

Scrisse il primo trattato sul turismo. Zogno celebra Bortolo Belotti

In via Roma, nel cuore dell'abitato antico di Zogno, spicca una dimora signorile in stile liberty, circondata da un parco di 5.000 metri quadri. È in questo edificio, oggi adibito a biblioteca, che Bortolo Belotti scrisse alcune delle sue opere più importanti. E presto al piano superiore verrà allestito uno spazio interamente dedicato alla figura di questo statista, politico e poeta zognese che deve la sua fama a "La Storia di Bergamo e dei Bergamaschi", il più completo trattato mai realizzato sul territorio orobico. A confermarlo è Giampaolo Pesenti, assessore alle Attività produttive, Urbanistica, Edilizia privata, Commercio, Turismo di Zogno: «In vista di Expo vorremmo rivalutare la figura di Bortolo Belotti per due ragioni: è originario di Zogno e ha scritto il primo trattato di turismo inserito all'interno del Touring Club Italiano. È quindi un personaggio che i bergamaschi devono conoscere. Nella parte superiore della nostra biblioteca vorremmo allestire uno spazio espositivo aperto al pubblico dedicato sia alla figura di Bortolo Belotti che ai suoi scritti. In primavera prenderà il via l'intervento di riqualificazione dell'immobile, poi si procederà con la catalogazione digitale delle sue opere più significative. A tal proposito abbiamo presentato un bando in Regione Lombardia per un finanziamento ma purtroppo non abbiamo ottenuto il punteggio necessario. Continueremo comunque a sostenere questo progetto da soli».



Bortolo Belotti nacque a Zogno il 26 agosto 1877 da una famiglia della borghesia bergamasca. Dopo la prima formazione in collegi religiosi, studiò giurisprudenza a Pavia e nel 1900 si avviò alla professione di avvocato

civilista a Milano. Fu consigliere comunale prima a Zogno poi a Milano e consigliere provinciale di Bergamo. Nel 1913 decise di acquistare la villa zognese perché necessitava di un punto d'appoggio per affrontare la campagna elettorale per il seggio parlamentare che lo vedeva contrapposto al deputato uscente Egildo Carugati. Quella dimora era stata realizzata nel 1906 per il notaio Ulisse Cacciamali dall'architetto bergamasco Giovanni Barboglio, autore a Zogno di altri edifici pubblici e della vecchia scalinata alla parrocchiale. Con l'arrivo di Belotti l'abitazione venne trasformata in un edificio signorile, con il recupero del seminterrato e la costruzione di uno studio esterno e di un portichetto. La cura della villa e del giardino accompagnò il successo politico di Belotti che, da giovanissimo deputato, divenne sottosegretario, ministro e leader della sinistra liberale. Nel 1981 l'amministrazione comunale di Zogno acquisì la dimora e vi installò la biblioteca. Oggi lo stabile custodisce un patrimonio librario di circa 30.000 volumi, con un incremento annuo medio di circa 1.000 testi. Il sistema informatico della biblioteca permette comunque la ricerca e la richiesta di opere non disponibili in paese ma presenti in altre biblioteche della Provincia.

La nascita di un nuovo archivio dedicato a Bortolo Belotti sarà anche l'occasione per rendere la cittadinanza più partecipe del parco comunale che si affaccia su Villa Belotti, con il suo cedro del Libano, un giardino di pietra con sedili e divanetti nel quale lo storico incontrava i suoi illustri ospiti e una serie di busti di 11 grandi bergamaschi realizzati dallo scultore Nino Galizzi.

Settimana della birra artigianale, in Bergamasca quattro indirizzi



La Settimana della Birra Artigianale è un evento che vuole promuovere la birra di qualità su tutto il territorio nazionale. La manifestazione si svolge da lunedì 2 a domenica 8 marzo coinvolgendo centinaia di professionisti operanti nel settore, come pub, birrerie, beershop, birrifici, ristoranti e associazioni. Sono quasi 450 i partecipanti su tutto il territorio nazionale, uniti dall'obiettivo comune di offrire tante occasioni per far conoscere meglio il mondo delle birre di qualità.

Durante la Settimana della Birra Artigianale è perciò possibile partecipare a serate di degustazione, presentazioni di nuove birre, concorsi di homebrewing, visite agli impianti di produzione, menù speciali, incontri con i produttori e altro ancora.

Attualmente sono quattro le insegne bergamasche che hanno aderito: i beershop La botte piccola di Cisano Bergamasco, Artigianbeer di Ponte Nossola e Passione Birra di Ranica e la birreria Pozzo Bianco a Bergamo alta.

Sul sito www.settimanadellabirra.it è possibile consultare l'elenco degli aderenti e le iniziative proposte, suddivise per regione.

Al Festival della Cucina mantovana ogni fine settimana sfila una specialità

Non occorre rincorrerli di sagra in sagra, i piatti della cucina mantovana da tramandare e custodire sfilano un fine settimana dopo l'altro al "Festival della Cucina Mantovana" fino al 6 aprile.



Il sabato a cena e la domenica a pranzo e a cena, nell'ampia area polivalente del Palabam alle porte della città, si mettono ai fornelli le diverse associazioni culinarie del territorio per condividere la semplicità e l'unicità di certi sapori. La

rassegna si è aperta il 31 gennaio con la "Festa risotti di risaia", è proseguita con la disfida tra tortello amaro e tortello alla ciliegia e con la festa degli agnolini. Il 21 e 22 febbraio tocca alla "Festa dli fujadi" fettuccine all'anitra o con ragù alla paesana, caposaldo della cucina di Villanova De Bellis, mentre il 28 febbraio e il primo marzo è la volta della "Festa dla bigolada", con la distribuzione a tutti i partecipanti dei "Bigoi", spaghetti conditi con acciughe e tonno, e del Riso alla Pilota (cotto nell'acqua o nel brodo in ebollizione e condito con salamelle arrostate) De.Co.

Il 14 e 15 marzo sono in scena i "Tortei ad suca", ovvero i tortelli di zucca, piatto simbolo della cucina mantovana, il 21 e 22 marzo i "Macarun col stracot", maccheroni conditi con

lo stracotto mantovano. Al “Capunsel”, primo piatto povero realizzato con pane raffermo, croste di formaggio e uova, e al “Risot menà” tipico dell’alto mantovano è dedicato il week end del 28 e 29 marzo. Il calendario si chiude a cavallo di Pasqua, sabato 4 e lunedì 6 aprile, con il tipico riso alla Pilota questa volta arricchito con il “puntel” ovvero la costina di maiale. L’ingresso è libero e il parcheggio è gratuito. Info: www.mantova.com

Montichiari, l’agroalimentare in fiera per operatori e appassionati

Dall’incontro di Golositalia, in precedenza di scena a Brixia Expo, e Aliment & Attrezzature è nato un nuovo evento fieristico bresciano che le ricomprende (anche nel nome: Golositalia – Aliment), in programma dal 21 al 24 febbraio al Centro fiera del Garda di Montichiari. La manifestazione, dedicata al settore agroalimentare nelle sue diverse declinazioni, è rivolta a consumatori, operatori e buyer ed ha superato quota 400 espositori. Il percorso è suddiviso in sei aree tematiche (food, wine, beer, bio-vegan-glutenfree, professional technology & restaurant), alle quali si affianca un’area eventi che propone, in una logica di potenziamento rispetto alle esperienze precedenti, oltre 70 appuntamenti tra corsi, seminari, concorsi, degustazioni e dimostrazioni. La scelta è vasta e spazia tra gli argomenti, dal cioccolato al senza glutine e vegan, passando per le caramelle d’altri tempi, i liquori fatti in casa e il lievito madre. Non mancano gli approfondimenti per i professionisti, come la nuova normativa sugli allergeni, il marketing, il food

design, il ruolo dei social media, oltre alla scoperta dei prodotti e all'arte degli abbinamenti. www.golositalia.it

Antonio Lecchi: «Purtroppo il cliente si interessa sempre meno al servizio»

Per Antonio Lecchi, patron del ristorante Al Rustico di Sorisole, "il problema è che il cliente si sta abituando a non ritenere così determinante il servizio. È attento al prezzo, al cibo e fa poco caso all'accoglienza in sala".



Insomma, una volta che ha mangiato bene e ha speso poco è contento. La dimostrazione è che "gli agriturismi, dove per lo più non c'è un servizio curato, sono pieni e i ristoranti mezzi vuoti".

"Il mestiere di cameriere – spiega Lecchi – è diventato poco sentito forse per questo, perché la clientela è poco attenta e pensa più all'aspetto economico. Inoltre, se si ha famiglia lavorare di sera, il sabato e la domenica è un problema. Così accettano di fare questo lavoro solo quelli che sono costretti".

Il risultato è che nella professione impera l'improvvisazione.

La maggior parte del personale in giro oggi per i ristoranti – vuoi a causa della crisi, vuoi del proprietario del ristorante che vuole risparmiare – sono camerieri *fai da te*.

Inoltre si moltiplicano i locali dove il cameriere è un ragazzo sotto i trent'anni, ha un grembiule nero, ti tratta come fossi un amico e sta servendo ai tavoli per pagarsi l'università. Peccato che spesso l'aspetto informale nasconda di fatto assenza di professionalità e faciloneria.

“Un servizio professionale oggi non c'è – sostiene Lecchi -. La scuola alberghiera in Italia non c'è più. Chi si propone come cameriere non ha preparazione, capita il ragioniere che ha fatto il corso per sommelier, poi ci sono i ragazzi selezionati tramite le agenzie interinali. Tutti vogliono lavorare ma oggi ci sono dopodomani magari no. Così ognuno di noi 'si ruba' i più bravi o cerca di fargli imparare il mestiere 'in casa'. Ma spesso, dopo avergli pagato i corsi ti dicono che se ne vanno perché in un altro locale gli hanno offerto cinquanta euro in più o perché la moglie ha problemi e così si perde l'investimento fatto su di loro, oltre che un bravo cameriere”.

Secondo Lecchi “i ragazzi devono capire che fare il cameriere è un mestiere di cui essere orgogliosi, è un mondo intero che non si esaurisce nel servire i piatti ma è fatto di tante componenti. I clienti da parte loro devono riscoprire il piacere di un buon servizio in sala, di scambiare due parole, farsi consigliare un buon rum”. Anche per il ristoratore di Sorisole servirebbe una legge che regoli meglio gli orari di lavoro.

Petronilla Frosio: «Servono contratti di lavoro più flessibili»

“È da tempo che segnaliamo questo problema. Quella del cameriere è una professione non socialmente riconosciuta. La televisione toglie interesse verso il lavoro di sala – dice Petronilla Frosio, titolare del ristorante Posta a Sant’Omobono e presidente dei ristoratori bergamaschi dell’Ascom -. Per la maggior parte dei candidati essere cameriere oggi è solo un ripiego, un lavoro momentaneo per guadagnare qualche soldo in un periodo di disoccupazione”. “Dovrebbero inventare un format che valorizzi il personale di sala” – lancia l’idea Frosio.

In effetti a proporsi sono giovani universitari, ragazzi disoccupati che lavorano come camerieri per brevi periodi e per necessità più che per scelta. Quelli che vogliono professionalizzarsi sono pochi, pochissimi.

“I ragazzi non capiscono che non sono più portapiatti. Il cameriere è una figura tanto importante quanto il cuoco – afferma la ristoratrice -. È un lavoro che presuppone una serie di requisiti, conoscere le lingue soprattutto, accogliere con il sorriso, conoscere il vino e oggi, con la normativa sugli allergeni, intuire, chiedere preventivamente al tavolo se ci sono delle intolleranze”.

Al di là del poco riconoscimento sociale, a scoraggiare dal fare questo mestiere ci sono anche gli orari. “I ragazzi quando fanno i colloqui chiedono quante ore devono lavorare e quante ferie hanno. Si parte da lì e poi è tutto in salita. È passata l’idea che il tempo libero è la cosa più preziosa. I giovani il sabato e la domenica vogliono divertirsi, gli adulti hanno famiglia e non vogliono sacrificarla”.

La questione però non si esaurisce nella scarsa motivazione e preparazione del personale di sala. C'è un problema normativo. "Nella nostra attività – segnala Frosio – il lavoro si inventa tutti i giorni. Ci sono alti e bassi come non mai. O non fai niente o fai troppo. I clienti finiscono di mangiare alle 11 di sera ma stanno seduti fino all'una e trenta. Il personale sta due ore a girarsi i pollici e poi deve riordinare la sala, è l'ultimo a finire". "Nei ristoranti che fanno banchetti quando c'è un matrimonio i camerieri lavorano 14/15 ore come si fa a metterli in busta paga? – aggiunge Frosio -. Allora si compensa in qualche modo ma si è passibili di rischi. E poi ci sono gli orari di apertura, diversi da un'attività a un'altra. Il lavoro è complicato. I contratti sono arcaici. Gli stipendi sono sempre più bassi. Ci vorrebbero contratti nuovi, più flessibili, ad esempio, se vieni a lavorare un tot di ore lo stipendio è questo, che non significa non volere pagare le tasse. Il giorno di Natale o di Pasqua dobbiamo pagarlo doppio, ma io non faccio pagare doppio il cliente".

**Vono (Ipssar San Pellegrino):
«È vero, i programmi sono un
po' datati»**

Che il lavoro di cameriere sia divenuto poco attraente e soprattutto poco professionalizzato lo dimostra il calo di alunni che scelgono questo percorso di studi. Una caduta in picchiata se si pensa che all'istituto Alberghiero di San Pellegrino rispetto a tre anni fa i futuri camerieri sono

diminuiti del 40%.

Per Piergiuseppe Vono, docente del centro scolastico brebano, “i ragazzi sono motivati. Il problema non è questo”. “Il fatto – spiega – è che i genitori sull’onda dei programmi televisivi, inculcano nei figli l’idea di fare cucina e non sala e gli stessi ristoratori orobici puntano sulla cucina più che sul servizio. E così i ragazzi non vengono invogliati a questo lavoro”.

Insomma, la questione sarebbe ribaltata. Vono da parte sua incassa l’accusa e riconosce la debolezza nel sistema formativo.

“I programmi ministeriali sono arretrati – dice -. Le materie così come sono previste sono generiche e quindi poco interessanti per i ragazzi. Non sono all’avanguardia, dovrebbero essere aggiornate sulle evoluzioni della professione. La cucina motiva anche perché già dalla prima classe lavorano sugli elementi. In sala purtroppo cominciano più tardi”.

I ristoratori: «Camerieri improvvisati e poco motivati»

Trovare camerieri giovani e adeguati è diventata un’impresa, se non titanica, di quelle che mettono in seria difficoltà. L’allarme è stato lanciato nei giorni scorsi dallo chef Filippo La Mantia. La mancanza di camerieri giovani e motivati avrebbe addirittura rallentato l’apertura del suo nuovo ristorante a Milano, nei locali di quello che un tempo era il Gold. Il problema non è tanto trovare persone che fanno questo lavoro, ma giovani motivati: “I ragazzi che si presentano –

denuncia lo chef romano – sono pochi e svogliati”. La notizia lascia l’amaro in bocca, non solo per il problema lavoro che investe i giovani, ormai da allarme sociale, ma anche per il fatto – non marginale – che il mestiere è di norma ben retribuito. Si potrebbe pensare che lo chef stellato sia troppo esigente. Non è così. Alla voce di La Mantia si è unita, quasi all’unisono, quella di Parini Durini, panificio di lusso di Milano. E anche a Bergamo il problema è sentito. I ristoratori lamentano tutti la difficoltà a trovare giovani desiderosi di lavorare in sala. Colpa forse anche della televisione, che proietta sempre programmi sui cuochi e così il cameriere finisce per sentirsi di una classe inferiore. Sottolinea Daniela Nezosi dell’Accademia del Gusto, che “ogni qualvolta affrontiamo con i ristoratori il tema della sala ci diciamo che un buon servizio può salvare un cattivo piatto, ma un buon piatto non riesce a far dimenticare una cattiva accoglienza”. “Se in un locale – aggiunge Nezosi – non viene gestita l’attenzione al cliente in quel locale non ci si torna più, anche se si è mangiato bene, o persino molto bene. È bene allora che anche i camerieri, così come è avvenuto per i cuochi, riscoprano l’orgoglio della loro professione”.

Val di Scalve, Teveno dice addio allo storico alimentari

Teveno, un pugno di case aggrappate ai monti della Val di Scalve, saluta un pezzo della sua storia. La piccola frazione di Vilminore di Scalve, che conta poco più di 70 abitanti, con la fine dell’anno ha visto abbassare la saracinesca della storica bottega di alimentari e tabacchi, tappa obbligata per la spesa quotidiana di generazioni di scalvini, ma anche di villeggianti e dei primi turisti a partire dagli anni del boom

economico.

La storia del negozio comincia con Raffaele Arrigoni, che, emigrato negli Stati Uniti per cercare una fortuna rincorsa a suon di ore di lavoro in miniera, torna in paese per sposare la sua Maria e portarla poi con sé dall'altra parte dell'Oceano. Il sogno a stelle e strisce si spezza però bruscamente con lo scoppio della Grande Guerra ed è così che nello scantinato di casa di Teveno, che fa da magazzino e deposito, inizia l'avventura degli sposi nel commercio, con la vendita di beni di prima necessità, dalla farina allo zucchero. In poco tempo la coppia mette su bottega, aprendo una drogheria – siamo nel 1920 – dove si può acquistare di tutto. La famiglia si allarga sempre più e dei dieci figli una buona parte si dà al commercio e alla ristorazione dalla Valle di Scalve alla vicina Valle Camonica. Anche l'attività cresce: al negozio si annette il forno per la panificazione ed arriva anche la licenza per la vendita di tabacchi. A ereditare il negozio è Bartolomeo, il "Meo", che gestisce l'attività con la moglie Maria e il fratello Antonio. È la fine degli anni Cinquanta: cresce il benessere e con esso la disponibilità di spesa e in Valle arrivano i primi turisti. Il negozio amplia la propria offerta, anche attraverso il servizio a domicilio nelle vicine frazioni di Oltrepovo; agli alimentari si affiancano casalinghi, articoli di abbigliamento, calzature e bombole del gas, come nella tradizione dei piccoli "empori" di paese.

Nel 1986 è la figlia di Bartolomeo, Vittoria, ad occuparsi della gestione del negozio e a fare i conti con la concorrenza sempre più aggressiva della grande distribuzione e il progressivo ridursi del turismo stagionale montano. «Per molti anni d'estate abbiamo continuato a lavorare molto: erano numerose le famiglie che passavano anche più di due mesi in Valle, dalla fine delle scuole a settembre – racconta Vittoria Arrigoni -. Ora le vacanze sono mordi e fuggi e negli ultimi anni il nostro negozio ha rappresentato più che altro un

servizio alla popolazione e ai villeggianti. Ad aprile dell'anno scorso mi è stata anche revocata la storica licenza per la vendita di tabacchi, ottenuta da nonno Raffaele. Nonostante l'intervento delle istituzioni la risposta è sempre stata che, per la normativa vigente, non vendevo abbastanza sigarette». Far quadrare i conti per le piccole attività è sempre più difficile e complicato: «L'impegno è tantissimo, ma le tasse nei piccoli centri non si discostano molto da quelle dei centri più popolati e i fornitori impongono numeri che le piccole attività oggi non riescono più a realizzare». Dire addio ad un'attività storica è difficile: «Il negozio mi manca molto, ma la possibilità del pre-pensionamento ha solo anticipato una chiusura che forse sarebbe stata inevitabile».

Con lo stesso rammarico Vittoria Arrigoni guarda alla bellezza delle montagne in una giornata di splendido sole prima di infilarsi le ciaspole ed immergersi, con il marito Angelo, nella natura della vicina Malga Barbarossa: «La nostra Valle è meravigliosa, ma occorre fare davvero qualcosa per farla conoscere ed apprezzare. Serve un vero cambio di mentalità da parte di tutti per accogliere i turisti con un sorriso e in strutture più moderne; occorre, infine, migliorare sensibilmente la viabilità che permane disastrosa e rende difficile raggiungere le nostre località».

L'Expo e le pmi, i consigli per affrontare l'evento

Il nuovo anno porta con sé nuove sfide e nuovi ambiti d'impegno per il mondo dell'impresa. Quali consigli possiamo dare alle pmi per un proficuo approccio al 2015?

L'imminenza dell'appuntamento dell'Expo di Milano ci ricorda

innanzitutto che un'impresa moderna e vincente deve dimostrare rispetto per l'ambiente ed estrema attenzione nell'impiego delle risorse naturali. Nel quadro di una più generale responsabilità sociale d'impresa, infatti, un deciso orientamento verso pratiche ecosostenibili rappresenta un punto ormai imprescindibile di qualsiasi serio percorso aziendale: ciò si traduce peraltro in un vantaggio competitivo che incide in maniera evidente sui bilanci aziendali, soprattutto nei comparti produttivi in cui si privilegia il rapporto con il consumatore finale.

Tra i buoni propositi per il 2015 che dovrebbero caratterizzare le pmi virtuose rientra l'ipotesi di ridefinire la propria struttura organizzativa, rompendo i vecchi paradigmi e spostandosi verso strutture più flessibili e decentralizzate, in grado di valorizzare il criterio della collaborazione aziendale. In particolare, in contesti domestici e internazionali segnati da una sempre più marcata competitività, le aziende, così come le persone, si trovano nella necessità di rinnovare in continuazione le proprie conoscenze secondo un processo di apprendimento continuo (o *lifelong learning*). In quest'ottica risultano vincenti le aziende in grado di sviluppare un clima organizzativo idoneo all'apprendimento, attivando altresì canali di trasferimento efficiente dell'informazione a beneficio di tutti i membri dell'organizzazione.

Da questo tipo di impostazione discende uno degli imperativi planetari che troveranno una vivida espressione nell'ambito di Expo: la spinta verso l'innovazione. Solo attraverso una mentalità flessibile e aperta si potranno costruire le basi per politiche aziendali innovative su cui fondare il successo delle imprese e il progresso a livello globale.

Altro indice della capacità delle imprese di interpretare con lungimiranza le sfide del prossimo futuro è senz'altro la capacità di stringere alleanze e di fare rete. Viviamo in un'epoca in cui la complessità dei mercati richiede che gli

imprenditori sappiano ragionare nell'ottica della collaborazione.

Una delle forme di integrazione da tenere in considerazione per l'anno che si è appena aperto è quello dei distretti. La Regione Lombardia ha da tempo emanato disposizioni attuative per l'accreditamento di distretti in vari comparti produttivi. Si tratta, in sostanza, di aggregazioni di imprese che consentono di definire un quadro giuridico e operativo all'interno del quale dar vita a progettualità di sviluppo di determinate categorie di prodotti e servizi. Grazie al riconoscimento regionale, tali iniziative possono ottenere, rispettando determinati requisiti e condizioni, canali prioritari d'accesso a incentivi a livello nazionale e comunitario.

Per raggiungere gli obiettivi di cui abbiamo parlato anche le piccole e medie imprese, indipendentemente dalle dimensioni aziendali, devono mettere in atto razionali processi di pianificazione strategica a partire dalla definizione della propria "mission", che rappresenta lo scopo stesso dell'esistenza dell'azienda. Si dovrà procedere di conseguenza ad un'accurata progettazione organizzativa che coniughi un'analisi preliminare dei punti di forza e di debolezza dell'ambiente interno con una valutazione delle opportunità e degli ostacoli dei propri mercati di riferimento.

In contesti caratterizzati da una perdurante crisi e, al contempo, da un'alta dose di volatilità e fluidità, potrebbero risultare avvantaggiati gli imprenditori dotati di creatività, soprattutto se operanti nel settore terziario. In particolare, occorrerà passare in rassegna la propria gamma di prodotti e servizi per valutare attentamente dove sia possibile trattenere a beneficio della propria impresa una quota maggiore di valore aggiunto, così come sarà indispensabile individuare tutte le possibili strade per generare più valore per i propri clienti e per i consumatori finali.

Infatti, dove le esperienze passate, per quanto portatrici di strategie costruttive, si presentano oggi come inadatte o superate dal panorama attuale, emergono nuove necessità che possano senz'altro favorire produzione e mercato ma che, oggi più che mai, appaiono inevitabilmente sollecitate solo da una vivace dose di creatività. Tale aspetto infatti, non solo va esercitato e sviluppato nelle singole azioni ma soddisfa il suo potenziale più alto nel momento in cui diventa il costante presupposto che muove ogni azione imprenditoriale. A tal proposito risultano quindi particolarmente proficue le azioni volte a stimolare e sviluppare linee di progettualità che facciano emergere il valore creativo di ogni proposta con la precisa finalità di dimostrare quanto la creatività risponda oggi a necessità concrete. Un grande impegno in tal senso è mostrato da Regione Lombardia, che proprio in questo periodo ha emanato bandi di finanziamento, anche in vista di Expo, rivolti alle imprese con l'obiettivo di "sollecitare e sostenere proposte progettuali volte a promuovere il sistema creativo regionale" poiché "il sistema creativo costituisce un asset prioritario per lo sviluppo dell'economia regionale, per l'impatto sulla crescita e la promozione delle imprese, delle filiere e dei prodotti lombardi".

Pertanto, per essere vincenti in scenari altamente competitivi le pmi saranno chiamate ad utilizzare il più possibile la leva della differenziazione, applicando modelli di sviluppo basati sull'offerta di prodotti e servizi funzionali alle esigenze di specifici segmenti e nicchie di mercato. Agendo secondo una logica di elevata specializzazione non si dovrà cercare di produrre di più, bensì di aggiungere valore a ciò che già si produce.