

Commercio, quattro premi alle aziende longeve

Domenica in Fiera l'assegnazione del "Riconoscimento del lavoro e del progresso economico" della Camera di Commercio. Complessivamente saranno consegnati 85 premi e tre benemerenze



54° Riconoscimento del Lavoro e del Progresso Economico

Fiera di Bergamo - 23 novembre 2014

Assegnerà 85 premi e tre speciali benemerenze la 54esima edizione del "Riconoscimento del lavoro e del progresso economico", l'evento con cui la Camera di Commercio rende merito ai lavoratori, alle imprese e alle personalità bergamasche. La cerimonia è in programma domenica 23 novembre dalle 9.30 al polo fieristico di via Lunga a Bergamo. Il presidente dell'Ente camerale Paolo Malvestiti e Patrizio Fattorini, presidente della Commissione di valutazione del concorso, consegneranno i riconoscimenti suddivisi in quattro categorie: Lavoratrici e Lavoratori dipendenti o autonomi (7 i premi assegnati), Coltivatori diretti (6 premi), Imprese industriali, commerciali, agricole e artigiane (14) e fedeltà e anzianità aziendale (58 premi a lavoratori e lavoratrici che hanno maturato ininterrottamente rispettivamente 33 anni o 28 di lavoro nella medesima azienda). Tra le imprese, sono quattro quelle del settore commerciale. Le benemerenze andranno invece ad Aldo Arizzi (Itema), al chirurgo Michele Colledan e a Manuela Ghidini (Cantiere Tri Plok e Tenuta degli Angeli).

“Dal Mondo”, attivi da prima dell’Unità d’Italia

La licenza risale a 62 anni fa (e ne fa l’impresa più “anziana” premiata quest’anno dalla Camera di Commercio). Ma l’attività è ben più antica, sono infatti stati trovati documenti del 1849 che parlano di una fornitura di materiale ferroso per il campanile di Martinengo. Da allora, per le successive generazioni della famiglia Pagnoni, il settore è rimasto lo stesso, quello della ferramenta e dei casalinghi, e anche la collocazione, nel centro storico del paese. L’attività è oggi portata avanti da Beppe e dalla sorella Rosalia che hanno voluto mantenere nella denominazione il ricordo del papà Natale, scomparso sette anni fa e per 65 anni ininterrotti presente in negozio. In paese però l’esercizio è conosciuto come dal “Mondo”, perché il nonno si chiamava Raimondo, anche se molti pensano che sia perché lì dentro ci si può trovare di tutto, il mondo, appunto. È uno di quei posti dove il tempo scorre un po’ più lento, tra scaffali e cassettoni d’epoca e la voglia dei titolari di trovare sempre per il cliente “quel pezzo che serve”. Basti pensare che il negozio ha fornito anche tutte le stoviglie per il film L’Albero degli Zoccoli di Ermanno Olmi.

EZIO LORENZI / *Bergamo*

A 85 anni non molla il negozio in Città alta

85 anni compiuti a maggio, Ezio Lorenzi tutte le mattine si alza alle 4.30, fa colazione e poi parte per il giro delle mura. Ancora un caffè con gli amici e alle 8 in punto apre il negozio di ferramenta e casalinghi in via Salvecchio, l’ultimo del settore rimasto nel borgo storico e una delle licenze più vecchie ancora in attività. Nato in Città alta, ha cominciato l’attività in proprio nel 1956, come elettricista, affiancando poi la vendita di elettrodomestici («negli anni 60 c’è stato il boom del “bianco” ed io ero stato alla Ignis per imparare l’assistenza tecnica», ricorda) e quella di casalinghi. «Dopo la guerra erano anni di crescita – racconta –, c’era lavoro per tutti e la certezza di farcela». «Oggi, guardando agli incassi, dovrei chiudere – ammette –, ma non riesco ad immaginarmi al bar a giocare a carte e finché la salute me lo permette terrò aperto. I locali sono miei e mi basta ricavare quanto basta per pagare le tasse, diciamo che è il negozio è il mio hobby, perché di gente non se ne vede molta». Ma chi ha bisogno di una lampadina o della guarnizione della macchina del caffè può contare ancora sulla comodità del servizio di vicinato.

ALBERGO ROSALPINA / *Serina*

Da artigiano edile ad albergatore

Nel 1966 Samuele Carrara, artigiano edile, decide di costruire un albergo di 20 camere con l’intento di ampliare l’offerta ricettiva di Serina, che iniziava ad avere una forte attrattiva turistica. L’idea era vendere la struttura o darla in gestione, ma nel corso dei lavori, durati qualche anno perché eseguiti direttamente con l’aiuto saltuario di pochi muratori locali, Carrara si affeziona alla propria opera e decide di gestire in prima persona la struttura, anche senza esperienza, ma con la voglia di fare e mettersi in gioco. Nel 1969 apre l’albergo Rosalpina e nello stesso anno si sposa con Maria Luisa Cortinovis, che lo affianca nella nuova attività. Con l’entusiasmo superano le difficoltà degli inizi, tra debiti e clientela da far crescere e fidelizzare. Affiancandosi ai cuochi, Samuele impara anche l’arte dei fornelli fino a diventare lui stesso il cuoco della struttura, impegno che porta avanti ancor oggi, che ha 85 anni. I due figli Lorenzo e Oscar sono entrati a far parte dell’organico, che viene completato con dipendenti del posto, per offrire occasioni di lavoro a chi abita in Valle.

GINO’S BAR / *Bergamo*

Il bar cambia sede e si reinventa

Igino Stroppa è più conosciuto come Gino e quando apre il suo bar in largo Barozzi, di fronte agli Ospedali Riuniti, nel 1971, aggiunge al suo nome quel tocco anglosassone che oggi fa del “Gino’s Bar” un vero e proprio marchio a Bergamo. Il forte passaggio legato alla struttura sanitaria lo ha reso infatti un esercizio noto ai più, ma con il trasferimento dell’ospedale, anche il locale ha cambiato sede e si è reinventato. Dal 2013 il Gino’s Bar è aperto in via Moretti, nell’area

dell'ex Cesalpinia, ed è portato avanti da tre dei quattro figli, Elena, Monica e Massimo, che già affiancavano il papà, oggi in pensione, in largo Barozzi. «Dopo il trasloco dell'ospedale – rileva Elena – e visto lo stallo sui progetti per l'area, abbiamo scelto di ricominciare da qui. L'attività sta crescendo, alla proposta del bar tradizionale abbiamo affiancato la ristorazione, del resto fa parte di questo mestiere saper trovare nuove soluzioni di fronte ai cambiamenti. Noi lo facciamo grazie agli insegnamenti e alla passione che ci ha trasmesso nostro padre: è un bel lavoro, si cresce grazie al contatto quotidiano con le persone».