

# Lanzagomma: una famiglia di specialisti, dalla distribuzione alla produzione



Mario Lameri, con la moglie Ida Bassanelli e il figlio Fabio

Lanzagomma nasce nel 1962 per un accordo tra Antonio Lanza che da Predore voleva creare un punto di vendita a Bergamo, affidato a Gianfranco Carinelli che, dopo aver lavorato per anni alla Pirelli, aveva deciso di mettersi in proprio, inaugurando l'attività in via Verdi, per poi trasferirla di lì a qualche anno in via Suardi.

Alla scomparsa di Carinelli, nel 1976, Mario Lameri, all'epoca capo ufficio acquisti alla Magrini, decide di abbandonare il suo lavoro di sempre per entrare a far parte della società con gli eredi del fondatore. Nel 1980 Lameri inizia ad essere

affiancato dal figlio Fabio, perito industriale chimico alimentare, suo braccio destro nella gestione dell'attività. La moglie Ida Bassanelli è alla guida con l'altro figlio, Gianfranco, perito industriale elettrotecnico, della società L.G.- Lavorazione Gomma.

Grazie alla lunga esperienza acquisita e ai crescenti investimenti effettuati, l'azienda continua a potenziare i servizi rivolti alla clientela. Nel 2002 l'azienda si trasferisce nella sede attuale in via Serassi per migliorare la logistica ed ampliare la gamma di articoli a disposizione della clientela, che spazia dall'industria meccanica a quella tessile, dal settore chimico all'auto-motive. Negli anni l'attività dell'azienda – da sempre specializzata nella distribuzione di articoli tecnici in gomma e materie plastiche destinati a svariati settori produttivi con attenzione alla manutenzione industriale – si è continuamente evoluta: «La crisi nella distribuzione ci ha portato a cercare nuove vie per rimanere sul mercato – spiega Mario Lameri -. Così nel 2008 abbiamo deciso di ampliare il business, curando la produzione in conto terzi di materiale plastico. Abbiamo investito in macchinari, dalla fresa a controllo numerico alla fresa per tecnologia waterjet, per rispondere ad ogni esigenza del committente. Grazie ad un'accurata programmazione software siamo in grado di lavorare su disegno tutti i materiali plastici, dal teflon al pvc , del policarbonato all'acrilico».

La scelta continua a rivelarsi vincente: «Oggi la lavorazione conto terzi vale il 60-70% del fatturato. In futuro cercheremo di allargare ulteriormente la produzione, con l'acquisto, previsto a breve, di nuovi macchinari, per incrementare ulteriormente le possibili trasformazioni dei semilavorati secondo le sempre maggiori esigenze della clientela».

---

# Salvi, «così ho portato i piatti di gastronomia sulle tavole bergamasche»



Il nuovo volto dei negozi di alimentari e le abitudini in tavola del boom economico sono passate dai suoi furgoni. Quelli che all'inizio degli Anni 60 hanno cominciato a distribuire in Bergamasca pasta fresca e ripiena e le prime specialità di gastronomia – a cominciare dall'insalata russa –, portando nel quotidiano piatti un tempo riservati ai giorni di festa. Lui è **Piergiorgio Salvi**, fondatore della Fratelli

Salvi di Gorle, da più di cinquant'anni un punto di riferimento per le forniture alimentari, e non è azzardato definirlo un fine precursore dei tempi, capace com'è stato di cogliere l'evoluzione dei consumi e aprire un nuovo mercato.

Salvi oggi ha 83 anni. Quando ne aveva 28 ha deciso di mettersi in proprio, lasciando la Knorr, nella quale aveva fatto carriera. «Per la multinazionale ero stato un po' in tutto il mondo – ricorda – ed avevo voglia di tornare a stare a casa mia. I mercati li avevo studiati, così sono partito, con l'aiuto di mia moglie Elena, che si è sempre occupata dell'amministrazione e alla quale devo gran parte del successo dell'azienda. Gli esordi sono stati in un appartamento in zona Loreto, con una stanzetta per il freddo e sei furgoncini. Nel giro di sei mesi avevo già una mia piccola rete di venditori. Abbiamo cominciato con i tortellini Fioravanti e l'insalata russa Vogliazzi, nel bicchiere da 100 grammi, che era il formato più vendibile. I negozi prima vendevano soprattutto

prodotti secchi e confezionati, come pasta e riso, la nostra azienda ha impresso una svolta».

Lo sviluppo è stato continuo, in società sono entrati i tre fratelli e la sede si è trasferita e ingrandita, fino all'attuale spazio in via Roma di 3mila metri quadrati. A caratterizzare sempre l'attività è, accanto alla gestione tradizionale degli ordini, la formula della "tentata vendita". Sul furgone sono cioè disponibili prodotti freschi in pronta consegna in modo che il venditore durante la visita a cadenza fissa al cliente può effettuare direttamente la fornitura. Un modello che resta vincente anche dopo tanti anni, che velocizza e snellisce la gestione da parte del negoziante e rappresenta un servizio su misura. Altre cose invece sono cambiate. A cominciare dalla geografia del commercio, con l'avvento della grande distribuzione: «Quelli che un tempo erano i titolari dei negozi che servivamo sono andati a lavorare nei supermercati», sintetizza Salvi. L'azienda è stata però in grado di mantenere le posizioni, restando tra la poche del settore. E se da un lato lavora con la distribuzione organizzata dall'altro continua ad assicurare un servizio capillare e completo ai negozi specializzati, che siano in cima alle Valli o nei paesini della Bassa. «I prodotti sono migliorati tantissimo – evidenzia Salvi – ed oggi la gamma è vasta, antipasti, primi piatti, secondi e dolci».

Dall'assetto societario, nel frattempo, sono usciti alla fine degli anni Novanta i fratelli ed è entrato il genero Dante Alborghetti che porta



avanti l'attività insieme alla moglie Manuela Salvi. Oggi la Fratelli Salvi serve tutta la Bergamasca, parte di Milano Ovest e attraverso la filiale di Marnate il nord Milano e la zona di Varese e Novara, selezionando partner che assicurano la qualità dei propri prodotti.

La seconda generazione è addirittura passata sul versante della produzione, confermando l'inclinazione del fondatore a stare sul mercato da protagonisti. Nel 2003 è nata infatti Al.ma, azienda che produce pasticceria fresca, secca e salata, dolci tradizionali e stagionali alla quale si è affiancata nel 2010 la bella pasticceria caffetteria Almadolce, sempre nell'area della sede aziendale, in via Roma, che offre l'indiscutibile plus dei prodotti di produzione propria, dalla ricca colazione allo snack veloce, all'aperitivo. E anche la terza generazione è già parte integrante delle imprese, con i nipoti Fabio, impegnato nella società di distribuzione, e Giorgia che segue il locale.

---

## **Commercio, l'Ascom premia tre benemeriti**

Nel corso dell'assemblea del 70esimo saranno consegnati riconoscimenti a Elettrofoniture Barcella, Fratelli Salvi e Lanzagomma. Targa anche ai tre negozi storici entrati nell'elenco regionale nel 2014

---

**Ascom, l'11 maggio  
l'assemblea annuale. Sarà la**

# 70esima



È fissata lunedì 11 maggio, nella sala “Caravaggio” della Fiera di Bergamo (via Lunga), l’assemblea annuale dell’Ascom, che segna il settantesimo della fondazione dell’organizzazione imprenditoriale. L’appuntamento sarà l’occasione per tracciare il quadro delle attività dell’organizzazione e analizzare le dinamiche e le prospettive dei settori commercio, turismo e servizi del territorio, anche alla luce di due importanti sollecitazioni, quelle date dal rapporto dell’Ocse in merito alle linee di sviluppo dell’economia e quelle che offre l’Expo di Milano e tutto ciò che vi ruota attorno.

L’avvio dei lavori, in seconda convocazione, è alle 15 e vede all’ordine del giorno la relazione del presidente Paolo Malvestiti, l’esame e l’approvazione del bilancio 2014. Come ormai tradizione, sono in programma, inoltre, le premiazioni dei negozi storici.

Anche l’assemblea, come le altre iniziative dell’Ascom per il 2015, è accompagnata da un logo speciale dedicato al settantesimo e dallo slogan “Una storia, tante imprese”. Nata nel 1945 per affiancare le attività che si riprendevano dopo i difficili anni della guerra, l’attuale Ascom-Confcommercio si chiamava Associazione bergamasca commercianti, aveva sede in viale Vittorio Emanuele ed era presieduta da Vico Giovannelli, mentre il primo direttore è stato l’avvocato Enrico Vivona. Nel 1948 ha cambiato nome in Associazione dei commercianti di Bergamo e provincia e nuovo presidente è stato eletto Guido Zanetti, mentre nel 1950 è avvenuta l’unificazione con

l'associazione degli esercenti Epab, raggiungendo la rappresentanza che l'ha caratterizzata negli anni a seguire.

[L'avviso di convocazione](#)

---

## **Parte dal Sociale la carica dei Giovani**

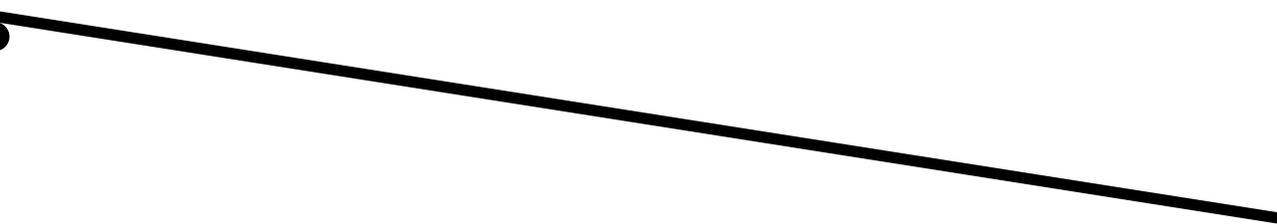
Il valore delle relazioni e la voglia di mettersi a disposizione della comunità da parte dei giovani imprenditori bergamaschi sono salite sul palco e si sono raccontate la sera del 16 aprile al teatro Sociale di Città alta. L'evento-spettacolo, dal titolo "Gli otto valori che fanno volare", è stato organizzato dal Coordinamento Giovani – che dal 2013 unisce le organizzazioni provinciali degli imprenditori under 40 di Ance, Ascom, Confartigianato e Confindustria – con la collaborazione di Bergamo Incontra.

I quattro presidenti – Francesco Fiumi di Ance, Luca Bonicelli di Ascom, Daniele Lo Sasso di Confartigianato e Marco Manzoni di Confindustria – hanno portato in prima persona le proprie esperienze e motivazioni, cosa li sostiene e rende uniti nel loro fare impresa. Nella seconda parte il life coach Paolo Manocchi, attraverso un format multidisciplinare, ha portato alla luce alcuni valori fondamentali, utili a crescere non solo dal punto di vista imprenditoriale.

È stata questa la prima iniziativa rivolta al pubblico del Coordinamento che, dopo aver promosso la collaborazione e le sinergie associative sui temi legati alla vita e allo sviluppo d'impresa, sono ora pronti e farsi conoscere sul territorio attraverso una serie di proposte che si svilupperanno lungo tutto l'anno. La volontà è quella di coltivare una "Rete di

Valore Imprenditoriale” a favore del territorio, «che trova terreno fertile in persone, prima che imprenditori, appassionate, curiose e desiderose di apprendere, conoscere e innovare».

servizio fotografico [Roberto Magli](#)



# **Imparare a cucinare all'Accademia del gusto parte il corso avanzato**



Prende il via giovedì 16 all'Accademia del Gusto di Osio Sotto il corso avanzato "Imparare a cucinare" organizzato da Ascom Formazione. Si tratta di un

laboratorio di approfondimento teorico-pratico in tre incontri tenuto dallo chef Fabio Potenzano. In 9 ore si passerà dalla realizzazione dei piatti base all'elaborazione di piatti creativi, ricercati e suggestivi e si imparerà a realizzare un menù completo e ricercato dall'antipasto al dolce. Al centro degli incontri, ricette innovative, soluzioni per abbinamenti sfiziosi e di tendenza e cotture alternative. Le lezioni si svolgeranno dalle ore 20 alle 23 giovedì 16, 23 e 30 aprile. Per informazioni e iscrizioni: Ascom Formazione, tel. 035.41.85.706/707/715 o [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it).

---

## **Expo, albergatori bergamaschi di umore nero: "Le prenotazioni languono"**



Della tanto attesa corsa alle prenotazioni per l'Expo, a Bergamo non c'è traccia. A pochi giorni dall'apertura della manifestazione milanese le richieste negli alberghi sono al palo e maggio potrebbe essere un bagno di sangue in quanto a visitatori. L'effetto Expo insomma, non si è verificato, ancora. Colpa dei problemi e dei ritardi nel completamento dei lavori dell'area espositiva? Della tassa di soggiorno che fa aumentare i prezzi per alcuni alberghi orobici? Dei collegamenti poco efficaci tra Bergamo e Milano? Gli albergatori, in uno sforzo di positività, spostano al mese di giugno le speranze di accaparrarsi i turisti della kermesse milanese ma gli umori non sono dei migliori.



Giovanni Zambonelli

Dice Giovanni Zambonelli presidente degli Albergatori bergamaschi Ascom: "Le prenotazioni sono completamente ferme, escluso qualche gruppo e qualche sporadica prenotazione individuale stiamo lavorando con la solita clientela. Speriamo nel last minute o addirittura nel last second". "Eravamo

convinti che le prenotazioni sarebbero arrivate ma non è stato così. Maggio sarà un disastro – conferma Alessandro Capozzi dell'Hotel Città dei Mille di Bergamo -. Arrivano richieste, ma si tratta quasi sempre di gruppi di studenti. Probabilmente il ministero ha dato indicazione alle Scuole di far partecipare i ragazzi a Expo nel mese di maggio. Comunque sia si tratta solo di contatti". Anche sul fronte dei superstellati il trend è di attesa: "Non si sta muovendo ancora molto, non abbiamo fatto previsioni, per il momento siamo fiduciosi – dice Gianluigi Galeota, front office manager del Relais San Lorenzo in città -. Lavoriamo principalmente con il last minute quindi siamo più in ritardo degli altri in quanto a prenotazioni". A Stezzano la tassa di soggiorno da poco introdotta dall'Amministrazione sta esercitando il suo primo importante effetto negativo: "Le prenotazioni arrivano molto a rilento – afferma Maurizio Nugnes dell'Arte Hotel -. Ci contattano gruppi di studenti da tutta Italia e alcuni dall'Europa chiedendo soprattutto per i mesi di giugno, settembre e ottobre, ma poi non confermano. E dei pochi gruppi che avevamo molti hanno disdetto dopo aver saputo che dovevano pagare la tassa di soggiorno. Gli indicatori dicono di avere fiducia che qualcosa arriverà. Stiamo a vedere. Con 20 milioni di visitatori previsti, dovremmo avere molti più turisti dello scorso anno, ma è difficile dirlo. Il target è turistico, quindi deciderà all'ultimo".

Aggiunge Nugnes: "E' difficile che partano le prenotazioni se circolano notizie che i padiglioni non sono ancora pronti. Anche perché il biglietto per Expo non costa poco e pagare 35-40 euro per vedere una cosa non finita, anche a livello logistico, non lo vorrà fare nessuno. Quindi speriamo che le richieste di soggiorno partano da giugno e luglio". "Poi c'è un altro grosso problema – segnala il titolare dell'Arte Hotel -. Bergamo rispetto a Torino ha un sistema di trasporto deficitario. Per arrivare in città dalla Fiera di Milano ci vuole un'ora, mentre da Torino alla Fiera bastano 30-40 minuti". Le scarse prenotazioni e la conseguente caduta di

fiducia negli arrivi hanno portato alcuni albergatori ad abbassare i prezzi. Ad oggi per una doppia con mezza pensione il prezzo medio proposto per i mesi di maggio-giugno è intorno ai 100 euro. “A Milano per l’Expo i prezzi sono aumentati solo nel centro – afferma Zambonelli -. A Bergamo, sia in centro che in periferia, i prezzi sono più o meno gli stessi dell’anno scorso. Anzi in qualche caso sono anche scesi: in periferia, ad esempio, i prezzi sono più bassi”. “Sicuramente – chiude il presidente degli albergatori bergamaschi – le voci che l’Expo non sarà pronto non aiutano ad aumentare l’attrattività e neppure aiuta che per raggiungere la Fiera ci si metta meno da Torino che da Bergamo. Sono dati oggettivi, non vuol dire cercare scusanti, ma uno che si muove fa questi ragionamenti”. Decisa la bocciatura della tassa di soggiorno da parte di Zambonelli: “Non aiuta il turismo, anzi lo danneggia. E la prova Expo lo sta dimostrando in modo concreto”.

---

## **Mud, entro il 30 aprile la dichiarazione ambientale**

Entro il 30 aprile 2015, deve essere presentata la Dichiarazione Ambientale (con riferimento ai dati del 2014).

Il Mud, Modello Unico di Dichiarazione ambientale per le imprese e i comuni, va inviato telematicamente o su modulo cartaceo, a seconda dei soggetti obbligati. Sono tenute a presentare il cosiddetto 740 ecologico la maggior parte delle imprese che hanno prodotto rifiuti diversi da quelli che è possibile consegnare al servizio pubblico di raccolta. Occorre dichiarare la produzione e la gestione dei rifiuti, compresa

l'intermediazione degli stessi. Per la mancata o non corretta presentazione del modello sono previste sanzioni che vanno dai 2.600 euro ai 15.500 euro, ma sono previste sanzioni ridotte (da 26 a 160 euro) se il Mud viene presentato o spedito entro sessanta giorni dalla scadenza, quindi entro il 29 giugno 2015.

Devono presentare la comunicazione i seguenti soggetti:

- chiunque effettua a titolo professionale attività di raccolta e trasporto di rifiuti;
- commercianti ed intermediari di rifiuti senza detenzione;
- imprese ed enti che effettuano operazioni di recupero e smaltimento dei rifiuti;
- consorzi istituiti per il recupero ed il riciclaggio di particolari tipologie di rifiuti;
- imprese ed enti produttori di rifiuti pericolosi;
- imprese ed enti che hanno più di dieci dipendenti e sono produttori iniziali di rifiuti non pericolosi derivanti da lavorazioni industriali, da lavorazioni artigianali, attività di potabilizzazione, trattamenti delle acque e depurazione delle acque reflue ed abbattimento fumi.

Sono esonerati dall'obbligo della comunicazione annuale al catasto dei rifiuti:

- gli imprenditori agricoli con un volume di affari annuo non superiore a 8.000 euro;
- le imprese e gli enti che raccolgono e trasportano i propri rifiuti non pericolosi (art. 212, comma 8, Dlgs 152/2006);
- le imprese e gli enti produttori iniziali di rifiuti non pericolosi che non hanno più di dieci dipendenti;
- i produttori di rifiuti pericolosi che li hanno conferiti al servizio pubblico di raccolta competente per territorio previa apposita convenzione; in questo caso la comunicazione al catasto rifiuti è effettuata

dal gestore del servizio limitatamente alle quantità conferite.

La presentazione può essere effettuata:

- per via telematica tramite software messo a disposizione gratuitamente dal sistema delle Camere di Commercio e con dispositivo di firma digitale previo pagamento del diritto di segreteria di 10 euro;
- cartacea compilando e trasmettendo il modulo semplificato alla Camera di Commercio territorialmente competente tramite raccomandata previo pagamento del diritto di segreteria di 15 euro. L'utilizzo della modulistica semplificata è consentita a condizione che nell'unità locale cui si riferisce la dichiarazione siano stati prodotti non più di sette tipologie di rifiuti da dichiarare e per il conferimento non siano stati utilizzati più di tre trasportatori e non vi siano state più di tre destinazioni.

Per maggiori informazioni o per avere un supporto alla compilazione della dichiarazione contattare l'ufficio **Ascom Sistemi Gestionali** al numero 035 4120181-129, o via mail: [info@ascomqsa.it](mailto:info@ascomqsa.it)

---

## **Vita dura per gli angeli anti burocrazia**

Incontro all'Ascom di Sabrina Rancati e Paola Consonni, le due consulenti incaricate dalla Regione per supportare le imprese per la provincia di Bergamo. «Il funzionamento degli sportelli comunali non è ottimale»

---

# **Rilancio e innovazione, i giovani imprenditori giocano la carta del teatro**

Il 16 aprile al Sociale di Città alta l'evento-spettacolo del coordinamento che riunisce Ance, Ascom, Confartigianato e Confindustria dal titolo "Gli 8 valori che fanno volare"