

Contributi alle Piccole e Medie imprese per l'efficientamento energetico

È aperto fino al 30 settembre 2019 il bando per l'assegnazione di contributi destinati alle Piccole e Medie Imprese per incentivare la realizzazione delle diagnosi energetiche oppure l'adozione del Sistema di Gestione dell'Energia ISO 50001 in una o più delle sedi operative situate in Lombardia.

L'assegnazione del contributo avviene secondo l'ordine cronologico di presentazione delle domande.

Ad esaurimento della dotazione finanziaria verrà consentito l'inserimento online delle richieste di contributo per la creazione di una lista di riserva, fino a un massimo di richieste aggiuntive pari al 10% delle risorse inizialmente stanziare. Gli interventi in lista d'attesa verranno finanziati in caso di rinuncia o riduzione dei costi degli interventi già rendicontati.

Una volta esaurita la disponibilità finanziaria destinata alla lista d'attesa, non sarà possibile inoltrare ulteriori richieste di contributo.

Il bando concede contributi per le seguenti tipologie di interventi:

- La realizzazione di diagnosi energetiche eseguite in osservanza dell'allegato 2 del d.lgs. 102/2014. La conformità ai criteri di cui al suddetto allegato 2 è verificata secondo le norme tecniche UNI CEI 16247 – 1-2-3-4. Le diagnosi energetiche dovranno essere obbligatoriamente condotte dai soggetti elencati all'art. 8, comma 1, del D.lgs 102/14, ovvero società di servizi energetici, esperti in gestione dell'energia o

auditor energetici, certificati da organismi accreditati ai sensi dell'articolo 8, comma 2 del d.lgs. 102/14.

- L'adozione del sistema di gestione dell'energia conforme alla norma ISO 50001, comprovato da un certificato di conformità rilasciato da Organismo terzo, indipendente ed accreditato ai sensi del Regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 o firmatario degli accordi internazionali di mutuo riconoscimento. La stessa adozione deve riguardare l'intera sede operativa a cui è riferita e non può essere circoscritta ad una sola filiera produttiva o a un solo comparto della medesima sede.

Chi può partecipare

La domanda di contributo può essere presentata dal legale rappresentante di una Piccola e Media Impresa.

Le risorse stanziare per il bando sono complessivamente pari a euro 2.271.132 di cui il 50% regionali e il 50% statali.

Caratteristiche dell'agevolazione

Il contributo è finalizzato a coprire il 50% delle spese ammissibili per la realizzazione di diagnosi energetiche o per l'adozione del sistema di gestione ISO 5000 in ognuna delle sedi operative in cui svolge la propria attività la PMI, fino ad un massimo di 10 sedi operative.

Le spese ammissibili non saranno considerate oltre l'importo di:

- € 10.000 al netto dell'iva per ciascuna diagnosi energetica;
- € 20.000 al netto dell'iva per la ISO 50001 per ciascuna adozione del sistema di gestione ISO 50001.

Pertanto il contributo massimo che potrà essere riconosciuto sarà di:

- € 5.000 per ogni diagnosi energetica;
- € 10.000 per ogni adozione del sistema di gestione ISO 50001.

Per informazioni e assistenza nella presentazione delle domande: contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it.

Regione Lombardia: finanziamenti a tasso zero per la promozione dell'export

È stato pubblicato il decreto di apertura del bando “Linea Internazionalizzazione” con cui Regione Lombardia mette a disposizione 7 milioni di euro per supportare programmi d’investimento per la promozione dell’Export delle Piccole e Medie Imprese Lombarde.

Beneficiari: Piccole e Medie Imprese iscritte al registro delle imprese da almeno 24 mesi, e che abbiano sede in Lombardia al momento dell'erogazione dell'agevolazione

Interventi ammissibili:

Sono ammissibili i progetti di internazionalizzazione complessi, tramite la realizzazione di programmi integrati atti a sviluppare e/o consolidare la presenza e la capacità di azione delle stesse nei mercati esteri. Valore minimo del programma di investimento, Euro: 62.500,00.

Spese ammissibili:

sono ammissibili le seguenti spese sostenute successivamente alla presentazione della domanda di contributo (ad eccezione delle spese per la definizione del progetto e della domanda di contributo che possono essere sostenute a partire dal 7 maggio 2019):

- Partecipazione a fiere internazionali in Italia e all'estero e ad eventi collegati organizzati al massimo 10 giorni prima o dopo la fiera. Esempi di spese ammissibili:
 - affitto di spazi e locali;
 - noleggio di stand;
 - acquisto o noleggio di materiali;
 - quota di iscrizione alla fiera e servizi di trasporto;
- Istituzione temporanea all'estero (massimo 6 mesi) di show room/spazi espositivi;
- Azioni di comunicazione ed advertising per la promozione di prodotti o brand su mercati esteri che non abbiano caratteristiche di vendita diretta o indiretta. Esempi di spese ammissibili:
 - realizzazione di materiale informativo;
 - adeguamento di siti web per i mercati esteri (non sono ammesse le sezioni di vendita on line di prodotti e servizi)
- Consulenze relative al progetto di internazionalizzazione. Esempi di spese ammissibili:
 - piani di marketing;
 - consulenza doganale, relativa all'assicurazione sul credito, alla fiscalità internazionale e alla contrattualistica;
 - studi di fattibilità;
 - consulenza strategica commerciale;
 - ricerca di partner esteri;
 - consulenza su certificazioni estere di prodotto;

- analisi di mercato;
- definizione del progetto e della domanda di finanziamento.
- Spese per il conseguimento di certificazioni estere;
- Spese per il personale in Italia e all'estero (max 30% del totale delle spese ammissibili);
- Spese generali forfettarie per un massimo del 15% delle spese di personale.

I progetti devono essere conclusi e le spese quietanzate entro 18 mesi dalla data di concessione dell'agevolazione.

Agevolazione:

Finanziamento agevolato pari all'80% delle spese ammissibili, con le seguenti caratteristiche:

- TASSO: ZERO
- DURATA: Dai 3 ai 6 anni, con un periodo di pre-ammortamento massimo di 24 mesi
- Finanziamento tasso ZERO
- Valore del finanziamento: da Euro 50.000,00 ad Euro 500.000,00

Erogazione dell'agevolazione:

50% in acconto all'approvazione della domanda di agevolazione

50% a saldo delle spese sostenute

Presentazione delle domande:

Le domande possono essere presentate a partire dal 22 maggio 2019 fino ad esaurimento delle risorse finanziarie.

Per avere informazioni e assistenza nella presentazione delle domande contattare Matteo Milesi – Sportello del Credito Fogalco al numero 035.41.20.210 – mail matteo.milesi@fogalco.it.

Lombardia: approvata la legge che punta sulla valorizzazione delle attività storiche di tradizione

E' stata approvata dal Consiglio Regionale la nuova Legge sulle Attività Storiche e di Tradizione. La nuova legge abbassa a 40 anni la soglia per potere richiedere il riconoscimento regionale e attiva una norma finanziaria ad hoc con lo stanziamento di 2,8 milioni di euro per l'inserimento lavorativo di giovani in attività storiche e di tradizione, fiscalità di vantaggio, premialità nei bandi regionali.

“Giusto e doveroso difendere la nostra tradizione. Ringrazio dunque il Consiglio per aver approvato un provvedimento mirato a salvaguardare la passione, l'impegno e la grande energia con cui alcuni commercianti, artigiani e piccoli imprenditori lavorano ogni giorno per tutelare e valorizzare il grande patrimonio delle attività storiche. La Lombardia ha un grande merito: quello di saper coniugare l'importanza della tradizione all'innovazione restando sempre al passo con i tempi”. Così il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha commentato l'approvazione all'unanimità della legge regionale sulla 'Valorizzazione delle attività storiche di tradizione'. Si conclude in questo modo l'iter del progetto

di legge approvato in Giunta lo scorso 26 novembre, su proposta del presidente Fontana di concerto con l'assessore allo Sviluppo Economico, Alessandro Mattinzoli.

LA LEGGE

Una legge nata per riconoscere, valorizzare e sostenere le imprese storiche commerciali e per la prima volta quelle artigiane. Il provvedimento introduce misure di sostegno come incentivi, agevolazioni e possibili sgravi fiscali. Fra gli obiettivi anche il ricambio generazionale finalizzato ad assicurare la continuità di impresa storica in un'ottica di innovazione. La dotazione finanziaria della legge ammonta a 3 milioni e 400 mila euro sul triennio 2019-2021.

“Oggi con grande senso di responsabilità – ha detto l'assessore Alessandro Mattinzoli – raggiungiamo un traguardo importante nella storia del nostro commercio e artigianato. Vogliamo proseguire in modo più incisivo nella valorizzazione delle botteghe storiche commerciali e artigiane che, nonostante le grandi difficoltà di questi anni, hanno vinto le sfide più complesse, riuscendo a rimanere sul mercato. Se da una parte hanno una funzione economica, dall'altra non dimentichiamo la loro funzione sociale: sono un punto di riferimento fondamentale per la nostra vita quotidiana contro l'abbandono e la desertificazione”.

Lara Magoni, assessore regionale al Turismo, Marketing Territoriale e Moda, ha aggiunto: “Un provvedimento fondamentale che attraverso la valorizzazione delle attività e dei luoghi storici del commercio, incluse le botteghe artigiane, contribuisce a rafforzare la competitività e l'attrattiva turistica di Regione Lombardia. È questo un percorso che riconosce a livello legislativo il sostegno alle tradizioni e al 'saper fare' tipico della nostra regione”.

Soddisfazione di Confcommercio Lombardia per l'approvazione,

da parte del Consiglio Regionale, della nuova legge sulle attività storiche di tradizione. Con la legge, sottolinea in particolare Confcommercio Lombardia, si potrà realizzare un bando a sostegno degli esercizi storici: dall'innovazione, al passaggio generazionale, agli interventi di valorizzazione dei negozi e dei locali. Bene, inoltre, la premialità sui bandi e la possibilità di individuare forme di agevolazione sui tributi locali e per l'accesso al credito.

“La legge per la valorizzazione delle attività storiche e di tradizione – afferma Carlo Massoletti, vicepresidente di Confcommercio Lombardia – dimostra l'impegno di Regione Lombardia. Per la prima volta, infatti, si riconosce in Italia il ruolo dei negozi storici per l'economia di una regione e per la comunità locale. In particolare, si guarda al futuro sostenendo imprese che sono riuscite a fare della tradizione e dell'innovazione due punti di forza. Imprese che generano valore economico, rendono identificabili brand a livello internazionale e diventano luoghi di incontro per turisti e cittadini”.

“Il fascino delle imprese storiche – aggiunge Alfredo Zini, coordinatore del Club Imprese Storiche di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza – è parte integrante dell'attrattività di tutte le nostre città. Gli esercizi storici sono imprese vive che esprimono e restituiscono al territorio in cui operano un grande valore non solo economico”.

Turismo, bando da Regione

Lombardia per i piccoli borghi

Turismo, bando da Regione Lombardia per i piccoli borghi. La dotazione è di 880.000 euro, le domande potranno essere presentate, via pec, a partire dal 4 febbraio sino al 25 febbraio 2019. Il bando è consultabile sul sito www.regione.lombardia.it

“FORME”: è Bergamo la capitale internazionale dell'arte casearia

È stata presentata oggi a Palazzo Regione Lombardia la quarta edizione di “FORME – Bergamo, Capitale Europea dei Formaggi”, manifestazione dedicata all'arte casearia italiana d'eccellenza che torna nel capoluogo orobico dal 17 al 20 ottobre 2019. Forte del suo primato europeo, con ben 9 D.O.P. casearie prodotte sul territorio del capoluogo orobico (la Lombardia ne totalizza 14 e l'Italia complessivamente 50) e del successo registrato dalle precedenti edizioni, Bergamo e la Regione Lombardia si fanno capofila di un progetto di valorizzazione e promozione a livello internazionale dell'intero comparto lattiero-caseario italiano. Quattro giorni di iniziative, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati esclusivamente agli addetti ai lavori, ma anche tante attività aperte al pubblico nella spettacolare cornice della Città Alta e al polo fieristico.

Organizzato dall'Associazione Promozione del Territorio in

collaborazione con la Regione Lombardia e la Camera di Commercio di Bergamo, il progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa che ne ha illustrato obiettivi, strategie e programma e ha visto gli interventi tra gli altri di Attilio Fontana, Presidente della Regione Lombardia, Fabio Rolfi, Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi, Paolo Malvestiti, Presidente della Camera di Commercio di Bergamo e John Farrand, Direttore Generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards, giunto espressamente in Italia da Londra.

«Bergamo è la capitale italiana del formaggio. Il territorio orobico è culla di quasi il 20% delle DOP casearie del nostro Paese. Vogliamo che sia una realtà riconosciuta a livello mondiale e qualunque iniziativa rivolta alla promozione della biodiversità agricola lombarda ha il sostegno della Regione Lombardia» ha dichiarato Fabio Rolfi, Assessore Regionale Lombardo all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi, che ha aggiunto: «I complimenti vanno a tutti coloro che stanno organizzando la manifestazione e che sono riusciti a ottenere l'opportunità di ospitare i World Cheese Awards. Questa vetrina internazionale rappresenta un'occasione turistica importante che avrà ricadute positive sullo sviluppo produttivo lombardo. La storia, la cultura, le bellezze naturali e i prodotti enogastronomici sono la nostra vera ricchezza».

«L'appuntamento del prossimo ottobre – ha affermato il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – sarà una nuova, prestigiosa occasione per valorizzare il territorio bergamasco, le sue eccellenze gastronomiche, il primato italiano ed europeo in ambito caseario. Con la sua configurazione ancora più ampia rispetto al programma del 2018, il prossimo appuntamento di FORME si rivela inoltre come un'ulteriore opportunità per dare visibilità al patrimonio artistico e culturale della città di Bergamo in un contesto nazionale e internazionale, e offrire nuovo slancio, proprio grazie ai Formaggi delle Orobie, alla

candidatura del territorio bergamasco a “Città creativa dell’Unesco”, la rete mondiale dell’ONU nata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile».

Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, ha notato: “E’ un’importante manifestazione questa di Bergamo. Il nostro paese può vantare la più grande qualità e la più grande diversità di prodotti lattiero-caseari. Siamo sicuramente l’unico paese che riesce a dare tanti prodotti di qualità così diversi fra di loro e così particolari. Credo, quindi, che sia giusto che lo si sottolinei. Credo che sia giusto fare evidenziare questa grandissima qualità del prodotto italiano nel mondo e questo è il motivo per cui l’esportazione ha assunto un carattere così rilevante. Sono contento che si svolga questa grande manifestazione a Bergamo, che ha raggiunto questa sorta di “campionato mondiale” del formaggio. Possiamo dire con orgoglio che Lombardia è una delle regioni che ha un importante numero di prodotti legati al formaggio. Ho imparato a conoscere ancora di più i tantissimi prodotti della provincia di Bergamo e devo dire che la qualità è veramente eccellente e ancora più diversificata di quello che si potesse immaginare”.

Francesco Maroni, Presidente Progetto Forme ha dichiarato: «Siamo molto orgogliosi di presentare la quarta edizione di Forme, una manifestazione che negli anni ha saputo entusiasmare tutti – istituzioni, privati, addetti ai lavori e pubblico. I numeri dello scorso anno parlano già chiaro: oltre 40mila tra visitatori e partecipanti agli eventi espositivi e formativi, con 12mila chili di formaggi venduti e degustati alla mostra-mercato». Maroni ha poi aggiunto sull’edizione 2019: «Senza perdere di vista l’importante patrimonio lattiero-caseario locale, l’edizione di quest’anno mette in scena due importanti novità, che accreditano la manifestazione a livello mondiale: la prima italiana dei World Cheese Awards,

il più prestigioso concorso internazionale per i migliori formaggi del mondo e la fiera B2Cheese, dedicata agli addetti ai lavori del settore caseario a 360°. Si tratta di una crescita che mira a promuovere e valorizzare le produzioni d'eccellenza di tutta Italia, con l'obiettivo di accrescere la percezione di valore dei formaggi nazionali, fare sistema e creare cultura della qualità. FORME è un progetto aggregante, che vuole offrire strumenti e opportunità di promozione del comparto lattiero-caseario, un settore strategico e di grande rilevanza economica e sociale».

John Farrand, Direttore Generale di Guild of Fine Food, organizzatori di World Cheese Awards, ha aggiunto: «Anno dopo anno i World Cheese Awards stanno aumentando la propria portata internazionale. Per questo motivo è molto importante per noi collaborare con organizzazioni affini che capiscano il valore e le potenzialità di questa manifestazione. Legarci a FORME ci è sembrata una scelta molto naturale e siamo estremamente onorati di portare la competizione a Bergamo, bellissima città dal ricco patrimonio caseario. La Lombardia e Bergamo, con la sua storia e il suo straordinario patrimonio caseario con il primato europeo di 9 D.O.P. casearie, diventeranno polo di attrazione per tutto il mondo. Ci stiamo preparando a un anno record quanto a presenze e Paesi in gara e non vediamo l'ora di collaborare con FORME per creare un evento memorabile e sensibilizzare l'intero settore lattiero-caseario».

Fiore all'occhiello dell'edizione 2019 sono appunto i World Cheese Awards, gli Oscar dei formaggi che arriveranno per la prima volta in Italia, ospiti dei padiglioni di Promoberg – Fiera di Bergamo dal 18 al 20 ottobre: al primo giorno riservato agli addetti ai lavori segue il Cheese Tour, una due giorni dedicata al pubblico. Organizzati da The Guild of Fine Food, i World Cheese Awards da oltre 30 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. 3.472 formaggi provenienti da 41 paesi, oltre

2.500 aziende produttrici, una giuria internazionale di 235 esperti, e 6.000 visitatori, tra specialisti, opinion leader e appassionati da tutto il mondo sono le credenziali dell'ultima edizione tenutasi a Bergen, in Norvegia, dove l'Italia ha collezionato 175 Awards, di cui 13 Super Gold, 42 Gold, 60 Silver e 60 Bronze. Ben 4 dei 16 Top Cheeses finalisti erano italiani, con il riconoscimento di Best Italian Cheese andato al Pecorino Toscano Riserva del Fondatore del Caseificio Il Fiorino di Roccalbenga, nel grossetano. Per la 32esima edizione si aspetta di superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Thailandia e Taiwan.

Sempre alla Fiera di Bergamo, il 17 e il 18 ottobre si terrà la prima edizione di B2Cheese, salone internazionale del formaggio: rassegna fieristica nazionale e internazionale dedicata esclusivamente a operatori del settore, con produttori, affinatori, confezionatori e aziende collegate (food tech, logistica, consulenza, internazionalizzazione). Due giorni interamente dedicati alla promozione dell'industria casearia italiana, con attività di matching tra produttori, buyers, importatori, distributori, convegni, workshop, degustazioni tecniche.

A questi due eventi dedicati ai professionisti del settore si aggiunge un fine settimana di appuntamenti aperti al pubblico. Nel cuore della Città Alta il 19 e il 20 ottobre la mostra a ingresso gratuito "And the winner is ... 31 anni di campioni WCA" riunirà per la prima volta nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione i vincitori di tutte le scorse edizioni di World Cheese Awards.

Nelle stesse giornate nella loggia porticata di Palazzo della Ragione, in Piazza Vecchia, si terrà la mostra mercato "Piazza Mercato del Formaggio" dedicata alle specialità casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio coinvolte nel progetto "Cheese Valley – Bergamo Città Creativa UNESCO". La candidatura, annunciata durante l'edizione 2018, porta i

gioielli lattiero-caseari orobici a incontrare la rete mondiale dell'Onu creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo sostenibile.

Da non perdere per gli appassionati del genere anche gli appuntamenti del Cheese Festival aperto al pubblico dal 18 al 20 ottobre nello stesso padiglione dei World Cheese Awards che propone: i "Cheese Lab", degustazioni di specialità casearie e prodotti in abbinamento come birra, vino, miele, organizzate in collaborazione con Onaf – Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio; i "Cheese Lab WCA", occasione unica per scoprire e gustare formaggi rari e altrimenti introvabili e gli show cooking della Nazionale Italiana Cuochi.

La manifestazione si chiuderà con la serata di gala e beneficenza "Buono come il formaggio", organizzata sempre in una location suggestiva nella splendida cornice della Città Alta di Bergamo.

Maggiori informazioni e aggiornamenti su: www.progettoforme.eu, Facebook Progetto Forme e Instagram Progetto Forme.









Negozi, dalla Regione contributi fino a 5mila euro per chi investe in sicurezza e ambiente

Dalla Regione 9 milioni di euro per i negozi sicuri e 'eco'.

Influencer a Bergamo: Grande successo per il tour di #inLombardia365

Grande successo per l'edizione 2018 di #inLombardia365, il progetto che ha come protagonista le destinazioni lombarde più belle, tra cui Bergamo che è stata la prima tappa di questo tour dedicato alle bellezze nostrane.

Blogger e influencer italiani e stranieri da Francia, Germania, Spagna, Regno Unito hanno avuto la possibilità di scoprire il territorio e le eccellenze lombarde e raccontare tutto attraverso i social media.

Tra le destinazioni anche Lago di Como, Varese e il Lago Maggiore, Cremona e Mantova, Valtellina, mentre musei, esperienze gastronomiche e cooking classes hanno completato questo tour originale.

Dal 2016 #inLombardia365 ha realizzato 62 tappe con oltre 210 bloggers/influencers coinvolti, mentre sono state oltre 25 milioni le impression sull'hashtag #inLombardia356, più di 1500 contenuti prodotti e oltre 830.000 azioni di engagement.

*Video dell'edizione 2017

Contributi a fondo perduto alle imprese per sicurezza e sostenibilità ambientale

Dalla Regione arrivano contributi a fondo perduto per le imprese che acquistano sistemi di sicurezza e attrezzature ad alto risparmio energetico. Il bando si aprirà a febbraio con contributi a fondo perduto al 50% da 3.000 fino a 10.000 euro, Per informazioni e assistenza, Sportello del Credito di Fogalco tel. 035 4120210

Via libera al progetto di legge che aiuterà i negozi storici della Lombardia

La giunta regionale della Lombardia ha approvato un progetto di legge per valorizzare e sostenere le imprese storiche commerciali e artigianali. Il provvedimento introduce misure

di sostegno come incentivi, agevolazioni e possibili sgravi fiscali.

Le risorse disponibili ammontano a 2,8 milioni di euro, che serviranno anche per attivare premi e riconoscimenti delle eccellenze fra le migliori imprese storiche.

Il target è costituito dagli attuali 1.712 negozi già inseriti nel Registro regionale dei luoghi storici del commercio, ai quali si aggiungeranno altre imprese storiche, anche nell'ambito dell'artigianato.

“Questo provvedimento è mirato a salvaguardare la grande energia con cui alcuni commercianti, artigiani e piccoli imprenditori continuano a tutelare e valorizzare il grande patrimonio di una regione, la Lombardia, che sa coniugare l'importanza della tradizione all'innovazione e al saper stare sempre al passo con i tempi”, ha dichiarato il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana.

“Con questa proposta vogliamo proseguire in modo più incisivo nella valorizzazione dei negozi e delle botteghe storiche artigiane che, nonostante le grandi difficoltà di questi anni, hanno vinto le sfide più complesse. Se è vero che le imprese non nascono per resistere, è altrettanto vero che da questi esempi non si può far altro che imparare. Noi sosterrremo tutte queste aziende storiche e le prossime che arriveranno soprattutto favorendo il passaggio generazionale. Ai giovani, anche attraverso l'innovazione tecnologica, il compito di portare avanti la tradizione, perché tradizione e innovazione possono e devono procedere insieme”, ha notato l'assessore regionale allo Sviluppo economico, Alessandro Mattinzoli, che ha ringraziato Confcommercio e Confesercenti per il loro sostegno nel corso della storia imprenditoriale.

Premiate tre attività food storiche

Tre attività storiche del settore alimentare bergamasco sono state premiate ieri con il riconoscimento di attività storica ieri, 13 novembre nell'Auditorium Testori di Palazzo Lombardia a Milano, nell'ambito della cerimonia annuale dedicata ai Negozi Storici Lombardi e promossa da Regione Lombardia. Sono la salumeria Rossetti di Carlo Rossetti nata nel 1926 a Caravaggio, la pasticceria Gamba di Francesca Gamba e Rinaldo Di Merisi dal 1958 a Martinengo, il bar Torre di Riccardo Loda dal 1937 a Palosco.

La salumeria Rossetti ha sede a Caravaggio in Largo Luigi Cavenaghi 19 ed è nata nel 1926. Carlo Rossetti continua a fare il mestiere di famiglia, imparato da ragazzo e portato avanti con passione per tutta la vita, quello del salumiere. L'insegna "Salumeria" a caratteri rossi su fondo bianco si distingue tra i negozi della zona, mentre il bancone è sempre ben fornito con salumi selezionati con attenzione e incassati freschi e gli scaffali sono pieni di prodotti come una classica bottega di qualità che rispetta il cliente.

La pasticceria Gamba a Martinengo nasce nel 1958. Fondata da Luigi Gamba e della moglie Colomba in un piccolo laboratorio dove sacrificio e passione hanno fatto sì che la pasticceria crescesse e si affermasse nella zona. Luigi Gamba dopo anni di lavoro ha tramandato passione e tradizione alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo che tutt'ora portano avanti con successo la pasticceria. Dopo più di 40 anni di attività, Luigi Gamba passa il testimone alla figlia Gigliola e al genero Rinaldo, che nel frattempo hanno affinato l'arte della continua ricerca delle materie prime e la passione per l'artigianalità dei prodotti. È così che rimane vivo il sapore della tradizione che si può gustare sotto i portici della Piazza Maggiore di Martinengo. Le ricette di Luigi Gamba sono

ancora custodite gelosamente dai suoi eredi, che con il passare del tempo le hanno adattate a gusti che cambiano e alle occasioni che si rinnovano.

L'orologeria Ceroni a Nembro nasce nel 1953 quando Luigi Ceroni, decide di lasciare un lavoro sicuro come caporeparto all'Honegger, per aprire con la moglie Maria un negozio specializzato nella riparazione di orologi, pendole e altri macchinari di precisione. In un piccolo negozio in affitto in Via Mazzini, al civico 9, a Nembro qualche metro più in là dalla sede attuale (che oggi ha sede nella stessa via, al civico 11), inizia l'attività di riparazione di orologi, una passione, tramandatagli dal padre GianMario. L'attività in poco tempo si sviluppa e cresce rapidamente. Nel 1981 la gestione passa al figlio Mario che investe in formazione e ottiene la qualifica di Gemmologo presso il Gemmological Institute of America (G.I.A). Nel 2011 l'attività raddoppia, con l'apertura di un nuovo negozio ad Albino, in Via Mazzini. Negli ultimi anni la storica attività ha colto le opportunità offerte dalla vendita su siti market-place, in particolare di orologi e altri pezzi da collezione. I risultati non mancano e dal piccolo paese della valle bergamasca sono partiti pacchi con destinazione Nuova Zelanda, Stati Uniti e Nord Europa. Il negozio continua inoltre ad essere un punto di riferimento per la valutazione di preziosi, oltre che per la loro "seconda vita", dal cambio montatura alla messa sul mercato dell'usato, anche da collezione.

Il bar Torre a Palosco nasce nel 1937 e ha sede in via Torre Passere 82 a Palosco. Anche se in un testamento del 1475 del condottiero Bartolomeo Colleoni, l'attività è documentata dal 1937 ed è gestita sempre dalla stessa famiglia: prima da nonna Maddalena Macetti e successivamente dalla figlia Rosina Loda che nel 1978 passa la gestione alla terza generazione, rappresentata dal figlio Riccardo, aiutato dalla moglie Rita Raccagni. Gli ampi spazi e le numerose iniziative promosse dai titolari hanno reso il bar un punto di ritrovo apprezzato da

tutto il paese. In particolare, a partire dalla stagione 1982-83 il Bar Torre è sede del Club Amici dell'Atalanta Palosco, facendo da raccordo per la tifoseria, organizzando serate con i giocatori e i dirigenti della società calcistica e supportandone le campagne solidali.