

Giuseppe De Rita: “Fare rappresentanza vuol dire tornare ai valori di relazione e di merito”

In Ascom la lezione del sociologo e fondatore del Censis sul tema dei corpi intermedi e sul ruolo delle filiere corte

Orientare lo sguardo verso un nuovo concetto di filiera che superi la visione “scaduta” del global e dia un nuovo valore al local. E cercando di rilanciare il ruolo della rappresentanza nel segno di una leadership capace, dotata di senso politico, che non abbia paura di prendersi responsabilità e che faccia la vera rappresentanza, oggi sempre più “un mestiere difficile” per citare le parole di Giuseppe De Rita, intervenuto lunedì 22 novembre in Ascom Confcommercio Bergamo.

Classe 1932, il sociologo nonché presidente e fondatore del Censis, il principale istituto di ricerca sociale del Paese, ha tenuto una lezione sul tema dei corpi intermedi alla presenza del presidente Ascom Giovanni Zambonelli e del direttore Oscar Fusini. La lezione del professore era inserita in un percorso di alta formazione rivolto alla dirigenza Ascom.

La prospettiva di Giuseppe De Rita non è così a corto raggio come può sembrare. Non è soltanto uno sguardo all'immediato, all'inverno che si prospetta caldissimo per l'economia e la società, non è solo un occhio ai concreti guai della prossima ora, perché è condito da una speranza di più ampio respiro. E cioè che si apra spazio per una classe dirigente nuova e vera, capace di mescolare senso delle istituzioni e un'idea di governo concreta, ancorata all'esigenza dei settori

dell'economia che trainano il nostro sistema. Sistema che deve fare i conti con meccanismi che stanno cambiando: dopo anni di crescita e affermazione del "Made in Italy" a livello internazionale (enogastronomia, moda e arredamento, industria dei macchinari e turismo), il lockdown ha infatti messi in crisi il mito della produzione "just in time" e le filiere sempre più lunghe non si sono adattate ai tempi di produzione e logistica imposti dalla pandemia, portando gli imprenditori a rivolgersi al mercato interno.

"Oggi il ricco sta in casa" sostiene De Rita. E anche se la crisi ha fatto emergere nuove situazioni di povertà, i risparmi degli italiani sono aumentati e la capacità di spesa "sotto casa" può essere un punto di svolta per l'economia locale e nazionale. Soprattutto per il terziario che vanta una rete di servizi nel corto raggio che sono già tornati protagonisti, per non parlare di commercio e ristorazione. E in questa logica di rilancio delle filiere corte la rappresentanza può fare la differenza. Per De Rita occorre trovare il modo per incidere e ribaltare il concetto di disintermediazione che abbiamo subito in questi anni: dalla politica all'economia la tendenza in atto è infatti quella di rivolgersi direttamente al cittadino bypassando le categorie e i corpi intermedi, di qualunque natura o estrazione essi siano.

Meno disintermediazione, più rappresentanza



Una disintermediazione che per De Rita oggi è totale e che può essere fatale poiché la società oggi ha bisogno di intermediazione e di soggetti intermediari fisicamente veri. “La dimensione intermedia che ci viene tolta ci viene offerta con strumenti come algoritmi e piattaforme che però sono impersonali. Siamo dentro un sistema di piattaforme che non prevedono un meccanismo di rappresentanza umanamente visibile. Bisogna tornare alla rappresentanza politica, alla grinta e al sudore e al lobbysmo, linfa vitale di ogni associazione di categoria”.

Ed è qui, allora, che le associazioni di categoria devono intervenire, rinnovando il loro ruolo di intermediari, attraverso il recupero del rapporto con le persone e una riaffermazione del proprio peso politico, minato proprio da queste dinamiche. Serve loro, quindi, una leadership capace, dotata di senso politico, che non abbia paura di prendersi responsabilità e che faccia rappresentanza in barba a quei

fenomeni che, ad oggi, per De Rita, vedono il cittadino più solo perché vittima di due problemi, ossia “caduta di merito e competenza e caduta della prossimità”: da una parte la continua diffidenza verso esperti e delegati che vedono vacillare la propria autorità istituzionale, dall’altra la rottura della relazione causata anche dalla cultura grillina del “vaffa”, che ha fatto perdere importanza all’associazionismo e al confronto, facendo leva sulla perdita di fiducia dei cittadini verso la classe dirigente.

Ristoratori, agricoltori e produttori insieme per rilanciare la filiera agroalimentare

All’assemblea Fipe presentata la “Carta dei Valori” della ristorazione italiana. Beltrami: “Sono necessarie politiche lungimiranti di sostegno alle filiere”

Un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori che vuole essere anche un appello al governo e alla politica intesa nel suo insieme. Obiettivo: istituire un tavolo di coordinamento che si occupi delle politiche dell’intera filiera agroalimentare, indispensabile in una fase di ripartenza di un settore che vuole tornare ad essere trainante ed attrattivo, superando alcuni gap strutturali che non

consentono di sfruttare a pieno le grandi potenzialità. È stata presentata all'assemblea della Federazione dei Pubblici Esercizi la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, documento che vuole tracciare le linee guida del rilancio del settore nel post pandemia sono stati i rappresentanti di Fipe, Confagricoltura, Coldiretti, Unione Italiana Food e Siae per il ruolo della musica nei Pubblici Esercizi.

Curata da Davide Rampello, storico e curatore del padiglione Italia a Expo 2021 Dubai, la "Carta dei Valori" è un documento che contiene le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle nostre eccellenze enogastronomiche, definiti beni culturali viventi a cui la ristorazione dà corpo, rinnovamento e racconto. Tra i firmatari, Massimo Giansanti, presidente di Confagricoltura, David Granieri, vice presidente Coldiretti, Marco Lavazza, presidente di Unione italiana Food, Giulio Rapetti Mogol, presidente Siae e, oltre a Lino Enrico Stoppani presidente di Fipe-Confcommercio, Carlo Sangalli, presidente nazionale Confcommercio e il ministro Massimo Garavaglia.

Un tavolo di coordinamento

"La ristorazione è pronta ad andare oltre i drammi e le incognite del recente doloroso periodo, riprendendo il suo ruolo strategico per le filiere dell'agroalimentare e del turismo – sottolinea **Giorgio Beltrami, presidente gruppo Caffè Bar e Gelaterie Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere Fipe nazionale** -. Per farlo meglio è necessario adottare una strategia unitaria in grado di valorizzare l'intero Sistema Paese. Come? Istituyendo un soggetto ad hoc che svolga una funzione di regia e un lavoro di raccordo e integrazione di filiera, tra agricoltura, industria alimentare, distribuzione e ristorazione e turismo, anche per favorire il nostro export. Di fatto, per la nostra categoria poter contare su un unico interlocutore potrebbe aprire una nuova fase di rappresentanza per tutto il mondo dell'Horeca,

dell'agroalimentare e del turismo, settori di fatto strettamente interconnessi e vanto del made in Italy".

Scenari di crescita che trovano conferma anche nei numeri. Nel 2021, dicono i dati dell'associazione aderente a Confcommercio, la spesa degli italiani per consumi alimentari fuoricasa tornerà ad oltre 63 miliardi di euro, con un incremento del 17,2% rispetto al 2020, ma ancora sotto i livelli pre-covid per oltre 20 miliardi di euro. Più contenuto l'aumento della spesa alimentare domestica: +0,8% rispetto allo scorso anno.

Rilanciare e valorizzare nuove politiche dell'intera filiera agroalimentare diventa quindi indispensabile in una fase di ripartenza di un settore che vuole tornare ad essere trainante ed attrattivo, superando alcuni gap strutturali che non consentono di sfruttare pienamente le grandi potenzialità. "Il settore presenta due principali problemi: produttività e attrattività – ha ricordato **Lino Enrico Stoppani presidente di Fipe-Confcommercio** -. Se a questi aggiungiamo l'incertezza delle prospettive post Covid e le distorsioni create da generose politiche di sussidio sono spiegate le difficoltà di reperimento di risorse umane adeguate e l'emorragia di competenze".



Il rinnovo del contratto nazionale di categoria

Il rinnovo del contratto nazionale di categoria, in scadenza il 31 dicembre, sarà un passaggio decisivo per affrontare questo problema, ma parallelamente sono necessari interventi di breve periodo. Dalla decontribuzione dei salari a tempo determinato o almeno fino alla fine della crisi pandemica, alla revisione del Decreto flussi, indispensabile per il reperimento di quella manodopera necessaria a svolgere le mansioni per le quali non si trovano persone disponibili tra i nostri connazionali.

Il lavoro principale, tuttavia, è quello di ricostruire la fiducia in un comparto che per guardare al futuro sa di dover investire anche sulla digitalizzazione e sullo sviluppo di servizi sostenibili. Strumento strategico per facilitare questa trasformazione 4.0 saranno i bandi contenuti nel PNRR riservati alle imprese del turismo, primi tra tutti

quelli sull'ammodernamento e sull'efficientamento energetico. Una quota di questi fondi potrà essere richiesta anche dai Pubblici Esercizi, come assicurato dal ministro del Turismo, Garavaglia.

La paura dell'inflazione e della risalita dei contagi

All'orizzonte, rimangono tuttavia due spauracchi: l'inflazione e la risalita dei contagi. "Le nostre imprese – ha spiegato Stoppani – segnalano forti tensioni sui prezzi di acquisto delle materie prime e in taluni casi difficoltà di approvvigionamento ed è pertanto necessario un attento presidio da parte del Governo proprio per contrastare eventuali fenomeni speculativi".

Mentre sul fronte della risalita dei contagi, il Presidente ha ribadito l'assoluta fiducia nel vaccino come argine a ogni nuova ipotesi di chiusura, anche parziale, dei Pubblici Esercizi e ha lanciato un appello alla responsabilità a chi da mesi manifesta ogni settimana, contro il green pass, infrangendo regole e aggiungendo rischi pericolosi. "A forza di proteste senza regole – ha precisato – si rischia di condannare la lotta contro il virus all'irrisolubilità".

"Basta chiusure – conclude Beltrami -. Non possiamo più permettercelo. In questi mesi la Fipe ha giocato un ruolo chiave per la difesa di tutta la categoria: la sua voce è stata forte e la pandemia ha consentito alla Federazione di consolidarsi e di acquisire una nuova visibilità. Merito anche, come ricordato dallo stesso presidente Stoppani, del lavoro svolto da Confcommercio e in particolare del nostro presidente Carlo Sangalli".

Confcommercio Professioni entra nel Portale “inPA”. Mongelli: “Portatori di competenze nuove”

L'obiettivo è individuare e coinvolgere il maggior numero possibile di professionalità e alte specializzazioni per la realizzazione dei progetti del Pnrr

“Siamo molto soddisfatti del nuovo protocollo con la P.A perché i liberi professionisti non ordinistici possono finalmente giocare un ruolo chiave nel rilancio del Paese. Adesso sarà importante capire quali saranno le competenze necessarie per poi avviare un piano di informazione-formazione adeguato del quadro delle competenze dei professionisti che dovranno lavorare con la Pa. Ad ogni modo siamo pronti per questa grande sfida che è frutto dell'incontro tra pubblico e privato: una sinergia che confidiamo sia continuativa perché rinsaldare con un protocollo il rapporto tra il pubblico impiego e l'universo di chi lavora nel terziario di mercato è interpretare pienamente la sfida che oggi serve al Paese”.

Esprime soddisfazione **Matteo Mongelli, presidente del gruppo Libere Professioni di Ascom Confcommercio Bergamo**, nel commentare il protocollo d'intesa firmato ieri dal ministro per la Pubblica amministrazione, Renato Brunetta, con i presidenti di Confcommercio Imprese per l'Italia e Confcommercio Professioni, Carlo Sangalli e Anna Rita Fioroni, che allarga la platea di professionisti nella rete del Portale del reclutamento “inPA”.

Il protocollo impegna le parti a collaborare attivamente dal punto di vista tecnico e organizzativo per incrementare le opportunità professionali per gli iscritti a “inPA”, lo spazio

digitale dedicato al lavoro pubblico, realizzato dal Dipartimento della Funzione pubblica in collaborazione con Almaviva. L'obiettivo è individuare e coinvolgere il maggior numero possibile di professionalità e alte specializzazioni nelle procedure indette dalle pubbliche amministrazioni per la selezione del personale necessario alla realizzazione dei progetti del Pnrr.

Confcommercio Professioni – che rappresenta le associazioni professionali socie e affiliate, per un totale di 30mila professionisti non ordinistici – si candida quindi a diventare un interlocutore chiave per la migliore attuazione del Piano nazionale di ripresa e resilienza. “Grazie a questo protocollo – sottolinea **Anna Rita Fioroni, presidente di Confcommercio Professioni** – le associazioni aderenti saranno attive nel promuovere il Portale del reclutamento inPA e l'iscrizione dei propri professionisti, che sono portatori di competenze fondamentali e nuove che possono giocare un ruolo decisivo per il Pnrr in molti ambiti, come quello della digitalizzazione, della formazione e consulenza manageriale e di una nuova cultura della salute e sicurezza”.

Farina, cacao e caffè: dopo energia e gas rincarano anche le materie prime. E i bar lanciano l'allarme

Farina e cacao gli aumenti più incisivi, seguiti da latte e caffè. Beltrami: “Con tutti questi rincari si rischia di lavorare solo per coprire le spese”

Non è solo il Covid a spaventare il mondo del terziario in

vista delle festività natalizie: l'emergenza sanitaria è infatti anche emergenza economica e alle difficoltà legate alla ripresa si aggiungono le forti tensioni inflattive che riguardano materie prime, energia, utenze e servizi. Una congiuntura in atto che sta già avendo ripercussioni sul listino prezzi di locali, bar, ristoranti, pizzerie e, in generale, sui pubblici esercizi del territorio alle prese con un aumento dei prezzi considerevole. A pesare sui bilanci dei locali sono soprattutto i rincari dei principali generi alimentari che seguono quelli dei consumi energetici: una miscela amarissima per i bar e locali di Bergamo e provincia che alle difficoltà di ripresa dopo oltre un anno di chiusure e sacrifici devono fronteggiare un caro prezzi insostenibile.

“Tra gli aumenti più incisivi ci sono quelli della farina e del cacao, saliti rispettivamente del 38% e del 20% in questi ultimi mesi – conferma **Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia** -. Anche il latte non è da meno con un rincaro del 4% del prezzo all'acquisto. Tutto questo ricadrà ovviamente sulle tasche dei consumatori: a seguito dei rincari della farina, ad esempio, si prevede un aumento del 20% del prezzo finale di panettoni e lievitati natalizi”.

Anche il caffè rischia di salire: le principali torrefazioni stimano infatti rincari di 2 euro al kg, circa 10% in più per i bar “Oggi un caffè costa un euro o massimo 1,10 euro ma tra non molto il cliente potrebbe arrivare a pagarlo 1 euro e 20 centesimi – sottolinea Beltrami -. Secondo uno studio di Ascom Confcommercio Bergamo che prende in considerazione il prezzo più alto di un caffè al bar (1,10 euro) emerge che il rapporto tra costi e ricavi è sbilanciato. E quest'indagine era stata fatta prima dell'aumento del costo di gas ed energia”.

La componente energetica resta dunque la vera Spada di Damocle a pendere sulla categoria: di prospetta entro questo mese un aumento del 20%, fino a toccare un +40% tra dicembre e

gennaio. Il rischio è che il rialzo dell'inflazione anche transitorio diventi strutturale e in una situazione in cui le attività stanno faticosamente cercando di tornare ai livelli di consumi pre-Covid, questi aumenti rischiano di minare la fiducia dei consumatori e ridurre il potere d'acquisto delle famiglie. "È necessario che il Governo attivi presidi di monitoraggio e controllo, oltre a sostenere nuove misure che possano favorire la ripresa, come un alleggerimento del costo del lavoro e una politica di agevolazioni per gli imprenditori che decidono di assumere – conclude Beltrami -. Non vogliamo fare allarmismo ma con tutti questi rincari il rischio oggettivo è che si debba lavorare solo per coprire le spese".

Libere professioni non ordinistiche, più opportunità legate al Pnrr ma anche un equo compenso per tutti

Mongelli, presidente del gruppo Libere Professioni di Ascom Bergamo: "Politiche su misura per i professionisti che possono essere i nuovi protagonisti della ripresa"

Valorizzare il ruolo delle libere professioni non ordinistiche nella gestione del Pnrr, purché vengano riconosciuti ruoli, competenze e, soprattutto un equo compenso. Il futuro delle libere professioni assume contorni più definiti in vista dell'attuazione del Pnrr e delle opportunità professionali per le partite Iva non aderenti a un Ordine. Stiamo parlando di tutti quei professionisti del settore ambiente e sicurezza, amministratori di condominio, wedding planner, professionisti

dell'ICT, designer, consulenti aziendali, formatori, professionisti del wellness, optometristi e guide turistiche: un "esercito" che dal 2008 al 2019 è cresciuto dell'89%, arrivando a quota 429.000 unità, e che plaude la decisione del ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Andrea Orlando di puntare ad estendere l'equo compenso ai contratti della P.a ed estenderlo anche ai contratti nell'ambito del Pnrr.

"Siamo soddisfatti che il ministro Orlando, intervenuto durante i lavori del convegno di Confcommercio Professioni dedicato alla ripartenza e alle prospettive delle professioni non ordinistiche, ha confermato la possibilità di coinvolgere le libere professioni non ordinistiche nei progetti del Pnrr" sottolinea **Matteo Mongelli, presidente del gruppo Libere Professioni di Ascom Confcommercio Bergamo**, presente al convegno a Roma.

Il tasso di incremento elevato è confermato anche dal +10% del 2019 rispetto al 2018 con i liberi professionisti ordinistici e non ordinistici che a fine 2019 erano oltre 1 milione e 400 mila lavoratori (di cui circa 400 mila non ordinistici). Numeri che si rispecchiano anche in Bergamasca dove nel primo semestre di quest'anno sono state aperte 4.804 nuove partite Iva, ovvero 1.093 in più rispetto allo stesso periodo del 2020. Il rovescio della medaglia è nell'andamento inversamente proporzionale tra la crescita dei professionisti e il loro reddito: quello generato da queste professioni cresce di oltre il 40% nel periodo 2009-2019 mentre quello pro capite diminuisce di oltre il 25%, fermandosi a poco più di 15.900 euro.

"Per ripartire occorrono innanzitutto politiche su misura per i professionisti che con le loro competenze possono essere i nuovi protagonisti dell'attuazione del Pnrr - conclude Mongelli -. In quest'ottica, il Ministro ha aperto uno spiraglio per definire un equo compenso per le prestazioni professionali anche per le professioni non ordinistiche e soprattutto nei confronti della Pubblica amministrazione.

Altrettanto importante sarà il tema del welfare integrativo: Orlando ha annunciato infatti l'intenzione di convocare un tavolo con il mondo delle professioni per discutere sui temi più importanti come le politiche attive per la formazione e riqualificazione professionale".

Dalla Lombardia due misure per sostenere l'avvio e la ripresa delle imprese del commercio e servizi

Con il bando "Nuova Impresa" 4 milioni per gli investimenti delle start up. In arrivo anche 60 milioni per le attività più colpite dalla crisi pandemica

Sono in arrivo nuovi contributi a fondo perduto per stimolare l'imprenditorialità sul territorio. La Regione Lombardia, in collaborazione con le Camere di Commercio Provinciali, ha pubblicato il bando "Nuova Impresa" per sostenere l'avvio di nuove imprese lombarde del commercio, terziario, manifatturiero e artigiani e l'autoimprenditorialità quale opportunità di ricollocamento dei soggetti fuoriusciti dal mercato del lavoro, attraverso l'erogazione di contributi sui costi connessi alla creazione delle nuove imprese. "Possono accedere al bando le micro, piccole e medie imprese che aprano o abbiano aperto una nuova attività (sede legale e operativa) in Lombardia dopo il 26 luglio 2021 – spiega **Cristian Botti, presidente di Fogalco, la Cooperativa di Garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Per nuova impresa si intende un nuovo soggetto giuridico come risultante dall'attribuzione del

codice fiscale/partita iva da parte dell'Agenzia delle Entrate e non derivante da trasformazione di impresa esistente o dall'attivazione di una nuova sede operativa sul territorio lombardo da parte di imprese già esistenti. Le risorse complessivamente stanziare ammontano a 4 milioni a carico di Regione Lombardia. Il contributo a fondo perduto è del 50% delle spese presentate con un investimento minimo di 5.000 € e un contributo massimo di 10.000 €".

Per l'avvio della nuova impresa sono ammissibili esclusivamente le spese inerenti gli onorari notarili e costi relativi alla costituzione d'impresa (al netto di tasse, imposte, diritti e bolli anticipate dal notaio/consulente); gli onorari per prestazioni e consulenze relative all'avvio d'impresa in ambito di marketing e comunicazione; logistica; produzione; personale, organizzazione, sistemi informativi e gestione di impresa; contrattualistica; contabilità e fiscalità. E ancora l'acquisto di beni strumentali, macchinari, attrezzature, arredi nuovi, anche finalizzati alla sicurezza, incluse le spese per il montaggio, trasporto e manodopera e le relative opere murarie strettamente collegate. Le spese devono riguardare esclusivamente beni durevoli, non di consumo e strettamente funzionali all'attività svolta.

Il bando rimborsa anche l'acquisto di software gestionale, professionale e altre applicazioni aziendali, licenze d'uso e servizi software di tipo cloud e saase, brevetti e licenze d'uso sulla proprietà intellettuale, nella misura massima del 50% della spesa totale di progetto; acquisto di hardware (sono escluse le spese per smartphone e cellulari); registrazione e sviluppo di marchi e brevetti e per le certificazioni di qualità e relative spese per consulenze specialistiche; canoni di locazione della sede legale e operativa della nuova impresa; sviluppo di un piano di comunicazione (progettazione del logo aziendale, progettazione e realizzazione sito internet, registrazione del dominio, progettazione piano di lancio dell'attività) e strumenti di comunicazione e

promozione. Le spese presentate devono essere pariteticamente suddivise tra spese di natura corrente e spese di natura capitale. Le domande di contributo devono essere presentate a partire dalle ore 14.30 del 1°dicembre fino alle ore 12 del 20 dicembre salvo esaurimento fondi a Unioncamere Lombardia esclusivamente in modalità telematica, con firma digitale, attraverso lo sportello <http://webtelemaco.infocamere>. Il procedimento di approvazione delle domande di contributo si conclude entro 90 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle domande.



“Fondo confidiamo nella ripresa”

Regione Lombardia ha inoltre stanziato 60 milioni di euro per costituire il “Fondo confidiamo nella ripresa” per aiutare le Pmi operanti nei settori particolarmente penalizzati dalla crisi come tra gli altri ristorazione, commercio al dettaglio e abbigliamento, attività sportive, matrimoni ed eventi nonché discoteche e sale da ballo.

“L’agevolazione si compone di un finanziamento a medio termine erogato dai Confidi e sostenuto da una garanzia regionale gratuita fino al 100% e di un contributo a fondo perduto pari al 10% del valore del finanziamento fino ad un massimo di 2.000 euro – sottolinea Botti -. I finanziamenti avranno durata fino a 60 mesi e potranno essere richiesti sia per liquidità che per investimenti. Il Bando sarà pubblicato nel corso del mese di novembre tuttavia i finanziamenti agevolabili decorrono da maggio 2021. È un’opportunità importante ma il bando si chiuderà a fine anno e quindi invitiamo le imprese a contattare Fogalco per avere maggiori informazioni e supporto per questa misura che consente di

ottenere finanziamenti a costo zero per le imprese". Per informazioni: finanza.agevolata@fogalco.it – Tel. 035.4120262.

Gluten free, perché no? Nel menù più proposte anche per chi è intollerante al glutine

Fino a pochi anni fa lo si era sentito nominare di rado, mentre adesso il suo nome è sulle confezioni di molti alimenti. Parliamo del glutine, una lipoproteina presente in molti cereali (tra cui frumento, farro, kamut, orzo, segale) il cui consumo è aumentato in modo esponenziale negli ultimi 30 anni, nonostante – e paradossalmente – ci sia sempre meno pane sulle nostre tavole. La causa scatenante di questa vera e propria "inflazione" da glutine è da ricercare soprattutto nelle tecniche di produzione delle farine. Per ottenere infatti una shelf life del prodotto più alta (anche fino a 9 mesi) i grani moderni vengono sottoposti a trattamenti genetici che riducono la carica batterica e consentono di allungare la vita del prodotto. Il rovescio della medaglia? Farine sempre più raffinate, prodotti carichi di glutine, celiaci diagnosticati in costante aumento e sempre più persone intolleranti al glutine.

Ma c'è di più: se la sensibilità a questa proteina non è diagnosticabile (la comunità scientifica è impegnata a studiare se si tratti di una vera e propria patologia e quali meccanismi la inducano), chi soffre di gluten sensitivity spesso vive la ristorazione fuori casa come un limite. E se carne, pesce, verdure hanno tutte il semaforo verde come la mettiamo con i primi piatti dove il glutine è – quasi – sempre

presente? La risposta è in cucina, più precisamente nella piramide alimentare come sottolinea **Marco Scaglione, chef del "naturalmente senza", filosofia che il pluripremiato di origini siciliane ha dimostrato che non è assolutamente sinonimo di senza gusto**: «L'esclusione dei cereali contenenti glutine e dei loro derivati non è come potrebbe sembrare un'alimentazione punitiva, limitante o di rinuncia – sottolinea Scaglione -. Nell'alimentazione mediterranea sono tantissimi gli alimenti naturalmente privi di glutine che ognuno di noi consuma giornalmente e che sono alla base di numerose ricette. La dieta mediterranea offre una moltitudine di alimenti naturalmente privi di glutine, come riso, mais, grano saraceno, legumi, patate, pesce, carne, uova, latte e formaggi, ortaggi e frutta: in pratica l'80% della piramide è gluten free di sua natura. Si possono quindi fare ricette straordinarie provando, riprovando e osando un po di più».

L'appello lanciato alla ristorazione va proprio nella direzione di una maggiore sperimentazione in cucina dove ogni ristoratore-chef è chiamato ad arricchire la carta con proposte gluten free che possano soddisfare le esigenze della clientela non celiaca ma intollerante al glutine. Per lo chef Scaglione, quindi, occorre un cambio di prospettiva a cominciare soprattutto dalla formazione e da una maggiore conoscenza degli alimenti perché, di fatto, la base della cucina mediterranea – che ricordiamo è patrimonio Unesco – è senza glutine. «Introdurre nel proprio menù cereali diversi come grano saraceno, miglio, fonio, sorgo, amaranto o teff, cereale originario dell'Etiopia, può dare uno stimolo a proporre piatti nuovi – prosegue Scaglione che sul suo sito vanta un corposo archivio di ricette gluten free .- Sono tutti cereali che si possono integrare nelle ricette e, oltretutto, ricchi di proprietà nutrizionali». E a livello organolettico niente panico: «Hanno sapori nocciolati o tendenti all'amaro – afferma lo chef che è anche docente dell'Accademia del Gusto di Osio Sotto dove ogni anno tiene corsi rivolti sia ai professionisti che ai privati -. In farina ci puoi fare tutto:

pane, pizza, focaccia, ravioli multicereali. E come ricette ci si può sbizzarrire: zuppa di riso e lenticchie con moscardini in rosso, raviolo fresco con ricotta, tartufo e semi di girasole, salame di cioccolato con cereali e canditi. L'importante è poi affinare la presentazione finale: che sia con o senza glutine, infatti, un piatto va sempre valorizzato per renderlo ancora più appetibile».

Filetto di maiale alle erbe aromatiche con crostone di polenta al teff



Ingredienti per 4 persone

4 filetti di maiale di 180 g l'uno 2 patate novelle

4 foglie alloro

1 rametto di salvia

1 rametto di rosmarino

1 rametto di timo

Semi di papavero

200 g di burro

Olio extravergine d'oliva

Sale fino

Pepe nero macinato

Per il crostone di polenta

125 g Farina per polenta Fior di Loto bramata 100 g teff rosso in chicchi

20 g di burro

Olio extravergine d'oliva

Sale fino

Tempo: 1 ora e 10 + tempo di riposo **Difficoltà:** media

Lavare e tritare le erbe finemente; utilizzare il trito (eccetto 1 cucchiaino) per insaporire due lati del filetto, premendo leggermente. Insaporire il restante filetto con i semi di papavero, condire con sale e pepe, e lasciare riposare in frigorifero fino al momento dell'uso. Cuocere le patate in acqua bollente per 10 minuti, lasciarle raffreddare coperte con carta alluminio. Cuocere il teff in acqua bollente per 15 minuti, scolarlo con un colino a maglia fitta.

Per il crostone di polenta: preparare la polenta; 5 minuti prima della fine aggiungere il teff e il burro; trasferire tutto in una teglia oliata, livellare con una spatola e riporre in frigorifero per 30 minuti. Ammorbidire il burro,

unire il restante trito di erbe, sale e pepe; riporre il burro tra due fogli di carta da forno e conservare in freezer per 30 minuti. Trascorso il tempo, ritagliare la polenta con un coppapasta e cuocere i dischi in abbondante olio ben caldo, per 3 minuti a lato, prelevarli con una schiumarola e disporli su carta assorbente, regolando a piacere di sale. Scaldare 1 cucchiaino di olio e cuocere i filetti per 3 minuti per lato, trasferirli nel forno caldo a 210 °C e completarne la cottura. Comporre il piatto disponendo il crostone di polenta come base, sopra il filetto, le patate novelle ben calde a rondelle e un blocchetto di burro aromatizzato.

Sicurezza sul lavoro, rinnovato il Protocollo d'intesa del 2018

L'accordo ha consentito di istituire un network per la prevenzione. Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo: "È giunto il tempo di stimolare un cambiamento culturale"

È stato rinnovato il Protocollo d'intesa per la diffusione della cultura e della sicurezza nei luoghi di lavoro. La firma martedì 26 ottobre alla presenza del prefetto di Bergamo, Enrico Ricci, Pasquale Gandolfi, presidente facente funzioni della Provincia di Bergamo, del sistema delle imprese e delle organizzazioni sindacali, ordini e collegi professionali, enti e istituzioni.

L'esperienza già condotta nel 2018 con la sottoscrizione di un "Protocollo d'intesa", ha consentito di istituire un network

coinvolgendo enti, istituzioni e stakeholders con il vantaggio di ampliare la platea delle aziende che la sola attività di vigilanza e controllo non riuscirebbe a raggiungere. La definizione e attuazione di specifici progetti nell'ambito del protocollo d'Intesa del 31 gennaio 2018, nato all'interno dell'Organo Territoriale per il Coordinamento delle attività di Prevenzione e Vigilanza in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro ex art. 7 del Decreto Legislativo 81/2008, ha consentito di stabilire proficui rapporti di collaborazione tra portatori di interesse che hanno consentito di attivare azioni di prevenzione volte a produrre e diffondere buone pratiche. Ma non basta perché oggi i danni da lavoro assumono rilevanza sempre maggiore in considerazione sia del numero che delle importanti ricadute sociali ed economiche collegate e il controllo del fenomeno richiede una sempre maggiore attenzione e sollecita il presidio del territorio anche attraverso azioni di sensibilizzazione di tutti gli attori della prevenzione.

“Per incrementare i livelli di sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro, nel biennio 2018-2019 era stata avviata una modalità di collaborazione con le parti sociali, integrata ed unitaria, denominata “Protocollo di Intesa” – ha spiegato il **direttore generale di ATS Bergamo Massimo Giupponi** – Tale azione aveva l'ambizioso obiettivo di limitare, il più possibile, l'incidenza del fenomeno delle malattie professionali e degli infortuni sul lavoro attraverso la collaborazione di figure professionali appartenenti alle diverse organizzazioni portatrici di interessi in ambito lavorativo nella comunità bergamasca”.



L'impegno delle associazioni di categoria

Le tradizionali attività di vigilanza e controllo non sono sufficienti a garantire un cambiamento culturale, si ritiene quindi necessario affiancare alle consuete attività, istituzionalmente svolte dall'Agenzia Tutela della Salute (ATS) e dall'Ispettorato Territoriale del Lavoro, specifiche azioni di promozione e assistenza volte alla diffusione di best practices. "Tra i firmatari c'è anche **Ascom Confcommercio Bergamo**: "La nostra associazione collaborerà a diffondere buone prassi in tema di sicurezza e salute sul lavoro – sottolinea il **direttore Oscar Fusini** -. L'aumento della sicurezza però non passa solo dall'inasprimento delle sanzioni stabilite dal Governo ma è importante stimolare un cambiamento culturale per il quale è necessario un impegno maggiore da parte di tutti i soggetti coinvolti, a cominciare dalle associazioni di categoria".

I nuovi progetti in arrivo

Tra i nuovi progetti che Ats ha intenzione di avviare nei prossimi mesi spiccano quelli inerenti la “conoscenza e diffusione di nuove tecnologie per la sicurezza nella movimentazione materiali” per definire un elenco di “buoni comportamenti” del conduttore per la corretta movimentazione delle merci e dei materiali, oltre a stilare una check list per elevatore, transpallet, rimorchio...).

Un secondo progetto riguarda la formulazione di break formativi per la formazione degli RSPP per fare il punto insieme ai lavoratori di queste aziende sulla loro valutazione del metodo. L’obiettivo è la costruzione di un programma di corso di preparazione/formazione per RSPP/ASPP e preposti all’utilizzo del metodo con l’individuazione della struttura organizzativa che possa erogarlo.

Infine, il terzo progetto accende i riflettori sul tema scottante della prevenzione delle cadute dall’alto, proponendo tra le altre iniziative anche una ricognizione dei Comuni che hanno inserito l’obbligo dei dispositivi di ancoraggio sui tetti e linee vita con l’avvio di una campagna di sensibilizzazione verso altri Comuni.

“Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain”: come cambia la filiera della panificazione

Il consumatore potrà verificare l’origine, la qualità e la sostenibilità del pane a chilometro zero lombardo della

filiera di "QuiVicino"

Rendere la filiera del pane più efficiente agevolando lo scambio di informazioni tra gli attori coinvolti e i consumatori, migliorare la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti e digitalizzare la filiera per stimolare un nuovo tipo di comunicazione. Il tutto strizzando l'occhio agli obiettivi di sostenibilità regionali, nazionali e dell'Agenda EU 2030.

Giovedì 21 ottobre, presso il Point – Polo Innovazione Tecnologica della Provincia di Bergamo – è stato presentato il progetto "Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain" sviluppato per "QuiVicino", il marchio ideato da Aspan Bergamo per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione. Realizzato da IeT Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese e Territorio – Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo – con il supporto tecnologico di Genuine Way e di Cefriel, il progetto è finanziato dal bando SI 4.0 di Regione Lombardia e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Lo storytelling della panificazione

Attraverso la tecnologia della blockchain, il racconto della filiera della panificazione apre quindi nuovi scenari per "QuiVicino", iniziativa avviata nel 2011 per valorizzare la filiera lombarda della panificazione. D'ora in poi agricoltori, molini e panificatori possono infatti contare su una piattaforma studiata ad hoc che permette di collegare il prodotto al consumatore per certificarne la storia produttiva nel segno dell'autenticità e della qualità produttiva: uno storytelling unico nel panorama della panificazione e, di fatto, tra i primissimi a livello nazionale in ambito agroalimentare.

Nell'intento di supportare il consumatore nelle sue scelte di consumo, il pane prodotto con le farine "QuiVicino" – derivanti da circa 1300 quintali di grano tenero coltivati su una superficie di 21 ettari di terreni siti in provincia di Bergamo – recherà un QR Code attraverso cui sarà possibile conoscere la provenienza di ciascun lotto: fornitore agricolo, deposito, mulino e panificio. A garantire una simile trasparenza della produzione è la tecnologia blockchain studiata da Genuine Way che si è occupata di asseverare e registrare la filiera agroalimentare delle farine utilizzate per la panificazione. Grazie a questo sistema, infatti, i consumatori potranno scegliere i panifici e gli esercizi che utilizzano farine derivanti dalla filiera a "km0" di "QuiVicino" e accedere ai dati del prodotto in modo chiaro e trasparente, premiando la sostenibilità alimentare e la filiera del grano locale.



SCANNERIZZA

il QR-CODE
con il tuo smartphone.

**Scopri la filiera QuiVicino
e verifica la provenienza,
qualità e sostenibilità
del tuo pane.**



La tecnologia della blockchain

Cefriel, centro di eccellenza milanese che si occupa di innovazione, ricerca applicata all'industria e formazione, in qualità di partner scientifico del progetto, ha svolto una analisi dettagliata della filiera, identificando gli attori coinvolti e le informazioni utili per un tracciamento efficace in ottica di sostenibilità. Da questa analisi sono emersi requisiti precisi, che tengono in considerazione sia lo stato dell'arte delle start up e aziende consolidate che operano con tecnologie blockchain sia la sostenibilità della soluzione scelta per la tracciatura.

Si tratta della blockchain di nuova generazione denominata

“blockchain pubblica EOS.IO” che garantisce non solo un funzionamento sostenibile da un punto di vista ambientale e sociale, ma con grandi possibilità in termini di scalabilità e replicabilità della soluzione.

La tecnologia selezionata è stata ritenuta idonea al contesto di applicazione in quanto permette di sviluppare un sistema di tracciamento e monitoraggio della filiera decentralizzato, in cui la trasparenza dei processi, la tracciabilità e la rintracciabilità di ingredienti e prodotti e il mantenimento sicuro dei dati sono i principali driver. Le informazioni registrate sulla blockchain sono infatti immutabili, trasparenti e accessibili per chiunque.



I partner del progetto

Imprese & Territorio – Nato nel 2007 Imprese & Territorio – Comitato Unitario delle Associazioni d’impresa – riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo: Confartigianato Imprese Bergamo, Ascom, Confimi Apindustria Bergamo, Cia, Coldiretti, Confcooperative, Confesercenti, CNA, FAI e LIA.

Scopo di Imprese & Territorio – che rappresenta 80.000 aziende nella quale operano circa 310.000 – è la rappresentanza di tutte le imprese dei settori che fanno riferimento alle associazioni aderenti, per favorirne lo sviluppo economico e sociale, in un rapporto costante e strategico con le istituzioni pubbliche, con le autonomie funzionali e con le organizzazioni economiche, politiche, sindacali e sociali territoriali. I&T Hub – Innovation & Technology Hub – è un elemento centrale di Imprese&Territorio e ha il compito di fornire alle imprese assistenza tecnologica e innovativa, sostenendole nella realizzazione dei loro progetti, partendo da una semplice idea fino alla realizzazione. I&T Hub è in grado di mettere a disposizione delle imprese un team di ingegneri altamente specializzati, sia per settori merceologici, sia per processo fornendo consulenze gratuite rivolte all'innovazione, a soluzioni tecnologiche e all'industria 4.0. I&T Hub assiste inoltre le imprese anche nella ricerca di strumenti finanziari, volti a sostenere la realizzazione dei loro progetti, come ad esempio il Bando Voucher Digitali I 4.0, credito d'imposta ricerca e sviluppo, iper e super ammortamento.

Aspan – L'Associazione panificatori artigiani della provincia di Bergamo non ha fini di lucro, politicamente libera, non è legata ad altri interessi se non a quelli degli associati. Nel 2015 ha festeggiato il 70° anniversario della sua fondazione e oggi conta una media di associati superiore al 70% dei panifici della provincia di Bergamo.

L'Associazione ha lo scopo di prestare ai soci assistenza in ogni campo della loro attività imprenditoriale, per favorirne il progresso, lo sviluppo e garantirne la tutela dei loro interessi. Ha la facoltà di stipulare e disciplinare i contratti collettivi di lavoro rappresentando le aziende associate. Promuove e assume iniziative di carattere economico e finanziario utili alla categoria, anche mediante partecipazioni a società e ad enti, e presta agli associati assistenza e consulenza legale, fiscale, amministrativa,

contabile e finanziaria. Infine, Aspan assume iniziative al fine di promuovere la formazione professionale degli operatori di settore e aggrega gruppi collaterali che hanno affinità con la produzione e il commercio del pane.

Cefriel – Fondato nel 1988 da università, imprese e amministrazioni locali per promuovere la collaborazione e la condivisione di conoscenze tra mondo della ricerca, tessuto economico e società, Cefriel è il partner di Ricerca, Innovazione e Formazione che da oltre 30 anni accompagna le imprese nazionali e internazionali nel loro percorso di sviluppo verso un nuovo futuro digitale. La sua missione persegue tre obiettivi: abilitare, accompagnare e accelerare i processi di innovazione digitale di imprese e amministrazioni pubbliche; promuovere la crescita delle imprese e del loro capitale umano attraverso la condivisione e il trasferimento delle conoscenze; rendere l'innovazione un processo concreto, sostenibile e ripetibile che produce un impatto di valore e continuo nel tempo. L'originale spirito consortile è conservato nella forma societaria senza scopo di lucro in cui tutti gli utili, interamente conseguiti sul mercato, sono reinvestiti nelle attività di R&S.

Oggi Cefriel ha sede principale a Milano e include tra i soci quattro università (Politecnico di Milano, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Milano-Bicocca, Università degli Studi dell'Insubria), Regione Lombardia e 17 grandi aziende di vari settori. Cefriel è anche, parte di un sistema di networking scientifico europeo, e partecipa a progetti strategici di livello internazionale

Genuine Way – Genuine Way è un service provider che si specializza nella fornitura di strumenti tecnologici finalizzati al tracciamento della filiera produttiva e della tua sostenibilità ambientale. Genuine Way rende disponibile per la prima volta al comparto delle PMI Italiane l'innovativa tecnologia Blockchain, in modo accessibile e semplice. La Blockchain è un database

decentralizzato su cui rendere pubbliche, inalterabili ed universalmente accessibili le informazioni relative ad azienda e fornitori. Una partecipazione attiva di alcuni o tutti i componenti della filiera per raggiungere un livello di trasparenza, sia nel B2B che nel B2C, mai raggiunto prima. Il procedimento di autocertificazione operato sulla piattaforma viene infine tradotto da Genuine Way in un'interfaccia native-mobile accessibile tramite qr-code apposti su prodotti o materiali.

“Sos Lavoro”: nella gestione delle risorse umane è meglio giocare d'anticipo

Le preoccupazioni legate alla ripresa pesano sul futuro del terziario: da Ascom un progetto per adottare interventi sul fronte strategico e organizzativo

La fine degli ammortizzatori sociali imminente lo sblocco dei licenziamenti e le forti preoccupazioni legate ad una ripresa economica che riporti le imprese ai livelli precedenti all'emergenza Covid-19 pesano sul futuro di migliaia di lavoratori del terziario. Quello che si profila è infatti un autunno molto caldo sotto l'aspetto dell'occupazione e in questo scenario di incertezza Ascom Confcommercio Bergamo rilancia il progetto “Sos Lavoro-Supporto, Organizzazione e Sostenibilità” per rispondere alla crescente richiesta da parte degli imprenditori, alle prese con un riassetto interno senza precedenti, di adottare piani e interventi sul fronte

strategico e organizzativo per permettere alle imprese e ai lavoratori di affrontare con maggiore serenità i prossimi mesi. Nella nostra provincia, del resto, il settore del commercio e servizi è stato quello che ha pagato in modo importante la crisi economica nata dalla pandemia.

In concreto il progetto Sos-Lavoro prevede l'intervento di un team di professionisti qualificati ed esperti dell'area Lavoro e Welfare per assistere le imprese nella definizione e attuazione delle misure necessarie nel breve periodo, oltre a mettere in atto una revisione strategica nel lungo periodo. Attraverso una consulenza personalizzata, saranno valutati i punti critici e le priorità operative e saranno definiti gli interventi di ottimizzazione, riorganizzazione e cambiamento strategico inerenti i rapporti sindacali e le politiche del lavoro.

“Sos-Lavoro è stato lanciato sul finire del 2020 per rispondere alle crescenti richieste delle imprese in un momento di grande incertezza economica e disorientamento generale – sottolinea **Enrico Betti, responsabile Area Lavoro, Welfare e Relazioni sindacali** -. Con la fine della Cig Covid e lo sblocco dei licenziamenti, infatti, dal 31 ottobre è a rischio il futuro di migliaia di lavoratori. Per questo è importante cambiare prospettiva e da un atteggiamento più attendista è ora di affiancare le aziende nella riorganizzazione interna per potersi adeguare a un mercato che, di fatto, è completamente diverso da quello dell'era pre-covid”. Il progetto Sos Lavoro ha infatti il doppio fine di coniugare la gestione delle risorse umane con quella di riposizionamento strategico sul mercato e di miglioramento della situazione organizzativa aziendale. Un servizio che in questo momento diventa ancora più essenziale alla luce del fatto che il ricorso alla Cig è in netto calo come confermano i dati dell'Ufficio paghe di Ascom Confcommercio Bergamo: nel 2020 il 70% delle aziende gestite ha fatto richiesta per oltre 1 milione e 200 mila ore di cassa integrazione, mentre nel 2021 la percentuale si è quasi dimezzata con circa il 35% di

aziende che ha fatto richiesta per poco meno di 400 mila ore.



“È un bel segnale che fa capire che le aziende sono ripartite e stanno usufruendo sempre meno degli ammortizzatori sociali ma bisogna prepararsi a sostenere l’auspicabile ripresa senza farsi trovare impreparati – prosegue Betti -. Il ricorso agli ammortizzatori emergenziali ha contribuito a sostenere imprese e lavoratori nella fase più critica, ma per affrontare al meglio i prossimi mesi in condizioni di sostenibilità è prioritario che le imprese adottino dei piani e interventi anche operativi, da eventuali procedure sindacali, vertenze e amministrative al ricorso a piattaforme dedicate per favorire l’incontro tra domanda e offerta di lavoro. In quest’ottica intendiamo avviare una collaborazione con le agenzie di somministrazione lavoro del territorio per aiutare le aziende a trovare personale qualificato e nuove risorse da inserire in

organico. Ricordo che dal prossimo 31 ottobre, salvo proroghe, scade la seconda moratoria dei licenziamenti e con essa la copertura degli ammortizzatori Covid per quei settori che ne hanno potuto finora beneficiare. È quindi ancora più indispensabile cercare di anticipare come ripartirà il mercato dopo le nuove restrizioni, disegnare le esigenze in termini di risorse umane, ripensare alle figure che potranno essere di aiuto non tanto in termini quantitativi ma soprattutto qualitativi”.