

Il 2014 delle imprese bergamasche «Lavoro e consumi le priorità»

Commercio, artigianato, industria e cooperazione: quattro presidenti delle associazioni di categoria indicano la rotta per l'anno nuovo. «Le aziende ce la stanno mettendo tutta, ora servono segnali forti dalla politica». Nella provincia leader dell'edilizia si attende una ripartenza dalla casa, che non ne trascuri l'importanza sociale

Malvestiti: «Risparmi sulle prestazioni sanitarie. Non è un bel segnale»

Base stabile di soci, diminuzione della richiesta di rimborso delle prestazioni e scelta di cure meno costose. E' questo il quadro della Masec, la Mutua assistenza volontaria dell' Ascom di Bergamo che negli ultimi dieci anni ha sempre registrato un trend positivo nel rimborso di visite specialistiche e di esami di laboratorio e un alto ricorso al settore delle prestazioni private.

Rispetto a quanto avvenuto nell'ultimo decennio, dal 2012 la Mutua Volontaria ha registrato un cambio di direzione con una diminuzione di rimborso delle prestazioni sanitarie e da quest'anno anche del loro costo medio. Da gennaio a fine ottobre, rispetto al 2012 il numero dei rimborsi di visite ed esami di laboratorio è sceso del 14% rispetto e il totale di euro erogati è diminuito del 19,4% (19 mila euro in meno

rispetto al 2012), il rimborso medio è sceso da 60 a 57 euro (Masec rimborsa l'80% della prestazione). Il numero degli iscritti è pressoché costante: 1.100 (-2,6%).

«Quest'anno, per visite e ricoveri abbiamo rimborsato da gennaio a fine ottobre oltre 1.500 prestazioni, la spesa complessiva è stata di quasi 130.000 euro, con un calo del 19,4% che evidenzia una difficoltà "palpabile" tra gli imprenditori bergamaschi – afferma Paolo Malvestiti, presidente dell' Ascom e della Masec -. Questo dato ci preoccupa. Non vorremmo che i nostri associati si curassero di meno e ricorressero a visite ed esami solo se strettamente necessari, cercando di ridurre le spese. A confermare questo posso affermare che è il primo anno in cui registriamo una diminuzione della spesa media per prestazione, segnale che le persone ricorrono maggiormente al Servizio Sanitario Nazionale e sono più attente al costo di parcelle e onorari».

Per Malvestiti i dati registrati da Masec lanciano un segnale preoccupante sull'economia e sul welfare bergamasco. «La vera spada di Damocle per i nostri imprenditori è la fine di un modello di welfare, in particolare pensioni e sanità – continua Malvestiti -. Questo perché il sistema costruito negli ultimi quarant'anni, potremmo dire sul debito pubblico, non tiene più sia sul piano della previdenza, cioè della pensione per i giovani, che su quello dell'assistenza sanitaria per tutti. L'opinione pubblica è pressante su alcuni temi, come l'eliminazione dell'IMU sulla prima casa, ma è sul welfare e in particolare sul tema dell'assistenza sanitaria che bisogna porre un'attenzione specifica».

Secondo i vertici di Masec, le difficoltà sul versante delle cure saranno presto evidenti, oltre che per le fasce più deboli della cittadinanza anche per i piccoli imprenditori e i loro familiari che non godono dei fondi contrattuali dei dipendenti. «Curarsi è sempre più costoso per i cittadini in un momento nel quale le famiglie hanno meno denaro, spesso perché sopravvivono con gli ammortizzatori sociali. Inoltre per i lavoratori autonomi non esiste l'istituto della malattia. Chi è in proprio deve spesso lavorare anche con

l'influenza per mandare avanti l'azienda! Sul welfare sono necessarie quindi risposte certe ed immediate da parte di tutti – spiega Malvestiti -. Noi con la nostra mutua cerchiamo di fare il possibile, ma le soluzioni vere devono giungere dalla politica. Potersi curare al meglio è certamente un diritto sacrosanto degli italiani ed un'esigenza ben più importante del pagare l'IMU sulla prima casa. Altrimenti saranno dolori per tutti».

Dal Terziario Donna dell'Ascom la convenzione per aiutare le mamme

Siglato l'accordo con "Click Clack", centro su misura per la famiglia. Agli associati, sconti sui vari servizi come corsi per gestanti, di massaggio per neonati e laboratori per i più piccoli

Natale, le luci solidali brillano sempre più

Le luminarie curate dal Distretto Bergamo Centro, con il contributo di Camera di Commercio e Comune, rilanciano il messaggio della centro missionario diocesano "Guarda la stella!". Quest'anno l'allestimento è arrivato fino a Seriate. Riva: «Coinvolti anche giovani artigiani, un artista del legno

e i bambini»

Expo 2015, cresce l'interesse nel mondo

In un anno, le menzioni pubblicate in rete sono cresciute del 77%, come emerge dalla ricerca commissionata dall'ente camerale di Milano. A parlare dell'esposizione universale sono soprattutto Stati Uniti e Paesi europei. Vince il sentimento positivo in 4 post su 5. Il ruolo di Explora

Almala, la borsa di successo nata a Costa Volpino

Da Costa Volpino, tre giovani imprenditrici hanno conquistato il mercato del lusso con articoli di classe dalla produzione limitata. Il pezzo forte? La "BB Bag"

La ristorazione nel nuovo

anno. Affari di Gola consulta dieci “stelle” bergamasche

Con il nuovo anno alle porte, anche Affari di Gola ha consultato le stelle per sapere cosa attendersi dal futuro. Per la rivista dell'enogastronomia bergamasca le stelle in questione non potevano che essere i dieci chef e patron della nostra provincia insigniti dal noto riconoscimento della guida Michelin. A loro spetta il compito di tracciare il bilancio dell'annata che si sta per concludere e lanciare lo sguardo sulle prospettive per il 2014. La rotta vira verso semplicità e tradizione, terra e territorio, non senza la sperimentazione di nuove tecniche, tra avanguardia e scienza. Si cercano nuove formule per riportare ai tavoli dei ristoranti turisti e bergamaschi ed ottimizzare i costi di gestione sempre più elevati senza intaccare la qualità. L'abbinata Bistrot-Alta ristorazione si rivela sempre più affiatata e vincente e non manca chi lima i prezzi per stimolare i consumi.

Nel nuovo numero si scopriranno anche i piatti e le golosità che sin dalla fine del 1800 arrivavano sulle tavole delle famiglie più benestanti della città e si conosceranno i nuovi programmi di Gualtiero Marchesi, maestro della cucina italiana che, all'età di 83 anni, è pronto a lanciarsi in una nuova avventura nel Novarese dopo vent'anni all'Albereta in Franciacorta. La recensione del ristorante è quella dell'Antica Osteria il Forno a Brembilla, mentre tra le nuove aperture c'è la Locanda dell'Annunciata a Palazzago, una dimora storica di campagna che si apre al pubblico per cene in una calda atmosfera familiare. Doppia provocazione sul versante dei vini: si parla della migliore valorizzazione dei vitigni autoctoni italiani attraverso il metodo Charmat e degli equivoci legati alla definizione di “vino naturale”.

Il resto si può gustare sfogliando la rivista, distribuita nelle edicole di Bergamo e provincia o consultabile on line.

Confcooperative, patronato e assistenza fiscale agevolati

Da gennaio sarà attiva la convenzione con Acli Bergamo per l'assistenza e la consulenza a soci, lavoratori e familiari. Guerini: «Organizzazioni vicine sui temi del lavoro, dell'economia sociale e del welfare»

Sempre più donne entrano nel franchising

La percentuale delle imprenditrici affiliate, nel 2012, è salita al 38% del totale (era del 31% nel 2008). Un sondaggio raccoglie le esperienze di chi ha aperto un punto vendita: i perché di una scelta, gli ostacoli, il successo

Fava: «La polenta? Un elemento culturale del territorio»

L'assessore regionale al convegno organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio.

«Anche nella maiscoltura e nella produzione di farine Bergamo esprime un'eccellenza»

Un prodotto che si emancipa, che da povero e di sussistenza per antonomasia diventa alimento gourmet, mescolando tradizione, cultura, esperienza e capacità produttiva. E' la polenta, oggetto simbolo di un'alimentazione che ricordiamo lontana, legata alle ristrettezze dei tempi di guerra, che invece oggi sempre più assurge al ruolo di "elemento culturale ed economico di un territorio" come ha ricordato lunedì scorso l'assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava, intervenendo al convegno "Polenta bergamasca e dintorni", organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio alla fiera di Bergamo in occasione di Gourmarte.

"Eppure non ci siamo ancora affrancati dalla logica per cui a volte ci si debba trovare quasi in imbarazzo parlando di polenta, quasi fosse un antidoto alla modernità – ha detto Fava, ricordando che nel suo recente viaggio promozionale a Hong Kong "di fronte a un piatto con la polenta il cuoco si era premurato di ricordare che era realizzata con farina bergamasca".

Esempio di globalizzazione – Torna ancora una volta il tema della promozione. "Prodotti come la polenta – ha detto Fava – vanno 'promozionati' lanciando e rilanciando iniziative ed eventi. Del resto, ha ricordato l'assessore, per quanto "simbolo della tradizione" la polenta, e la farina di mais prima di tutto, rappresentano "uno dei primi casi di globalizzazione: pianura padana e provincia bergamasca hanno dovuto attendere la scoperta dell'America perché il mais diventasse parte integrante della nostra terra e della nostra cultura alimentare".

Ricerca e innovazione per la qualità – Parlare di polenta oggi è tutto fuorché essere fuori moda. Ampiamente rivalutata partendo dalle ricette di tradizione, si declina spesso in piatti prelibati rivisitati da grandi chef che non prescindono dalla qualità nella preparazione dei piatti. "Anche nella maiscoltura e nella produzione di farine Bergamo e il suo

territorio esprimono un'eccellenza per i livelli molto alti di qualità garantiti dalle imprese – ha ricordato l'assessore regionale – e per la cura e il rispetto dei valori della tradizione. Oggi il focus è sul miglioramento delle caratteristiche di qualità e sicurezza alimentare della granella e delle farine. Anche per questo, grazie all'informazione, c'è voglia di fare rete. Strumento giusto per prepararsi ad affrontare il mercato globale”.