

Plastica monouso. Dal 14 gennaio stop alla vendita

Limitazioni, divieti, smaltimento ma anche un credito di imposta per le imprese che acquistano prodotti biodegradabili o compostabili

Stop alla vendita di cannucce, posate, piatti e altri prodotti di plastica non riciclabile e oxo-degradabile. Dal 14 gennaio è in vigore il decreto legislativo n. 196/2021 che recepisce quanto dettato dalla direttiva UE n. 2019/904, la cosiddetta direttiva anti-plastica SUP, che sta per "Single use plastic". Le imprese dovranno quindi avere cura di utilizzare soltanto prodotti con caratteristiche diverse da quelli oggetto di divieto potendo, tuttavia, smaltire solo le merci di plastica monouso acquistate prima dell'introduzione del divieto, fino all'esaurimento delle scorte.

Il divieto di immissione sul mercato riguarda i prodotti di plastica monouso elencati nella parte B del Decreto e i prodotti di plastica oxo-degradabile, cioè quelli creati con degli additivi che permettono la frantumazione in pezzi minuscoli quando esposti al calore o alla luce ultravioletta. Oltre a questi, scatta il divieto anche per i prodotti da pesca contenenti la plastica. Attenzione alle sanzioni; chi venderà cannucce, posate, piatti, cotton fioc e altri articoli vietati dal provvedimento può ricevere una multa che va da un minimo di 2.500 euro ad un massimo di 25.000 euro.

Infine, per promuovere i prodotti alternativi ai Sup, è riconosciuto un credito d'imposta di tre milioni l'anno dal 2022 al 2024 alle imprese che acquistano e usano prodotti della tipologia di quelli elencati nell'allegato del Decreto, parte A (tazze) e parte B (piatti), ma riutilizzabili o in materiale biodegradabile o compostabile (UNI EN 13432:2002).

La lista completa delle merci vietate è consultabile alla parte B dell'allegato al [decreto legislativo n.196/2021](#).

Tra gli oggetti di uso comune che non potranno più essere venduti troviamo:

- cannuce;
- posate;
- piatti;
- cotton fioc;
- agitatori per bevande;
- aste per i palloncini;
- tazze o bicchieri per bevande in polistirene espanso e relativi tappi e coperchi.

Paese che vai, Pasqua che trovi: la rinascita sulla tavole del mondo

Dalla Croazia alla Spagna, dalla Grecia alla Germania: andiamo alla scoperta delle ricette tipiche che arricchiscono le festività pasquali

Paese che vai, tradizioni, ricette e (soprattutto) menu che trovi. Le abitudini degli europei in tavola nella settimana di Pasqua non fanno certo eccezione: ognuno ha le sue e, a voler vedere, come ci si sposta di latitudine, sanno modificarsi in modo così radicale che in certi casi si fa persino fatica a raccogliercle tutte. Eppure, ci sono almeno un paio di capisaldi della tradizione che sono comuni a tanti Stati del Vecchio Continente. L'agnello, per esempio, ma specialmente le

uova – seppure preparate in modi anche diversissimi da un Paese all'altro – potrebbero farci sentire un po' più a casa se, in occasione della Pasqua, dovessimo trovarci seduti a tavola in qualsiasi altro posto in Europa, lontano dall'Italia. Dall'Osterlamm tedesco al Gigot d'Agneau alla francese, fino allo stufato portoghese, il piatto forte della tradizione pasquale in Francia, in Germania e in Portogallo è senz'altro l'agnello che – attenzione – nei Lander tedeschi è declinato anche nella versione da dessert.

Da quelle bollite a quelle decorate a mano, proposte alla fine del pranzo oppure, come in Croazia e in Polonia, fin dalla prima colazione, le uova sono senz'altro le protagoniste della Pasqua non solo in Italia e in Europa, ma un po' in tutto il mondo, e il perché è presto spiegato: associate spesso alla fecondità della primavera, le uova – anche per la loro forma molto particolare – hanno sempre rivestito un ruolo unico, quello del simbolo della vita in sé, ma anche del mistero, quasi della sacralità. Nell'iconografia cristiana, l'uovo è il simbolo della Resurrezione (leggi, della Pasqua), dove il guscio rappresenta la “tomba” dalla quale esce un essere vivente, mentre per i pagani l'uovo è il simbolo della fertilità e dell'eterno ritorno alla vita.

Ma torniamo alla tavola e alle tante specialità che arricchiscono dalla notte dei tempi i banchetti delle famiglie europee: c'è chi, come in Russia, festeggia con il porcellino al forno e chi invece, come greci, rumeni e spagnoli, si prepara ad abbuffate (anche di dolci) con zuppe dai mille, caratteristici, sapori. Vale la pena, dunque, iniziare una sorta di rapido viaggio per l'Europa, immaginando di salire su un moderno Orient Express, che ad ogni fermata ci fa visitare un Paese diverso e conoscere alcune delle sue specialità.

Spagna

Immaginiamo di partire a ovest del Vecchio Continente, e di

cominciare a indagare tra le specialità della caliente Spagna. Qui ci si prepara alla Pasqua durante la Settimana Santa che, per rispettare la tradizione di magro (i giorni che precedono la Pasqua fanno pur sempre parte della quaresima), concede alla tavola zuppe all'aglio o alle cipolle, con pane raffermo e paprika e una speciale "zuppa della vigilia" con baccalà, ceci e spinaci. Protagonista dei giorni che precedono la festa, il baccalà è spesso cucinato anche sotto forma di crocchette o in frittelle ed è presente anche nel Pa torrat del Venerdì Santo, un pane tostato al forno, con olio, aglio e formaggio, oppure con acciughe fritte e cipolle. Un po' meno magro, è invece l'Hornazo castigliano, una torta di pane ripiena di uova, lombo di maiale e prosciutto, di cui c'è anche una versione dolce a base di mandorle, zucchero, anice e uova. Sempre in Castiglia la specialità è il Cochinillo asado, un maialino di 6 settimane preparato al forno.

E non c'è pranzo delle feste che non si concluda con uno o più dolci della tradizione. La Mona è una torta tipica catalana decorata con nocciole e uova colorate, ci sono poi le Torrijas, fette di pane fritto spolverate di zucchero e cannella, le Flores de Semana Santa, dolci croccanti a forma di fiori fritti in olio; i Bartolillos, ravioli fritti ripieni di crema pasticciera, le Rosquillas (ciambelle fritte aromatizzate all'anice), il Pestiños, dolce di origine araba tagliato a quadrato con due lembi ripiegati e bagnato con miele. E ancora: i Buñuelos, simili alle nostre frittelle e la Leche frita, crema frita tagliata a pezzetti.

Francia

Dalla Penisola iberica ai cugini francesi, per trovare il classico Gigot d'Agneau, che altro non è che il nostro cosciotto d'agnello che viene marinato nell'aglio, sale, pepe e olio d'oliva e poi arrostito al forno. È servito tradizionalmente con fagiolini e patate stufate e, in Provenza soprattutto, è insaporito con le classiche spezie locali. Arrosto, in crosta, allo spiedo e stufato, a Pasqua l'agnello

in Francia è un piatto che si declina in tante ricette, anche a mo' di spiedino (le tipiche brochettes d'agneau).

E se in Italia spopola la Torta pasqualina, ad accompagnare l'agnello Oltralpe c'è il Pâté de Pâques, una sorta di timballo ripieno di carne e uova, anche questo declinato in molteplici varianti. Uova e agnello sono così popolari in Francia, che li ritroviamo anche nei dolci. In Alsazia, in particolare, si preparano anche dei biscotti a forma di agnello.

Germania

Prossima fermata Germania, dove l'agnello pasquale è così tradizionale che lo si ritrova anche alla fine del pasto. L'Osterlamm (letteralmente, appunto, agnello di Pasqua) è un tipico dolce, preparato in molte varianti diverse. A parte i piatti tipici come l'Hefezopf (un tipo di brioche) e le uova bollite e colorate a mano, le tradizioni moderne si sono spostate da qualche tempo a questa parte verso il cosiddetto brunch, dove non possono mancare omelette e uova in salsa verde. Un'altra tradizione riguarda invece il giovedì santo, giorno in cui c'è l'abitudine di servire in tavola una zuppa di cerfoglio.



Osterlamm

Inghilterra

Prima di proseguire verso Est, immaginiamo di continuare il nostro viaggio puntando a Nord. E così dalla Germania ci trasferiamo in Inghilterra, dove l'agnello arrosto tradizionale è senz'altro il piatto più tipico delle feste pasquali. Gli amanti del cioccolato non possono sfuggire ai Brownies con le uova di cioccolato cremoso. Gli Hot cross buns sono invece dei panini al latte aromatizzati con cannella o chiodi di garofano, arricchiti con uvette e con una croce di pastafrolla in superficie. Ha invece un richiamo più religioso la Simnel cake, una torta la cui decorazione richiama i 12 apostoli: è un dolce arricchito da due strati di marzapane, ripieno di bucce di limone candite e di frutta secca.

Finlandia

Una delle tradizioni più popolari in Finlandia è mangiare il Mämmi, un budino al malto servito con panna o gelato alla vaniglia. Il piatto viene di solito consumato durante il

venerdì Santo e, in generale, durante il periodo di digiuno, di certo molto più che nel resto dell'anno.

Tra i piatti tipici della festa il Pasha, a base di formaggio simile al quark, analogo alla Pashka russa e alla Pasca rumena, di forma circolare con al centro una croce di pasta, e il Mammi, un budino di farina di segale condito con melassa che si consuma freddo con panna e zucchero.

Russia

Dal Nord ci spostiamo verso est e più precisamente nella sconfinata Russia, dove la Pasqua è sinonimo soprattutto di dolci. In tavola, al posto del coniglio, non può mancare il porcellino al forno, fatto marinare con succo di limone, pepe e alloro, quindi salato, imburrito e cotto in forno. Ma è appunto al termine del pranzo che le famiglie russe danno il meglio di sé. Il dolce principe dai monti Urali al confine con la Cina è senz'altro il kulish o koulich, un grosso muffin lievitato coperto con glassa di zucchero o zucchero a velo.

Polonia

Dalla Russia torniamo a spostarci di nuovo verso ovest e ci fermiamo in Polonia, un Paese prevalentemente cattolico, in cui piatti tipici come la Pasha, simile alla Paska russa, e il Mazurek, sono serviti di solito nei giorni di festa. Il Mazurek è una torta sottile realizzata con uno strato di frolla e uno di una pasta diversa, più morbida. Il dolce può essere guarnito con marmellata, cioccolato o con altre creme. Le uova sono invece le protagoniste della mattina di Pasqua: accanto a loro, per una colazione-pranzo molto ricchi, compaiono prosciutto cotto e salsicce, un po' come avviene in Croazia.



Mazurek

Romania

In Romania a Pasqua si cucina il Kozunak, una sorta di panettone preparato in diverse varianti, la più comune sembra essere quella con i semi di papavero. Un'altra specialità molto diffusa è la Ciorba, una zuppa acida cui vengono accostati generalmente arrostiti di manzo e sformati di agnello. Il dolce tipico di Pasqua è la Pasca, una torta al formaggio.

Croazia

Il nostro viaggio in giro per l'Europa volge quasi al termine, ma prima del capolinea è d'obbligo una fermata in Croazia dove, come in gran parte del Nord Europa, le uova bollite e decorate a mano non mancano mai. Con una variante del tutto particolare: ogni commensale ha un uovo nella mano e deve colpire l'uovo dell'avversario per vedere quale dei due ha il guscio più duro. Vince chi possiede l'uovo che resiste meglio all'urto. Durante la Pasqua, tra i cibi più utilizzati ci sono

il prosciutto cotto, le cipolline dolci, il radicchio e il rafano. Ma il piatto davvero tipico è il Pinca, un tipo di pane dolce, simile al Hefezopf tedesco.

Grecia

L'ultima fermata del nostro immaginario Orient Express ci porta in Grecia, dove si festeggia la Pasqua ortodossa con la zuppa Maghiritsa, preparata con interiora di agnello tagliate finissime e lessate con cipolla, aneto, riso. Accompagna tutto una salsa a base di uovo e di limone. Le interiora d'agnello possono essere gustate anche allo spiedo (il piatto si chiama Kokoretsi), mentre il dessert tipico si chiama Tsoureki ed è un pane dolce lievitato, aromatizzato con semi di ciliegio selvatico e decorato con uova sode. Il pandolce è tipico anche in Olanda, dove prende il nome di Paasbrod: è arricchito all'interno con uva passa e ribes, ed è morbido come una ciambella.

Oggi è la Giornata europea del gelato artigianale: il gusto del 2021 è il "Mantecado" spagnolo

Una crema antica alla vaniglia, variegata con salsa d'arance e decorata con scaglie di cioccolato fondente

Oggi è il "Gelato Day" e si apre ufficialmente la stagione 2021 del gelato artigianale. L'iniziativa della Giornata Europea del Gelato Artigianale, giunta alla nona edizione e

finalizzata a promuovere l'arte gelatiera, sarà caratterizzata dal "Mantecado", gusto dell'anno scelto dalla Spagna e possibile da gustare anche a casa con il servizio di delivery, visto che in Italia, come in molti altri Paesi d'Europa, non sarà possibile recarsi fisicamente in gelateria per l'emergenza sanitaria. La possibilità di delivery sarà garantita anche attraverso una collaborazione con Deliveroo.

Il gusto Mantecado, una crema antica alla vaniglia, variegata con salsa d'arance e decorata con scaglie di cioccolato fondente, sarà proposto nella sua ricetta originale o nelle creative varianti dei mastri gelatieri in tutta Italia che aderiscono all'evento. Gelato Day, unica giornata cui il Parlamento europeo abbia mai dedicato a un alimento, prevede anche attività social con il nuovo canale YouTube del Gelato Day, che va ad affiancarsi alle pagine ufficiali della Giornata su Facebook e Instagram. L'iniziativa consentirà di scoprire come si prepara il gelato artigianale.

I numeri del gelato artigianale in Europa

La Giornata Europea del Gelato Artigianale, voluta da Longarone Fiere e Artglace e dedicata, in via esclusiva dal Parlamento europeo, a un alimento riconosciuto patrimonio di tutta la filiera.

Il Gelato, infatti, unisce l'Europa e a dimostrarlo sono in numeri: le vendite di gelato hanno raggiunto i 9,5 miliardi di euro nel 2018, pari al 60% del mercato mondiale, con una crescita del 5 % rispetto al 2017 e un numero di addetti pari a 300.000. Le gelaterie artigianali sono sempre più numerose non solo in Italia (circa 39.000 punti vendita), ma anche nel resto d'Europa. Solo in Germania se ne contano 9.000 (di cui 3.300 gelaterie pure e oltre 4.500 di proprietà di italiani) in cui lavorano più di 20.000 persone, di cui la metà di origine italiana. E non sono da meno Spagna (2.200 gelaterie), Polonia (2.000) e Inghilterra (1.100), seguite da Austria (900), Grecia (680) e Francia (450).

Non solo: se un tempo la stagione andava da marzo ad

ottobre, oggi non è più così. Si gusta un ottimo gelato artigianale anche per 10 mesi su 12 e già da febbraio viene reclutato il personale per tutta la stagione. Un bene, dunque, non solo per il palato ma anche per l'economia.

La passione di sempre in un contest virtuale

Numerose sono state le singole iniziative intraprese in questi 8 anni per valorizzare il Gelato Artigianale, spesso con grandi risvolti benefici. La soluzione adottata per il Gelato Day 2021 è quella di organizzare un Video Contest, al quale potranno così partecipare i Gelatieri di tutta Europa: distanti ma uniti. Il contest, alla sua prima edizione, è promosso da Artglace e si svolgerà dal 15 febbraio al 30 giugno 2021. Si rivolge ai gelatieri artigiani che svolgono la propria attività sul territorio europeo con la duplice finalità di promuovere, attraverso video, il gusto dell'anno e la volontà di rimanere uniti, nonostante le difficoltà del momento, per celebrare insieme un evento così importante.

Cosa prevede? La realizzazione di un video, della durata massima di 90 secondi, che abbia come protagonista il Gusto dell'anno, lo spagnolo "Mantecado", la cui ricetta è scaricabile dal sito www.gelato-day.com. I parametri valutati saranno originalità della presentazione, qualità del video, illustrazione del processo produttivo del gusto "Mantecado", estetica e decorazione della vaschetta.

Tutti i video che rispetteranno i criteri indicati nel regolamento, verranno pubblicati sulla piattaforma ufficiale del Sigep 2021, una vetrina unica per essere visualizzati e conosciuti da un pubblico di esperti internazionale. Fermo restando che la gara è rivolta a gelatieri artigiani europei, saranno comunque ben accetti e pubblicati i video provenienti da nazioni extra europee.

Novel food e insetti commestibili? Il dado è tratto (anche in Ue)

Via libera all'impiego delle larve della farina gialla negli snack e come ingrediente. E all'Istituto agrario di Treviglio c'è già chi alleva insetti stecco e grilli

Novel Food, sapete cosa sono? I “nuovi alimenti” come le larve gialle essiccate del tenebrione mugnaio, meglio noto come tarma della farina. Fantascienza? No futuro prossimo. Il cambiamento delle abitudini a tavola sembra infatti essere sempre più vicino dopo che l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha dato il suo primo parere scientifico favorevole all’utilizzo alimentare umano di un insetto intero, ai sensi del regolamento Ue 2015/2283 sui Novel Food, ovvero tutti quei prodotti – e sostanze – alimentari per i quali non è dimostrabile un consumo significativo all’interno dell’Unione europea. Il dado è ormai tratto si potrebbe dire ed entro sette mesi la Commissione europea dovrebbe presentare una proposta da far approvare ai paesi membri per il via libera al consumo della larva gialla della farina (Tenebrio molitor) essiccata termicamente, intera o sotto forma di farina, che può essere mangiata senza rischi come snack o ingrediente di preparati per biscotti, barrette proteiche e pasta.

Le valutazioni Efsa in termini di sicurezza sono una tappa necessaria per la regolamentazione dei nuovi alimenti in quanto la sua consulenza scientifica affianca il lavoro degli enti europei e nazionali che autorizzano tali prodotti per il

mercato europeo. Siamo, quindi, alle porte di rivoluzione normativa prima che culturale. Fino al 2018, infatti, la licenza per commercializzare grilli, larve e locuste a tavola era di competenza nazionale, con mercati di nicchia ben radicati in Belgio, Olanda, Danimarca, Finlandia e Regno Unito (quando faceva parte dell'Ue). La richiesta di autorizzazione al commercio (presentata da un'azienda francese) potrebbe valere per tutti i paesi dell'Unione Europea. E non è l'unica: dall'entrata in vigore del regolamento sui nuovi alimenti il 1° gennaio 2018, l'Efsa ha ricevuto un gran numero di richieste di valutazione in merito a un'ampia varietà di fonti di alimenti sia tradizionali che inedite e, attualmente, l'Autorità sta valutando dieci domande sugli insetti come alimenti: si va dai grilli e cavallette essiccati, interi o macinati e altre larve simili alle larve delle tarme della farina.

Insetti a tavola? Noi italiani non siamo ancora pronti

Ovviamente schizzinosi, buongustai e alfieri delle tradizioni hanno già storto il naso: la conferma arriva da un recente sondaggio della Coldiretti, secondo cui "il 54% degli italiani considera gli insetti estranei alla cultura alimentare nazionale". In giro per il mondo – rileva la Coldiretti – si possono trovare molti esempi che vanno dalla pasta all'uovo artigianale ai grilli ai millepiedi cinesi arrostiti al forno per renderli croccanti e poi affumicati, dalle tarantole arrostiti senza conservanti né coloranti dal Laos ai vermi giganti della farina dalla Thailandia che sono arrostiti e dicono che abbiano un gusto simile alle patatine con un leggero aroma di pollo. Ma ci sono anche il baco da seta all'americana, la vera "star" degli insetti commestibili, le farfalle delle palme dalla Guyana francese, fritte e condite, le cimici d'acqua dalla Thailandia, ricche di fibre, proteine e vitamine, fino agli "aperinsetti": vermi della farina aromatizzati alla paprica, al curry e al sale marino "made in

Belgio", magari da mandare giù con un sorso di Vodka con bachi da seta. E per i palati più temerari i anche scorpioni dorati dalla Cina e neri dalla Thailandia, scarabei consigliati come aperitivo servito in spiedini, anch'essi thailandesi. Vastissima la scelta di grilli, da quelli al curry e cocco a quelli piccanti al gusto barbecue, fino a quelli al peperoncino dolce, tutti made in Thailandia.

All'Istituto agrario Cantoni di Treviglio un allevamento di grilli



E in Italia? Siamo ancora agli albori ma lo sguardo è rivolto al futuro. E così se in Piemonte è nata la prima fattoria di insetti italiana e nel Veronese ci sono già diversi allevamenti, anche da noi c'è chi sta provando ad andare

controcorrente: Claudia Tondolo, professoressa di tecnologie agrarie dell'Istituto agrario Cantoni di Treviglio, ha allestito nel laboratorio un allevamento di 400 esemplari di *Acheta domesticus*, il grillo domestico, e altri insetti che troviamo alle nostre latitudini e non solo. "Nel corso degli anni ho approfondito le tecniche di allevamento applicata all'entomologia – spiega la professoressa -. Da Entomodena abbiamo portato a scuola le prime coppie di insetti fogliasecca, insetti stecco peruviano e il bacillus Rossius, l'insetto stecco italiano. Gli alunni si sono appassionati tantissimo e quindi abbiamo realizzato un piccolo allevamento a scuola. Ovviamente si tratta di entomologia agraria senza nessun fine alimentare anche se gli insetti e le loro farine sono ricchi di proteine nobili, privi di colesterolo e contengono il chitosano che riduce l'assorbimento dei grassi. A differenza delle proteine vegetali, si tratta di proteine complete di alta qualità contenenti tutti gli amminoacidi essenziali. Sono inoltre una forma di allevamento ecosostenibile. Allevare insetti, infatti, consente un risparmio di acqua molto elevato. I grilli, ad esempio, bevono pochissimo: basta una spugnetta inzuppata d'acqua per circa 200 insetti".

Per Tondolo, la zootecnia applicata al mondo degli insetti ha pochi segreti: "È importante dar loro il cibo giusto – conferma la docente -. Si nutrono di rovi, che ci sono tutto l'anno, e rose e rosacee mentre gli *Acheta domestica* (i grilli, ndr) mangiano scarti vegetali e alimentari e spesso gli diamo le verdure delle nostre serre". Gli insetti hanno un ciclo di vitale di circa un anno e creare le condizioni ottimali per la loro crescita è essenziale: "Vanno accuditi tutti i giorni e non solo per il nutrimento ma anche per la temperatura: mantenere un clima caldo tra i 20 e 25° aumenta il loro metabolismo, favorisce lo sviluppo e quindi il ciclo riproduttivo. In queste condizioni e al sicuro da predatori come rettili e uccelli siamo in grado di allungare loro la vita anche di un anno".

E ovviamente i grilli possono diventare farina: “Abbiamo ottenuto due cucchiaini di farina da due allevamenti da circa 400 grilli ciascuno – conferma Tondolo -. Il procedimento è semplice: vanno messi in una pentola a pressione con un separatore per la pastorizzazione a 120 gradi, poi in un fornetto a 90° per l’essiccazione ed è incredibile il profumo di nocciole e cioccolato che emanano”. Et voilà pronti per la degustazione: “Con un pizzico di farina di grillo abbinata a quella di grano – conclude Tondolo – abbiamo prodotto una focaccia molto proteica e che condita con olio e sale nutre quanto una bistecca ai ferri. Ma la farina di grillo è ottima anche per torte e biscotti”.

Confcommercio “capofila” della rigenerazione urbana a Bruxelles. E Bergamo si conferma caso di eccellenza

Confcommercio “capofila” della rigenerazione urbana a Bruxelles con Bergamo che si conferma un caso di eccellenza. All’incontro organizzato da Confcommercio-Imprese per l’Italia, intitolato “Urban Regeneration: best practices for vital European city centers”, accreditato quale side event della Settimana Europea delle regioni e delle Città, il presidente di Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, insieme al sindaco di Bergamo Giorgio Gori, ha presentato il lavoro portato avanti in questi anni in materia

di sviluppo urbano e ruolo del commercio.

L'incontro, che è stato patrocinato dagli eurodeputati Andrea Cozzolino (PD) e Rosa D'Amato (M5S), è infatti servito per mettere a confronto le esperienze maturate in questi anni da Confcommercio in materia di rigenerazione urbana nel solco della pluriennale collaborazione con Anci su questi temi. L'obiettivo dell'evento, ribadito dall'incaricato per le politiche urbane ed europee per Confcommercio-Imprese per l'Italia, presidente Alberto Marchiori, era quello di proseguire in questo impegno aprendosi sempre più alla dimensione internazionale ed europea, in modo da individuare sempre nuove idee e strumenti da mettere a disposizione delle nostre realtà.

Più risorse alle città

Cozzolino, che nella scorsa legislatura europea è stato vicepresidente della Commissione Affari Regionali del Parlamento Ue, ha sottolineato che il Parlamento intende insistere nella richiesta che nella prossima politica di coesione, almeno il 10% delle risorse sia destinato proprio alle città, con attenzione specifica a quelle medie e piccole che fino ad ora sono state invece penalizzate nella definizione dei regolamenti che permettono l'accesso alle risorse europee.

Investire in promozione e formazione

La D'Amato, coordinatrice per il M5S nelle Commissioni Affari Regionali e Trasporti del Parlamento europeo, ha sottolineato inoltre l'importanza di investire nella promozione e formazione delle competenze necessarie a utilizzare meglio le risorse europee, evidenziando l'importanza della collaborazione avviata in questi anni con organizzazioni come Confcommercio.

A seguire, Roberta Capuis ha illustrato i contenuti del quaderno e tracciato le linee di sviluppo della prossima attività del Settore Urbanistica di Confcommercio nazionale con attività di formazione per Associazioni e amministrazioni

locali, in programma già dalla prossima settimana, e un prossimo dibattito sulla normativa regionale per la rigenerazione urbana e impatto commercio nelle città, previsto il 14 novembre a Torino nell'ambito della manifestazione Urbanpromo 2019.



Bergamo tra le buone pratiche internazionali

A conclusione dell'incontro è seguita una tavola rotonda con confronto di buone pratiche internazionali tra Ilse Snick, general city manager della città di Oostende (Belgio), Simon Glinvad Nielsen, partner and co-fondatore del think-tank danese LivingCities e la città di Bergamo, la cui esperienza ha messo in luce nel dibattito la particolare sintonia tra l'operato del sindaco Giorgio Gori, da poco riconfermato alla guida della città, e di Confcommercio Bergamo, rappresentata dal presidente Giovanni Zambonelli.

Sangalli: “Scongiurare l’aumento dell’Iva con un percorso rigoroso e credibile”

Si è chiusa la ventesima edizione del Forum Confcommercio di Cernobbio, tradizionale momento di confronto sui temi economici che interessano il mondo del commercio. Il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli ha colto l’occasione per sostenere tre proposte per rilanciare l’economia.

La prima riguarda l’esclusione degli investimenti pubblici cofinanziati dai fondi europei dal computo del deficit rilevante ai fini dei “patti” di finanza pubblica europea. “Se ne gioverebbe la capacità complessiva dell’Europa di investire sul suo futuro: a partire dalle reti infrastrutturali e dagli investimenti in innovazione e capitale umano – ha detto – Ma anche in riferimento ai temi dell’agenda urbana ed ai processi di rigenerazione urbana come parte integrante di un modello di crescita europeo più sostenibile: a livello ambientale, economico e sociale”. “Sono temi e processi rispetto ai quali il terziario di mercato che Confcommercio-Imprese per l’Italia rappresenta, può svolgere un ruolo determinante. Può svolgerlo, perché il terziario esprime – tanto a livello europeo, quanto a livello italiano – oltre il 59% del valore aggiunto, ed una decisa valorizzazione del terziario di mercato non potrebbe che contribuire positivamente a rafforzare la crescita.

La seconda proposta riguarda il mercato unico, ed è “il

completamento dell'Unione bancaria, che "agevolerebbe la circolazione dei capitali ed attenuerebbe squilibri di credito e di investimenti. La terza proposta è infine la messa a terra del principio stesso mercato, stesse regole, con la proposizione di un'efficace web tax europea. Una Unione cioè dotata di un comune schema di garanzie dei depositi. Una Unione bancaria "effettiva" agevolerebbe la circolazione dei capitali ed attenuerebbe squilibri di credito e di investimenti".

La terza proposta è la messa in campo di un'efficace web tax europea."Perché la competitività europea sul digitale va perseguita, ma un'equa tassazione delle multinazionali del web è davvero una regola di base per il corretto funzionamento dei mercati dei prodotti e dei servizi e per il giusto finanziamento della spesa pubblica. L'accantonamento deciso in sede Ecofin, lo scorso 12 marzo, ed il semplice rinvio alla definizione di un accordo internazionale in sede OCSE dimostrano come su questo tema l'Europa rischia di rinunciare al proprio ruolo di assicurare il principio "stesso mercato stesse regole". Dopo questi richiami sulla manutenzione straordinaria dell'Unione europea, torno brevemente al quadro generale del nostro Paese".

Nel corso del Forum sono state illustrate le previsioni dell'Ufficio Studi Confcommercio: secondo le proiezioni, per il 2019, PIL e consumi in crescita frazionale dello 0,3%; per il 2020, PIL e consumi in crescita di mezzo punto. A condizione che, ovviamente, non scattino le clausole di salvaguardia IVA.

"La nostra richiesta di fondo – ha detto Sangalli – è che a partire dall'ormai prossimo Documento di economia e finanza per il 2020 – si delinei un percorso rigoroso che consenta di scongiurare l'aumento dell'Iva che renderebbe il biennio 2020/2021 pesantissimo per famiglie e imprese. Lo si può fare rimettendo in moto investimenti e crescita e trasformando in cantieri ed opere gli oltre 100 miliardi di euro

programmaticamente disponibili nel nostro bilancio pubblico per interventi infrastrutturali. Lo si può fare misurandosi sino in fondo con i nodi della spending review, della dismissione di patrimonio immobiliare pubblico e del contrasto e recupero di evasione ed elusione fiscale. Un punto è chiaro: bisogna agire subito, rafforzando così la nostra posizione nei confronti della Commissione europea che verrà dopo il voto del 26 maggio”.

Economia, la frenata durata vent'anni

In apertura del Forum è stato presentato anche il rapporto 'L'euro compie vent'anni', stilato dall'Ufficio Studi Confcommercio. Dallo studio emerge che negli ultimi vent'anni la crescita nell'Ue e nell'Unione economica e monetaria 'ha subito un costante e progressivo rallentamento, senza variazioni significative dei divari tra tassi medi di incremento del Pil relativi ai singoli Paesi membri e/o alle aree'. In altre parole, le nazioni caratterizzate da dinamiche meno elevate, tendono a patire in modo costante il distacco dalle economie più vivaci. Un Paese che manifesta una strutturale differenza negativa nei tassi di crescita è l'Italia”.

Nel ventennio 1999-2018 il tasso medio di crescita dell'Italia (+0,4%) è stato paria circa un quarto della media dell'Ue (+1,6%), di Francia (+1,5%) e Germania (+1,4%) e un quinto di Spagna (+2%) e Regno Unito (+1,9%). Un confronto significativo si può fare usando il Pil pro capite e i consumi trasformati in standard di potere d'acquisto (Spa): in questo caso emerge un peggioramento della posizione dell'Italia (96% rispetto alla media Ue), con la sola Spagna (91,6%) a segnare una performance peggiore, mentre la migliore è la Germania (123,5%). Una nota positiva per il nostro Paese è che i consumi privati hanno evidenziato una migliore tenuta negli anni della prolungata crisi. Per quanto riguarda l'occupazione, nel 2018 l'Ue contava 239 milioni di occupati, di cui 158,2 milioni nell'Uem. Rispetto al 2013, nel periodo

della crisi finanziaria ed economica, quando è stato toccato il minimo, l'occupazione nel 2018 è aumentata di 14,6 milioni nei Paesi Ue, di cui 9,3 milioni nella zona euro.

L'Italia, con la crescita degli ultimi anni (+946.000 nel 2013-2018) ha recuperato quasi interamente il numero di occupati persi durante la crisi (circa un milione di occupati in meno), mentre Germania e Regno Unito hanno registrato un incremento dei posti di lavoro di oltre il 10% dal 2007 ad oggi, così come tutti i Paesi del gruppo Nord-Europa (in particolare Lussemburgo, Svezia e Austria). Dal 2013 il tasso di occupazione europeo ha iniziato una lenta risalita (nel 2018 media del 73% nella fascia 20-64 anni, con un obiettivo del 75% nel 2020), ma l'Italia è penultima con il 62,9%, seguita solo dalla Grecia con il 59,4%. Per quanto riguarda infine la stretta attuale, Confcommercio ha tagliato stime di crescita per il 2019, da +1% a +0,3%, mentre nel 2020 è atteso un aumento dello 0,5%, ma solo con l'ipotesi di totale disinnescamento delle clausole di salvaguardia sull'Iva (costo operazione stimato a 23,1 miliardi di euro). Con l'aumento dell'Iva sono attese più tasse per 382 euro a testa e 889 euro a famiglia.

“La nostra prospettiva – ha osservato Sangalli – è quella di un Paese fondatore che non rinuncia a chiedere all'Europa di confrontarsi con i temi cruciali del nostro tempo. Penso soltanto al grande tema dei flussi migratori, per il quale vale quello che noi ripetiamo per il sistema delle imprese: che non c'è vera integrazione senza legalità. Ma penso anche all'importanza delle politiche di riequilibrio territoriale che tanta importanza assumono per il nostro Paese”.

“Da parte nostra, abbiamo ritenuto necessario in questo Forum di avanzare in particolare tre proposte che ti richiamo velocemente.

Dal Fondo sociale europeo finanziamenti per la formazione continua

Il 15 marzo scorso è stato pubblicato l'avviso di Formazione Continua con risorse Fse che mette a disposizione 10 milioni di euro: 5 milioni per progetti aziendali, 3 milioni per progetti interaziendali che coinvolgano almeno tre aziende e un finanziamento pubblico di almeno 25.000 euro; e 2 milioni di euro per progetti strategici regionali che coinvolgano almeno tre aziende e un finanziamento pubblico sempre di almeno 25.000 euro.

In quest'ultima categoria rientrano: progetti riferiti agli Accordi; progetti di rete, distretti e altre aggregazioni di imprese elaborati da gruppi di imprese appartenenti a uno o più Distretti del commercio; progetti elaborati sulle esigenze formative delle imprese dei Distretti dell'Attrattività; progetti aziendali ed interaziendali riferiti ai cambiamenti organizzativi e produttivi indicati nell'Avviso dedicato allo sviluppo di prodotti e servizi integrati per la valorizzazione degli attrattori turistico-culturali e naturali (Decreto n. 10496/2015); infine, progetti integrati con i Fondi Paritetici Interprofessionali.

Le domande potranno essere presentate a partire dal 12 aprile alle ore 12 fino al 14 aprile alle ore 17 per i progetti aziendali e interaziendali; e entro le ore 17 del 2 maggio

2016 per i progetti strategici regionali.

Ogni progetto aziendale, interaziendale o strategico dovrà essere accompagnato da un'Intesa sottoscritta dalla ciascuna azienda e dalle RSU/RSA (dove esistenti) oppure dalle organizzazioni sindacali che operano in sistemi di rappresentanza firmatari di CCNL.

I progetti saranno valutati sulla base della coerenza delle azioni formative con la descrizione dei fabbisogni delle aziende e gli obiettivi del progetto (massimo 50 punti); e della qualità progettuale in relazione alla chiarezza espositiva degli obiettivi e del progetto formativo (massimo 50 punti). Saranno ammesse le azioni formative che raggiungono un punteggio minimo pari a 60.

Regioni “gastro-alimentari”, la Lombardia tra i fondatori della rete europea

L'iter avviato a Bilbao, insieme a Baesi Baschi e Aquitania, per riunire i territori che offrono tradizioni e tipicità coniugati con innovazione e sviluppo

Pmi, un seminario per

muoversi tra i finanziamenti europei



Venerdì 27 novembre, dalle 14 nella sede di Bergamo Sviluppo al Point di Dalmine (via Einstein, angolo via Pasubio 5) si terrà il seminario “I finanziamenti europei: opportunità per le Pmi”.

Promosso da Bergamo Sviluppo in collaborazione con Nibi – Nuovo Istituto di Business Internazionale, l’incontro è riservato alle imprese aventi sede nella provincia di Bergamo e mira a sensibilizzare e supportare le Pmi interessate ad orientarsi nella complessa panoramica dell’attuale ciclo di programmazione europea.

L’appuntamento, che sarà aperto da Angelo Carrara, presidente di Bergamo Sviluppo, sarà l’occasione per approfondire la strategia per l’internazionalizzazione delle Pmi nella programmazione 2014-2020, il Programma per la competitività delle imprese e delle Pmi – Cosme – e il Programma Quadro di Ricerca e Innovazione Horizon 2020.

Il seminario sarà tenuto da Paolo Palamiti, responsabile dell’Ufficio di Rappresentanza di Assolombarda a Bruxelles, Consigliere Parlamentare al Parlamento Europeo di Bruxelles e Strasburgo, dove ha lavorato come funzionario presso la Direzione Generale per la Presidenza.

La partecipazione è gratuita, previa [iscrizione](#)

Confartigianato Bergamo, fari puntati su Pmi e Europa

Come trasformare da limite a opportunità il rapporto con l'Ue è il tema della 28esima Conferenza organizzativa dell'associazione, in programma venerdì 9 ottobre