

16 Aprile 2015

Patrizia, la panettiera che guida il rilancio di via Zambonate

Ha cominciato regalando ai clienti caffè e quotidiano nei negozi di fronte al suo. Si è sbizzarrita negli allestimenti per le "notti bianche", ora Patrizia Rota Biasetti ha coinvolto le attività vicine per realizzare iniziative dedicate all'Expo. La sua esperienza raccontata all'incontro dell'Ascom in Università insieme con quella dell'Isot di Sant'Omobono e delle Botteghe di Curno



Mentre si è in attesa di vedere come Expo si presenterà ai visitatori il primo maggio e si inseguono previsioni e analisi sulle ricadute dell'evento, l'esposizione universale ha lanciato sui territori e nelle imprese piccoli e grandi stimoli ad aprirsi e farsi conoscere. Di questi esempi, ed in particolare del valore del fare rete, si è occupato l'incontro promosso dai gruppi Giovani e Terziario Donna dell'Ascom nell'ambito della rassegna Unibergamorete dell'Università di Bergamo, organizzato mercoledì 15 aprile nella sede di via Dei Caniana.



Patrizia Rota Biasetti, dell'omonimo panificio aperto due anni fa in via Zambonate a Bergamo, ad esempio, ha messo in atto una promozione che ha coinvolto i negozi vicini, regalando ai clienti che effettuavano una spesa di almeno 5 euro, prima un buono per un caffè nel bar di fronte e poi uno per acquistare il quotidiano cittadino all'edicola. «Ho scelto di aiutare mio padre, che gestisce laboratorio e negozio a Brembate Sopra, in questa nuova apertura – ricorda -. È lui che mi ha insegnato il valore della collaborazione e dell'innovazione, per questo cerco ogni volta di proporre qualcosa di diverso, soprattutto che ci avvicini ai clienti e ci permetta di far capire il nostro lavoro e tutto l'impegno che ci mettiamo». La sua fantasia e voglia di fare ha trovato la sponda giusta nelle "notti bianche" estive promosse dal Distretto del commercio, che l'hanno vista di volta in volta giocare con il tema della serata. «Confesso che per l'appuntamento dedicato alla moda ero un po' in difficoltà – dice -, come poteva legarsi al pane? Invece è venuta l'idea di realizzare degli abiti con i sacchi della farina: delle giovani stiliste hanno collaborato gratuitamente ed il risultato è stato bellissimo». Tanto che le creazioni sono state invitate all'Expo, nel cluster di cereali, dall'azienda fornitrice della farina. E siccome l'appetito vien mangiando, ora è nata l'idea di fare di via Zambonate un punto di riferimento in città per i temi dell'Expo. «Mi dispiace che nella via ci siano pochi negozi – evidenzia – eppure è una zona molto frequentata, visto il passaggio degli autobus. Qualcosa però abbiamo deciso di fare per farci conoscere. Al momento siamo una decina di attività ed abbiamo pensato di proporre nelle domeniche di chiusura al traffico del centro delle iniziative sui prodotti dei cluster. Il bar sul caffè, ad esempio, il mio negozio sui cereali, la farina e il pane e via dicendo. Vogliamo anche realizzare un totem che dia le informazioni sull'esposizione, in pratica la via racconterà l'Expo».

Reti, la Valle Imagna ci ha preso gusto. In arrivo quella dell'edilizia

Graziella Viganò - Isot A Sant'Omobono Terme la voglia di fare rete ha sfornato iniziative su iniziative. L'Isot, associazione che riunisce 140 imprenditori del commercio, dell'artigianato e del turismo del paese e dei comuni limitrofi, ha ottenuto la nascita dell'ufficio turistico, creato percorsi che partendo da luoghi di storia e devozione come il santuario della Madonna della Cornabusa conducono ad aziende agricole e artigiane, coordinato la presenza alle fiere (alla fiera dell'edilizia di Bergamo le aziende valdissime si sono presentate in un unico spazio), realizzato mostre, collaborazioni con il network dell'ospitalità locale Ecoturismo e con quella di produttori agricoli Agrimagina. Al suo interno è nata anche "Wood Italy", una rete di imprese del legno, di cui la valle era regina prima della crisi, che insieme sono riuscite a innovare la produzione e raggiungere i mercati esteri. «I progetti in corso – racconta la vicepresidente **Graziella Viganò**, titolare della gelateria Tuttigusti a Sant'Omobono – sono una serie di eventi estivi in chiave Expo, dedicati a nostri prodotti e al nostro territorio, in collaborazione con Agrimagina, e una rete per l'edilizia sull'esempio di quanto già accaduto per il legno. In pratica le aziende si mettono insieme per offrire un servizio di ristrutturazioni chiavi in mano: basterà rivolgersi

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/patrizia-la-panettiera-che-guida-il-rilancio-di-via-zambonate/>

a quest'unico soggetto per avere tutti gli interventi necessari, dalle opere in muratura a quelle elettriche, dall'idraulico al fabbro». I vantaggi del mettersi insieme sono molti. «Uniti abbiamo più possibilità di farci aiutare dalle associazioni di categoria e dalle istituzioni – evidenzia –, ma possiamo anche affrontare i costi per delle consulenze che singolarmente non riusciremmo a sostenere. E poi c'è la contaminazione delle idee, ancora più ampia nel nostro caso visto che abbracciamo settori diversi, senza contare il valore umano delle relazioni. La crisi c'è e non esiste una bacchetta magica per uscirne, ma ogni giorno bisogna inventarsi qualcosa per essere competitivi confrontarsi con gli altri dà l'energia per farlo».



er gli eventi ci autotassiamo»

Assediati dai centri commerciali e messi in difficoltà dalla scelta del

Comune di chiudere il passaggio in centro alle auto, i negozi di Curno si sono riuniti nel 2003 nell'associazione "Le Botteghe di Curno". «Abbiamo lottato per alcuni anni per riottenere l'apertura del paese e con il cambio dell'Amministrazione ce l'abbiamo fatta, ma nel frattempo molti hanno dovuto chiudere – ricorda la segretaria **Susanna Nervi**, titolare del bar Gold Time -. Il nuovo spirito di collaborazione con il Comune ci ha portato a realizzare una serie di eventi, in genere uno per ogni stagione, per attirare gente in paese ed hanno funzionato». Ora però le ristrettezze e i tagli alla spesa degli enti locali hanno tolto risorse ed i commercianti si sono di nuovo ritrovati senza aiuto. Ma hanno scelto di non mollare. «Ad aderire all'associazione siamo rimasti in 35 – dice – ed abbiamo deciso di autotassarci per continuare a proporre almeno due eventi all'anno». Quello estivo, in particolare, in programma il 20 giugno, sarà dedicato all'Expo – Notte Expoestate – con un tributo al cibo, artigianato e laboratori creativi. Nel frattempo ha ripreso vita il distretto. Non rientrato tra quelli finanziati dalla Regione, ora è invece parte integrante del Dat, distretto dell'attrattività "Del Brembo e dei Colli di Bergamo", che ha per capofila Dalmine e riunisce 12 comuni da Osio Sopra a Ponteranica.

Al seminario sono intervenuti Luca Bonicelli, presidente del Gruppo Giovani Ascom, Claudia Marrone, presidente di Terziario Donna Ascom, Stefania Pendezza, consulente dello sportello Expo di Ascom esperta in dinamiche di sviluppo territoriale, e i docenti dell'Università di Bergamo Roberta Garibaldi (sul tema "Expo, potenzialità e vantaggi") e Gianpaolo Baronchelli ("Reti di imprese come modello di sviluppo dopo Expo").

