

Par.co Denim, l'ascesa dei jeans bio made in Bergamo



SONO SOSTENIBILE/ I PREMIATI

Tutto è cominciato con la produzione di jeans sostenibili realizzati con cotone biologico italiano e giapponese, avviata nel 2012 con il marchio Par.co Demin. Dopo di che è stato naturale per **Laura Rabotti** e **Giada Maffeis**, e i loro compagni con cui sono in società, dotarsi anche di una vetrina in città. Lo scorso anno ha così aperto in via Borgo Santa Caterina, al numero 11/a, il negozio di abbigliamento Par.co nel Borgo, dove ai jeans “della casa” si affiancano altri capi selezionati, realizzati con tessuti bio e in maniera artigianale, il tutto in un allestimento solidale ed eco-friendly.



«L'iniziativa nasce dallo sviluppo di una nostra personale propensione alla sostenibilità – raccontano -. Abbiamo cominciato con jeans da uomo, selezionando materie prime biologiche e con trattamenti naturali ed affidando la confezione ad artigiani bergamaschi con più di cinquant'anni di esperienza. Anche per bottoni e accessori abbiamo puntato su aziende locali, vista la lunga tradizione presente sul territorio». Le risposte non si sono fatte attendere, soprattutto dai paesi del Nord Europa dove la sensibilità sui temi green è più alta. «Il nostro valore aggiunto è lo stile – evidenziano Laura e Giada -. La moda sostenibile è per lo più associata a capi poco accattivanti, "tipo sacco di iuta", mentre il nostro marchio porta in questo settore il gusto italiano così apprezzato nel mondo». È così che quello che continuano a chiamare progetto assume via via una forma sempre più ampia e concreta. Dopo la fiera di Amsterdam è stata introdotta la collezione donna, che dal jeans si è estesa alla camiceria e alla maglieria, con l'introduzione di cotone riciclati, lino e canapa. E in programma ci sono nuovi appuntamenti internazionali.

E se il negozio «è già un punto di riferimento per chi è alla ricerca di capi rispettosi dell'ambiente e della salute», l'ambizione della linea di abbigliamento è quella di uscire dalla nicchia ed entrare nei punti vendita "convenzionali", non per forza specializzati cioè nella moda a basso impatto. «I prezzi sono in linea o di poco superiori a quelli di capi del medesimo livello – spiegano a Par. co nel Borgo -. Un paio di jeans parte da 90 euro, per la maglieria bio siamo sui 40-50. È la dimostrazione che è possibile dare una svolta sostenibile alla produzione. Anzi è necessario se si pensa al futuro del pianeta». La filiera tessile convenzionale ha infatti un forte impatto sulle risorse e sull'inquinamento e

spesso nasconde lo sfruttamento dei lavoratori, mentre la scelta di materie prime naturali e biologiche, unita ad importanti cambiamenti nei passaggi della produzione, consente di ridurre sensibilmente gli effetti negativi.

Al bar “Il Cerchio nel Grano” i fondi del caffè diventano fertilizzante



SONO SOSTENIBILE/ I
PREMIATI

Soci in affari e compagni nella vita, nonché coetanei (classe 1976), **Fabrizio Albergoni** e la moglie **Chiara Limonta** hanno deciso di dare alla loro nuova iniziativa imprenditoriale una svolta nel segno della sostenibilità. Entrambi con esperienza in pubblici esercizi “convenzionali”, al bar caffetteria “Il Cerchio nel Grano”, aperto nel settembre 2013 a Ponte San Pietro (via Garibaldi, 62), hanno portato non solo attenzione al risparmio energetico, all’utilizzo di prodotti biodegradabili per le pulizie e alla raccolta differenziata, ma hanno puntato su prodotti del commercio equo e solidale. «Caffè, tè, cacao, cioccolato sono gli ingredienti principali del nostro lavoro – spiega Fabrizio Albergoni -, ma sono anche

materie prime tra le più soggette a fenomeni come lo sfruttamento ambientale e dei lavoratori. Negli anni sono maturate in noi la consapevolezza e l'esigenza di tenere conto di questi aspetti».

La scelta per le forniture è andata cooperativa Amandla. «Qualche cliente vede sul bancone i prodotti Altromercato e riconosce l'attenzione al commercio equo – evidenzia -, ma per il resto non abbiamo voluto sottolineare in maniera particolare la nostra impostazione. Siamo sensibili a questo tema ma non vogliamo fare la predica a nessuno o imporci come una sorta di modello etico. Capita piuttosto il contrario, cioè che qualcuno, magari perché favorevolmente colpito dal gusto del caffè o del tè, ci chieda da dove provenga, facendo scattare l'occasione per raccontare le nostre scelte».

Un dialogo che ha portato anche a una singolare collaborazione. «Abbiamo cominciato con un amico che ha un orto e oggi sono tre le persone alle quali diamo i fondi del caffè da utilizzare come fertilizzante – dice -, una soluzione antispreco e naturale, perché da coltivazione biologica».

E non è che l'uso di materie prime fair trade certificate significhi prezzi più alti. «Siamo nella media – afferma Albergoni -. Il caffè da noi costa un euro, come la brioche, il cappuccino 1,40». La dimostrazione che anche un'abitudine quotidiana come l'espresso al bar può diventare più green. «Dal canto nostro non ci sentiamo mai arrivati – conclude -. È un percorso e ogni giorno vediamo cose nuove che possono completare la gamma e migliorare la sostenibilità».

Negozi sostenibili, a Bergamo 67 campioni

Consegnati i marchi della Camera di commercio a chi adotta buone prassi per il risparmio energetico e la riduzione dell'impatto ambientale. Coinvolti commercio di vicinato, artigianato e pubblici esercizi. Fino al 30 giugno aperte le adesioni alla nuova edizione

Sommelier, la Lombardia ha eletto i migliori

Assegnati i premi dell'Ais a professionisti e studenti delle scuole alberghiere. Il successo tra i "prof" all'italo americano Telemaco Calandrino

Giovani chef per Expo, sul podio due bergamaschi

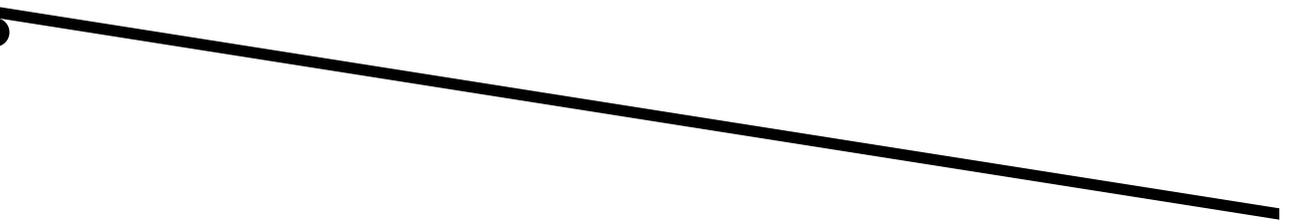
Luca Vezzoli ed Elisa Zanella, entrambi allievi Ikaros, nell'Albo d'oro dei migliori studenti dei centri di formazione lombardi promosso dalla Regione. Un vetrina per fare esperienza all'esposizione milanese e inserirsi nel mondo del lavoro

Commercio, i benemeriti e le attività storiche premiati dall'Ascom

«Imprenditori che in questi decenni hanno saputo far crescere le loro imprese, inserendole in mercati sempre più competitivi e globali e sui quali il nostro sistema confida per superare la pesantissima crisi attuale». Questa la motivazione con la quale l'Ascom ha premiato tre personalità benemerite del commercio nel corso dell'assemblea 2015, quella dedicata ai 70 anni di vita dell'associazione.

Le medaglie d'argento sono andate a Guido Barcella della [Barcella Elettoforniture spa di Azzano San Paolo](#), Piergiorgio Salvi della società di distribuzione alimentare [Fratelli Salvi srl di Gorle](#) e a Mario Lameri della [Lanzagomma Snc di Bergamo](#).

Come di consueto, l'Ascom ha anche consegnato una targa di riconoscimento ai negozi storici che hanno fatto il proprio ingresso nell'elenco regionale nel 2014: [Hosteria del Vapore di Carobbio degli Angeli \(1870\)](#), [Ristorante Trattoria Ca' Sabì di Palazzago \(1913\)](#) e [Macelleria Cazzaniga di Canonica d'Adda \(1918\)](#).



Questi i benemeriti premiati negli anni dall'Ascom

- Giovanni Cacciolo Molica – Orobica Pesca
- Maurizio Pradella – Cidia Centro distribuzione alimentare
- Marino Lazzarini – Lazzarini Dolciumi
- Dino Rota – Quattroerre
- Italo Poma – Mario Poma Ferramenta
- Andrea Betti – Betti e C. srl
- Ugo Corno – DIF Spa

- Guido Barcella – Barcella Elettiforniture spa
- Piergiorgio Salvi – Fratelli Salvi srl
- Mario Lameri – Lanza Gomma Snc di Bergamo

I negozi storici

In Bergamasca sono 95 i locali, negozi e ristoranti che fanno rivivere le tradizioni del commercio e con esse l'identità dei nostri luoghi e della città inseriti nell'apposito elenco regionale: tre insegne storiche di tradizione; 27 tra locali e negozi storici (16 in città e 11 in provincia) e 65 storiche attività (11 in città e 54 in provincia).

Vini, al Concours Mondial de Bruxelles due argenti per Bergamo

Riconoscimenti per il Moscato di Scanzo Docg Serafino 2011 del Cipresso e per Ripa di Luna Brut 2011 della Caminella di Cenate Sotto. La Lombardia conquista nove medaglie, di cui una d'oro

Elettroforniture Barcella, la crescita continua

La storia della Barcella Elettroforniture inizia negli anni del boom economico, quando Oreste Barcella decide di aprire in via Camozzi a Bergamo un negozio specializzato nella vendita di materiale elettrico ed elettrodomestici. Con la corsa a frigoriferi, lavatrici e dei primissimi televisori degli anni Sessanta, quando gli elettrodomestici rappresentano l'inconfondibile segno di un benessere economico mai raggiunto prima, l'attività si trasferisce in via Don Luigi Palazzolo, all'angolo con via Calvi.

Negli anni Ottanta, in un mercato completamente cambiato, Barcella decide di abbandonare la vendita di elettrodomestici per concentrarsi sulla fornitura di materiale elettrico, assecondando un settore sempre in fermento e vitale come l'edilizia, oltre ad imprese artigiane e installatori.

Guido Barcella entra nell'azienda fondata dal padre nel 1990, imprimendo presto una vera e propria svolta, dalla logistica alla distribuzione. Barcella diventa un marchio di riferimento per il settore, pronto ad aprire punti vendita non solo in provincia – il primo a Gazzaniga – ma in tutta la Lombardia. Oggi Barcella Elettroforniture è una realtà



affermata in tutto il Nord Italia, con ben 23 punti vendita in Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna, dove con le due imminenti aperture a Bologna e Reggio Emilia – con un investimento di un milione e mezzo di euro – l'azienda arriva a coprire l'intera regione.

Nonostante la crisi dell'edilizia, l'impresa non ha mai smesso di investire e i bilanci positivi confermano la lungimiranza dell'aver colto in anticipo le nuove opportunità del mercato elettrico: «I settori emergenti sono senza dubbio quelli delle fonti rinnovabili, dal fotovoltaico all'eolico, e in generale il risparmio energetico, con lampade a led che ormai stanno soppiantando quelle tradizionali – spiega Guido Barcella -. La domotica prende sempre più piede e senz'altro in futuro la mobilità sarà sempre più elettrica, motivo per cui siamo pronti a supportare l'installazione di nuove colonnine per ricaricare le batterie delle auto ibride nel territorio».

Anche il mercato per rendere più sicure imprese, negozi e case non conosce crisi: «L'installazione di dispositivi antintrusione e videocontrollo è sempre più richiesta». In oltre sessant'anni di storia la Barcella Elettroforniture ha superato a testa alta crolli di mercato e crisi di settore, a partire dall'edilizia residenziale, tanto da riuscire a segnare in un periodo congiunturale difficile una crescita del 7% del fatturato nei primi quattro mesi di quest'anno. La società, che oggi conta 200 dipendenti, deve il suo successo anche alla gestione della logistica, con consegne in tempi record: «Il quartiere generale di Azzano San Paolo conta su una superficie di 11mila metri quadri con 14 magazzini verticali con un transelevatore e macchine per il taglio rapido dei cavi – continua Barcella -. Se riceviamo un ordine alle 19, siamo in grado di garantire la consegna in qualsiasi nostro punto vendita alle 8 del mattino successivo, in poco più di 12 ore, grazie ai continui investimenti in informatizzazione e all'organizzazione del lavoro su due turni per la preparazione notturna dei materiali». Tra gli obiettivi futuri dell'azienda, l'apertura di nuovi punti vendita per consolidare la presenza di Barcella Elettroforniture soprattutto in Lombardia e in Veneto.

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 polycarbonato 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.