

Mezzo secolo d'attività, premiati tre commercianti

written by Redazione

6 Dicembre 2013

La 53esima edizione del "Riconoscimento del lavoro e del progresso economico" promosso dalla Camera di Commercio si terrà il 1° dicembre, alle 9.30, alla Fiera di Bergamo. L'evento, a cadenza annuale, riconosce e premia i meriti dei lavoratori bergamaschi. Nel corso della presentazione Paolo Malvestiti, presidente della Camera di Commercio, ha richiamato "il carattere e il significato del premio, che vuole valorizzare l'operato di quei lavoratori e imprenditori che ogni giorno contribuiscono con la loro attività allo sviluppo economico della nostra provincia". Ha spiegato come "questa manifestazione, pur in un periodo di congiuntura economica sfavorevole, sia un'occasione per ribadire a tutti le qualità che fanno ricca la terra bergamasca: impegno, caparbità, ingegno, professionalità, amore per il proprio lavoro e per la propria famiglia. Oggi il vero riconoscimento - ha aggiunto il presidente - è avere un posto di lavoro che gratifichi la propria dignità di uomini".

Patrizio Fattorini, presidente della commissione di valutazione del Riconoscimento, ha posto invece l'accento sul significato che questa cerimonia rappresenta soprattutto per i giovani: "Un'occasione di incontro e di confronto, un momento in cui trarre valore dall'esperienza e dall'esempio positivo dei lavoratori che hanno maturato una lunga anzianità in azienda. Il Riconoscimento intreccia le vite di chi si affaccia nel mondo del lavoro e scommette sul suo futuro, con quelle di chi al lavoro ha dedicato un'esistenza intera".

Nel corso del Riconoscimento 2013 verranno consegnati 85 premi. I premiati sono suddivisi in cinque categorie: lavoratrici e lavoratori dipendenti o autonomi (10 premi), lavoratrici e lavoratori dipendenti/anzianità e fedeltà (59 premi), dirigenti d'azienda (1 premio), coltivatori diretti (5 premi) e imprese industriali,

commerciali, agricole e artigiane (10 premi, di cui tre a commercianti con oltre 50 anni di attività). A questi si aggiungono 3 personalità benemerite, fiori all'occhiello dell'intraprendenza bergamasca: Silvio Albini, che ha portato l'eccellenza del tessile orobico nel mondo; Giovan Battista Cagninelli, che ha conquistato i massimi vertici della finanza internazionale; e infine Giacinto Giambellini, lungimirante e innovativo imprenditore convinto che il vero successo non sia produrre profitto, ma "utile".

Bergamo

Tabaccheria Cremaschi, la tradizione sul Sentierone

Dal 1962 la storica tabaccheria del Sentierone, stretta tra il bar Nazionale e il negozio di abbigliamento Tiziana Fausti, è gestita dalla famiglia Cremaschi. A portare alla ribalta questo piccolo angolo di tradizione furono Mario Alberto Cremaschi, nato a Bergamo il 5 ottobre 1938, e la moglie Carmela Zamboni, originaria di Songavazzo. Insieme hanno gestito l'attività per 36 anni finché, nel 1998 è subentrato il figlio Giovanni in qualità di titolare. I genitori, ormai in pensione, continuano tuttavia a prestare il loro valido aiuto all'interno della tabaccheria che, negli ultimi anni, complice la crisi economica, ha dovuto fare i conti con alterne fortune. Eppure questo piccolo negozio a gestione familiare ha fatto la storia del Sentierone di Bergamo. Giovanni è lì da sempre, da quando ancora ragazzino, nel periodo estivo, aiutava i genitori a svolgere delle commissioni: "Ricordo che quando la commessa era in vacanza andavo in posta insieme a mio fratello Luca a prendere i valori bollati. Ma la mia effettiva assunzione risale al 1985. Poi, 13 anni dopo, sono diventato io il titolare mentre mia moglie Caterina Migliorati e mia mamma Carmela svolgono il ruolo di coadiutrici". Cinquantuno anni di storia che il 1° dicembre verranno coronati con il riconoscimento del lavoro e del progresso economico della Camera di Commercio di Bergamo "È un bel traguardo - spiega Cremaschi - siamo riusciti a raggiungere questo obiettivo lavorando con serietà e costanza. Per il futuro si

vedrà. Negli ultimi 10 anni le abitudini della gente sono cambiate e le vendite sono rallentate: si vendono meno francobolli perché con la nuova tecnologia la gente non manda più cartoline. Le richieste di valori bollati sono calate, vista la possibilità di eseguire autocertificazioni in internet e anche le sigarette sono in declino, sia per le numerose campagne contro il fumo che per la promozione delle nuove sigarette elettroniche. Certo, rispetto ad altri negozi il nostro è un settore più fortunato. Alla fine ce la caviamo, ma i cambiamenti di questa società sono così repentini che fare programmi a lunga scadenza è difficile. Chi vivrà vedrà”.

Schilpario

Hotel San Marco, in cucina spazio alle erbe spontanee

Nella quiete di Schilpario, in Val di Scalve, immerso nel verde di prati e boschi, spicca l'Hotel San Marco. Circondato dal massiccio della Presolana e dal passo dei Campelli, questo storico albergo nacque nel 1963 quando Patrizio Tagliaferri, insieme alla moglie Elisa, iniziò a gestire l'attività lavorando nel contempo con turni in miniera. Anche i figli Augusta, Mea e Enzo, dopo la scuola alberghiera, affiancarono ben presto i genitori in questa avventura con i rispettivi coniugi, adoperandosi sia ai fornelli che nella gestione della struttura ricettiva. La loro è una cucina attenta alla selezione di prodotti biologici che dedica molta cura alla preparazione delle pietanze seguendo ricette antiche rivisitate, dalla selvaggina ai dolci fatti in casa, passando attraverso le famose patate di Pradella tanto decantate da Luigi Veronelli. Non a caso il ristorante dell'hotel è presente sulle guide "Michelin", "Veronelli" e "Gola in tasca" grazie alla sua golosa selezione di piatti tipici locali inseriti nel menù, dove spiccano i "regali" del bosco con i funghi in autunno e le erbe spontanee in primavera. La struttura propone inoltre una lunga lista di vini.

All'inizio di ogni stagione anche l'orto biologico annesso all'hotel è un tripudio di verdure e fiori di tutte le specie. E proprio per rimanere in tema di natura il marito di Mea, Antonio Pizio, possiede una straordinaria collezione di minerali e

fossili dove poter riscoprire le bellezze naturali del nostro passato. L'albergo è dotato di 18 camere con vista panoramica con tutti i comfort necessari a rendere rilassante il soggiorno in Valle. E proprio per la sua capacità di valorizzare il territorio offrendo al turista le migliori soluzioni per una vacanza confortevole, l'albergo ha conquistato il marchio Hotel di qualità della Camera di commercio di Bergamo. A questo riconoscimento, legato alla qualità nell'ambito dell'ospitalità turistica, si aggiungerà tra qualche giorno anche il Premio per il lavoro e il progresso economico che rappresenta per la famiglia Tagliaferri fonte di grande soddisfazione: "I motivi che ci hanno portato a partecipare al Premio dell'ente camerale - racconta Mea Tagliaferri che gestisce il ristorante insieme al fratello Enzo - sono state le molte soddisfazioni ricevute, e l'aver gestito con dedizione l'attività per cinquant'anni. Siamo molto grati per questo riconoscimento, in quanto rimane un bel traguardo raggiunto e uno stimolo per migliorarsi sempre".

Castelli Calepio

Antica enoteca Marchetti, un passione lunga mezzo secolo

Già nel 1500, il letterato Girolamo Muzio scriveva: "La bontà e l'abbondanza del vino hanno dato il nome a Calepio, terra più fertile di quella di Alcinoo". Un messaggio che Giovanni Marchetti ha recepito fin dalla sua giovane età. È proprio nel cuore della Val Calepio, simbolo della produzione di vini Doc, situata tra le colline orobiche e i fiumi Oglio e Adda, che questo ristoratore orobico ha scelto di dar vita alla sua "Antica enoteca". La sua passione per bianchi, neri e rosati ha origini lontane. Era il 1962 quando cominciò, quasi in sordina, ad occuparsi della commercializzazione di vini. Cinque anni dopo iniziò un rapporto di rappresentanza per una casa vinicola del Veneto per la vendita di vino. Poi nel 1968 la svolta. Marchetti diventa proprietario della Canva, grazioso locale situato nel borgo antico di Castelli Calepio. Parallelamente, nello stesso anno, Giovanni decide di gestire un negozio di vini e liquori a Grumello del Monte. Ma la passione per la ristorazione lo accompagna per tutta la sua carriera. E infatti nel 1971 apre

il ristorante Il Calepino a Castelli Calepio. Dopo aver assecondato la sua passione per i videogames tra il 1978 e il 1992 con l'apertura di tre sale giochi e flipper a Palazzolo sull'Oglio, nel 1999 l'attenzione di Marchetti torna a spostarsi in ambito vinicolo: viene infatti promosso capo area della Lombardia per la vendita di vini all'ingrosso. Nel 1996 gestisce anche due discount a Provaglio d'Iseo e a Carobbio degli angeli. Sono trascorsi cinquant'anni da quando Marchetti fondò sua Antica enoteca a Castelli Calepio. E oggi, dopo mezzo secolo di storia, i suoi preziosi nettari continuano a solleticare i palati più raffinati senza mai tradire l'amore per la tradizione e per le proprie radici orobiche.