

Condominio, «la svolta è possibile ma ci serve una mano»

Solo in città, i fabbricati sono 11mila e due terzi di questi sono in classe G, la più bassa tra le classificazioni energetiche. Il potenziale legato alla riqualificazione è alto, ma si scontra con la crisi e l'aumento della morosità. Manzoni (Anaci): «Abbiamo bisogno di un aiuto. Ad esempio un'Iva agevolata e anche qualche attenzione in più dai Comuni, a cominciare dai canoni per l'occupazione del suolo pubblico durante i cantieri»

Commercio e turismo, in vista dell'Expo agevolati finanziamenti per l'ammodernamento

Con il programma "Lombardia Concreta – Contributi al Credito per Turismo e Accoglienza" la Regione mette a disposizione 12,4 milioni di euro per sostenere le micro, piccole e medie imprese che operano nel settore del turismo e dell'accoglienza (alberghi e altre forme di ricettività, bar, ristoranti, commercio alimentare al dettaglio) per investimenti strutturali e di ammodernamento e per il potenziamento dell'offerta in vista di Expo 2015. Sono stati stanziati 10 milioni di euro (di cui 6 milioni per le imprese appartenenti al settore Turismo e 4 per quelle del Commercio) per

l'abbattimento dei tassi d'interesse e 2,4 milioni di euro per il sostegno alla garanzia, che si stima faranno leva per 100 milioni di euro di finanziamenti. I contributi in conto interessi prevedono l'abbattimento del 3% dei tassi praticati dal sistema bancario sui finanziamenti concessi alle imprese ed un fondo di garanzia per le imprese che accedono ai finanziamenti. La misura prevede che i finanziamenti richiesti alle banche siano destinati a progetti di investimento da un importo minimo di 30mila ad un massimo 300mila euro.

Il bando

Lombardia Concreta offre sostegno per la realizzazione di progetti di miglioramento delle strutture e per il potenziamento dell'upgrade, tramite investimenti strutturali, in beni materiali e in nuove tecnologie, in un'ottica di marketing territoriale e di innalzamento dell'attrattività del territorio lombardo. Gli interventi di riqualificazione devono rappresentare un miglioramento rispetto allo stato attuale ed essere in linea con i più elevati standard qualitativi del settore di riferimento e devono caratterizzarsi per un ridotto impatto ambientale, con preferenza per l'utilizzo di materiali eco-compatibili e di energie rinnovabili.

Beneficiari

Settore Turismo

Micro, piccole e medie imprese operanti nel settore del turismo, di cui al Codice Ateco 55 "Alloggio"(55.10.00 – 55.20.10 – 55.20.51 – 55.30.00).

Settore Commercio

Micro e piccole imprese operanti nel settore del commercio alimentare al dettaglio e dei pubblici esercizi di cui ai Codici Ateco 47.2 "Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati" e 56 "Attività dei servizi di ristorazione".

I soggetti partecipanti dovranno avere – alla data di presentazione della domanda – la sede operativa nel territorio della Lombardia, essere iscritti nel Registro Imprese ed

essere in attività.

Tipologia di contributo

L'agevolazione finanziaria consiste nella concessione di un contributo in conto interessi a fronte di finanziamenti concessi dal sistema bancario convenzionato con Finlombarda SpA. Il contributo in conto interessi, erogato all'impresa per il tramite dell'istituto finanziatore, sarà pari a 300 basis points al fine di contenere l'onerosità del finanziamento a carico dell'impresa beneficiaria. È prevista una garanzia agevolata collaterale attraverso i confidi soci accreditati. Il contributo in conto interessi sarà corrisposto, successivamente all'erogazione del finanziamento da parte degli istituti bancari convenzionati, in unica soluzione in forma attualizzata. Sono ammessi ad agevolazione i finanziamenti di importo pari o superiore a 30.000 euro e di durata non inferiore a 24 mesi (2 anni) e non superiore a 84 mesi (7 anni). I finanziamenti potranno avere una durata anche superiore a 84 mesi, fermo restando che l'agevolazione regionale sarà quantificata comunque sul periodo massimo di 84 mesi (7 anni).

L'agevolazione regionale sarà calcolata sull'importo del finanziamento massimo pari a 300.000 euro, fermo restando che i progetti di investimento possono essere di importo superiore a tale soglia.

Interventi ammissibili

Il finanziamento deve essere destinato esclusivamente alla realizzazione di un programma di investimento di importo ammissibile minimo pari a 30.000 euro per una o più delle seguenti spese (al netto di Iva):

A. Opere edili e impiantistiche, funzionali all'ammodernamento e alla ristrutturazione dei locali e delle strutture di servizio e all'ampliamento e ristrutturazione di spazi comuni, pertinenziali e funzionali all'attività.

B. Arredi funzionali all'attività dell'impresa, ivi comprese palestre, piscine, saune, Spa e zone benessere, anche

finalizzate all'innalzamento della classificazione alberghiera.

C. Attrezzature e strumenti tecnologici per il miglioramento delle modalità di gestione delle strutture e dei servizi offerti.

D. Impianti e tecnologia per l'installazione di reti wifi gratuite a disposizione degli ospiti e clienti.

E. Interventi per l'efficientamento energetico degli edifici, per l'acquisto e l'installazione di impianti ad energia rinnovabile, per la parte non coperta da altre agevolazioni.

F. Mezzi di trasporto a trazione ecologica (veicoli: elettrici, ibridi, Gpl, metano, classe minima Euro5, biciclette elettriche, minivan) strettamente legati alle attività d'impresa (es. mezzi collettivi per il trasporto gratuito dei clienti – veicoli commerciali, immatricolati ad uso commerciale ed intestati all'impresa).

G. Attrezzature ed impianti per la sicurezza dei locali in cui sono esercitate le attività d'impresa.

H. Spese di progettazione, direzione lavori e collaudo tecnico, nella misura massima del 5% della somma delle spese di cui ai punti precedenti.

I. Opere, arredi e attrezzature di cui alle lettere A, B, C finalizzate ad accrescere gli standard qualitativi ulteriori rispetto agli obblighi di legge per il turismo accessibile.

Non sono ammissibili le spese per:

– l'installazione degli apparecchi da gioco d'azzardo lecito ivi comprese eventuali opere murarie che dovessero rendersi necessarie anche a seguito dell'adozione da parte di Regione Lombardia del regolamento accessi di cui all'art. 4 c. 10 della LR 8/2013; acquisto di fabbricati e terreni e aree di pertinenza; atti notarili, registrazioni, imposte e tasse; l'esercizio e la gestione corrente di impresa; scorte e per il funzionamento in generale; oneri accessori; acquisto di materiale di consumo in genere; restauro di beni mobili già di proprietà; acquisto di beni usati; lavori in economia; leasing.

Non saranno altresì ammesse spese in auto fatturazione.

Si precisa che tutte le spese ammissibili devono essere:

- comprovate da fatture quietanzate, o documentazione fiscalmente equivalente, emesse dal fornitore dei beni/servizi;
- comprovate da documentazione bancaria che attesti il pagamento effettivo delle somme esclusivamente da parte del soggetto beneficiario.

Sono ammesse le fatture emesse e quietanzate entro il periodo massimo di ammissibilità delle spese compreso tra il 29 novembre 2013 (data del provvedimento N. X/986, con il quale la Giunta Regionale ha approvato i criteri per la predisposizione del bando) e i 24 mesi successivi alla data di assegnazione del contributo.

Termini di presentazione della domanda

Le domande possono essere presentate secondo procedura “a sportello”, ovvero in base all’ordine cronologico di presentazione e fino a esaurimento dei fondi disponibili, a partire dalle ore 10 di giovedì 10 aprile. Ogni impresa può presentare uno o più progetti di investimento e relativa richiesta di contributo in conto interessi, fermo restando il limite di 300.000 euro quale tetto massimo agevolabile. Le imprese beneficiarie a valere sul Bando possono usufruire altresì delle agevolazioni previste con il “Fondo Plafond a copertura dei rischi per garanzie rilasciate a favore delle Pmi del settore commercio e turismo”, di cui “Avviso agli intermediari finanziari iscritti all’elenco speciale ex art. 107 del D.lgs. n. 385/1993 (Testo Unico Bancario, o anche TUB) per l’accesso al “Fondo Plafond a copertura rischi per garanzie rilasciate a favore delle Pmi del settore commercio e turismo” ex DGR X/986 del 29 novembre 2013.

Per ulteriori informazioni ci si può rivolgere allo Sportello del Credito della Cooperativa Fogalco in via Borgo Palazzo 137 a Bergamo, tel. 035 4120321 (responsabile del servizio Matteo Milesi)

Premio Arrigoni ai ristoranti Trattoria Visconti e La Corte del Noce

Sono due ristoranti i vincitori della terza edizione del premio dedicato alla memoria di Francesco Arrigoni, il giornalista e critico enogastronomico bergamasco, allievo di Veronelli, penna del Gambero Rosso e del Corriere della Sera, scomparso prematuramente nell'agosto del 2011. Premiati per la tipicità e l'attenzione nella selezione delle materie prime e alla filiera corta sono La Corte del Noce di Villa d'Adda e la Trattoria Visconti di Ambivere. Il primo, collocato in casolare del 1400 nel Parco dell'Adda, è guidato dal 1983 dallo chef Graziano Foresti e dalla moglie Mina Putelli, mentre il secondo si trova nel centro storico di Ambivere ed è gestito dalla famiglia Visconti da tre generazioni. La consegna, in programma nella serata di giovedì 20 marzo, sarà affidata a Ellen Hidding, conduttrice del programma tv Mela Verde, insieme al vicedirettore dell'Ascom Oscar Fusini e al presidente di PromoIsola Silvano Ravasio. L'iniziativa è inserita tra gli appuntamenti della Fiera del Libro, in svolgimento fino a domenica 23 al centro commerciale "Il Continente" di Mapello, con la regia di Promoisola, Comunità Isola Bergamasca, Comune di Mapello e Sistema Bibliotecario Area nord-ovest della provincia di Bergamo.

Il Premio Arrigoni è realizzato in collaborazione con l'Ascom e vuole portare in evidenza le eccellenze della Bergamasca e, in particolare, l'importanza della dimensione etica nel campo enogastronomico, ossia la capacità di offrire al consumatore tutti i piaceri della buona tavola coniugando la massima attenzione alla scelta delle materie prime, la cura nella

preparazione dei piatti e la passione per i prodotti della propria terra. La prima edizione è andata a Petronilla Frosio, presidente dei ristoratori dell'Ascom, mentre lo scorso anno il riconoscimento era stato assegnato all'Azienda Agricola Magni di Tassodine, che si è distinta nella produzione di vino.

Salumieri Ascom, a Lilliput degustazioni per piccoli gourmet

Il Gruppo gastronomi e salumieri dell'Ascom torna ad incontrare i piccoli buongustai a Lilliput, il Villaggio Creativo organizzato dalla Promoberg alla Fiera di Bergamo dal 20 al 23 marzo. Lo fa con il progetto "Educare al gusto", che propone agli alunni delle scuole elementari dei momenti alla scoperta dei prodotti tipici della Bergamasca. Nei giorni della manifestazione dedicati alla visita delle scolaresche (giovedì 20 e venerdì 21), le classi possono iscriversi alle degustazioni guidate condotte dai professionisti del Gruppo e della Pia Unione San Lucio, che condivide l'iniziativa. Come nelle degustazioni solitamente proposte agli adulti, i bambini riceveranno dei piattini con degli assaggi di salumi e formaggi e potranno apprendere come vengono prodotti e imparare a riconoscerne le caratteristiche osservandoli e gustandoli. Nei due giorni successivi quando l'accesso è riservato alle famiglie, lo stand ospiterà invece dei laboratori a tema che uniscono gioco e degustazione sempre con la guida degli esperti assaggiatori.

L'iniziativa debutta ufficialmente a Lilliput dopo una "sperimentazione" avvenuta lo scorso anno (che ha avuto come

protagonisti i 120 alunni delle scuole elementari di Villa d'Ogna al termine di un percorso di otto merende-lezione) e si inserisce a pieno titolo nei programmi dell'associazione, che ha tra i propri obiettivi promuovere la cultura del gusto e le conoscenze dei consumatori. «È importante – dicono i promotori – che le giovani generazioni comincino presto a capire cosa stanno mangiando, indipendentemente dal fatto che stiano addentando una merendina, pane e salame o la torta fatta in casa. Non vogliamo promuovere una merenda rispetto ad altre, ma mostrare ai bambini che possono scegliere con consapevolezza». Portando in primo piano il lavoro dei salumieri, la presenza a Lilliput ricorda inoltre il valore delle piccole attività indipendenti all'interno della vita di un città o di un paese.

Gelato, coni a 1 euro e concorso per la Giornata Europea

In Bergamasca, il gelato vive due giorni da grande protagonista. In occasione della Giornata Europea del Gelato Artigianale, istituita dal Parlamento di Strasburgo per sottolineare il valore di questo alimento e la capacità di chi lo produce, il Comitato Gelatieri dell'Ascom promuove due appuntamenti. Il primo, domenica 23 marzo, è rivolto ai consumatori e fa propria l'iniziativa internazionale che accomuna le gelaterie artigianali di almeno 12 Paesi nella proposta di un gusto speciale (per il 2014 è stato scelto "Stracciatella d'Europa", gelato fior di latte variegato al cioccolato fondente e succo di arance) al prezzo di un euro. I golosi non avranno che l'imbarazzo della scelta, visto che

sono più di cinquanta le insegne di città e provincia che aderiscono. Lunedì 24, invece, si terrà la seconda edizione del "Concorso di gelateria artigianale di Bergamo" aperta e gelatieri e studenti degli istituti alberghieri. Tema è la riscoperta del gusto lattemiele abbinato a prodotti di eccellenza bergamaschi o alla rielaborazione ricette di pasticceria e gastronomia tipiche. All'Istituto alberghiero Alfredo Sonzogni di Nembro una giuria di nomi eccellenti valuterà le creazioni di 27 gelatieri e di 14 squadre, ognuna composta da due allievi, degli istituti alberghieri di Nembro e San Pellegrino.

â- Le insegne che aderiscono alla promozione

In città: Cuore, Frigidarium, Lekka Lekka, Safarà Soft, Tassino Café, Tuttifrutti. In provincia: Il Dolce Freddo (Albano Sant'Alessandro), Franca (Albino, due punti vendita), Fior di Panna (Almenno San Bartolomeo), Petite Fleur (Almenno San Salvatore), Rosa (Arcene), Artigel (Azzano San Paolo), La Piazza (Bolgare), La Gabbia (Capriate San Gervasio), Megaron (Casnigo), Baciamicocco (Chiari), Il Gelato da Giò (Chiuduno), Il Gelato di Ubaldo (Chiuduno), Artigiana Gelati (Clusone), Da Claudio (Clusone), Selz Café (Clusone), Vanilla (Cologno al Serio), Biffi (Credaro), Blitz (Curno), Sottosopra (Dalmine), Oasi (Fara Gera d'Adda), Artigiana Gelati (Gazzaniga), Agriall (Grassobbio), Tutta Panna (Grumello del Monte), Franca (Lefte), Pasticceria Laura (Medolago), Willy Wonka (Medolago), Bar Commercio (Osio Sotto), Pasticceria Bonati (Paladina), La Gelatteria (Pedrengo), Bonazzi (Ponte Nossa), Taverna del Caio (Ponteranica), Arlecchina (San Paolo d'Argon), La Gelateria (San Pellegrino Terme), La Gatteria (Sarnico), Temptations Non solo Gelato (Scanzorosciate), Gelato Matto (Seriante), Paradiso del Gelato (Seriante), Latte Zuccherò (Terno d'Isola), Rubis (Torre Boldone), Gelatiamo (Treviolo), Fantasia (Villa d'Almè), L'Oasi (Villongo), Il Gioppino (Zanica), Voglia Matta (Zanica).

â- I gelatieri in gara

Sergio Pezzoli (Laboratorio Gelateria Franca, Albino), Enrica Natali (Petite Fleur, Almenno San Salvatore), Daniela Nodari (Rosa, Arcene), Simone Rota Biasetti (Artigel, Azzano San Paolo), Pierangelo Suardi (Cherubino, Bergamo), Viviana Elena Cremaschi (Cuore, Bergamo), Roberto Acerbis (Frigidarium, Bergamo), Cristian Daldossi (Safarà Soft, Bergamo), Manuel Fratus (La Piazza, Bolgare), Francesca Gelmi (Il Gelato da Giò, Chiuduno), Alessandro Bosio (Selz Café, Clusone), Pietro Andreoli (Gelatissimo, Darfo Boario Terme), Colombano Mariani (Oasi, Fara Gera d'Adda), Paolo Mariani (Gelateria Dolce Vita, Lallio), Laura Colombelli (Pasticceria Laura, Medolago), Graziella Molinari (Gelateria Arizzi, Olmo al Brembo), Simona Pansa (La Gelatteria, Pedrengo), Luigi Cornolti (Taverna del Caio, Ponteranica), Marco Mangini (La Gelateria, San Pellegrino Terme), Giuseppe Giudici (La Gatta, Sarnico), Andrea Giudici (La Gatteria, Sarnico), Marco Pietrobono (Gelato Matto, Seriate), Matteo Corna (Gelatiamo, Treviolo), Giuseppe Mologni (L'Oasi, Villongo), Marcello Gusmini (La Crem, Vertova), Maria Angela Giassi (Il Gioppino, Zanica), Daniel Rossi (Voglia Matta, Zanica).

**Mager, a 60 anni
dall'apertura arriva il
riconoscimento di "storica
attività"**

nella foto: Da sinistra, Amelia Micheletti, il nipote Giordano Facchinetti e la figlia Luigina Mager

Dopo la festa per i sessant'anni, la boutique di calzature e

pelletterie “A.Mager” di Sant’Omobono Terme si gode un altro traguardo: la Regione le ha concesso il prestigioso marchio di “storica attività”. E’ stata l’unica domanda bergamasca accolta tra quelle presentate nel 2013. “Lo consideriamo un riconoscimento all’impegno e alla passione della nostra famiglia, ma anche allo spirito imprenditoriale che anima il nostro territorio” commenta Giordano Facchinetti, nipote della titolare Amelia.

La bottega fu inaugurata nel 1953 da Amelia Micheletti, che ancora oggi, a 85 anni, distribuisce i suoi consigli ai clienti. A darle man forte ci sono la figlia Luigina Mager e, dal 2000, il nipote Giordano. Un “team” affiatato che ben resiste anche in un periodo difficile per chi si cimenta in un’attività economica. I tempi sono cambiati, e i gusti anche. Ma il negozio della famiglia Mager fa di tutto per incontrare le esigenze della clientela. “Quando mia nonna aprì nel 1953 bastavano quattro modelli per servire l’intera valle – spiega Giordano Facchinetti -. Oggi invece non ne bastano quattromila...”.

Sapersi adattare e ampliare l’offerta è sempre stato il segreto del successo del negozio. “Mantenere la tradizione e continuare a coccolare i nostri clienti ci ha permesso di arrivare fin qui, anche se non è stato facile. Quello che conta è l’attenzione alla qualità: paga sempre” osserva Facchinetti, che ha saputo tenere l’attività al passo con i tempi: “Abbiamo aperto una pagina Facebook e presto avremo anche il sito Internet. Oggi sono strumenti necessari se si vuole migliorare il rapporto con la clientela”.

Guardare avanti è una necessità. Guai, però, dimenticare le origini. “E’ stata mia nonna a insegnarmi il mestiere – racconta Facchinetti -. Guardandola ogni giorno le ho rubato i segreti. Ho iniziato da bambino: durante le vacanze venivo qui a vendere le mie prime scarpette. Posso dire di essere diventato grande in negozio. Il ricambio generazionale è fondamentale: tante attività muoiono proprio perché questo non si verifica più”. Ma per restare sulla cresta dell’onda bisogna anche saper “leggere” il momento e regolarsi di

conseguenza. “Per contrastare la crisi – sottolinea Facchinetti – abbiamo introdotto marchi di prestigio, ma anche il servizio riparazione, in collaborazione con un calzolaio. La gente ha apprezzato le novità, tanto che i nostri clienti sono aumentati. Da noi vengono anche molti turisti, a conferma dei dati che vedono la Valle Imagna in crescita. Ogni tanto spunta anche qualche straniero: il made in Italy è sempre più apprezzato e noi facciamo di tutto per valorizzarlo”.

Artigiani sempre più digitali, potenziata la formazione sulle nuove tecnologie

Nell’offerta formativa di via Torretta potenziati i corsi sui social network, il commercio elettronico e la gestione aziendale. Trevaini: «Occorre cavalcare l’innovazione per non rimanere esclusi». In calendario anche percorsi per le diverse categorie. Circa 200 le proposte

Ascom, servizi e assistenza sempre più vicini alle

imprese

Le dieci sedi periferiche assicurano il supporto alle aziende direttamente nel territorio in cui operano. Oltre all'area fiscale, sportelli di consulenza generale, lavoro, credito e patronato. Manzoni: «Presenza costante per affrontare le sfide imposte dall'evoluzione della rete distributiva e dei servizi»

Piccole imprese, la salvezza è l'export

All'assemblea della Piccola Industria di Confindustria Bergamo il focus sui progetti di sostegno allo sviluppo e all'innovazione. Losma: «La crescita deve essere nelle dimensioni ma anche nei valori, nelle competenze, nell'impegno e nelle conoscenze»

Imprese femminili, in dieci anni cresciute di 3mila unità

Al dicembre scorso erano 18.500 quelle attive nella Bergamasca. Nel commercio la maggior parte delle attività