomia con le Cheese Valleys Orobiche.

“Forme Infine è un nome molto evocativo – ha spiegato nella conferenza stampa di presentazione **Alberto Gottardi**, a capo della macchina organizzativa della manifestazione – perché contiene in sé due significati: il collegamento col formaggio alla sua storia e al suo passato, pensando comunque anche al futuro; e il suo ruolo di dare e ricevere con i territori. Forme non vuole essere solo Bergamo, ma l’Italia, un movimento intero”.

Il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori** ha invece voluto sottolineare la presenza, accanto ai formaggi delle Cheese Valleys, “di selezionate produzioni di eccellenza provenienti da Parma e Alba, Città Creative Unesco della Gastronomia come Bergamo. Perché questa manifestazione è il modo migliore per fare rete”.

Alla presentazione di giovedì 13 ottobre c’era anche **Lara Magoni**, assessore regionale al Turismo: “Questo – ha commentato – è un evento che riguarda strettamente Bergamo, il suo territorio e le sue valli. Regione Lombardia è vicina a questa iniziativa perché riconosce il grande valore di una manifestazione simile e la sua ricaduta sul turismo: essere qui da politica bergamasca mi dà un orgoglio speciale. Un grazie particolare va dato anche alla città che ha messo in campo le location più belle: questo è collaborare per un unico grande scopo”.

“I territori devono avere la capacità di puntare in modo sistemico sui fattori distintivi – ha invece spiegato **Fabio Rolfi**, assessore regionale all’Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi -. Se vogliamo che i nostri territori siano vincenti rispetto alla sfida globale dell’attrattività fare rete fa la differenza. Forme ha avuto la capacità di capire che l’elemento lattiero-caseario è il punto su cui scommettere per rendere un territorio affascinante e coinvolgente, da scoprire”.

Fabio Ferrari, assessore alla Montagna, agricoltura e agroalimentare della Provincia di Bergamo, ha invece voluto portare l’attenzione alle tante difficoltà che agricoltori e produttori stanno vivendo in quest’ultimo periodo: “Il settore sta attraversando un momento di difficoltà enorme tra guerra, caro-prezzi e siccità – ha sottolineato -. Forme, oltre a essere una vetrina importante per il territorio bergamasco, è un’opportunità in più di rilancio per tutti i componenti della filiera. La mia proposta, è di mantenere attivo un tavolo istituzionale, anche post Forme, per far fronte a tutti i

problemi che questo settore vive troppo spesso”.

Proposta, quella del tavolo semi-permanente, che ha trovato il pieno appoggio di **Alberto Brivio**, presidente di Coldiretti Bergamo: “La Camera di Commercio ha creduto sin dal primo giorno a questo movimento di persone e di scambi culturali, scientifici ed economici. Momenti come questi – ha commentato – danno la piena consapevolezza di quello che stanno facendo produttori e agricoltori in questo particolare periodo storico”.

“Abbiamo la convinzione che l’enogastronomia è l’elemento trasversale che rende tutto il territorio unico – è stato il commento di **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Bergamo -. **Forme** è il primo evento che mette in moto concretamente la collaborazione delle tre città creative UNESCO, unite da una mostra che darà rilievo ai prodotti più identitari, quelli più legati ai territori che rappresentano. Questo è un evento che ha una grossa ricaduta sul territorio”.

Alla cerimonia di presentazione di **Forme Infinite** erano presenti anche il presidente di Ascom Parma **Vittorio Dall’Aglione** (“Sono convinto che oggi il turismo possa rappresentare uno dei volani della ripresa economica, un aspetto da non sottovalutare e su cui spingere. **Forme**, in questo senso, è un’importantissima opportunità”) e la presidentessa di Ascovilo **Giovanna Prandini** (“È fondamentale la proposta educativa che c’è in ogni proposta che è stata messa in calendario anche in questa edizione di **Forme**”).

La chiosa finale è stata affidata al presidente di **Forme**, **Francesco Maroni**: “Mi piace identificare questo evento con la parola ‘movimento’ – ha spiegato – perché è il frutto del lavoro che in questi anni abbiamo fatto per collegare, attraverso il mondo lattiero-caseario, Bergamo al territorio nazionale e non solo. Questo è l’anno della prova del nove per noi: **Forme** con questa edizione ha l’ambizione di rinfrancare il proprio posizionamento nel panorama nazionale e

internazionale, contaminando anche altri settori”.

L'importanza della formazione professionale: se ne parla a B2Cheese

Giovedì 29 settembre la prima giornata di B2Cheese, la fiera B2B del mondo lattiero-caseario, ospita il convegno con Renato Bosco, Cristiano Tomei, Francesco Tassi e Nicolò Quarteroni

Dedicato alla valorizzazione del formaggio in tutti gli ambiti, ma in particolare nella ristorazione (nelle ricette degli chef e sui carrelli dei formaggi), e nella distribuzione (con la presentazione al banco), **il convegno “Think Cheese: dire, fare, mangiare” in programma giovedì 29 settembre dalle 16 alla Fiera di Bergamo (sala Caravaggio)**, vuole porre l'accento sull'importanza della formazione professionale.

Conoscenza e competenza sono i primi strumenti di una promozione efficace in un mondo, quello lattiero-caseario italiano, con infinite sfumature e con una varietà di prodotti tipici che richiede figure sempre più specializzate.

Durante il convegno, organizzato nell'ambito della prima giornata di B2Cheese, la fiera B2B del mondo lattiero-caseario, interverranno come relatori **Renato Bosco**, titolare network pizzerie Saporè, inserito nella guida Euro-Toques; **Angelo Biscotti**, executive chef Cast Alimenti (BS), responsabile junior team Nazionale Italiana Cuochi; **Antonio Danise**, chef del ristorante hotel Villa Necchi Portalupa (PV), responsabile corsi e formazione Nazionale Italiana

Cuochi; **Cristian Fagone**, chef-patron del ristorante Impronte Bergamo (1 stella Michelin); **Matteo Felter**, chef-patron dell'Osteria Felter alle Rose Salò (BS); **Nicolò Quarteroni**, direttore generale Agriturismo Ferdy (Lenna BG); **Francesco Tassi**, maître insignito del riconoscimento di Alto Maestro della Ristorazione da Associazione Maître Italiani Ristoratori e Alberghi; **Cristiano Tomei**, chef-patron Ristorante L'Imbutto (LC) e personaggio televisivo.

Modererà l'incontro il direttore di Italia a Tavola **Alberto Lupini**.

Sport e Vision, la lezione di Costacurta: "Fatevi guidare dalla passione"

L'ex campione del Milan, 27 anni in rossonero, mercoledì 21 settembre ha dato lezione a manager e imprenditori nella sede di Ascom

È stato un grande maestro in campo, uno dei difensori italiani più forti, apprezzati e vincenti della storia del calcio, e ora se la cava più che bene anche nelle vesti di commentatore in tv, da quando è diventato uno dei volti più noti di Sky Sport. Ma **Alessandro "Billy" Costacurta** si fa apprezzare anche dietro la cattedra, dove, in dialogo col giornalista Sky Giovanni Bruno, mercoledì 21 settembre ha dato lezione a manager e imprenditori sul tema *Sport e Vision: le medaglie più belle sono quelle che non si vedono*, a cura del Centro di Formazione Management del Terziario, in collaborazione con Ascom e Manageritalia Lombardia.

“Un tempo era più facile restare per un lungo periodo in una stessa squadra, il Milan poi era una grande famiglia – ha spiegato l'ex calciatore -. Oggi parliamo di un calcio completamente diverso, nemmeno paragonabile a quello che ho vissuto io. Un tempo comandava la passione, oggi è molto più difficile trovarla con tutte le distrazioni che ha un calciatore”.

Costacurta è stato subito incalzato da Bruno con una domanda sul campionato: “Il mondiale di novembre ha creato una stagione anomala, stranissima: all'estero ci sono squadroni come Liverpool e Bayern Monaco che stanno faticando, sono lontani dalla forma migliore – ha risposto -. Il lungo stop per il mondiale segnerà il campionato stesso: secondo me tra un mese anche la situazione di classifica in Italia potrebbe essere molto diversa. Al mondiale vedo l'Inghilterra tra le favorite perché gran parte dei suoi giocatori, che solitamente arrivano alle grandi competizioni spremuti al termine della stagione, stavolta arriveranno al top della forma. Sono stato in Qatar un anno fa per vedere gli stadi, per conto della Uefa, e ho trovato un ambiente particolare, non bellissimo: non si respira calcio. Non so cosa aspettarmi”.

“Dove mi divertirei di più a giocare oggi? Direi il Milan, che ha caratteristiche tattiche simili a quelle che ho vissuto io: difesa alta, squadra vivace e aggressiva. Anche il Napoli gioca un calcio moderno che mi piace – ha spiegato Costacurta -. Pioli e Spalletti hanno un grande merito: stimolano i loro calciatori in modo unico, cosa che non vedo in altre squadre”. E lui, che ha avuto come maestri Ancelotti, Capello e Sacchi, riconosce il merito a Gasperini e alla sua filosofia di gioco: “Oggi il gasperinismo è una metodologia riconosciuta in tutta Europa: la sua impronta, il suo modo di giocare, hanno cambiato l'Atalanta, una squadra impossibile da non amare per quello che dimostra in campo e fuori”.

Sui duelli in campo l'ex rossonero non ha nessun dubbio nello scegliere quello peggiore da affrontare: “L'avversario che non

mi faceva dormire la notte? Ronaldo, il brasiliano. Lo dicono tutti: Maldini, Nesta, Cannavaro. Per Ronaldo la partita non era un lavoro – ha sottolineato -, era un divertimento. In campo ci prendeva in giro quasi senza volerlo. Lui si isolava da tutte le tensioni: questo l'ha aiutato negli anni della sua esplosione ma l'ha danneggiato quando doveva essere davvero decisivo. Il giocatore più completo? Van Basten ha vinto tre palloni d'oro con una caviglia in disordine. Era forte, tecnico, veloce, agile. L'unico difetto era proprio quello dei guai fisici alla caviglia che l'hanno limitato tantissimo”.

“Io ho vissuto due Milan grandissimi: quello di Sacchi, in cui eravamo al 90% italiani e gran parte addirittura lombardi; e quello di Ancelotti, in cui in una rosa di 25 giocatori 15-16 erano italiani. Credo sia stato quello uno dei segreti di quei due gruppi così vincenti. In Italia oggi non abbiamo una grande cultura dello sport – ha attaccato Costacurta -, dobbiamo ancora lavorare parecchio: troppi giovani abbandonano l'attività agonistica perché non hanno voglia di faticare. Il mio consiglio? I giovani si facciano guidare dalla passione, hanno bisogno di quella per non abbandonare lo sport. Ma non è solo colpa loro perché mancano le strutture, siamo sempre stati indietro: ricordo che quando andavamo in Inghilterra a giocare all'inizio degli anni '90 restavamo meravigliati, era tutto favoloso. E dovevano ancora migliorarsi per ospitare gli Europei del 1996”.

**Le imprese bergamasche ai
candidati: “Dalla politica**

risposte decise e veloci, anche se impopolari”

Al Point di Dalmine le associazioni di categoria hanno incontrato i candidati alle elezioni di domenica 25 settembre

È un grido d'allarme vero e proprio quello che lunedì 19 settembre i rappresentanti del mondo produttivo bergamasco hanno lanciato alla politica in occasione del confronto, **organizzato dal Comitato unitario Imprese&Territorio** al Point di Dalmine, che ha messo di fronte le associazioni di categoria con i candidati alle elezioni di domenica 25 settembre.

“Tre tipi di problematiche ci attanagliano in questo momento: i costi energetici, la burocrazia e la fiscalità – ha spiegato in principio **Alberto Brivio**, presidente di Coldiretti Bergamo -. Ci aspettiamo delle risposte dalla politica perché mai come in questo momento il made in Italy è messo a rischio da tutto quello che sta succedendo. Ricordiamoci che l'agricoltura italiana vale il 25% del Pil nazionale e dà lavoro a oltre 4 milioni di persone”.

Il presidente di Confimi **Paolo Agnelli** ha invece voluto portare all'attenzione dei candidati una cifra ben precisa: “Venti milioni di euro, sono quelli che il mio gruppo andrà a pagare in più per la fornitura di energia nel 2023, se tutto resterà com'è adesso. Un costo assolutamente insostenibile per l'azienda. Cosa significa questo? Che 350 persone rischiano di perdere il posto di lavoro. Questo dimostra ancora una volta che siamo un Paese impreparato, perché per anni non si è fatto nulla: già nel 2014 pagavamo l'energia l'87% in più della media europea. Ora servono scelte decise e veloci, anche se impopolari”.

Sul piatto i rappresentanti delle associazioni di categoria

non hanno messo solo critiche e preoccupazioni, ma anche diverse proposte: disaccoppiare il prezzo del gas da quello dell'elettricità, arginare le speculazioni in borsa e – la più gettonata – ricorrere a energie alternative. “Io lancio una provocazione – ha commentato **Leone Algisi**, presidente di Cna, a nome dell'artigianato -, chiediamo un bonus per la realizzazione di un pannello fotovoltaico su ogni capannone usato per la produzione”.

Tra gli interventi più diretti quello di **Giuseppe Guerini**, presidente di Confcooperative: “Far cadere il governo Draghi è stata una scelta precisa di una parte della politica, in un momento storico particolarmente delicato – ha attaccato -. Ora fateci capire perché dovremmo darvi fiducia”.

Il presidente di Confesercenti **Antonio Terzi** ha invece insistito sulla necessità di regolare la concorrenza, con un occhio di riguardo per le imprese che animano il territorio (“La vita delle aziende, e quindi delle nostre famiglie, è lì, nessuno se lo deve dimenticare”), mentre **Giovanni Zambonelli**, numero uno di Confcommercio, ha parlato a nome degli operatori turistici: “Il turismo genera vita, il centro di Bergamo senza turismo sarebbe un'isola deserta. Ma ci sono tanti problemi – ha sottolineato -. Le bollette sono alle stelle: in montagna alcuni alberghi non apriranno nonostante l'arrivo dell'alta stagione, mentre in città qualcuno chiuderà ignorando i turisti che transiteranno per le vacanze di Natale. Dobbiamo tornare a retribuzioni consone: basta sussidi, bisogna tutelare prima di tutto chi vuole lavorare. Basta aiutare chi rifiuta il lavoro per ideologia o comodità. Inoltre, da tempo auspicavamo una moratoria sui mutui: il prossimo governo non ce la può negare”.

Infine, la voce del mondo dell'autotrasporto bergamasco: “Su una percorrenza media di 100mila chilometri all'anno, il costo per ogni mezzo è di 25mila euro in più rispetto al 2021 – ha tuonato il segretario Fai **Doriano Bendotti** -. Ricordiamoci che l'80% delle merci viaggia su gomma: se stiamo fermi noi, sta

ferma l'economia".

Con il D.Lgs 198/2021 cambia la norma per le forniture e i rapporti commerciali

La novità, entrata in vigore il 15 giugno scorso, ridefinisce le relazioni tra acquirenti e fornitori di prodotti agricoli e alimentari, ma ha creato malumori e preoccupazione tra i commercianti

Si chiama decreto 198 del 2021, si legge nuova norma che lascia malcontento e preoccupazione tra commercianti e pubblici esercizi. Entrato in vigore quasi in sordina il 15 giugno scorso, il decreto ridefinisce le relazioni tra acquirenti e fornitori di prodotti agricoli e alimentari, superando l'articolo 62 del Dl 1/201 e portando con sé importanti e sostanziali novità nei rapporti commerciali e di fornitura: dall'obbligo di redarre contratti di cessione in forma scritta della durata di almeno 12 mesi, ai termini perentori di pagamento fissati a 30 giorni dalla fornitura per i prodotti deperibili e a 60 giorni per quelli non deperibili. Pena, multe salate sia per chi vende, sia per chi compra.

“Si tratta di un ulteriore appesantimento degli adempimenti amministrativi a carico delle aziende – ha sottolineato il presidente del Gruppo Grossisti Vini e bevande Ascom Confcommercio Bergamo **Giampietro Rota** -. Noi imprenditori dobbiamo andare sul mercato e confrontarci con tutti i problemi che si nascondono nella quotidianità, per questo è importante essere informati e preparati anche e soprattutto su

norme insidiose come questa. Il provvedimento è già legge, ma mancano oltre all'informazione alle aziende, l'interpretazione autentica e le norme di attuazione: le imprese, oggi, brancolano nel buio". Parliamo, nella nostra provincia, di oltre 10mila aziende, di cui 4654 dettaglianti alimentari, 2921 bar e pubblici esercizi, 1733 ristoranti, 547 grossisti della filiera alimentare e 333 alberghi.

Per questo Ascom Bergamo ha organizzato un incontro informativo con **Roberto Cerminara**, responsabile del settore Commercio e Legislazione di Confcommercio Imprese per l'Italia. "Il cuore della normativa è nell'accordo quadro o il contratto di base, avente ad oggetto la disciplina dei conseguenti contratti di cessione dei prodotti agricoli e alimentari, tra cui le condizioni di compravendita, le caratteristiche dei prodotti, il listino prezzi, le prestazioni di servizi e le loro eventuali rideterminazioni - ha spiegato Cerminara -. Gli imprenditori, però, facciano attenzione: un accordo quadro non è automaticamente un contratto di cessione con consegna pattuita su base periodica. La natura periodica dipende infatti dalle modalità con cui la prestazione contrattuale è eseguita. Perché l'accordo quadro sia considerato come contratto di cessione con consegna pattuita su base periodica, è indispensabile che in questo si faccia espresso riferimento alle modalità di consegna dei prodotti, individuando il periodo di consegna, esplicitamente convenuto tra le parti, anche, per individuare le modalità di pagamento, nel rispetto dei termini stabiliti dalla legge".

"Normative come questa nascono con tutte le buone intenzioni dei legislatori che, in questo caso, vogliono tutelare i piccoli produttori - è il commento del direttore di Ascom Bergamo **Oscar Fusini** -. Ma creano delle difficoltà perché investono, di riflesso, tutta la filiera. La portata di questa legge è molto molto grande: accorcia i tempi di pagamento e produce un aggravio finanziario nell'acquirente. In un mondo perfetto questa norma sarebbe facilmente applicabile, in

Italia assolutamente no”.

“L’accordo quadro – ha continuato Cerminara – deve evidenziare, ai fini dei termini di pagamento, il periodo di consegna, che in ogni caso non può essere superiore a un mese e le parti possono comunque concordare un periodo inferiore nel rispetto dell’autonomia negoziale. In una prima interpretazione sugli accordi quadro per il settore del vivaismo, ma che dovrebbe valere anche per altri settori, l’ICQRF ha precisato che per la determinazione del prezzo è necessario prendere in considerazione le peculiarità tipiche del settore”.

I contratti di cessione devono essere redatti in forma scritta e devono rispettare i principi di trasparenza, correttezza, proporzionalità e reciproca corrispettività delle prestazioni. L’atto scritto deve essere stipulato prima della consegna dei prodotti ceduti ed indicare la durata, le quantità e le caratteristiche del prodotto venduto, il prezzo, che può essere fisso o determinabile. “Fondamentale in questo caso – ha spiegato Cerminara -, a fronte di un accordo quadro, che il fornitore dia una risposta anche solo via mail. Questo permette di non avere contestazioni”.

La vendita sottocosto dei prodotti agricoli e alimentari freschi e deperibili è ammessa solo nel caso di prodotto invenduto a rischio di deperibilità oppure nel caso di operazioni commerciali programmate e concordate con il fornitore in forma scritta. Si tratta di una vendita di un prodotto ad un costo inferiore a quello in cui viene messo in vendita. In questo modo nel caso in cui l’operatore decida di porre in vendita sottocosto prodotti agricoli e alimentari e si dovessero verificare eventuali deperimenti o perdite dei medesimi, il venditore non potrà esercitare alcuna azione di rivalsa sul proprio fornitore. □Rientrano nella cosiddetta Blacklist e sono sempre vietate, ad esempio, le seguenti pratiche:

– annullamento da parte dell’acquirente di ordine di prodotti

deperibili con preavviso a 30 giorni;

– modifica Unilaterale da parte dell'acquirente o del fornitore delle condizioni di un contratto di cessione relative alla frequenza, al metodo, al luogo, alle norme di qualità;

– la richiesta al fornitore di pagamenti non connessi alla vendita di prodotti agricoli e alimentari.

Attenzione poi alle sanzioni. Le sanzioni sono parametrize sul fatturato ed è prevista una somma minima comunque dovuta:

– in caso di violazione della forma scritta è prevista la sanzione fino al 5% del fatturato ed il minimo edittale di 2.000 euro;

– in caso di durata del contratto inferiore a 12 mesi è prevista una sanzione fino al 3, 5% del fatturato con un minimo edittale di 10.000 euro;

– in caso di mancato rispetto dei termini di pagamento la sanzione è del 3,5% del fatturato con il minimo di 1.000 euro;

– per la violazione della Black list è prevista la sanzione fino al 5% del fatturato con il minimo di 30.000 euro.

“Per queste sanzioni la Confcommercio ha dovuto battersi: abbiamo preteso che fossero messi nella norma sia una cifra minima, sia una cifra massima. A tutti gli imprenditori coinvolti da questa norma – ha sottolineato Cerminara – consiglio di prestare la massima attenzione: il massimale previsto dalle sanzioni ha cifre così importanti da rischiare di compromettere il proseguo della vita di un'attività”.