

Confidi, «banche e leggi non valorizzano il sistema»

Il settore è in evoluzione ma non mancano le criticità. Il direttore della Fogalco Arrigoni: «Nonostante la maggiore efficacia dell'intervento dei Confidi, gli istituti di credito stanno privilegiando l'accesso diretto al Fondo Centrale di Garanzia». «Dopo la riforma del Testo unico è giunto il momento di verificare se c'è la reale volontà di riconoscere un modello diverso rispetto agli altri intermediari finanziari»

Formaggi da cent'anni, su Affari di Gola la storia di successo di Arrigoni

Formaggi per passione. Da cent'anni. È una storia di dedizione al lavoro, tradizione e qualità quella del caseificio Arrigoni di Palazzago, leader in Italia nella produzione di Taleggio e Quartirolo Lombardo. Giunta alla quarta generazione, l'azienda esporta in tutto il mondo, non conosce crisi e si avvale delle più moderne tecnologie. Tra i nuovi progetti, "I Piccoli di Arrigoni", confezioni da 60 grammi che piacciono anche sui mercati di Svezia, Inghilterra, Belgio e Giappone.

Al prestigioso traguardo è dedicata la copertina del numero di aprile di Affari di Gola, la rivista dell'enogastronomia bergamasca edita dalla Rassegna. Temi di stagione sono la spesa di frutta effettuata direttamente sul campo, il cosiddetto "pick your own", una modalità che sta guadagnando

spazi sul territorio, le antiche tradizioni pasquali e la riscoperta della carne di pecora bergamasca, da portare in tavola magari già in questi giorni di festa.

Sul fronte del vino, il Vinitaly è stato l'occasione per sondare aspettative e strategie dei produttori lombardi in vista dell'Expo, mentre la rubrica Facecook, dedicata agli chef bergamaschi nel mondo e alle loro vetrine sui social network, incontra Nello Gioia, che da 29 anni gestisce nel South Carolina il "Ristorante Bergamo".

Di rete si occupa pure la "Penna all'arrabbiata" di Pier Carlo Capozzi, scoprendo una nuova "follia" nel campo delle recensioni on line.

Non resta che gustarsi le pagine del mensile, in edicola e on line.

Confartigianato Bergamo, la solidarietà è senza confini

Nuovi progetti umanitari per Africa Tremila, la Ong legata all'Associazione. Raddoppiati i fondi del "Progetto Maurella", sostenuto con le donazioni del 5 per mille. Centurelli: «Un modo di operare basato sulla concretezza e sul desiderio di fare»

La cooperazione e la solidarietà in favore delle popolazioni a Sud del mondo crescono grazie anche al sostegno degli artigiani.

È un anno ricco di nuovi progetti per l'Associazione Africa Tremila, la Ong legata a Confartigianato Bergamo, che da molti anni la ospita nella sede di via Torretta. Attiva dal 1995 e riconosciuta organizzazione non governativa nel 2001, Africa Tremila ha realizzato molti progetti in campo sanitario,

scolastico e artigianale, sia in Africa che in Asia e Sud America, collaborando con enti religiosi, istituzioni locali e altre associazioni di volontariato.

«L'affinità con il mondo dell'artigianato nasce dal fatto che anche il nostro modo di operare si basa sulla concretezza e sul desiderio di fare» spiega il presidente Mauro Centurelli, da gennaio alla guida dell'organizzazione dopo essere succeduto a Luciano Moscheni, che a sua volta aveva raccolto il testimone da Robi Spagnolo oggi presidente onorario. «I progetti che realizziamo – continua Centurelli – sono di piccola-media dimensione e sempre con tempi certi, perché mirati a dare risposte immediate ai bisogni ma anche perché possiamo gestirli con le nostre forze non avendo alle spalle strutture costose: nessuno dei nostri operatori, infatti, viene stipendiato e quindi ci affidiamo esclusivamente al volontariato e alla grande generosità dei nostri amici sostenitori».

Uno dei principali progetti che quest'anno impegneranno l'Ong bergamasca sarà la realizzazione di un ospedale nello Zimbabwe (si tratta del terzo dopo il padiglione per la cura del colera in Malawi e il presidio sanitario in Ladakh, India, per i profughi tibetani), con solo una ventina di posti di degenza ma molti ambulatori specialistici.

Uno dei fiori all'occhiello di Africa Tremila è poi il "Progetto Maurella", dedicato alla memoria di Maurella Lecchi, per oltre vent'anni segretaria di presidenza di Confartigianato Bergamo e per cinque segretaria della Ong. Grazie ad esso, da sei anni vengono distribuite derrate alimentari in Africa, consentendo a migliaia di indigenti – molti dei quali bambini – di avere accesso ad un bene primario a loro spesso negato: il cibo. «Quest'anno – evidenzia il presidente – il progetto rilancia e cresce, con un investimento di circa 70mila euro, più del doppio rispetto agli anni precedenti. Oltre al Malawi e al Madagascar, dove siamo attivi da tempo, abbiamo esteso il raggio d'azione in Eritrea e in Kenya, nella difficile realtà dello Slum di Nairobi: un posto dove regnano livelli estremi di degrado,

disperazione e violenza e dove, dopo tanta fatica, riusciremo a portare aiuto a tante famiglie». E proprio al “Progetto Maurella” anche quest’anno saranno dedicati i fondi che Africa Tremila riuscirà a raccogliere grazie alla generosità del 5 per mille (per chi volesse contribuire, il codice fiscale da indicare nella dichiarazione dei redditi è: 90011690162).

Un’altra frontiera che l’Associazione sta per varcare è il Congo dove, nella capitale Kinshasa, si doterà un ospedale di un ecocardiografo, si ristrutturerà un asilo e si ripristinerà la funzionalità del pozzo destinato a rifornirlo di acqua potabile. Mentre a Kikwit (540 chilometri dalla capitale), dove nel 1995 una grave infezione di ebola uccise centinaia di congolesi tra cui sei suore delle Poverelle, sarà realizzato un pozzo per l’acqua potabile all’ospedale gestito dalle religiose. «Il mese prossimo – conclude Centurelli – verrà deliberato dal Consiglio direttivo un progetto che sta molto a cuore a tutti noi: doneremo a duecento famiglie un asino e due capre ciascuna, in modo da consentire un minimo di sostentamento con il latte, l’avviamento di piccole attività di allevamento e di trasporto con animali, dando un piccolo ma importante contributo allo sviluppo economico».

Tutte le informazioni circa le attività di Africa Tremila sul sito:

www.africatremila.it

Coordinamento Giovani, tutto il valore del fare rete

Nuovi media e mercati esteri al centro dell’incontro promosso dal Coordinamento Giovani e curato dall’Ascom. Bonicelli: «Importante anche creare un network tra di noi»

In platea tablet e smartphone affiancano i più classici penna e block notes. Non poteva che essere così, visti il pubblico al quale si rivolgeva l'incontro (gli imprenditori under 40) e il tema della serata (la comunicazione e le strategie di business ai tempi dei social media). All'Urban Center di Bergamo si sono dati appuntamento lo scorso giovedì 10 aprile i Giovani di Ance, Ascom, Confartigianato Bergamo e Confindustria Bergamo, le quattro associazioni – guidate rispettivamente da Francesco Savoldelli, Luca Bonicelli, Daniele Lo Sasso e Marco Bellini – che poco più di un anno fa hanno dato vita al “Coordinamento Bergamo Giovani” e al progetto di formazione continua “Let's Sinergy”, una serie di momenti di confronto e approfondimento per promuovere la crescita professionale e personale delle nuove generazioni dell'imprenditoria. Quest'anno il percorso, sotto il titolo “Let's International”, punta in particolare l'attenzione sulle opportunità offerte dall'estero. La quarta serata, curata dal Gruppo Giovani dell'Ascom, ha affrontato il ruolo dei social media, come questi strumenti stiano cambiando non solo il modo di comunicare ma anche le strategie aziendali e come possano essere utilizzati per il business locale e internazionale. Si sono inoltre chiarite le nuove dinamiche delle ricerche online e come posizionarsi nei motori di ricerca. Relatori della serata sono stati Valentina Trevaini, membro di giunta e coordinatrice del gruppo di lavoro Formazione e Comunicazione di Confartigianato Bergamo, e Alessandro La Ciura, entrambi giovani imprenditori del settore informatico.

Di rete, non informatica ma di relazioni, ha parlato anche il presidente dei Giovani dell'Ascom Luca Bonicelli, che ha fatto gli onori di casa. «Anche quello che stiamo realizzando è un network – ha sottolineato riferendosi alla collaborazione avviata tra i giovani dei diversi settori economici della provincia -. Parlarsi e confrontarsi anche se si opera in campi che possono sembrare distanti può fare individuare soluzioni interessanti anche per le proprie attività e il proprio settore. E poi dalla sinergia può nascere qualcosa da portare all'esterno, iniziative e proposte costruttive per il

territorio in cui viviamo e in cui sono inserite le nostre aziende».

L'ultimo appuntamento della serie vedrà impegnate nell'organizzazione tutti e quattro i gruppi del Coordinamento. È in programma giovedì 12 giugno e vedrà la presenza di Piera Molinelli, prorettore dell'Università di Bergamo, delegata all'Orientamento.

Romano, anche shopping e menù celebrano il tenore Rubini

In occasione del concorso internazionale di canto lirico, i negozi ospitano totem con testimonianze storiche e biografiche. E nei locali piatti ispirati al personaggio e alla sua epoca

In concomitanza con il concorso internazionale di canto lirico ideato per ricordare nel suo paese natale, nel 160esimo anniversario dalla morte, Giovanni Battista Rubini, tenore tra i più importanti del XIX secolo e massimo rappresentante dell'arte lirica italiana, a Romano di Lombardia, le attività del Distretto del commercio Brebemi Shopping hanno ideato dei percorsi del gusto e dello shopping celebrativi.

Concerti, convegni e mostre danno il "la" alla manifestazione il 23 aprile, per entrare nel vivo della competizione, con la direzione artistica di Marzio Giossi, giovedì primo maggio con la fase eliminatoria del concorso e con la semifinale il giorno successivo, in programma – a porte chiuse – nella Sala del Pirata a Palazzo Rubini. L'appuntamento da non perdere è la finale del concorso che si svolgerà sabato 3 maggio nel

cortile di Palazzo Rubini: i concorrenti, accompagnati dal pianista, il Maestro Samuele Pala, canteranno una o due arie scelte dalla giuria tra quelle presentate e cercheranno di aggiudicarsi premi e titoli. Il 4 maggio la giornata si aprirà a Palazzo Rubini alle 11 con l'aperitivo in musica per proseguire nel pomeriggio, alle 16, con una lezione musicale aperta. Sempre dal Palazzo partirà alle 17.15 il corteo in omaggio alla tomba di Giovanni Battista Rubini e alle 18.30 presso la Parrocchiale di Santa Maria Assunta si celebrerà la Messa solenne cantata in ricordo dell'illustre cittadino romano.

Per tutto il periodo del concorso, i negozi presenteranno a cittadini e visitatori stralci e testimonianze della storia del tenore e del suo legame con il paese che gli ha dato i natali, offrendo un'occasione di riscoprire la città. Nelle vie del centro storico, dai portici della misericordia a via Rubini e via Tadini, saranno esposti 11 totem per far scoprire al visitatore la vita e la carriera artistica tenore stimato da Beethoven, Chopin e Listz, il primo cantante della storia ad intascare compensi da star esibendosi di fronte ai più raffinati auditori europei. I totem resteranno a disposizione delle 40 attività aderenti per ulteriori eventi del distretto, a partire dall'atteso appuntamento estivo con la notte bianca. Ristoranti, pizzerie e gastronomie hanno realizzato menù a tema pronti a ricreare l'atmosfera ottocentesca nelle vie del centro storico e a celebrare il tenore con una sinfonia di sapori e ricette ad hoc.

Le attività aderenti

In via Rubini: Cafe Rico, Golosa Alchimia, Eredi di Vavassori Luigi, Pavone Rosso calzature, Bar Agorà, Macelleria Vezzoli, Lo Scacco abbigliamento, Alexandra profumeria, Ehi Mela lingerie, Caffè Rubini, Ristorante Baroni, Longo tabaccheria.

In via Tadini: Macelleria Giussani Pietro, Ricevitoria e Tabaccheria, Lavanderia Self Service, Junior Vip, Caffè Vittoria.

In via Colleonii: Verde Capriccio, Mirtillo abbigliamento,

Ottica Dante, Braguti abbigliamento, Brunelli Menotti Santo abbigliamento, Caffè Novecento, Macelleria Piavani Maurizio (piazza Garibaldi, 1).

In via dell'Armonia: Gioielleria Fassoli laboratorio orafo, Bazar del Tappeto e Tendaggio, Caffè 500, Lavanderia self service Lavapiù Miele.

In piazza Locatelli: Pescheria La Caletta, Hotel Mariet.

In via Nazario Sauro: Penta abbigliamento, Cometti Abitare.

A ancora: Ristorante Fuori Uso (via Patrioti Romanesi, 4/6), Bar Willy & Elisa (Viale Azimonti, 14), Radiogianni (via Indipendenza, 1); Bar Clè d'Sol (via Matteotti, 49); Casa degli Sposi di Plebani e Vavassori (via Milite Ignoto, 11).

Centrali telefoniche, grazie al "Colibrì" vola la cooperativa Badiali di Cisano

La centrale telefonica VoIp, lanciata dalla società di Cisano attraverso la Dabatech, si sta diffondendo in tutta la Lombardia. Il presidente Manzoni: «Con questo progetto siamo riusciti a fare il salto di qualità»

Il caffè del bar sotto accusa, Beltrami: «Mai derogare alla regola delle 5M»

Dopo la puntata di Report, s'è aperto il dibattito sulla qualità dell'espresso. Il presidente del gruppo Ascom: «La formazione resta un tassello importante. Solo così è possibile scegliere i migliori prodotti e gestire al meglio i rapporti coi fornitori»

Pane fatto in casa. Ma è il fornaio a promuoverlo

Non teme ripercussioni sulle vendite Roberto Capello, che prepara e propone nei suoi negozi una miscela di farina, lievito e sale per i sempre più numerosi panettieri fai da te. «Un modo per diffondere la cultura del pane e fare apprezzare il prodotto artigianale»

Innovation, Bergamo Sviluppo

torna di nuovo in campo

Corposo il programma della terza edizione del progetto che offre alle imprese strumenti e indicazioni per accrescere la loro capacità competitiva e di sviluppo. Arrigoni: «Sessanta le aziende che nei prossimi mesi beneficeranno di check-up gratuiti e interventi di consulenza mirata»

Perolari: «Bisogna ridare valore alla formazione tecnica»

Parla l'amministratore delegato della Perofil: «Il paese è in serissima difficoltà e per ora non si intravede la luce in fondo al tunnel. Ecco perché è sempre più decisivo puntare sui mercati esteri». «Agricoltura, abbigliamento e arredamento sono le tre "A" che rendono forte l'appeal del made in Italy: valorizziamole al meglio»