

Imprese del commercio e sindacati firmano l'accordo contro le molestie sul lavoro

“È inaccettabile ogni atto che si configuri come molestia e violenza nei luoghi di lavoro, e la dignità di Lavoratrici e Lavoratori non può essere violata da comportamenti che configurino molestie o violenza”.

ASCOM, FIPE, Federalberghi, insieme a FILCAMS CGIL FISASCAT CISL e UILTUCS UIL di Bergamo hanno firmato oggi un accordo per la prevenzione e il contrasto delle molestie sui luoghi di lavoro, naturale conseguenza del recepimento dell'Accordo europeo del 2007. E naturale conseguenza anche del continuo ripetersi di vicende che toccano da vicino la sfera della violenza in ambienti lavorativi, e del fatto che il settore del terziario (turismo e commercio) hanno una elevata incidenza di lavoro femminile.

I firmatari dell'accordo bergamasco, favorito anche dal lavoro della Consigliera di parità della provincia, ritengono che le imprese, e con esse lavoratori e lavoratrici, abbiano “il dovere di collaborare al mantenimento di un ambiente di lavoro in cui sia rispettata la Dignità di ognuno e siano favorite le relazioni interpersonali basate su principi di eguaglianza e reciproca correttezza”, e gli ambiti previsti dalla firma riguardano “quei comportamenti indesiderati, fondati sul sesso, aventi come oggetto o conseguenza la lesione della dignità di una persona e la creazione di un ambiente intimidatorio, ostile, degradante, umiliante o offensivo; anche se solo espressi a livello fisico, verbale o non verbale”.

La storia delle violenze sui luoghi di lavoro è lunga e costellata di fatti di cronaca anche raccapriccianti, e le

varie associazioni di aiuto e assistenza continuano a raccogliere denunce e richieste di aiuto.

Con il nuovo accordo, le parti si impegnano a promuovere una apposita campagna di informazione e sensibilizzazione; a spingere per l'adozione di misure organizzative e procedurali volte alla prevenzione, gestione e cessazione delle molestie e della violenza, anche da parte di terzi; a informare, anche attraverso i canali della bilateralità, Imprese e Lavoratrici e Lavoratori della presenza sul territorio di Reti Interistituzionali antiviolenza e dell'Ufficio della Consigliera di Parità con relativi recapiti e contatti, nonché delle opportunità fornite dallo strumento del Congedo indennizzato per Donne vittime di violenza di genere, ma soprattutto stabilire quale requisito essenziale per l'accesso al finanziamento alla Bilateralità di settore per le assunzioni l'adesione all'accordo.

Infine, sarà realizzata una vetrofania, che evidenzia l'adesione al presente accordo come fattore distintivo e di valore dell'impresa.

“Le nostre imprese devono creare ambiti di lavoro idonei e organismi coesi per competere sui mercati. Questo accordo rientra in un percorso che vuole contribuire a favorire modelli organizzativi efficienti e ambienti in cui si lavora serenamente e dove è presente il rispetto verso l'altro” afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo e del Gruppo Abergatori di Ascom.

“L'accordo vuole essere un segnale di superamento di alcuni pregiudizi secondo i quali i settori della ristorazione sono i più esposti al rischio di molestie nei confronti delle donne. Il problema è culturale e quindi riguarda pochi casi che devono essere estirpati” dichiara Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Caffè Bar di Ascom Confcommercio Bergamo.

“Questo accordo è una risposta doverosa per sostenere con

azioni tutti i lavoratori e lavoratrici che sono state vittime di comportamenti inaccettabili. Le molestie e i ricatti sul luogo lavorativo non si affrontano con il silenzio. Per rompere il muro dell'omertà bisogna adottare misure e procedure che contribuiscono anche e soprattutto alla prevenzione della violenza. Questo accordo è quindi un passo fondamentale per condannare e impedire ogni forma di discriminazione", nota Alessandra Cereda presidente del Gruppo Terziario Donna di Ascom Bergamo Confcommercio.

Roberto Capello confermato alla presidenza nazionale di Federpanificatori

Roberto Capello è stato confermato alla presidenza della Federazione Italiana Panificatori dall'assemblea nazionale a Roma e resterà in carica fino al giugno 2023.

Roberto Capello ha notato: "La conferma alla presidenza è una conferma di una linea politica e tecnica di conduzione di una categoria che in questi ultimi anni ha subito una metamorfosi indotta sia da fattori interni che da fattori esterni. Dal punto di vista esterno, ossia il mercato, è cambiato il pensiero di come fare il pane, che non è più l'alimento che serve per riempire la pancia ma è un alimento che accompagna il cibo. Da quello interno c'è un cambio generazionale necessario, soprattutto perché questo lavoro ha bisogno di continuità. Amo definire i fornai degli allevatori di pasta e un allevatore non si improvvisa, ma cresce con tanta esperienza. Questi sono i fattori che ci devono condurre per i prossimi anni, tenendo anche presente che la complessità

generale sia in termini legislativi che gestionali tende sempre ad aumentare. Inoltre, il livello culturale della categoria si sta notevolmente alzando. Mi consola il fatto che non sono più mosche bianche ma realtà diffuse le persone che erano ingegneri, architetti, economisti e che adesso si sono spostati su questa attività per una questione di famiglia, ma anche perché è un lavoro molto intrigante e quindi si buttano con consapevolezza e lo fanno con grande intelligenza”.

Sui cambiamenti che si stanno notando nella categoria il presidente ha dichiarato: “È un lavoro complesso. C’è lo stereotipo del fornaio della notte ma sta diventando una rarità, perché è cambiato il modo di consumare il pane. Ormai il consumo si è spostato in tarda mattinata e in pomeriggio, perché in molte case il pasto principale è diventata la cena quindi non ha senso sfornare molto presto. Inoltre un elemento molto importante è il cambio di genere. In Lombardia prevale il sesso femminile”.

Sui progetti futuri, Capello ha affermato che si tratterà di “un progetto di cultura. Se noi agiamo sulla cultura degli operatori è chiaro che poi creiamo delle imprese di successo e questo è lo scopo delle organizzazioni intermedie. Non dobbiamo diventare grandi come organizzazione, ma grandi punti di riferimento per dare risposte puntuali, precise e concrete alle necessità di una categoria che è in continua mutazione”.

Sull’introduzione della fatturazione elettronica e del registratore di cassa telematico ha commentato che “l’introduzione è complicata ma alla lunga i costi di gestione di contabilità sono destinati a diminuire, perché aumenta l’efficienza. Il mondo va così e dobbiamo farlo capire alla categoria. Il fornaio deve essere sempre attento e sensibile alle necessità dei consumatori”.

L'Assemblea Aspan nomina il consiglio direttivo per il 2019-2023

L'Assemblea dell'Associazione Panificatori di Bergamo, riunitasi lunedì 25 maggio, ha nominato il nuovo Consiglio Direttivo che resterà in carica fino al 2023. Il Consiglio Direttivo di 11 membri si è riunito al termine dell'assemblea per la nomina del presidente e dei vicepresidenti, confermando il mandato al presidente e ai vicepresidenti uscenti.

All'assemblea erano presenti Oscar Fusini direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Riccardo Martinelli presidente Fogalco, Roberto Capello, presidente nazionale Federpanificatori, Carlo Vimercati, presidente della Fondazione della Comunità Bergamasca, Raoul Tiraboschi e Enrico Radicchi di Slow Food Bergamo.

Il Consiglio Direttivo risulta quindi così composto:

Ferrandi Massimo – Treviglio presidente

Suardelli Andrea – Urgnano vicepresidente vicario

Rota Giovanni Paolo – Almè vicepresidente

Bonadei Giuseppe – Clusone

Casati Francesco – Brembate

Finardi Elio – Curno

Ghirardi Marcello – Bergamo

Gipponi Ettore – Osio Sopra

Morosini Ivan – Torre Boldone

Testa Matteo – Treviglio

Zaninoni Patrizio – Nembro

Nominati revisori dei conti:

dott. Gozzoli Giorgio (presidente)
Boschini Donathien – Stezzano
Pezzotta Marco – Scanzorosciate

Fondo di garanzia per le Pmi: sono in vigore le nuove regole

Sono entrate in vigore il 15 marzo scorso le nuove disposizioni operative che attuano la riforma del Fondo di Garanzia per le Pmi (Decreto ministeriale del 6 marzo 2017).

«Finalmente, dopo due anni di attesa, la riforma del Fondo di Garanzia di Stato per le imprese permetterà alla nostra Cooperativa di far “riaccendere il turbo” alle piccole e medie imprese della bergamasca – afferma Riccardo Martinelli, presidente di Fogalco, la Cooperativa di Garanzia di Ascom Confcommercio Bergamo -. Il Ministero dello Sviluppo Economico ha eliminato la stortura che in teoria consentiva a tutte le imprese di ottenere la garanzia massima dell’80% ma, in pratica, solo le aziende considerate “in prima fascia” potevano accedere con facilità al credito garantito. Le insufficienti disponibilità finanziarie del Fondo e la perdurante crisi economica hanno reso più difficoltoso l’accesso alla garanzia da parte delle aziende più deboli e più piccole».

Secondo Martinelli, il precedente sistema di garanzia ha contribuito al “razionamento del credito” riservato solo alle realtà imprenditoriali più strutturate, mentre ora, l’intervento del Confidi, e nello specifico di Fogalco, permetterà di condividere con l’Istituto di credito la

percentuale di garanzia necessaria all'impresa per il pianificare il proprio fabbisogno finanziario.

«L'entrata in vigore delle nuove disposizioni acconsentirà a Fogalco di trasferire all'impresa un considerevole risparmio in quanto il prezzo e il costo della garanzia – spiega Martinelli – saranno direttamente proporzionali alla percentuale di garanzia prestata e graduata dal 30 all'80%. In questo modo sarà certamente facilitato il ricorso al credito finalizzato alle necessità finanziarie anche delle aziende più piccole».

Insomma, con questa riforma i Confidi “tornano sul mercato” al fianco ed a sostegno delle imprese.

Tutte le aziende potranno accedere alla garanzia sul finanziamento attraverso la valutazione del rating basato su cinque classi di rischiosità: “sicurezza”, “solvibilità”, “vulnerabilità”, “pericolosità” e “rischiosità”. Solo quest'ultima esclude l'azienda dai finanziamenti. «Fogalco – conclude Martinelli – sta implementando una piattaforma di valutazione del rating, secondo il “Modello Mediocredito” per “mediare” la fascia di merito attribuita all'imprenditore rispetto ai criteri determinati dall'Istituto Bancario». L'importo massimo garantito per impresa è di 2,5 milioni di euro.

La riforma introduce anche un'altra novità sostanziale per il mondo della garanzia: la cosiddetta “Garanzia Tripartita”. «I finanziamenti fino ad un importo di euro 120 mila euro – spiega Antonio Arrigoni, direttore di Fogalco – saranno garantiti da Fogalco tramite la società partecipata Asconfidi Lombardia nella misura del 67%. Per velocizzare e agevolare la fase di istruttoria e ammissione alla garanzia si utilizzerà anche un proprio modello di rating implementato con l'ausilio di una società di service già sperimentata. Anche in questo caso il beneficio per le imprese sarà significativo in quanto la “riassicurazione e controgaranzia” del Fondo dello Stato

consentirà al sistema bancario di mettere a disposizione, concordate per tempo, risorse per i progetti di crescita, sviluppo e liquidità a condizioni particolarmente vantaggiose. La “Garanzia Tripartita” non prevede l’acquisizione di ulteriori garanzie reali, assicurative e/o bancarie».



Riccardo Martinelli
presidente Fogalco



Antonio Arrigoni
direttore Fogalco

Le classi di rating

Fascia 1 - SICUREZZA

Soggetto caratterizzato da un profilo economico e da una capacità di far fronte agli impegni molto buoni. Il rischio di credito è basso

Fascia 2 - SOLVIBILITÀ

Soggetto caratterizzato da un'adeguata capacità di far fronte agli impegni finanziari. Il rischio di credito è contenuto

Fascia 3 - VULNERABILITÀ

Soggetto caratterizzato da tratti di vulnerabilità. Il rischio di credito è accettabile

Fascia 4 - PERICOLOSITÀ

Soggetto caratterizzato da elementi di fragilità. Il rischio di credito è significativo

Fascia 5 - RISCHIOSITÀ

Soggetto caratterizzato da problemi estremamente gravi, che pregiudicano la capacità di adempiere alle obbligazioni assunte, ovvero già in stato di default. Il rischio di credito è elevato



Commercio e servizi, accordo saltato per la stagionalità

Accordo saltato tra Ascom Confcommercio Bergamo e le organizzazioni sindacali territoriali Filcams CGIL, Fisascat CISL e UilTucs UIL sulla gestione della stagionalità per i settori del commercio e dei servizi.

“Peccato che il commercio non riesca a trovare un accordo. Il CCNL delega al Territorio tale possibilità e dopo mesi di trattativa il sindacato territoriale non trova una posizione unitaria” afferma Enrico Betti, responsabile dell’Area Lavoro di Ascom Confcommercio Bergamo-.

Nell’ultimo incontro effettuato oggi 8 marzo le posizioni dei tre segretari di Filcams CGIL Fisascat CISL e UilTucs UIL sono state ancora divergenti. Le proposte effettuate da Ascom non

sono state accolte.

“Sia la prima proposta fatta alcuni mesi fa sia quella di oggi è stata bocciata, per il sindacato l’individuazione dei comuni a vocazione turistica, che peraltro riprende la normativa Regionale del 2015 e del 2008, è troppo estensiva, ma non hanno presentato una proposta alternativa. Peraltro la trattativa si è interrotta con una pregiudiziale politica da parte della Filcams CGIL che ha espressamente affermato che non sa se ha il mandato per trattare l’argomento – spiega Betti-. E’ una posizione incomprensibile. E’, infatti, il contratto nazionale che delega il secondo livello, è la legge Regionale ad indicare i comuni coinvolti ed è la legge nazionale 81/2015 a definire il perimetro in cui l’accordo avrebbe valore. Auspichiamo comunque che le trattative possano riprendere al più presto al fine di non penalizzare ulteriormente le aziende del commercio e dei servizi soggette alla stagionalità. Attendiamo che la Filcams sciolga le sue riserve”.

L’accordo interessa oltre 20 mila imprese del commercio e dei servizi bergamasche.

Sulle stesso tema nei mesi scorsi è stato raggiunto l’accordo a livello nazionale tra Confcommercio, Fipe e Federalberghi e le organizzazioni sindacali dei lavoratori Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltucs. Il risultato è che le imprese del Turismo ed i Caf possono assumere personale per far fronte ai picchi di lavoro determinati dalla stagionalità, senza dover sottostare a particolari limitazioni. Infatti, per superare le rigidità introdotte dal Decreto “Dignità” all’utilizzo del contratto di lavoro a termine e nel contempo sostenere l’occupazione, l’unica strada da percorrere era quella di siglare un’intesa con le organizzazioni sindacali, applicando di fatto la deroga per le attività stagionali prevista dal decreto legislativo 81/2015. E così è stato fatto. Gli accordi prevedono, per tutte le attività del turismo e i Caf, che sono fortemente condizionate da un’intensificazione dell’attività

in alcuni periodi dell'anno, di assumere personale per ragioni di stagionalità o di rinnovare il rapporto a termine con un dipendente, ad esempio un cameriere, affidandogli le stesse mansioni e senza dover indicare alcuna causale nel contratto.

“Gli accordi riaffermano e rafforzano l'importanza e l'efficacia della contrattazione realizzata dalle Organizzazioni sindacali più rappresentative – conclude Betti -. Per la nostra base associativa è un risultato importante. L'economia della nostra Provincia è fondata su attività a prevalente vocazione turistica con la conseguenza che anche la necessità di lavoratori ne è fortemente influenzata. I nostri uffici sono a disposizione delle imprese associate per i chiarimenti che dovessero essere necessari”. L'accordo nazionale riguarda più di 4 mila aziende del nostro territorio.

“Maestri del commercio”: ecco i premiati

Diciassette imprenditori sono stati premiati domenica 24 febbraio nell'ambito della cerimonia dei “Maestri del Commercio” promossa da 50 & Più di Bergamo, l'Associazione che riunisce gli anziani del commercio aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia. Ai “veterani” del terziario è stata assegnata l'Aquila di Calimala, simbolo della più antica corporazione dei mercanti italiana e distintivo che celebra una vita dedicata al lavoro e allo sviluppo della vitalità dell'economia locale.

Questi sono i premiati:

Aquile di diamante – Da 50 anni

Oswaldo Basetti di Bonate Sotto Agente. Nato a Bergamo ha lavorato come agente di commercio nel settore di petrolio per 55 anni, dal 1 ottobre del 1961 al 31 dicembre del 1973, presso 'Alfa Petroli spa'.

Pierino Gastoldi di Bariano, ha 50 anni di attività nel settore alimentari come titolare della macelleria salumeria gastronomia Gastoldi a Bariano, insignita del riconoscimento di Negozio storico. La macelleria Gastoldi nasce nel 1905 a Bariano, in via Roma. Il titolare è Antonio e insieme a lui ci sono anche i suoi tre figli: Rino, Giovanni e Cesare. Ben presto le loro strade si dividono, poiché Rino va a vivere altrove; Giovanni sposa Teresa e rileva la drogheria che la giovane aveva con sua madre sempre sulla via Roma, mentre Cesare rimane nel negozio del padre. Ma Giovanni porta nel cuore la passione per la professione del padre, così nel 1943 acquista i locali in via Roma al civico 1, dove ancora oggi ha sede l'attività, e nel 1951 acquisisce anche la licenza di macelleria. Lavora i migliori capi di bovini della zona e produce con le sue mani i prosciutti e gli insaccati che vende alla sua clientela affezionatissima. Negli anni Settanta la macelleria Gastoldi diventa una vera e propria azienda di famiglia che vede impegnati anche tutte e cinque i figli di Giovanni; è il 1978 quando Piero, l'unico figlio maschio, rileva l'attività con la moglie Beatrice e traghetta questa storica esperienza fino ai giorni nostri. Ancora oggi la qualità dei prodotti e delle materie prime è il punto di forza della macelleria Gastoldi. Pierino ha affiancato il padre Giovanni dal 1965 fino al 1978 e dal 1978 guida la macelleria.

Francesca Giupponi. Nata ad Albano Sant'Alessandro, abita a Carona. Dal 1953 al 1964 ha lavorato come cameriera all'Albergo Alpino. Dal 1975 a tutt'oggi è titolare del Bar del Centro a Carona.

Agli inizi lavorava come cameriera nei ristoranti. Poi si è messa in proprio con un bar ristorante a Carona, da sola perché il marito aveva una attività in proprio. Da 26 anni è

il volto e l'anima del Caffè del centro in via Angelo Bianchi. A quasi 85 anni (li compie ad aprile) è ancora lei ad aprire il locale e ad accogliere i clienti, con il solo aiuto di una collaboratrice. Il bar è stata ed è la sua vita. Il segreto di tanta longevità è la gestione familiare, il suo carattere solare e il rapporto di affetto costruito con generazioni di bambini, adulti e anziani. "Sempre andata avanti da sola", afferma.

Maria Elisabetta Minuscoli. Nata a Nembro, abita a Clusone. È stata coadiuvante di Luigi Minuscoli dal 1959 al 1961 in panificio, e dal 1962 al 2012 ha affiancato suo marito, Giovanni Canova, nella sua attività di cartoleria. "Vendevo il pane e quando mi sono sposata con Giovanni Canova sono andata ad aiutarlo in cartoleria", racconta la signora Minuscoli e spiega che il suo lavoro da fornaia era completamente diverso. "Nel panificio era tutto molto veloce e si lavorava tanto. Mentre in cartoleria era tutto più calmo e ovviamente non ci si doveva alzare alle 5 del mattino", ricorda e aggiunge ridendo che quello che le manca di più dal suo lavoro precedente è la possibilità di mangiare qualche biscotto o grissino appena sfornato. Nonostante ciò, il suo lavoro in cartoleria è sempre stato gratificante soprattutto quando i clienti sceglievano libri come regalo. "Gialli, di autori italiani o stranieri, di politica i libri sono stati da sempre i più venduti del negozio. Scherzando dicevo ai clienti che non c'era bisogno di andare a Milano a recuperare libri, ma che dovevano restare a Clusone perché la nostra cartoleria aveva tutto", aggiunge anche se nota che negli ultimi anni si lavora di più coi turisti che amano viaggiare fino a Clusone per qualche giorno di vileggiatura. Non a caso articoli e libri di turismo locale sono tra i più venduti.

Aimone Peracchi. Nato a Gazzaniga, vive a Vertova. È stato coadiuvante commerciante dal 1967 al 1972 di un negozio di casalinghi e ferramenta. Dal 1973 è titolare. Nato e cresciuto nel negozio del papà, Aimone Peracchi non avrebbe potuto

scegliere diversamente che seguire il progetto del padre: il negozio di casalinghi e ferramenta. Già dal 1959 è iscritto all'Inps come coadiuvante commerciante dell'attività e dal 1973 diventa lui il titolare. "Dopo 60 anni di continuo lavoro i clienti storici vengono da me perché sanno che troveranno quello che gli serve che magari da altre parti non riescono a recuperare", afferma Peracchi che aggiunge che è rimasto l'unico negozio di casalinghi e ferramenta nella zona. Piccoli elettrodomestici, oggetti e tutto quello che serve per avere una casa completa lo si può trovare nel negozio Peracchi che non immagina la sua vita senza la sua attività. "I miei figli sono contenti che vado avanti con il negozio e ho qualcosa a cui pensare", aggiunge l'imprenditore.

Francesco Previtali. È nato a Spinone del Lago. Dal 1967 è titolare del ristorante pizzeria L'Arlecchino a Bergamo. Era il 12 giugno del 1967 quando Franco Previtali aprì la pizzeria che ormai è diventata un locale storico per i bergamaschi. Di certo sono in pochi a non essersi mai seduti ai suoi tavoli. L'Arlecchino, in piazza Sant'Anna, è una delle pizzerie storiche di Bergamo, aperta 50 anni fa, era il 12 giugno 1967. Franco Previtali, nativo di Bianzano, classe 1943, fu uno dei primi bergamaschi a credere nella «pizzamania», dopo che a Bergamo le prime pizzerie erano state aperte da meridionali trapiantati al nord, leggasi «Pio», «Ciro» e «Mimmo». Franco festeggia mezzo secolo di attività in piena forma, sua e del locale, alla cui conduzione collaborano le figlie Enrica e Francesca, insieme al genero Gianfranco Rotini. Esempio «self-made man», Previtali non ha frequentato scuole alberghiere, si vanta di avere imparato tutto sul campo, lavorando al forno delle pizze, al bar, in cucina, in sala, in gelateria. A Franco tutti riconoscono grande passione per il suo lavoro, fantasia, simpatia e capacità di comunicare con i clienti. «Sì – ammette – molti dei nostri clienti vengono qui da anni, anche due-tre volte la settimana, intere famiglie che mi dicono di trovarsi come a casa”.

Isaia Vassalli. Nato a Bergamo, abita a Sorisole. È stato titolare commerciante ambulante dal 1965 al 2015. Ha iniziato nel 1956 nei mercati di Bergamo con i primi banchetti: "Vendeva i baby doll e sottovesti, intimo. Ora maglieria e abbigliamento". Ha avuto banchetti a Bergamo, Cologno Monzese, San Pellegrino, Ponte san Pietro, Treviglio, Como. "Gli anni più belli dagli anni '60 agli anni '80 l'Italia era il giardino d'Europa, poi è cambiato tutto ed è diventato difficile. Mi ricordo che andavo a Como il sabato. Tutti gli svizzeri venivano a comprare. Mia moglie ha lavorato sempre con me. Mi piaceva stare con la gente", afferma. Il mese prossimo compie 84 anni ma 'continuo a girare i mercati con mio figlio. Non riesco a stare a casa. In quegli anni venivano tante belle signore, è sempre stato bello soprattutto il mercato di Bergamo aveva una tradizione".

Aquile d'oro – 40-49 anni

Claudio Breviario. Nato a Bergamo, abita a Azzano San Paolo. È stato titolare commerciante agente di commercio dal 1974 al 2014.

Giovanni Mauro Dolci. Nato a Zogno. È stato aiutante del padre Mauro dal 1975 al 1982. Dal 1983 è titolare ambulante di vendita di formaggi e salumi. È presidente provinciale della Fiva, Federazione Italiana Venditori su Area pubblica, e vicepresidente vicario della Fiva. Tra pochi mesi cede l'attività alla terza generazione così la tradizione di famiglia continua. "Il tempo è volato ma piangere sul latte versato non ha senso. Anzi, si deve sempre guardare in avanti e ogni anno che passa è sempre importante", afferma Dolci e aggiunge che nel lavoro è necessario anche divertirsi perché "se si pensa solo al denaro e non anche al piacere si smette prima". Prodotti locali, tradizionali, come il branzi, il taleggio, il grana ma anche altri prodotti tipici delle valli formano un puzzle goloso di tutte le pietanze che i clienti possono trovare dall'attività di Dolci. La sua fama è tale che ha superato anche i confini arrivando anche in Ucraina, grazie

alle clienti che preferiscono e suoi prodotti che di seguito inviano alle loro famiglie. "Sanno cosa vogliono, sono esigenti e guardano il rapporto qualità-prezzo. Scelgono soprattutto formaggi come il grana, il branzi, il taleggio e quasi ogni 15 giorni spediscono a casa", aggiunge Dolci che ritiene necessario adeguarsi alle esigenze dei clienti, ai nuovi gusti e alle abitudini che cambiano. Bisogna, come sostiene, avere un pensiero innovativo, pensare ai bisogni dei clienti e cercare di conquistarli, avere la loro fiducia e risolvere i loro problemi. Non è un caso che i clienti affezionati tornano sempre da lui per acquistare i prodotti di qualità.

Marcello Ghirardi. Nato a Bergamo. È stato dipendente dal 1972 al 2008 in una panetteria. Dall'88 è titolare della Panetteria Ghirardi Marcello. È un panificio storico che segue le tecniche di una volta per offrire il meglio alla sua clientela. Nel panificio Ghirardi si trova il pane tradizionale che difficilmente si recupera altrove, preparato nel forno di vecchi tempi con la farina 0, 00, di segale, al farro, ai cereali. Non è un caso che i clienti storici non rinunciano all'abitudine di comprarlo dalla panetteria di via Broseta ogni giorno. "Nonostante sia un lavoro difficile perchè ci svegliamo all'una di notte per impastare, ci piace molto. È tutta la nostra vita", commenta Ghirardi Elda, moglie di Marcello.

Riccardo Loda e Rita Raccagni. Nato a Palosco e nata a Pantoglio. Anche se notizie inerenti al Bar Torre si trovano persino in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da tutto il paese. In

particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali. "Siamo cresciuti insieme ai clienti e ora c'è il cambio generazionale, per questo pensiamo sempre a nuove iniziative per restare sempre giovani", afferma con energia Rita Raccagni e aggiunge: "Tutta la nostra vita è qui e ci piace molto il nostro lavoro. C'è l'entusiasmo del primo giorno".

Luigi Prandi. Nato a Pontida, abita a Pontida. È stato aiutante del padre Battista dal 1974 al 1986 poi titolare dal 1987 ad oggi di una stazione di carburante per autotrazione insieme ai due fratelli.

"Nel 1974 un conoscente aveva preso una stazione e ci consigliò di farlo anche noi. Ne parlai con i miei fratelli e ci sembrò una buona opportunità. I primi anni sono stati abbastanza duri, c'erano pochi soldi ma siamo riusciti ad avviare l'attività senza bisogno di aiuto dalle banche. In quegli anni percorrevo la strada da Pontida a Bergamo e viceversa quattro volte al giorno rischiando anche incidenti. Poi ho deciso di avvicinarmi alla città. Le cose sono andate abbastanza bene fino ai primi anni '90 poi c'è stata una ripresa e gli ultimi anni si sono fatti ultimi anni ancora. Fino a qualche anno scendevo in stazione felice, da qualche anno ho perso entusiasmo, forse perché sono in pensione da 5 anni e mezza", commenta. Prandi aggiunge che c'è stato l'affetto e la simpatia dei clienti, i riscontri della gente. "Ma -aggiunge- ci sono stati anche brutte persone che non hanno pagato. Ora siamo tre fratelli, due in pensione, quando anche il terzo andrà in pensione chiuderemo. L'attività di famiglia non ha prosperità".

Rosanna Rota. Nata a Carvico, abita a Calusco d'Adda. È stata assistente commerciante di Aldo Dadi dal 1969 al 1980 e dal 1980 al 2016 titolare di un negozio di abbigliamento e

merceria. Nel lontano 20 gennaio 1931 con l'autorizzazione dell'allora Podestà, Emilio Dadi insieme alla moglie Teresa Regazzi fonda l'attività di vendita al dettaglio di tessuti, mercerie, grano, cascami e pasta nell'edificio, che comprendeva abitazione e negozio, di Via Vittorio Emanuele 10 a Calusco D'Adda. Lì infatti venne apposta l'insegna di tessuti e merceria. Nel 1951, l'allora sindaco Airoidi sostituì la vecchia licenza autorizzando Emilio a vendere anche prodotti di cancelleria e profumi. Nel 1954 si aggiunse anche l'autorizzazione per la vendita di cappellerie da uomo, terraglie e porcellane. Il 15 febbraio, i figli Aldo, Angelo e Maria subentrarono nella gestione dell'attività aggiungendo alla vecchia licenza la vendita di ombrelli e giocattoli. L'attività viene svolta dai tre figli fino al 1970, quando la sorella Maria cede la sua parte ai due fratelli Aldo e Angelo che continuarono l'attività insieme fino al 11 giugno 1979 quando è Aldo a continuare l'attività di vendita al dettaglio di merceria, ombrelli, profumi, giocattoli, carrozzelle per bambini, carta e cancelleria. A lui succede la moglie Rosanna Rota che ristrutturata e rimoderna completamente il negozio, eliminando la zona adibita a magazzino. Dal 1993 ad oggi, l'attività continua ad essere svolta da Rosanna Rota con l'aiuto del figlio Omar, sempre nell'edificio costruito dal nonno, completamente sistemato. "Nonostante l'età ci so fare ancora con i clienti. Mi chiedono consigli su come vestirsi ma anche sulla vita. Ormai siamo diventati amici. L'importante è che hanno fiducia di noi. Si può comprare tutto, ma non la fiducia e questo è fondamentale e ci ha fatto affrontare anche la crisi", racconta la signora Rota. Suo figlio Omar Dadi, continua con la stessa passione da 25 anni a servire le clienti e ad assecondare ogni loro esigenza stilistica, anche se nota che ultimamente sono tutte molto informate sulle tendenze della moda.

Aquile d'argento – Da 25 anni a 39 anni

Maria Teresa Besana. Nata a Bonate Sotto. Dal 1991 è coadiuvante di Giuseppe Ravasio nel negozio di salumeria e

gastronomia.

Alba Rosa Pezzotta. Nata a Berzo San Fermo e abita a Ranica. È stata titolare di una salumeria gastronomia dal 1985 al 2016.

Pietro Rossetti. Nato a Caravaggio, abita a Calvenzano. Dal 1989 affianca il padre Carlo nella salumeria di famiglia in Largo Cavernaghi che da pochi anni ha aggiunto alla sua bacheca di riconoscimenti anche l'Aquila di diamante della Confcommercio. Dopo 52 anni nella sua salumeria di Largo Cavenaghi, dove è ancora attivo insieme al figlio Pietro, Carlo Rossetti aveva accettato con soddisfazione la benemerita di Maestri del commercio, il premio alla carriera assegnato da 50&Più, l'associazione per la rappresentanza e la tutela degli over 50 dei settori commercio, turismo e servizi di Confcommercio Imprese per l'Italia. Il punto di forza sono i salumi e gli insaccati freschi, ma anche il perfetto equilibrio della salsiccia al formaggio, la specialità più amata della salumeria. L'artigianalità dei Rossetti è una preziosa eccezione e non stupisce che chi è andato ad abitare lontano da Caravaggio richieda ai parenti qualche loro salame o salamella come souvenir. «Il segreto? È la freschezza – afferma Carlo -. Prepariamo gli insaccati ogni martedì e se serve anche il venerdì. La salsiccia al formaggio, per esempio, va mangiata subito, altrimenti prende acidità. Poi, ovviamente, contano la selezione della carne e dei tagli, che non siano nervosi, l'uso di spezie e aromi di buona qualità, la cura nella lavorazione», tutti elementi sapientemente affinati in tanti anni di lavoro.



Giovanni Mauro Dolci



Francesco Previtali



Aimone Peracchi



Luigi Prandi



Marcello Ghirardi



Maria Elisabetta Minuscoli



Maria Rosa Pezzotta



Maria Teresa Besana



Osvaldo Basetti



Pietro Rossetti



Riccardo Loda e Rita Raccagni



Rosanna Rota

Marco Locatelli è il nuovo direttore di Aspi Bergamo

Marco Locatelli è il nuovo coordinatore di ASPI Bergamo. Direttore e socio dello chef Enrico Bartolini al Casual Ristorante, una stella Michelin in Città Alta a Bergamo, Locatelli è un volto noto non solo alla realtà locale, ma anche tra i professionisti di tutta Italia, grazie alla pluriennale esperienza nel settore della ristorazione.

Cresciuto a Bergamo, dove la sua famiglia, da sempre nel

settore, gestisce La Caffetteria di Locatelli a Valtesse, Marco Locatelli ha scelto di intraprendere questa strada, mettendo da parte il diploma di ragioneria, muovendo i primi passi tra le mura de La Marianna e del Caffè del Tasso. Seguono le esperienze con lo Chef Antonio Guida al Ristorante Il Pellicano** a Porto Ercole e con lo chef Lorenzo Cogo al Ristorante El Coq* a Marano Vicentino, fino a giungere all'incontro con Enrico Bartolini, prima al Devero Ristorante** di Cavenago di Brianza e poi a Bergamo con Casual Ristorante*. Una sinergia, quella creatasi con Bartolini, che nel 2016 ha permesso di guadagnare la prima stella Michelin, con in cucina lo Chef Alex Manzoni.

«Ho fatto il primo passo verso il mondo del vino per passione prima ancora che per professione. Ed è proprio la mia passione a guidarmi nella scelta delle etichette da inserire nella carta dei vini, che risulta essere in costante movimento – spiega Marco Locatelli. – Il sommelier ha il compito di accompagnare l'ospite all'assaggio di eccellenze italiane ed estere, guidandolo e consigliandolo tra le numerose novità, senza dimenticare l'importanza dei blasoni che hanno reso salda l'enologia mondiale. Ma senza nemmeno dimenticare il vasto mondo delle birre, dei distillati e, in generale, di tutte le bevande: è un universo vasto che esige molto studio e soprattutto grande passione – quella che porto quotidianamente nel mio lavoro e che spero di trasmettere nel ruolo affidatomi da ASPI – Associazione della Sommelierie Professionale Italiana nella mia città».

ASPI – Associazione della Sommelierie Professionale Italiana. Si propone come punto di riferimento per la Sommelierie professionale, con l'obiettivo di offrire opportunità di crescita ed affermazione ai Sommelier. Dal 2007, anno della sua nascita, è il solo membro per l'Italia dell'Association de la Sommelierie Internationale, A.S.I. I principali obiettivi di ASPI sono la formazione, a livello professionale, e la diffusione della cultura sul mondo del cibo e delle bevande.

ASPI è presente, sul territorio nazionale, con corsi ed attività.

Diamante naturale e sintetico: Sfide e opportunità

“Diamonds are forever”, cantava Shirley Bassey con la sua voce potente e ancora prima di lei, l'icona senza tempo, Marilyn Monroe, incantava tutti con “Diamonds are a girl's best friend”.

In effetti i diamanti continuano ad essere i migliori amici delle donne, ma anche i migliori alleati degli uomini che li scelgono per le occasioni molto speciali, di emozioni profonde.

La loro difficoltà estrattiva dai giacimenti, però, porta ad una diminuzione dei loro volumi a livello globale che tende a valorizzarli, mentre contemporaneamente avviene una inevitabile importante crescita del mercato dei diamanti artificiali utilizzati su larga scala da sempre per lavorazioni industriali.

Ma cosa sono esattamente i diamanti sintetici, quale la loro composizione, come si distinguono e quale il loro valore? A queste domande hanno risposto gli esperti durante il convegno “I diamanti sintetici opportunità ed insidie” che si è tenuto in Ascom Confcommercio Bergamo in collaborazione con l'Associazione Orafa Lombarda.

Alessandro Riva, Presidente del Gruppo Gioiellieri Orefici e

Antiquari di Ascom Bergamo Confcommercio, Loredana Prosperi, Responsabile del Laboratorio di Analisi IGI, Daniele Oldani, Presidente Dettaglianti AOL e Maurizio Piva, Presidente Comm. Pietre AOL hanno presentato tutti gli strumenti necessari per far capire la “natura” del diamante sintetico, le metodologie di produzione, i canali di commercializzazione, la vendita al consumatore finale e molto altro.

Grazie alla New Diamond Technology (NDT) è stata sviluppata una tecnologia, chiamata HPHT, che consente addirittura la crescita di più diamanti sintetici all'interno della stessa cella con conseguente tirature molto più grandi: si possono contemporaneamente produrre ben fino a 16 cristalli grezzi!

Otticamente il diamante sintetico è uguale a quello naturale, ha la stessa composizione chimica e fisica ed è distinguibile solo con un accurato esame gemmologico, ma il suo prezzo e ovviamente il suo valore è notevolmente inferiore rispetto a quello estratto naturale.

“Il diamante sintetico è una realtà commerciale, e può diventare un'opportunità ma ci sono anche delle insidie perché gli operatori devono essere in grado di riconoscere questo materiale, che dal punto di vista ottico è uguale al diamante naturale ma ha un costo decisamente inferiore proprio perché come prodotto industriale se ne può produrre quanto se ne vuole, mentre il diamante naturale in quanto prodotto della natura e ci vogliono ere geologiche di migliaia di anni per formarsi, è un vero unico dono della natura”, come spiegato dalla gemmologa Loredana Prosperi supportata dal presidente Riva anche lui gemmologo.

Nonostante il diamante sintetico non sia una novità (il primo risale al 1954), negli ultimi anni è stato registrato un aumento della sua produzione e di richiesta soprattutto come possibile proposta per i cosiddetti “Millennials”, la nuova generazione che appunto si “apre” a uno stile di vita diverso rispetto alle generazioni precedenti. Maggiore attenzione al

“green”, rispetto verso l’ambiente da parte dell’industria, nuove tecnologie, riduzione dei consumi: tutti fattori che si rivelano determinanti anche riguardo alla scelta di preziosi e semipreziosi.

La nuova generazione, potrebbe inizialmente preferire il diamante sintetico rispetto a quello naturale perché associa di primo acchito la sua estrazione ai famosi “blood diamonds”, resi tristemente celebri dall’omonimo film sulle guerre africane, con protagonista Leonardo Di Caprio.

Come spiega Prospero, però, “il problema dei diamanti insanguinati è stato risolto più di 15 anni fa con la nascita della certificazione Kimberley Process ([n.d.r.] che definisce un processo di verifica e controllo sulla provenienza) a cui partecipano tutti i produttori di diamante naturale per garantirne l’origine. Quindi, da quel punto di vista è già etico il prodotto”.

Inoltre, l’escavazione di minerali di partenza per la produzione del diamante sintetico deve avvenire comunque perché la grafite da cui inizia il processo industriale viene estratto con modalità e rischi identici rispetto a quelli del diamante tradizionale, ma questo viene spesso dimenticato.

Il trend del diamante artificiale è stato abbracciato ora anche da colossi, come De Beers, e importanti aziende di gioielli, segnando una rivoluzione all’interno del mondo della gioielleria semipreziosa dove è entrato in modo crescente negli ultimi anni abbinato perlopiù ad argento altri metalli ed oro di bassa caratura in alcuni casi.

“Adesso può essere certamente una realtà economica e commerciale”, nota Prospero ma aggiunge che la scelta di venderli o no è assolutamente molto personale. “Se una persona, va in una mostra per ammirare la Gioconda vuole vedere l’opera originale e non una fotografia o una copia. Un prodotto originale è un’altra cosa”, sottolinea.

Opinione questa che appunto condivide e sottolinea fermamente anche il presidente del Gruppo Gioiellieri, Alessandro Riva, che parla di una sfida importante dove la professionalità diventa per fortuna sempre più importante necessaria “perché ci sono due prodotti completamente diversi: uno ha una storia e l’altro è un prodotto creato per esigenza di puro marketing, ed il cui valore diminuirà nel tempo progressivamente e mai certamente potrà rivalutarsi come invece accade per il diamante naturale. Dal punto di vista del mercato è certamente un nuovo modo di mettersi in gioco”.

Però, sottolinea nuovamente Riva “è lo stesso discorso di un prodotto originale d’epoca e di un prodotto che viene riprodotto e copia l’oggetto antico originale. Un valore ha l’oggetto antico un altro l’oggetto riprodotto che solo lo imita”.

Nasconde, però, dei rischi questo ingresso nella gioielleria? Secondo Prospero il rischio è sempre e solo quello delle imitazioni, come succede nel mercato della pelletteria firmata o di pregio e con le borse di imitazione.

Tuttavia, come spiega l’esperta, “chi vuole l’originale non andrà a comprare la copia”. In ogni caso, è fondamentale il controllo in tutti i mercati anche se “il diamante naturale per l’importanza che ha è molto più controllato di quanto non si creda”.

Importanza che si percepisce subito quando una persona vuole regalare un oggetto di valore sentimentale ed economico che segni un momento speciale, poi rimanga in famiglia ed infine possa essere anche un buon investimento, e che mai per stessa ammissione di De Beers potrà essere sostituita dal sintetico.

“Il gioiello infatti si dona in un momento particolare della propria vita, un sintetico che non ha valore non viene regalato per la nascita di un figlio. Viene regalato qualcosa che ha valore e rappresenta un’emozione”, aggiunge Prospero e

sottolinea che il gioiello si distingue anche per la sua unicità che può essere caratterizzata anche dai difetti, che proprio perché prodotto della natura accresciutosi in ere geologiche però lo rendono unico speciale ed irripetibile.

D'altronde, come nota Riva "un gioiello è un oggetto che un orafo vive, e valorizza ciò che il tagliatore prima ha reso particolare con tagli diversi partendo dal grezzo, e ci mette del suo con la sua straordinaria umana abilità manuale rendendo il gioiello particolare ed eccezionale. Il sapore e il sentore dell'oggetto originale è unico quando il gioiello è irripetibile".

La Strada del Vino Valcalepio cambia passo

La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca è la nuova denominazione approvata dall'assemblea straordinaria che si è tenuta in Camera di Commercio a Bergamo. Alla presenza dei soci si è assistito ad un cambio di passo per la Strada del Vino operante sul nostro territorio, che grazie alle modifiche statutarie introdotte comprende a pieno titolo tutta la provincia bergamasca e tutti i produttori di prodotti tipici e tradizionali.

"È una giornata storica per la promozione enogastronomica di Bergamo e di tutta la provincia – commenta il presidente della Camera di Commercio, Paolo Malvestiti -. In quest'ottica la valorizzazione dei prodotti e dei luoghi di produzione, inseriti nella nostra tradizione e cultura, rappresenta senza dubbio un fattore di grande attrattività. Sono convinto che l'associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della

Bergamasca favorirà le relazioni e lo sviluppo del comparto turistico nell'interesse di tutto il territorio bergamasco".

L'assemblea ha deciso il trasferimento della sede legale in Camera di Commercio a Bergamo e una modifica estensiva dello statuto che permette di includere e far entrare nell'associazione il maggior numero di soci e di attività economiche.

"La Strada rappresenta un punto di unione e di contatto per il maggior numero di realtà, dai Comuni della nostra provincia ai produttori di vino e prodotti tipici tradizionali – afferma il presidente Enrico Rota -. Dal punto di vista strategico le Strade vanno considerate come un'occasione di sviluppo del territorio e dunque, prima di tutto, come una forte operazione culturale in grado di far sorgere e mantenere nel tempo una rete relazionale e sinergica tra attori appartenenti a differenti categorie economiche. La Strada, accreditata in Regione Lombardia, non può essere considerata come un ente che guarda esclusivamente al mercato turistico, ma piuttosto come un soggetto di marketing territoriale che si focalizza sullo sviluppo del prodotto turistico legato a diverse motivazioni di svago, tra cui un'importanza particolare riveste quella legata all'enogastronomia".

L'associazione prevede l'adesione gratuita per distretti agricoli, distretti del commercio, uffici del turismo e Consorzi di Tutela legalmente riconosciuti. Per quanto riguarda invece produttori, aziende private ed esercenti, verrà chiesta solo una quota di ammissione una tantum di 200 euro, dimezzata a 100 euro nel caso l'azienda sia iscritta ad un'associazione che fa già parte della Strada.

Nell'occasione sono stati nominati i vicepresidenti della Strada nelle persone di Davide Casati, presidente della Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi e Gianbattista Arrigoni, presidente del DABB, il Distretto agricolo della bassa bergamasca.

Anche Ascom Confcommercio Bergamo ha aderito alla Strada. Per informazioni e iscrizioni si può contattare il segretario Giorgio Lazzari all'indirizzo segretario@stradadelvalcalepio.com

Consorzio Franciacorta, Brescianini è il nuovo presidente

Il Consorzio Franciacorta ha un nuovo presidente, è Silvano Brescianini, classe '67, direttore generale di Barone Pizzini. Brescianini, vicepresidente del consorzio dal 2009 con delega alle attività tecniche e di ricerca, raccoglie il testimone da Vittorio Moretti, patron di Bellavista e Contadi Castaldi, che negli ultimi tre anni ha guidato l'unione dei produttori della Franciacorta. Come vicepresidenti sono stati eletti Laura Gatti dell'azienda Ferghettina e Francesco Franzini dell'azienda Cavalleri mentre come ad è stato confermato Giuseppe Salvioni. L'elezione è avvenuta ieri a Erbusco nel corso dell'assemblea dei soci e ha rinnovato tutto il Cda del consorzio.

Nato a Erbusco, Brescianini è cresciuto in cantina. Il trisnonno era un vignaiolo e produceva vino a Erbusco molto tempo prima che si formasse la Franciacorta. Dopo un'infanzia trascorsa tra le vigne, il corso sommelier e l'esperienza nel settore della ristorazione l'hanno condotto in Barone Pizzini, prima come socio e responsabile del ristorante, poi come direttore generale. Il suo mandato si annuncia nel segno della continuità.



“La Franciacorta è nel mio dna e la passione verso questo territorio mi accompagna da tutta la vita. Proseguire su questo percorso anche nel ruolo di presidente è per me motivo di grande orgoglio” ha detto il neopresidente – Le linee guida del mio mandato saranno ispirate dal lavoro condotto dai soci insieme al professore Domenico De Masi. Dalla ricerca sono emerse importanti indicazioni sulle prospettive della Franciacorta e soprattutto l’importanza del lavoro di squadra e della coesione che, pur essendo già un nostro elemento distintivo, dovrà essere il punto di forza nella promozione del nostro vino e del nostro territorio. Le tematiche aperte sono numerose, ma certamente avranno un posto prioritario il focus sui mercati esteri e la tutela dell’ambiente.”

“Se per me si conclude oggi l’esperienza alla guida del nostro Consorzio, non verrà mai meno il mio contributo di passione e di impegno per i nuovi importanti obiettivi che il Franciacorta e la Franciacorta si accingono a perseguire. Una passione e un impegno che, sono certo, ci vedrà protagonisti anche nel prossimo futuro, sulla scena internazionale” ha salutato Vittorio Moretti.

Il nuovo Cda

Ecco tutti i componenti del nuovo Consiglio d'amministrazione del Consorzio: Alberti Camilla, Castelveder – Barzanò Giulio, Mosnel – Biolatti Luigi, Uberti – Biondelli Joska, Biondelli – Bosio Cesare, Bosio – Brescianini Silvano, Barone Pizzini – Franzini Francesco, Cavalleri – Gatti Laura, Ferghettina – Imberti Lara, Ronco Calino – Maiolini Simone, Majolini – Moretti Vittorio, Bellavista – Nembrini Gianluigi, Corte Fusia – Pizziol Paolo, Villa Franciacorta – Ricci Curbastro Gualberto, Ricci Curbastro – Salvioni Giuseppe, Amministratore Delegato – Vezzoli Giorgio, Le Quattro Terre – Vezzoli Giuseppe, Vezzoli – Zanella Maurizio, Ca' del Bosco – Ziliani Arturo, Berlucchi Guido.