

Ascom e FederModa, al via a Milano il corso sul Tax Free

Grazie all'accordo tra Federazione Moda Italia e Global Blue, la più importante società per il *tax free*, Ascom Bergamo, in collaborazione con FederModa, ha organizzato – anche in vista di EXPO 2015 – il corso “Academy” sul tax free shopping, la procedura vigente che consente ai turisti stranieri, non residenti in Italia, di recuperare l’IVA pagata sugli acquisti effettuati nei nostri negozi. Il corso è in programma il 19 marzo alle ore 9,30 presso la sede della Confcommercio Milano, in Corso Venezia 47, “Sala Turismo”. L’incontro è rivolto ai titolari e collaboratori di Aziende del settore moda con l’obiettivo di incrementare le conoscenze ed avere suggerimenti pratici, in particolare sulla legge che regola il tax free, sulle possibili azioni di Up Selling & Cross Selling con il Tax Free Shopping, sulla compilazione della fattura Tax Free e sui rapporti di emissione e di rimborso. Inoltre il corso illustra gli sconti reali di cui possono godere i turisti sulle nostre tasse e tutti i passaggi che i clienti devono conoscere per ottenere il rimborso. La partecipazione è completamente gratuita.

Per ragioni organizzative è necessario confermare la presenza a info@ascombg.it o a mezzo fax al numero 035.249848.

**Camera di Commercio,
Malvestiti fa il bis.**

Astenuti gli Industriali



Sala Mosaico ore 16. La tensione è nell'aria, i minuti si allungano all'infinito, al di là delle strette di mano, dei sorrisi e snerva ancora di più nell'attesa del governatore

Maroni che però arriva con il solo, canonico quarto d'ora di ritardo. La Camera di Commercio di Bergamo dei prossimi cinque anni scorre nel filmato di presentazione, powerpoint, fotografie (qualcuna, come quella di Monica Santini con fluente chioma lunga decisamente datata) e settori dei 33 nuovi consiglieri, prima dei saluti tradizionali. La prima a prendere la parola è il prefetto, Francesca Ferrandino, richiamo all'etica, centralità dell'uomo al "di là degli steccati". Anche il sindaco di Bergamo, Giorgio Gori neanche troppo sottotraccia e, senza "voler entrare nelle dinamiche interne" si augura una rappresentatività quanto più ampia possibile, mentre il presidente della Provincia, Matteo Rossi, incita "facciamo squadra". Il messaggio è chiaro. Il virtuosismo camerale bergamasco è il fil rouge che si snoda anche nelle parole del governatore della Lombardia: "Il governo dovrebbe copiare il modello che funziona e sono i dati a dirlo. Più di seicento milioni sono stati dati alle imprese dal sistema camerale", ribadisce Maroni.

Mezz'ora a braccio tra cifre, centinaia di milioni di bilanci tagliati e norme finanziarie che gettano lunghe ombre sugli investimenti del futuro, introducono al momento caldo: le votazioni a scrutinio segreto. Mancando Marco Tullio Cicerone, la maggioranza qualificata è fissata a 22 voti, mentre tocca a Giuseppe Guerini lanciare dal palco la nomination di Malvestiti. Il bis è servito. La palla passa a Ercole Galizzi, presidente di Confindustria Bergamo: "Richiamo alla centralità della persona, il futuro delle imprese, che hanno ambizioni

molto alte". Morale finale e sugo della storia: al di là della persona del presidente, Confindustria non darà il suo appoggio, richiamando nelle motivazioni i contenuti della lettera inviata a dicembre ai singoli rappresentanti di Imprese & Territorio.

Il resto é corollario, le dichiarazioni di voto di Ambrosioni, di Pedrali e di un Dolci tutt'altro che zuccheroso: "Voglio sapere il programma del presidente e non ritengo giusto che la dichiarazione di voto la faccia qualcuno che non é consigliere". Un pensiero che molti condividono e che, in effetti, toglie un po' di peso specifico ai quattro nominati. Alle 17.55 l'esito: 27 voti favorevoli e cinque astenuti, il quartetto industriale e lo stesso Malvestiti. Il suo è un discorso breve. Ringraziamento e apprezzamento per i consiglieri confermati e compiacimento per la presenza di tante donne. Ringraziamenti anche a Marco Cicerone. Promette novità il neo presidente. "Consolideremo i risultati conseguiti in questi anni. Diamo speranze alle aziende e aiutiamole ad uscire dalla crisi. Collaboreremo con tutte, e dico tutte le associazioni. Se la meta sarà condivisa la strada sarà più facile. Rimocchiamoci le maniche con serietà e determinazione". Applausi. Les jeux sont faits. Rien ne va plus. Almeno fino alle prossime due settimane. Il 26 marzo alle 16 nomina della giunta.

Terzi: "In Val Brembana vince anche l'innovazione"



È ripartito oggi dalla Val Brembana, il tour delle aziende della bergamasca organizzato dall'Assessorato all'Ambiente, Energia e Sviluppo sostenibile di Regione Lombardia, in collaborazione con Confindustria Bergamo, alla scoperta delle eccellenze del territorio, che nonostante la difficile congiuntura economica, hanno saputo coniugare con successo

tradizione e innovazione. La delegazione composta dall'assessore Claudia Maria Terzi, dai rappresentanti di Confindustria Bergamo e dal sindaco di Zogno Giuliano Ghisalberti, ha visitato in mattinata la CSM, (Costruzione Macchine speciali Spa), di Zogno, azienda produttrice di macchine speciali 'ad hoc' per la lavorazione di

leghe leggere, alluminio, legno, marmo, vetro e materie plastiche, che vanta 520 dipendenti, la maggior parte locali, un

previsionale di fatturato che per il 2015 si aggira sui 100 milioni di euro, e clienti come gli aeromobili Boeing, e le navette spaziali della NASA. A seguire, la titolare lombarda all'ambiente ha visitato lo stabilimento di Zogno della Minelli Group, azienda nata nel

1937, all'avanguardia mondiale nella realizzazione di articoli in legno, dai manici per pennelli e spazzole, ai calci per fucili, fino al recente settore toys e Luxury. Attualmente, il Gruppo Minelli, impiega 175 dipendenti a tempo pieno, che operano in cinque siti produttivi per un'area complessiva di oltre 60.000 metri quadri.

“Le aziende che ho visitato sono caratterizzate da un fortissimo tasso di innovazione – chiosa Terzi – e di

internazionalizzazione, elementi che accomunano tutte le aziende che hanno continuato a crescere nonostante il perdurare della crisi, e che si riscontrano spesso nelle imprese del territorio bergamasco. Questo è un aspetto molto importante

– prosegue l'assessore – che sta a significare che siamo cresciuti negli ultimi anni, magari in maniera silenziosa, ma il livello delle attività imprenditoriali bergamasche è veramente molto alto". "Pensare – prosegue la titolare lombarda all'Ambiente – che un prodotto ideato e realizzato ad Ambriola, località poco nota anche per un bergamasco, venga poi esportato e venduto in tutto il mondo, è qualcosa che ci riempie di orgoglio". "L'altro elemento comune alle due realtà – fa notare ancora Terzi – è quello di aver fatto una scelta più di cuore che di testa, ossia rimanere in un territorio come quello della Valbrembana bellissimo ma con tutti i limiti di un territorio che non è quello della pianura, naturalmente vocato per la grande industria. A queste criticità -assicura l'assessore – Regione Lombardia sta cercando di ovviare con opere infrastrutturali come la Variante di Zogno, da noi fortemente voluta, e che spero arrivi a compimento in tempi brevi".

Dalmine, al Point si presentano gli "Angeli anti burocrazia"



“La nostra aspettativa è che migliori la qualità del servizio, della risposta della Regione alle imprese con minori costi e minori tempi per la burocrazia. Compito degli Angeli sarà segnalare in Regione le criticità per consentirci di intervenire. E' una

novità rilevante e un impegno forte che va nella direzione di rendere più semplice la vita agli imprenditori; soprattutto in un momento di crisi economica e di difficoltà è una cosa fondamentale”. E' quanto ha dichiarato il governatore della Regione Lombardia, Roberto Maroni presentando a Lecco il servizio “Gli Angeli anti burocrazia”. “A giugno faremo una prima valutazione – ha proseguito Maroni – e se funziona, come mi auguro, andrà avanti. C'è un interesse molto forte del mondo delle imprese per questo servizio. Credo che sia una risposta giusta”.

L'iniziativa verrà presentata anche a Bergamo, con lo stesso governatore chiamato a illustrare il progetto a sostegno delle imprese. L'appuntamento è fissato per martedì 10 marzo, alle 10, al Point di Dalmine, alla presenza dell'assessore regionale alle Attività produttive, ricerca ed innovazione Mario Melazzini e del presidente di Bergamo Sviluppo e componente della Giunta Camerale, Angelo Carrara.

Gli “Angeli anti burocrazia” sono 30 giovani neolaureati, entrati in servizio lo scorso 7 gennaio (2 per ogni provincia, uno a Sondrio e 9 a Milano), selezionati dalla Regione con un bando realizzato in collaborazione con Unioncamere, che sono a disposizione delle imprese per aiutarle a superare gli ostacoli che si trovano a fronteggiare nei rapporti con le Pubbliche amministrazioni. Gli Angeli devono recarsi nelle imprese per verificare i problemi, per poi andare nelle sedi competenti e trovare risposte in tempi rapidi. L'obiettivo è intervenire sulle procedure più importanti, quelle con cui gli

imprenditori si devono confrontare quotidianamente, a partire dai bandi, e accelerare il più possibile i tempi di risposta. Sette/dieci giorni al massimo é l'obiettivo che si è posto il sottosegretario alla Presidenza della Regione Lombardia (con delega all'Attuazione del programma, Rapporti con le istituzioni nazionali e Relazioni internazionali) Alessandro Fermi subito dopo l'incarico ricevuto dal presidente Roberto Maroni di coordinare il lavoro dei 30 Angeli anti burocrazia entrati da poco in servizio in tutte le province lombarde. "So che non sarà facile – aggiunge Fermi – ma desidero lavorare fianco a fianco con tutti e 30 i ragazzi per raggiungere questo obiettivo". Un punto Fermi l'ha già fissato: "Li incontrerò almeno una volta al mese – ha spiegato – non solo per capire come stanno evolvendo le diverse situazioni, ma per creare una vera e propria squadra. Una rete di cui tutti possano beneficiare reciprocamente mettendo a fattor comune l'esperienza maturata sui diversi territori".

Percassi fa suo il brand "Vergelio Calzature"



Percassi ha acquistato da Roberto Vergelio tutta l'attività commerciale, i negozi, i brand e l'organizzazione aziendale di Vergelio Calzature, azienda milanese leader nella vendita al dettaglio di calzature di alta gamma tramite una rete di negozi con insegna Vergelio, Marilena e

Vierre, situati nelle più prestigiose vie milanesi dello

shopping. Vergelio è un'azienda storica, fondata nel lontano 1939, e i suoi negozi hanno sempre rappresentato a Milano un punto di riferimento per l'offerta di calzature di qualità, e per una clientela che poteva ritrovare in un unico punto vendita un'ampia selezione dei migliori prodotti e delle migliori marche disponibili sul mercato. Il successo sempre crescente dell'azienda ha portato negli anni all'apertura di numerosi punti vendita, arrivando ai 12 attuali presenti nelle principali vie dello shopping milanese e dell'hinterland, a Monza. Grazie alla lunga e consolidata esperienza in ambito retail e nella gestione di marchi sia propri (quali Kiko, Madina, Womo e Bullfrog) che di terzi, Percassi punta a valorizzare e sviluppare ulteriormente il brand Vergelio sia a livello nazionale che internazionale, oltre che sul canale online, con un modello evoluto di vendita multicanale. Dream Capital Partners ha assistito Vergelio Calzature e i suoi azionisti nella ricerca dell'investitore e nella relativa negoziazione.

Palma Shopping, coinvolte quasi 130 insegne

Sono quasi 130 gli esercizi Amici di Palma, che hanno risposto all'invito a farsi ispirare dalle suggestioni delle opere del pittore bergamasco per creare, dopo un'attività di ricerca storica, prodotti esclusivi in occasione della grande mostra.

Negozi storici, tre nuovi riconoscimenti

La storia del terziario bergamasco si arricchisce di tre nuovi riconoscimenti da parte della Regione. Nell'ambito del recente decreto che ha premiato complessivamente 27 insegne in Lombardia, hanno ricevuto il titolo di "storica attività" la macelleria "Cazzaniga Elio – Quando la carne è... Doc" di Canonica d'Adda, l'"Hosteria del Vapore" di Carobbio degli Angeli e il bar trattoria "Ca' Sabì" di Palazzago. Con questi tre nuovi ingressi, salgono a 93 i locali, negozi e ristoranti che fanno rivivere le tradizioni del commercio e con esse l'identità dei nostri luoghi e della città: tre insegne storiche di tradizione; 27 tra locali e negozi storici (16 in città e 11 in provincia) e 63 storiche attività (11 in città e 52 in provincia).

Macelleria Cazzaniga – Canonica d'Adda

La proposta si rinnova con i salumi fatti in casa



Elio Cazzaniga

La storia della Macelleria Cazzaniga ha inizio 120 anni fa, nel 1895, quando per la prima volta si aprono a Canonica d'Adda le porte del negozio di famiglia sotto la guida di Luigi che vendeva salumi e generi alimentari. Da allora l'attività non si è mai fermata ed è così che nel 1918 è Domenico a dirigere il negozio, concentrandosi soprattutto sulla salumeria, ancora oggi specialità della casa. Con le difficoltà delle due guerre mondiali, la direzione passa a Roberto, padre dell'attuale titolare Elio. Con Roberto il negozio acquisisce la licenza di "posteria" – il precursore degli odierni supermercati – e ne deriva il nomignolo dei membri della famiglia, "puster". Nel 1996 le redini passano nelle mani di Elio che, con tanto impegno e passione, mantiene alta la qualità dei prodotti rispettando le antiche tradizioni di famiglia, ma con un occhio attento all'alimentazione e ai gusti moderni. La macelleria porta il suo nome e nella denominazione compare la scritta "Quando la carne è... Doc": la filiera corta garantisce un prodotto eccellente, con bovini allevati dal fratello Mario a cereali, orzo e granturco e suini provenienti da piccoli allevamenti della Bassa a conduzione familiare. Macellazione e lavorazione avvengono nel laboratorio, certificato CE che adotta il sistema di etichettatura e tracciabilità della carne. Per accompagnare al meglio grandi piatti di carne non manca un'enoteca all'interno del negozio, con una scelta tra 120 etichette, selezionate dallo stesso patron che è anche sommelier. La proposta di salumi fatti in casa è sempre in fermento. Elio, che ha in tasca anche un diploma di maestro assaggiatore Onas – Organizzazione nazionale assaggiatore di salumi, celebra il maiale con nuove preparazioni e crea nuovi "ibridi", come il mosaico: salame cotto, lingua, prosciutto cotto, pancetta e lardo cotto a bassa temperatura per nove ore. I cotechini sotto Natale si impreziosiscono nelle versioni allo Champagne e con tartufo e pistacchi e la prossima sfida è rappresentata da una versione artigianale di wurstel. L'attività, che si appresta a festeggiare in grande il traguardo dei 120 anni, è sempre al servizio dei propri clienti e pronta a cambiare

pelle e ad evolversi, senza dimenticare tradizione, genuinità, sicurezza e familiarità che solo in un negozio al dettaglio si possono trovare.

Hosteria del Vapore – Carobbio degli Angeli

Osti da cinque generazioni



Stefano Berzi con mamma
Monica e papà Giampaolo

La storia dell'Hosteria del Vapore affonda le proprie radici nel Risorgimento, ancora prima che l'Italia si facesse unita. Dal 1860 la famiglia Berzi gestisce il locale nella frazione Cicola, a due passi da Carobbio degli Angeli. La posizione strategica, sulla vecchia strada che congiungeva Bergamo a Brescia, ne ha fatto per un secolo la meta preferita di mercanti e viandanti. Il locale, ricavato nel corpo centrale del "Castello dei Conti Suardo", un edificio che risale al 1100, per molti anni è stato adibito oltre che ad osteria anche a biglietteria e sosta intermedia del primo tram a vapore che collegava Bergamo con Sarnico. L'odierna osteria è denominata "Del vapore" in omaggio all'antico mezzo di trasporto che sbuffò nel 1902 per la prima volta sulla linea ferroviaria Bergamo-Sarnico che la affianca con il suo selciaio. All'osteria il treno si fermava a caricare il carbone e l'acqua per la caldaia, restituendo una nuvola di vapore che avvolgeva come un manto i locali. All'esterno è


tuttora apposta l'antica insegna del tram 1902-1907. L'Hosteria è sempre rimasta di proprietà della famiglia Berzi che con Stefano, sommelier degustatore e pasticciere, oltre che appassionato di birre e distillati, è giunta alla quinta generazione di osti, con l'importante supporto di papà Giampaolo e mamma Monica. Giampaolo, sommelier, chef e maestro assaggiatore di formaggi, si divide tra cucina e sala, dove affianca Monica, maitre di sala e chef. Il locale, completamente ristrutturato nel 2000, è composto da quattro sale, una cigar room, una ghiacciaia e due cantine. La cucina è ancorata alla migliore tradizione bergamasca, non senza una più moderna reinterpretazione: casoncelli, ravioli allo strachitunt e brasato al Valcalepio trionfano in carta. Il locale aperto a pranzo e cena fino a tardi, ospita e si fa spesso promotore di incontri e serate di degustazione di grandi distillati, birre e vini. Non manca un'area relax che affianca la cigar room, ribattezzata "il fumo lento", dove prolungare il piacere della cena in compagnia di un distillato d'annata o di un vino da meditazione.

Ristorante Trattoria Ca' Sabì – Palazzago

Ritrovo del volo libero. E la passione contagia anche la chef



Elisabetta Airoidi e
Stefania Carozza



La Trattoria Ca' Sabì nasce più di cent'anni fa a Palazzago, nel 1913, ed è gestita da allora sempre dalla famiglia Carozza. Nella casa di campagna l'attività si divide tra quella di osteria e di carrettieri: sono due infatti le licenze registrate prima dello scoppio della Grande Guerra. La nonna Angela Bettazzoli abbandona l'insegnamento dell'arte del ricamo e della filatura dopo essersi sposata con Costantino Carozza per mandare avanti l'attività di ristoro per viandanti della famiglia del marito, occupandosi della cucina, mentre gli uomini di casa fanno la spola con carri e carretti carichi di farina e carbone per servire tutta la zona. Rimasta vedova con tre figli, Angela Bettazzoli sposa il cognato Antonio, che le dà altri tre figli e ritira nel 1934 la licenza dell'osteria di famiglia. La gestione della cucina e del locale passa nel 1967 alla mamma Lina Ripamonti che gestisce l'attività con il marito Pasquale Carozza. Dal 1992 la storica insegna passa alla figlia Stefania che si può dire sia cresciuta in osteria, avendo cominciato a dare una mano a mamma e papà sin da bambina, appena iniziate le scuole elementari. È con la sua gestione che il locale diventa sede ufficiale della Volo Libero Bergamo, associazione di deltaplano e parapendio che dalla fine degli anni Ottanta ha

fatto dell'area alle pendici della Roncola e a due passi dall'Albenza il suo quartiere generale. Il gruppo di appassionati, eletto il locale come ritrovo oltre che ristorante di fiducia, l'ha scelto in fretta come luogo di deposito dei deltaplano, alleggerendo così le trasferte e le uscite sportive. Una passione contagiosa e travolgente quella del club, tanto da rapire la stessa chef Stefania che non appena ha un momento libero spicca il volo e si libra nel cielo che sovrasta il suo locale. Il club ha allevato veri e propri campioni, a partire da Graziano Maffi, tra i pionieri del deltaplano, e Noemi Ghezzi. L'osteria continua ad essere, come nella migliore tradizione italiana, un vero e proprio ritrovo per tutti, in particolare dalla seconda alla terza età, per un pranzo o cena in compagnia, una partita a carte o semplicemente un "cicchetto". Il locale, gestito assieme alla nipote Elisabetta Airoidi, aperto sette giorni su sette, da mattino a sera, è un indirizzo da non perdere per gli amanti di selvaggina e cacciagione, cucinati davvero a regola d'arte, e di piatti della tradizione bergamasca. Il locale storico si divide in due sale, la principale con 50 posti, e un'area fumatori per 15 persone. Ca' Sabì è sia bar che ristorante, a mezzogiorno ha una proposta a prezzo fisso a dieci euro, mentre alla sera – con prenotazione – il conto si aggira attorno ai 20 euro.

Il franchising batte la crisi, in Ascom uno sportello

dedicato

Dalla partnership tra Assofranchising e Confcommercio è nato anche a Bergamo, in Ascom, il nuovo servizio di consulenza gratuita dedicato agli imprenditori per l'apertura di un punto vendita in franchising, inaugurato assieme ad altri 41 sportelli sul territorio nazionale.

A dispetto del quadro economico negativo, la formula distributiva dell'affiliazione, approvata in Italia nel 1970, continua ad affermarsi, soprattutto in Lombardia. La nostra regione conta ben 8.509 punti vendita in franchising (+118 unità rispetto al 2012) e ha consolidato nel 2013 ulteriormente il primato nazionale grazie anche alla presenza di 244 reti (+11 rispetto al 2012). «Malgrado la profonda crisi che ha colpito i consumi, negli ultimi cinque anni il giro d'affari del franchising in Italia è cresciuto dal 2009 al 2013 del 5,5%, come il numero degli addetti (+ 4,6%) – commenta Graziano Fiorelli, presidente di Assofranchising e di Mail Boxes Etc., oltre che vicepresidente di Confcommercio -. Il numero di franchisor cresce inoltre di un significativo 14,2%, a testimonianza della vitalità del settore».

Ad attrarre imprenditori e aspiranti è la riduzione del rischio rispetto all'avvio di un'insegna indipendente, unita alla chiarezza circa l'investimento iniziale e l'incasso minimo realizzabile, oltre all'esclusiva territoriale e ai servizi di assistenza e formazione. Lo sportello Ascom rappresenta un vero punto di contatto tra aziende affilianti dalla formula commerciale consolidata (franchisor) e una società o singolo imprenditore che vi aderisce (franchisee). «Il servizio dedicato al franchising garantisce una consulenza su misura delle esigenze di ogni imprenditore, dall'analisi del contratto, con obblighi e diritti di affilianti e affiliati, alla valutazione di ogni aspetto burocratico – spiega Pietro Bresciani, referente del nuovo servizio -. Grazie all'accordo con Assofranchising, alla consulenza si

affianca lo studio aggiornato sui diversi settori retail, con dati e trend, oltre alla possibilità di accedere alle agevolazioni previste per l'affiliazione ai marchi soci Assofranchising. Il tutto in tempi ridotti e con la garanzia di poter disporre di una valutazione accurata delle aziende franchisor. Il servizio si rivolge oltre che ai franchisee anche a quelle imprese che intendono fare il salto di qualità e replicare il loro modello di business diventando franchisor».

Per accedere al servizio è necessario prenotare un appuntamento telefonicamente (035.4120320) o via mail: pietro.bresciani@ascombg.it

Camera di Commercio, giornata formativa sui documenti informatici

Il prossimo 1° dicembre, dalle 9.30 alle 13 e dalle 14 alle 16, all'ex Borsa merci di Bergamo, è in programma una giornata formativa gratuita sul ciclo di vita del documento informatico.

L'incontro è rivolto ai funzionari della Pubblica Amministrazione del territorio, in particolare addetti e responsabili degli Sportelli Unici delle Attività Produttive e responsabili di procedimento.

Nel corso della prima parte della giornata saranno affrontate le seguenti tematiche: creazione, nozione e validità giuridica del documento informatico, firme elettroniche, copie e duplicati, conversione dei documenti da analogico a digitale e viceversa; gli strumenti per la trasmissione: cooperazione,

applicativa, PEO, PEC; le comunicazioni tra pubbliche amministrazioni, tra PA e imprese, tra PA e cittadini e le istanze online; le caratteristiche dei documenti da pubblicare (formati, accessibilità), la pubblicazione all'Albo telematico, la sezione amministrazione trasparente e il Decreto Legislativo 33/2013, le note legali e l'informativa privacy del sito istituzionale; la normativa in materia di protocollo informatico dopo il DPCM 3 dicembre 2013, la gestione dei flussi documentali, il fascicolo informatico, la conservazione dei documenti e degli archivi.

La seconda parte della giornata sarà invece dedicata alla dematerializzazione degli atti a rilevanza esterna (predisposizione e sottoscrizione dei documenti, gestione dei documenti e fascicolo del procedimento, notifica e pubblicazione dei documenti) e alla dematerializzazione degli atti interni (predisposizione, sottoscrizione, archiviazione e conservazione dei documenti).

«Investire su edilizia e giovani. Così l'Italia può ripartire»

L'economista Mario Deaglio, nel presentare il rapporto Einaudi, evidenzia i due ingredienti che potrebbero fare uscire il paese dall'immobilismo