

# “Quale manager oggi”, dibattito alla Brembo



Martedì 10 novembre, alle 16, nella Sala Emilio Bombassei in Brembo (Kilometro Rosso) Confindustria Bergamo, Federmanager Bergamo e Fondirigenti organizzano il convegno “Imprendere e governare: quale manager oggi”. Il programma dei lavori prevede, dopo l’apertura dell’incontro da parte di Cristina Bombassei, corporate social responsibility officer di

Brembo e membro Cda del Kilometro Rosso, Ercole Galizzi, presidente di Confindustria Bergamo, Bambina Colombo, presidente Federmanager Bergamo, l’intervento del presidente del Comitato Scientifico MBW Roberto Terranova che illustrerà “L’iniziativa Management Building Workshop” e il modello di sviluppo manageriale. Quindi, prenderà la parola Sara Pavesi, Project Manager MBW. Alle 17 sono previste le testimonianze di manager e imprenditori, in particolare: Carlotta Cortelli di Polynt; Giancarlo Isoni di Sunny Day e di Simone Maffeis di Aesys spa. Alle 17.30 seguirà la tavola rotonda sul tema: “Da specialista a manager: competenze e valori dei manager del futuro”, cui parteciperanno: Alberto Baban, presidente nazionale del Comitato Piccola Industria Confindustria; Stefano Cuzzilla, presidente nazionale Federmanager; Marco Gay, presidente nazionale dei Giovani Imprenditori Confindustria. Alle 18.30 è prevista la conclusione dei lavori con l’intervento di Renato Cuselli, presidente Fondirigenti.

---

# Distretto “Valli in F@miglia”, per un mese sapori e cultura in primo piano



La settima rassegna culturale gastronomica “Sapori & cultura” prende il via venerdì 6 novembre a Zogno. Una serie di appuntamenti enogastronomici, associati all’apertura dei principali beni del patrimonio culturale-museale, inviterà il pubblico a scoprire, fino al 30 novembre, angoli di straordinaria bellezza, realtà artistiche e paesaggistiche di grande suggestione dei comuni del distretto dell’attrattività “Valli in F@miglia”: Zogno, Sedrina, Val Brembilla, Taleggio, Vedeseta, Ubiale Clanezzo, Blello, Moggio, Cassina, Cremeno e Pasturo. Nel solco tracciato negli scorsi anni, la manifestazione si svolge con la collaborazione delle associazioni ed i musei del territorio. Scoprendo il patrimonio culturale e museale di questa particolare porzione di territorio all’imbocco della Valle Brembana, Val Brembilla, Val Taleggio e Valsassina si potranno gustare i prodotti tipici della tradizione enogastronomica locale nei ristoranti aderenti all’iniziativa.

Il tema quest’anno è la castagna – che sarà presente nei menù proposti dai ristoranti a prezzo fisso includendo bevande e coperto – e che sarà al centro anche di una serie di appuntamenti organizzati per conoscere il mondo delle castagne a 360°: dall’excursus storico fino alle caratteristiche nutrizionali. Tiziano Incani “Il Bepi” aprirà la rassegna al Museo della Valle parlando delle bellezze delle Valli e

proponendo il suo “Bepi Quiz” in versione Sapori e Cultura. In Biblioteca, a Brembilla, si terrà un laboratorio gratuito di disegno con Stefano Torriani. L’ Associazione Castanicoltori Orobianchi presenterà invece una serata storico culturale al Museo della Valle, mentre ad Ubiale il dottor Paolo Paganelli (biologo nutrizionista) racconterà che forse anche una castagna al giorno toglie il medico di turno...

## **Il concorso**

Sapori e Cultura lancia il concorso “La miglior torta di castagnamo”, che permette di vincere una cena per due persone nei migliori ristoranti del territorio del Distretto. Per partecipare basta compilare il form al link [www.saporiecultura.org/concorso-torte.html](http://www.saporiecultura.org/concorso-torte.html). Il termine per partecipare è fissato al 20 novembre. La torta va consegnata entro il 24, mentre la premiazione è prevista per domenica 29 novembre. La giuria sarà composta da chef di alcuni ristoranti di Zogno.

---

# **Allarme carni, la Fida: “Occasione per una corretta educazione alimentare”**



Donatella  
Prampolini

Manzini

“Non vogliamo sottovalutare l’ allarme lanciato dall’ Organizzazione mondiale della sanità ma i dati vanno riportati al loro giusto contesto e alla loro finalità”. Così Donatella Prampolini Manzini, presidente Fida-Federazione italiana dettaglianti dell’ alimentazione di Confcommercio-Imprese per l’ Italia sull’ allarme Oms relativo a carni rosse e le carni lavorate. “Le informazioni di questi giorni – spiega Donatella Prampolini Manzini – sono un’ occasione per fare educazione e, invece, si sta diffondendo un allarmismo non giustificato. I dati dello studio, innanzitutto, partono da un consumo procapite molto superiore a quello italiano e non ci sono indagini che dicano puntualmente quale sia la soglia oltre la quale il consumo di carne rossa e carne lavorata può essere considerato potenzialmente cancerogeno”. “Se poi ci si prende il tempo per fare ricerche più approfondite – Prampolini Manzini – si scopre che altri studi, di qualificati esperti, dicono che un modesto consumo di carne é salutare. Pertanto riteniamo che le informazioni di questi giorni debbano riacquisire lo spirito originario che non é quello di fare terrorismo, ma di stimolare una corretta educazione alimentare, dove gli eccessi, di qualsiasi natura, sono potenzialmente nocivi. Gli italiani – conclude Prampolini Manzini – sono tra le persone più longeve al mondo e la carne e i salumi hanno sempre fatto parte della nostra cultura. Ora sappiamo che é ppportuno non eccedere nei consumi, ma questo non significa che ci si debba mettere in allarme come purtroppo sta accadendo in questi giorni”.

---

# Ascom, i mediatori immobiliari a scuola di antiriciclaggio



Si è parlato di antiriciclaggio e di identificazione della clientela all'Ascom di Bergamo nel corso di un incontro formativo rivolto agli agenti immobiliari. Il corso, tenuto dall'avvocato Daniele Mammani, ha illustrato tutti gli adempimenti previsti per la categoria dalla disciplina in tema di antiriciclaggio e privacy, in particolare la normativa di cui al D.Lgs 231/2007 ( antiriciclaggio) e del D.Lgs 196/2003 (privacy) e le varie norme che riguardano direttamente gli obblighi a carico degli agenti immobiliari. Infine è stata data dimostrazione pratica di come adempiere ai vari incombeni anche attraverso l'utilizzo dei modelli predisposti

dall'associazione Fimaa Bergamo come strumento di ausilio.

---

## **Coldiretti: “Sulla carne una campagna denigratoria che danneggia gli allevatori”**



“E’ incomprensibile la campagna denigratoria che è stata lanciata nei confronti del lavoro degli imprenditori agricoli che operano nel comparto dell’allevamento, informazioni generiche che rischiano di gettare nella confusione più totale i consumatori, con ripercussioni gravissime su un settore di rilievo della nostra agricoltura”. Coldiretti Bergamo interviene così sull’avvertimento lanciato da l’Oms sui pericoli che potrebbero derivare dal consumo di carne rossa e carni lavorate. “Non è nostro compito mettere in discussione l’autorevolezza di questa ricerca – sottolinea Coldiretti Bergamo – ma è nostro dovere pretendere che non vengano divulgate informazioni che fanno di ogni erba un fascio, gettando in modo ingiustificato scompiglio nei consumi, con ripercussioni gravissime sui circa 200 allevamenti bergamaschi che producono carne e che già in passato hanno pagato un prezzo altissimo a causa di questo pressapochismo”. Secondo Coldiretti gli esiti della ricerca devono essere contestualizzati e ben valutati e poi deve essere fatta una



netta distinzione tra gli alimenti che sono stati messi sul banco degli imputati, che non appartengono alla nostra tradizione alimentare, e la qualità della carne italiana, che non solo ha standard qualitativi molto alti, ma ha sempre più spesso il valore aggiunto della trasparenza nei confronti del consumatore, grazie anche all'utilizzo di soluzioni tecnologiche che garantiscono la massima tracciabilità, in tutti i passaggi dalla produzione al consumo. "I nostri stili di vita e le nostre abitudini alimentari – aggiunge Coldiretti Bergamo – sono riconducibili alla dieta mediterranea che si basa su una grande varietà di alimenti e sono radicalmente diversi rispetto a quelli degli Stati Uniti e del Nord Europa. Bisogna anche sottolineare che le carni Made in Italy sono più sane, più magre, e non trattate con ormoni a differenza di quelle americane. E anche per i nostri salumi il tipo di lavorazione è naturale e si rifà a tradizioni antiche tipiche della nostra cultura".

Coldiretti Bergamo evidenzia che il rapporto Oms è stato eseguito su scala globale su abitudini alimentari molto diverse come quelle statunitensi, che contemplano un consumo del 60 per cento di carne in più degli italiani. Il consumo di carne degli italiani con 78 chili a testa ed è ben al di sotto di quelli di Paesi come gli Stati Uniti con 125 chili a persona o degli australiani con 120 chili, ma anche dei cugini "Purtroppo – conclude Coldiretti Bergamo – ci troviamo a fare i conti con l'ennesimo allarme che non riguarda le nostre produzioni e questo conferma la necessità di accelerare nel percorso dell'obbligo di etichettatura d'origine per tutti gli alimenti, a partire dai salumi. E' questa la vera battaglia che l'Italia deve fare in Europa per garantire la salute dei suoi cittadini e il reddito delle sue imprese".

---

# Stoppani: “La ristorazione fattore decisivo per il turismo”

di Lino Stoppani\*

“L’importanza della ristorazione per il turismo italiano è dimostrata dagli 8,4 miliardi di euro che quest’ anno verranno spesi dai turisti stranieri nel nostro Paese, il 5% in più rispetto al 2014”. Questi i dati presentati da Lino Enrico Stoppani, presidente della Fipe, in apertura dell’Assemblea annuale che, quest’ anno, per celebrare i 70 anni della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, si è riunita nella cornice di Expo. “La cucina italiana è la più apprezzata e la più imitata al mondo – ha detto Stoppani – e per i turisti stranieri è uno dei principali motivi di viaggio in Italia, addirittura il primo per ritornarci. Nonostante ciò, spesso non riusciamo a valorizzare adeguatamente le potenzialità che il settore potrebbe esprimere attraverso efficaci azioni di promozione e comunicazione”. “Expo – ha continuato il presidente della Fipe – è senza dubbio un esempio positivo (anche se i colleghi di Milano hanno qualche ragione per lamentarsi) di come la valorizzazione sia possibile, basti ricordare il ‘Food Act’, un patto tra Governo e Ristorazione promosso dal ministro Martina per migliorare e rafforzare il settore”. “Nella ristorazione una certa aria di ripresa c’ è”, ha continuato Stoppani, fotografando la situazione del settore.





Lino Stoppani

“L’ufficio studi Fipe stima per il 2015 una crescita dei consumi dello 0,8%, mentre oltre l’80% degli italiani prevede di spendere di più al ristorante nei prossimi sei mesi. Anche tra le imprese c’è maggiore fiducia nel futuro; nel terzo trimestre di quest’anno il sentiment è tornato ai livelli del 2007. Non tutto però va a gonfie vele: il settore è caratterizzato da forte densità e competitività imprenditoriale, non sostenute da un tessuto produttivo abbastanza robusto. Questo si traduce in un numero molto elevato di chiusure: tra gennaio e settembre del 2015 sono state aperte quasi 13mila imprese mentre ben 20mila sono quelle che hanno chiuso i battenti: un saldo negativo di circa 7.000 imprese”. “L’Italia – ha concluso Stoppani – ha un modello di pubblico esercizio unico al mondo per la sua eterogeneità, qualità e diffusione. I bar che popolano le nostre città e le nostre provincie fungono da luoghi di socialità, nonché di integrazione culturale, capaci di trasformarsi nel tempo insieme alle esigenze dei consumatori. Fipe celebra quindi il suo settantesimo anniversario certa della centralità del ruolo di bar e ristoranti non solo dal punto di vista economico e di immagine, ma soprattutto in quanto luoghi di aggregazione in cui si mantengono e rinvigoriscono le tradizioni gastronomiche e sociali alla base del nostro essere italiani”. Durante la giornata si è tenuta la tavola rotonda “Ristorazione italiana, eccellenza mondiale” e a conclusione dei lavori si è tenuta la consegna dei premi

speciali Fipe, un riconoscimento per l' impegno nella valorizzazione della ristorazione e della cucina italiana.

**\* presidente della Fipe**

---

# **Sangalli: “Mettere al centro l'integrazione tra prodotti e servizi”**

di Carlo Sangalli\*

Settant'anni, per noi, significano sostanzialmente tre cose. L'orgoglio di rappresentare una parte del Paese a volte silenziosa, ma essenziale, che oggi produce il 40% del Pil e dell'occupazione e che in questo settantennio ha cambiato gli usi e i consumi degli italiani; la responsabilità di guardare sempre al futuro e di portare la voce dei nostri imprenditori alla politica, al Governo, alle Istituzioni; la sfida – e l'impegno – di giocare in attacco i prossimi anni, aiutando le nostre imprese ad essere sempre un passo avanti, e di dimostrare giorno dopo giorno che siamo il terziario ma non siamo secondi a nessuno.

Abramo Lincoln diceva: “Alla fine, non sono gli anni della tua vita che contano. E' la vita nei tuoi anni che conta”. E la vita di Confcommercio e di Fipe sono state e sono le imprese. Imprese che non hanno una valenza solo di carattere economico ma anche sociale. Contribuiscono, infatti, in maniera fondamentale a formare anche quella fitta trama di relazioni interpersonali che animano la vita delle nostre città, dei nostri paesi e dei nostri borghi. Laddove c'è un'attività commerciale, turistica e di servizio si creano, infatti, le

condizioni di vitalità e qualità dei territori, si realizzano con più facilità opportunità di crescita per i rapporti sociali e culturali, si limita il degrado, stimolando, allo stesso tempo, la riqualificazione urbana, lo sviluppo, la legalità. Le attività, che noi rappresentiamo, sono, dunque, luoghi della socialità per definizione, dai quali passa la vita reale del Paese e dove si scandiscono i tempi della giornata dei centri abitati e dei suoi abitanti. Voi siete una realtà di punta del nostro sistema d'impresa, una delle Federazioni più grandi e che rappresenta settori di particolare importanza e rilievo per l'economia nazionale. E siete un'organizzazione, leader nella ristorazione, nell'intrattenimento e nel turismo, che sente forte la responsabilità di riflettere sulla propria missione, le proprie strategie, il proprio futuro per essere sempre al passo con i tempi, per modernizzare l'economia e la società italiana. Perché in questi anni il ruolo delle associazioni d'impresa è cambiato, e voi siete cambiati. Ed è un ruolo legato non solo alla tutela e alla rappresentanza degli interessi ma anche all'esigenza di promuovere azioni e fornire strumenti sempre più utili e concreti di sostegno all'attività quotidiana delle imprese. Dopo tanti, troppi anni, di previsioni negative e di revisioni al ribasso, oggi registriamo segnali di ripresa dell'economia. Mi riferisco, in particolare, al risveglio dei consumi, alla fiducia delle famiglie e delle imprese ai massimi, al buon andamento



dell'occupazione.

Tuttavia, in questa fase la prudenza è d'obbligo perché la ripresa è ancora ben lontana dall'essere robusta e diffusa. Come emerge dal rapporto Confcommercio-Censis che abbiamo presentato la settimana scorsa, oggi esistono due Italie: una che riparte, quella degli ottimisti, nella quale le famiglie tornano a spendere. L'altra è, invece, quella che ancora non ha toccato con mano la ripresa e alludo alle tante famiglie e piccole imprese, soprattutto nel Mezzogiorno, che non riescono a coprire tutte le spese con il proprio reddito e che adottano ancora comportamenti di consumo orientati alla prudenza e al risparmio. Ecco perché il Governo deve usare finalmente le forbici per tagliare, con più coraggio e determinazione, la spesa pubblica improduttiva e liberare così le risorse necessarie per una riduzione generalizzata delle aliquote Irpef. Perché fino a quando non perderemo il triste primato di una pressione fiscale tra le più alte al mondo non ci sarà vera crescita. Se il Governo ridurrà le tasse in maniera generalizzata su famiglie e imprese e la Legge di stabilità esplicherà in pieno gli effetti espansivi, nel 2016 il Pil potrebbe anche avvicinarsi a una crescita del 2%. Fino a ieri la politica economica è stata sottrazione di risorse, attraverso l'eccesso d'imposizione fiscale, oggi deve essere sottrazione di ostacoli all'attività delle imprese. Per dare adeguate risposte a chi, oggi in Italia, mantiene fortissima

la voglia di fare impresa e ambisce ad una maggiore competitività dell'intero sistema-Paese. Come mette ben in luce l'incontro di oggi le eccellenze non ci mancano; abbiamo idee e progetti di grande qualità; abbiamo imprenditori che sono pronti a cogliere le opportunità che il mercato può offrire. Ma non c'è alternativa, è necessario cambiare prospettiva mettendo al centro l'integrazione tra prodotti e servizi. Il turismo è il nostro petrolio. Promuovere e supportare concretamente un'integrazione sistemica tra i settori del ricettivo, dell'accoglienza, del trasporto, dell'intermediazione, dell'enogastronomia, della cultura e dell'intrattenimento in genere, è il modo più efficace per valorizzare il nostro patrimonio di risorse e di imprese. Puntando sulla qualità dell'accoglienza, dei luoghi e dei servizi. Il nostro Paese è caratterizzato da una miriade di differenti "tradizioni alimentari", in cui il cibo rappresenta un insieme di valori materiali, estetici, culturali e sociali essenziali per il benessere delle persone e dei territori. La progressiva omologazione culturale di cui anche il cibo è oggi vittima rischia di compromettere la nostra tradizione enogastronomica e della ristorazione. I turisti che vengono in Italia devono, dunque, poter continuare a contare su una quantità e una qualità di prodotti e di formule che non hanno pari al mondo, scegliendo tra l'accoglienza di un bar o di un locale informale e quella più ricercata di un ristorante tradizionale o tipico. Con l'Expo abbiamo avuto la possibilità di portare all'attenzione del mondo la ricchezza, la molteplicità e l'unicità del nostro Paese, testimoniate anche dal tema di quest'assemblea. Dal primo di novembre, quando l'Esposizione Universale avrà chiuso i battenti, dovremo essere capaci di proseguire su questa strada promuovendo, in una logica di rete, le nostre risorse, i nostri territori, il nostro agro-alimentare, i nostri prodotti, il nostro turismo, i nostri servizi, in una sola parola il nostro sistema-Paese.

\* presidente di Confcommercio

---

## Expo, delegazione dell'Ascom all'assemblea annuale della Fipe



Da sinistra: Giorgio Beltrami, Oscar Fusini, Petronilla Frosio e Giorgio Lazzari

La ristorazione italiana è un'eccellenza mondiale. È la convinzione di Fipe che ha titolato in questo modo la sua assemblea annuale, che si è tenuta questa mattina a Expo Milano nel Parco della Biodiversità. Al tavolo sono intervenuti il presidente Lino Stoppani, Giuseppe Sala Commissario di Expo 2015, Gianni Fava assessore agricoltura regione Lombardia e Francesca Balzani vicesindaco di Milano. All'assemblea ha preso parte anche una delegazione dell'Ascom di Bergamo guidata dal direttore Oscar Fusini, da Petronilla Frosio, presidente del Gruppo ristoratori, da Giorgio Beltrami presidente del Gruppo Caffè bar gelaterie, Giorgio Lazzari segretario dei Pubblici esercizi dell'Associazione commercianti di Borgo Palazzo. Una cinquantina i ristoratori e

baristi partiti da Bergamo in pullman grazie a una iniziativa coordinata dal servizio Expo dell'Ascom coordinato da Stefania Pendezza e Andrea Bonacina. La giornata ha celebrato anche il 70° anniversario dalla costituzione della Federazione.

---

## **Fabbrica 4.0, dibattito all'Hotel Settecento di Presezzo**

“Fabbrica 4.0. La rivoluzione digitale del manifatturiero, condizione per la crescita: scenari, prospettive, strumenti”. E' questo il tema dell'evento gratuito e aperto a tutti gli imprenditori bergamaschi in programma il 28 ottobre, a partire dalle 18,30, all' Hotel Settecento di Presezzo. Siamo entrati nella quarta rivoluzione industriale, nel tempo in cui il confine fra il mondo fisico e digitale sparisce. Crescita e automazione accompagnati da adeguati strumenti finanziari, sono condizioni indispensabili per il futuro delle imprese. La Cdo di Bergamo ha pertanto deciso di mettere a confronto i modelli che hanno portato due imprese dell'isola a competere con successo sui mercati internazionali.

Interverranno Gianluigi Viscardi, presidente del Cluster Fabbrica Intelligente, sul tema “Il futuro del manifatturiero in Italia”; Alessandro Marini, del Cluster Manager AFIL, sull' Associazione Fabbrica Intelligente Lombardia; Felix Wong del MD/CEO F.B.M. Hudson Italiana spa e Paolo Giuseppe Graziano della Direzione Regionale Lombardia – Intesa San Paolo sul tema “ La Banca per l'Innovazione”. Conclude Fabio Verzeri vicepresidente vicario della Cdo Bergamo.

info: [www.cdobg.it](http://www.cdobg.it)



---

# **Saldi anticipati al 2 gennaio, l'Ascom dice no**

L'associazione contraria alla richiesta di Federdistribuzione.  
«Danni alle vendite di Natale e alle località turistiche»