Una rete a tutela della legalità, Ascom con altre 10 realtà impegnate con LiBERA

Ascom e Aspan sono tra i primi firmatari della rete di monitoraggio dei fenomeni di infiltrazione mafiosa e di illegalità nell'economia bergamasca

Sensibilizzare sui pericoli di infiltrazioni criminali nel tessuto economico bergamasco, vigilare e promuovere il rispetto della legalità, a contrasto della criminalità. Sono questi alcuni degli obiettivi della "Rete di monitoraggio dei fenomeni di infiltrazione mafiosa e di illegalità nell'economia bergamasca", progetto promosso dall'associazione antimafia Libera Bergamo, a cui Ascom Confcommercio Bergamo ha subito dato adesione convinta assieme ad altre dieci realtà, a cui se ne aggiungeranno a breve altre. Le associazioni rappresentano realtà imprenditoriali e del mondo del lavoro: con Ascom e Aspan, tra i primi firmatari ci sono Cisl, Anolf, Coldiretti, Confcooperative, Confimi, Cgil, Cna, Lia e Uil. All'interno della rete compito prioritario "è lo scambio di idee, informazioni, oltre alla condivisione di materiale e documentazione in merito a situazioni d'illegalità nell'ordinaria attività economica nella provincia di Bergamo", come sottolinea il documento di costituzione. "Rilanciare il monitoraggio sulle infiltrazioni nell'economia – sottolinea Francesco Breviario, referente provinciale di Libera – è fondamentale per porre accento sui fenomeni nel nostro territorio, con particolare attenzione al tessuto economico. Dal 2019 il dossier annuale ha infatti esteso il suo titolo,

che continua ad essere “Mafie, criminalità organizzata ed economia. Basti pensare che con l’esasperarsi della crisi sono in alcuni casi le stesse imprese prese dalla disperazione a mettersi in cattive mani”. “I beni confiscati a mafie e criminalità organizzata sono diventati 162 (148 immobili, 14 imprese)- ha sottolineato Rocco Artifoni, coordinatore provinciale dell’associazione- . Dal 2013 in Bergamasca si denunciano oltre 100 estorsioni ogni anno (erano 104 nel 2014 e sono diventate 156 nel 2021), si contano in media 49 incendi dolosi l’anno, quasi uno a settimana. Nel solo 2022 gli intermediari finanziari hanno segnalato 2.128 operazioni sospette in materia di riciclaggio, mentre in un decennio sono state sequestrate 7,3 tonnellate di droga. Con la crisi cresce il rischio usura, reato che, a differenza di altri, instaura un patto psicologico difficile da scardinare e di conseguenza complicato da denunciare”. Proprio per questo è fondamentale vigilare sul tema: “Abbiamo incontrato grande attenzione e sensibilità nelle associazioni, in rappresentanza sia del mondo delle imprese che in quello del lavoro- ha sottolineato Giorgio Lanzi di Libera-. È necessario essere presenti e monitorare a livello provinciale situazioni di illegalità in ambito economico e sociale”. La rete costituita si impegna a restituire un report annuale dell’attività e fissa almeno quattro incontri l’anno, salvo convocazioni urgenti emerse nel corso dei lavori. “Abbiamo collaborato sin dall’inizio al progetto di Libera per la costituzione di una rete di monitoraggio, nella profonda convinzione che l’impegno di tutte le organizzazioni possa contribuire al contrasto delle infiltrazioni criminali nel tessuto economico bergamasco- sottolinea **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo-. Sicurezza e legalità sono un prerequisito fondamentale del fare impresa”. “Nei momenti di crisi – sottolinea Alberto Brivio, presidente di Imprese&Territorio -, mafie e illegalità possono trovare maggiori occasioni per insinuarsi nel tessuto economico. I capitali sporchi creano una concorrenza sleale, le micro e piccole e medie imprese sono le più suscettibili all’infiltrazione e per questo serve

sensibilità. La stretta del credito e la crisi dei tassi d'interesse strozzano la liquidità di imprese e famiglie, esponendo a situazioni potenzialmente delicate". Tutte le associazioni hanno confermato l'impegno a tenere alta l'attenzione: "I numeri sono in costante crescita ed evidenziano l'esigenza di alzare la guardia" ha sottolineato a nome di Cna Andrea Della Valentina. "Più voci e visioni daranno un importante contributo alla rete, per cui ben vengano nuove adesioni" ha sottolineato Roberto Zanotti (Anolf). "Il primo impegno è quello di sensibilizzare e diffondere la conoscenza sul tema, anche alla luce dei dati presentati" ha aggiunto Orietta Locatelli di Confcooperative. Simone Alborghetti (Coldiretti) ha rimarcato l'attenzione al settore agricolo". Sensibilità anche dal mondo del lavoro: "Il lavoro di qualità passa dalla piena applicazione dei contratti nazionali a tutela del lavoro di qualità. Anche la bilateralità in questo senso è un'occasione per fare rete. Ben vengano infine iniziative come la Scuola Popolare Antimafia BGBS 2023" ricorda Danilo Mazzola (Cisl). Sempre dal mondo del lavoro, Valentino Rottigni (Cgil) invita "a tenere alta l'attenzione anche contro il caporalato".

Assemblea panificatori Aspan, ecco le linee guida per il futuro

Revisione degli orari di lavoro, formazione e un occhio costante ai conti. Alcune delle sfide per il nuovo direttivo Aspan

La scelta della sede dell'assemblea annuale Aspan non è casuale: è ricaduta sulla Fondazione Isb di Torre Boldone, in uno dei tanti luoghi dove a suon di corsi, si impastano sogni e aspettative per la professione futura, tra l'attesa dei tempi di lievitazione e l'ora di lezione in aula. Tanti i giovani che ancora vogliono imparare un mestiere ma che finiscono con il perdersi dopo il percorso scolastico, quando si mettono alla prova con i ritmi di infornate e impasti. "Ogni ragazza o ragazzo che esce da queste aule e laboratori è il professionista del domani e con il tempo diventerà un nuovo imprenditore dell'arte bianca- ha sottolineato il presidente Aspan Massimo Ferrandi-. L'invito che rivolgo a tutti voi colleghi è quello di prendervene cura ogni qual volta si avvicinano alla nostra attività come stagisti, affinchè siano supportati sempre dalla vostra esperienza e dalla vostra tangibile passione per l'arte in cui siete maestri, non senza ringraziare tutte le belle realtà che si occupano di formazione e tutti coloro che si impegnano per insegnare questo mestiere. Se vogliamo fare innamorare i giovani di questo mestiere occorre ripensare le fasi di produzione, avvicinandole ad orari diurni, anche con l'aiuto della tecnologia, per spostare il lavoro sempre più durante le ore di luce, con ritmi più consoni e umani". Il tema del lavoro è quanto mai caldo anche per i forni di città e provincia. Mai il timore di ricambio generazionale è stato così forte, problema del resto condiviso e generale per la maggior parte delle imprese. "Nell'ultimo anno sono scomparse una decina di attività, ma il problema è che si fatica davvero a trovare personale" continua Ferrandi. La scarsità di nuove leve non è l'unico problema sollevato in assemblea. "L'aumento a dismisura delle farine e delle altre materie prime, i costi dell'energia con picchi elevatissimi, hanno messo a dura prova le nostre aziende- ha ribadito, in continuità con l'assemblea

dello scorso anno, il presidente Aspan-. Abbiamo dovuto adeguare il prezzo dei nostri prodotti, senza riversare tutti i costi sui nostri clienti. Chi non ha fatto gli adeguamenti richiesti dall'andamento del mercato oggi si trova in grande affanno. Le nostre imprese devono prendere coscienza delle condizioni in cui stanno operando e agire di conseguenza: se necessario va ripensato il modello di business per garantirci un futuro più certo e sostenibile, sia economico che di qualità della vita. Pur nelle difficoltà delle condizioni esterne, come quelle che abbiamo vissuto e stiamo ancora vivendo, la consapevolezza dei costi è leva imprenditoriale fondamentale ma non riguarda solo il prodotto, va estesa a tutta l'organizzazione dell'impresa: questo è un messaggio che l'associazione lancia ormai da tempo". I servizi Aspan assicurati ai soci sono stati costantemente aggiornati e potenziati: "Il calcolo del credito d'imposta sulla spesa elettrica e di gas metano, oltre a convenzioni per agevolare i soci, sono alcune delle novità messe in campo da Aspan- sottolinea il direttore Roberto Alvaro-. Servizi che affiancano quelli tradizionali, dalle paghe alla contabilità, oltre ai corsi di formazione e aggiornamento, dalla sicurezza alimentare a quella in azienda. Prosegue inoltre il progetto di comunicazione voluto per rilanciare l'immagine e la presenza dell'associazione definire il valore dell'appartenenza ad Aspan". Importanti passi sono stati compiuti anche sul fronte sindacale per dare valore aggiunto al contratto di lavoro con prestazioni significative sia a vantaggio delle imprese che degli addetti. Rafforzate anche le prestazioni e assistenza dell'ente bilaterale Ebipal regionale e Ebipan nazionale, anche attraverso i fondi per gestione Tfr, oltre all'assistenza sanitaria per gli iscritti. Non mancano progetti nuovi, a partire da "Bread for creative city", che nell'anno di Bergamo Brescia capitale della cultura,

pone al centro dell’attenzione
il pane fresco quotidiano. Prosegue inoltre e continua la sua crescita la filiera “Qui Vicino”, fiore all’occhiello dell’Associazione che da oltre dieci anni promuove la filiera certificata con tecnologia blockchain, portando in alto valori etici e traducendo in realtà i migliori precetti dell’economia circolare. Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini ha aggiunto: “Il tema delle competenze, importante per ogni settore economico, è strategico soprattutto nel settore della panificazione dove la sopravvivenza della qualità dell’offerta e del servizio al cliente sono i valori della competizione dei piccoli forni a conduzione familiare presenti in maniera capillare nella nostra provincia. i panifici restano un presidio importante per i borghi storici ed un elemento insostituibile dell’ecosistema del commercio di vicinato tradizionale. Aspan Bergamo, grazie all’ottimo lavoro del suo presidente con il Consiglio Direttivo, del suo segretario con il personale, rappresenta un ‘associazione di eccellenza a livello nazionale”.

Il nuovo direttivo

L’assemblea Aspan ha eletto quest’anno il nuovo consiglio direttivo, chiamato poi nei prossimi giorni ad eleggere il presidente (va precisato che Massimo Ferrandi ha espresso la sua disponibilità a ricoprire per un nuovo mandato l’incarico). Confermati nel direttivo Aspan: Massimo Ferrandi (Treviglio), Andrea Suardelli (Urgnano), Francesco Casati (Brembate), Ivan Morosini (Torre Boldone), Ettore Gipponi (Osio Sopra) e Patrizio Zaninoni (Nembro). Entrano in consiglio: Matteo Gabbiadini, Silvio Recanati e Flavio Ianniello. La scelta, rispetto al mandato precedente, è quella di passare da 11 a 9 consiglieri. “Lavoriamo a fianco per dare tutti un contributo alla crescita di questa nostra piccola ma combattiva organizzazione e assicurarne il futuro” ha ribadito Massimo Ferrandi.
Sono stati inoltre nominati i revisori dei conti: Giorgio

Gozzoli (presidente), Samuele Marinoni (Urgnano), Matteo Testa (Treviglio).

Conferma presidenza a Massimo Ferrandi

Il Consiglio Direttivo nominato dall'assemblea, ha confermato alla presidenza Massimo Ferrandi di Treviglio e ha nominato vicepresidenti Andrea Suardelli di Urgnano, vicario, (confermato) e Francesco Casati di Brembate. Fanno parte del Consiglio Direttivo: Matteo Gabbiadini (Bagnatica), Ettore Gipponi (Osio Sopra), Flavio Ianniello (Arzago d'Adda), Ivan Morosini (Torre Boldone), Silvio Recanati (Terno d'Isola), Patrizio Zaninoni (Nembro).
Il collegio dei revisori dei conti vede Giorgio Gozzoli presidente, Samuele Marinoni (Urgnano), Matteo Testa (Treviglio).

Dal seme al piatto, Aspan promuove la filiera locale

Il progetto QuiVicino si allarga, promuovendo un processo certificato in un contesto di forte dipendenza dall'estero, che fornisce attualmente oltre il 60% del grano

La blockchain al servizio del settore agroalimentare lombardo. È questo l'obiettivo del progetto pilota presentato questa mattina a Palazzo Pirelli. Un sistema innovativo promosso da Aspan, l'associazione di panificatori artigiani bergamaschi, per tracciare la filiera lombarda della panificazione "Dal seme al piatto: tutto tracciato per garantire la qualità del prodotto e la sicurezza alimentare" è il titolo del progetto è stato realizzato dall'Innovation&Technology Hub di Imprese e Territorio, un comitato di associazioni bergamasche,

sviluppato per supportare QuiVicino, un marchio ideato da Aspan. **Giovanni Malanchini** (Lega), Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio regionale, spiega il senso del progetto. "La tecnologia blockchain consente di certificare i prodotti, non solo quelli finali destinati alle tavole dei consumatori, ma anche tutti i processi intermedi. In questo modo l'intera filiera è monitorata con un evidente vantaggio in

termini di sicurezza e di qualità per i consumatori e in termine di promozione per i produttori, con un'attenzione particolare ad ambiente e salute. Si tratta, in definitiva, di favorire e stimolare scelte di consumo favorevole da parte dei cittadini per sostenere le eccellenze agroalimentari lombarde". Il progetto dei panificatori bergamaschi, presentato nel corso del convegno "Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain", è un esempio concreto di "economia circolare" grazie all'uso di sementi selezionate e di farine provenienti esclusivamente da grano lombardo. Inoltre, uno specifico disciplinare permette il controllo totale sulle materie prime a garanzia dei consumatori che, attraverso un QR code, potranno conoscere tutti i passaggi che hanno portato al prodotto finale. Ma è anche una risposta forte alla crisi che sta attraversando il settore. Sono 20mila le aziende di panificazione in Italia. Di queste 4mila si trovano in Lombardia e impiegano circa 20mila addetti. Il consumo pro capite di pane nella nostra regione è in costante calo e oggi si attesta intorno agli 80/90 grammi. Inoltre, il 60% del grano con cui è prodotto il pane italiano proviene dall'estero.
"Con questo progetto – spiega il Presidente di ASPAN Bergamo, **Massimo Ferrandi** – riduciamo la dipendenza dall'estero per le materie prime, distribuiamo ricchezza sul territorio e contribuiamo a ridurre l'emissione di CO2 in atmosfera perché la filiera si accorcia. Il cerchio si chiude dove si apre".
Nel febbraio 2020 il Consiglio regionale aveva approvato

all’unanimità una Risoluzione (relatore proprio Giovanni Malanchini) riguardante la creazione di una piattaforma informatica multifunzionale e l’applicazione dei servizi di tracciabilità e rintracciabilità ai prodotti agroalimentari. A tutela del consumatore contro frodi e contraffazioni e per garantire l’autenticità dei dati per assicurare la qualità del prodotto, Regione Lombardia aveva deciso di iniziare il percorso con le filiere di carne e latte perché alla base dell’alimentazione e dell’economia regionale. Al convegno sono intervenuti anche **Maria Paola Esposito** (Segretario Generale Camera di Commercio di Bergamo), **Alberto Brivio** (Presidente Imprese & Territorio e Presidente Coldiretti Bergamo), **Nadia Fabrizio** (Head of Cefriel Blockchain Lab), **Walfredo della Gherardesca** (Amministratore Delegato di Genuine Way), **Elena Brugna** (Direzione Generale Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia) e **Lucio Moioli** (Coordinatore Innovation & Technology Hub e Segretario Generale Confcooperative Bergamo).

QuiVicino, dal campo al panificio La filiera fa scuola in Regione

Il 29 aprile il progetto guida ideato da Aspan Bergamo nel 2011 per la tutela delle farine locali al centro dell’incontro a Palazzo Pirelli in Regione

A Palazzo Pirelli in Regione Lombardia si tiene il 29 aprile l’incontro di presentazione del progetto “Dal campo al panificio con la blockchain” sviluppato per “QuiVicino”, il marchio di eccellenza ideato da Aspan Bergamo per la tutela

delle farine locali coltivate in Lombardia.
Il progetto è realizzato da I & T Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese & Territorio, Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della provincia di Bergamo, con il supporto
tecnologico di Genuine Way e di Cefriel e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.
Il progetto ha radici lontane. Nel 2011 Aspan Bergamo lancia il Progetto "QuiVicino", un'iniziativa che ha lo scopo di promuovere una panificazione basata su una filiera produttiva corta con l'impiego di grano coltivato nel territorio bergamasco oltre che di altre province lombarde. E' un approccio basato sulla sostenibilità ambientale, sociale e culturale, in cui è concretamente praticata un'economia circolare virtuosa sotto molteplici aspetti.
Nel 2021, I&T Hub, il Digital Innovation Hub promosso dal Comitato delle Associazioni delle PMI bergamasche Imprese & Territorio, ha partecipato ad un progetto sostenuto dal bando SI4.0 2020
che ha consentito di sviluppare un sistema di tracciamento via block-chain in grado di rafforzare il marchio "QuiVicino", la solidità della filiera, la credibilità e le potenzialità comunicative. Il progetto ha visto l'attivazione di partnership tecnologiche importanti quali Cefriel, struttura del Politecnico di Milano, e Genuine Way, una blockchain company che focalizza il suo impegno sulla
sostenibilità ambientale.
L'incontro , condotto da**Lucio Moioli**, coordinatore Innovation & Technology Hub e Segretario Generale
Confcooperative Bergamosi apre con i saluti di **Giovanni Malanchini,** consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale della Lombardia, **Maria Paola Esposito, a**egretario Generale Camera di Commercio di Bergamo e di **Alberto Brivio,** presidente Imprese & Terrritorio e Coldiretti Bergamo. La giornata prosegue con il contributo dal titolo

“QuiVicino dal campo alla tavola: il marchio, la filiera e il tracciamento con la blockchain” di **Massimo Ferrandi**, presidente Aspan Bergamo; **Nadia Fabrizio,** Head of Cefriel Blockchain Lab, si concentra sul ruolo della Blockchain nelle filiere
agroalimentari locali; **Walfredo della Gherardesca**, ad Genuine Way affronta il tema “La Blockchain nella filiera QuiVicino: presentazione dell’applicazione”. I rappresentanti della Regione, della direzione Agricoltura, fanno il punto sul ruolo dell’Ente nelle filiere agroalimentari.

L’evento oltre che in presenza sarà trasmesso in streaming al seguente link:
https://mediaportal.regione.lombardia.it/embed/live/13645

“Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain”: come cambia la filiera della panificazione

Il consumatore potrà verificare l’origine, la qualità e la sostenibilità del pane a chilometro zero lombardo della filiera di “QuiVicino”

Rendere la filiera del pane più efficiente agevolando lo scambio di informazioni tra gli attori coinvolti e i consumatori, migliorare la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti e digitalizzare la filiera per stimolare un nuovo tipo di comunicazione. Il tutto strizzando l’occhio agli obiettivi di sostenibilità regionali, nazionali e dell’Agenda

EU 2030.
Giovedì 21 ottobre, presso il Point – Polo Innovazione Tecnologica della Provincia di Bergamo – è stato presentato il progetto “Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain” sviluppato per “QuiVicino”, il marchio ideato da Aspan Bergamo per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione. Realizzato da IeT Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese e Territorio – Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo – con il supporto tecnologico di Genuine Way e di Cefriel , il progetto è finanziato dal bando SI 4.0 di Regione Lombardia e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Lo storyelling della panificazione

Attraverso la tecnologia della blockchain, il racconto della filiera della panificazione apre quindi nuovi scenari per “QuiVicino”, iniziativa avviata nel 2011 per valorizzare la filiera lombarda della panificazione. D’ora in poi agricoltori, molini e panificatori posso infatti contare su una piattaforma studiata ad hoc che permette di collegare il prodotto al consumatore per certificarne la storia produttiva nel segno dell’autenticità e della qualità produttiva: uno storyelling unico nel panorama della panificazione e, di fatto, tra i primissimi a livello nazionale in ambito agroalimentare.

Nell’intento di supportare il consumatore nelle sue scelte di consumo, il pane prodotto con le farine “QuiVicino” – derivanti da circa 1300 quintali di grano tenero coltivati su una superficie di 21 ettari di terreni siti in provincia di Bergamo – recherà un QR Code attraverso cui sarà possibile conoscere la provenienza di ciascun lotto: fornitore agricolo, deposito, mulino e panificio. A garantire una simile

trasparenza della produzione è la tecnologia blockchain studiata da Genuine Way che si è occupata di asseverare e registrare la filiera agroalimentare delle farine utilizzate per la panificazione. Grazie a questo sistema, infatti, i consumatori potranno scegliere i panifici e gli esercizi che utilizzano farine derivanti dalla filiera a “km0” di “QuiVicino” e accedere ai dati del prodotto in modo chiaro e trasparente, premiando la sostenibilità alimentare e la filiera del grano locale.

La tecnologia della blockchain

Cefriel, centro di eccellenza milanese che si occupa di innovazione, ricerca applicata all’industria e formazione, in

qualità di partner scientifico del progetto, ha svolto una analisi dettagliata della filiera, identificando gli attori coinvolti e le informazioni utili per un tracciamento efficace in ottica di sostenibilità. Da questa analisi sono emersi requisiti precisi, che tengono in considerazione sia lo stato dell’arte delle start up e aziende consolidate che operano con tecnologie blockchain sia la sostenibilità della soluzione scelta per la tracciatura.

Si tratta della blockchain di nuova generazione denominata “blockchain pubblica EOS.IO” che garantisce non solo un funzionamento sostenibile da un punto di vista ambientale e sociale, ma con grandi possibilità in termini di scalabilità e replicabilità della soluzione.

La tecnologia selezionata è stata ritenuta idonea al contesto di applicazione in quanto permette di sviluppare un sistema di tracciamento e monitoraggio della filiera decentralizzato, in cui la trasparenza dei processi, la tracciabilità e la rintracciabilità di ingredienti e prodotti e il mantenimento sicuro dei dati sono i principali driver. Le informazioni registrate sulla blockchain sono infatti immutabili, trasparenti e accessibili per chiunque.

I partner del progetto

Imprese & Territorio – Nato nel 2007 Imprese & Territorio – Comitato Unitario delle Associazioni d'impresa – riunisce 10 Associazioni di categoria della Provincia di Bergamo: Confartigianato Imprese Bergamo, Ascom, Confimi Apindustria Bergamo, Cia, Coldiretti, Confcooperative, Confesercenti, CNA, FAI e LIA.
Scopo di Imprese & Territorio – che rappresenta 80.000 aziende nella quale operano circa 310.000 – è la rappresentanza di tutte le imprese dei settori che fanno riferimento alle associazioni aderenti, per favorirne lo sviluppo economico e sociale, in un rapporto costante e strategico con le istituzioni pubbliche, con le autonomie funzionali e con le organizzazioni economiche, politiche, sindacali e sociali territoriali. I&T Hub – Innovation & Technology Hub – è un elemento centrale di Imprese&Territorio e ha il compito di fornire alle imprese assistenza tecnologica e innovativa, sostenendole nella realizzazione dei loro progetti, partendo da una semplice idea fino alla realizzazione. I&T Hub è in grado di mettere a disposizione delle imprese un team di ingegneri altamente specializzati, sia per settori

merceologici, sia per processo fornendo consulenze gratuite rivolte all'innovazione, a soluzioni tecnologiche e all'industria 4.0. I&T Hub assiste inoltre le imprese anche nella ricerca di strumenti finanziari, volti a sostenere la realizzazione dei loro progetti, come ad esempio il Bando Voucher Digitali I 4.0, credito d'imposta ricerca e sviluppo, iper e super ammortamento.

Aspan – L'Associazione panificatori artigiani della provincia di Bergamo non ha fini di lucro, politicamente libera, non è legata ad altri interessi se non a quelli degli associati. Nel 2015 ha festeggiato il 70° anniversario della sua fondazione e oggi conta una media di associati superiore al 70% dei panifici della provincia di Bergamo.
L'Associazione ha lo scopo di prestare ai soci assistenza in ogni campo della loro attività imprenditoriale, per favorirne il progresso, lo sviluppo e garantirne la tutela dei loro interessi. Ha la facoltà di stipulare e disciplinare i contratti collettivi di lavoro rappresentando le aziende associate. Promuove e assume iniziative di carattere economico e finanziario utili alla categoria, anche mediante partecipazioni a società e ad enti, e presta agli associati assistenza e consulenza legale, fiscale, amministrativa, contabile e finanziaria. Infine, Aspan assume iniziative al fine di promuovere la formazione professionale degli operatori di settore e aggrega gruppi collaterali che hanno affinità con la produzione e il commercio del pane.

Cefriel – Fondato nel 1988 da università, imprese e amministrazioni locali per promuovere la collaborazione e la condivisione di conoscenze tra mondo della ricerca, tessuto economico e società, Cefriel è il partner di Ricerca, Innovazione e Formazione che da oltre 30 anni accompagna le imprese nazionali e internazionali nel loro percorso di sviluppo verso un nuovo futuro digitale. La sua missione persegue tre obiettivi: abilitare, accompagnare e accelerare i processi di innovazione digitale di imprese e amministrazioni

pubbliche; promuovere la crescita delle imprese e del loro capitale umano attraverso la condivisione e il trasferimento delle conoscenze; rendere l'innovazione un processo concreto, sostenibile e ripetibile che produce un impatto di valore e continuo nel tempo. L'originale spirito consortile è conservato nella forma societaria senza scopo di lucro in cui tutti gli utili, interamente conseguiti sul mercato, sono reinvestiti nelle attività di R&S.
Oggi Cefriel ha sede principale a Milano e include tra i soci quattro università (Politecnico di Milano, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Milano-Bicocca, Università degli Studi dell'Insubria), Regione Lombardia e 17 grandi aziende di vari settori. Cefriel è anche, parte di un sistema di networking scientifico europeo, e partecipa a progetti strategici di livello internazionale

Genuine Way – Genuine Way è un service provider che si specializza nella fornitura di strumenti tecnologici finalizzati al tracciamento della filiera produttiva e della tua sostenibilità ambientale. Genuine Way rende disponibile per la prima volta al comparto delle PMI Italiane l'innovativa tecnologia Blockchain, in modo accessibile e semplice. La Blockchain è un database decentralizzato su cui rendere pubbliche, inalterabili ed universalmente accessibili le informazioni relative ad azienda e fornitori. Una partecipazione attiva di alcuni o tutti i componenti della filiera per raggiungere un livello di trasparenza, sia nel B2B che nel B2C, mai raggiunto prima. Il procedimento di autocertificazione operato sulla piattaforma viene infine tradotto da Genuine Way in un'interfaccia native-mobile accessibile tramite qr-code apposti su prodotti o materiali.

“Alle origini del pane: dal campo al panificio con la blockchain”: il 21 ottobre al Point di Dalmine

Alle 15 la presentazione del progetto di IeT Hub di Imprese e Territorio sviluppato per “QuiVicino” per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione

Giovedì 21 ottobre, alle ore 15,00 presso il Point – Polo Innovazione Tecnologica della Provincia di Bergamo con sede a Dalmine (via Pasubio 5) si terrà la conferenza stampa di presentazione del progetto “Alle origini del pane. Dal campo al panificio con la blockchain” sviluppato per “QuiVicino”, il marchio ideato da Aspan Bergamo per il tracciamento della filiera lombarda della panificazione.
Il progetto – finanziato dal bando SI 4.0 di @Regione Lombardia – è realizzato da IeT Hub (Innovation & Technology Hub) di Imprese e Territorio, – Comitato Unitario che riunisce 10 Associazioni di categoria della provincia di Bergamo, con il supporto tecnologico di Genuine Way e di Cefriel e vede la collaborazione di Aspan (Associazione Panificatori della provincia di Bergamo), Ascom Confcommercio Bergamo, Coldiretti Bergamo, Confimi Industria e Coesi Confcooperative Bergamo.

Grazie alla tecnologia della blockchain di Genuine Way – che si è occupata di asseverare e registrare la filiera agroalimentare delle farine utilizzate per la panificazione – il pane prodotto con le farine “QuiVicino” recherà un QR Code attraverso cui sarà possibile conoscere la provenienza di ciascun lotto: fornitore agricolo, deposito, mulino e

panificio. Grazie a questo sistema, infatti, i consumatori potranno scegliere i panifici e gli esercizi che utilizzano farine derivanti dalla filiera a #km0 e accedere ai dati del prodotto in modo chiaro e trasparente, premiando il “made in Italy e sostenibilità.

IL PROGRAMMA DELLA CONFERENZA

- Alberto Brivio – Presidente Imprese&Terrritorio e Direttore Coldiretti Bergamo
  Introduzione

- Giovanni Malanchini – Consigliere Segretario dell’Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale della Lombardia
  Saluti istituzionali

- Nadia Fabrizio – Head of Cefriel Blockchain Lab – e Gian Marco Pettine – Cefriel Blockchain Expert
  “Supporto scientifico al progetto QuiVicino: il ruolo della Blockchain nelle filiere agroalimentari locali”

- Walfredo della Gherardesca – A.D Genuine Way
  “La Blockchain nella filiera QuiVicino: presentazione dell’applicazione”

- Massimo Ferrandi – Presidente Aspan
  “QuiVicino dal campo alla tavola: il marchio, la filiera e il tracciamento con la blockchain”

L’evento sarà trasmesso in streaming dai canali Linkedin, Youtube e Facebook di IeT Hub Imprese e Territorio.

Nasce Biova Bergamo, la birra artigianale ottenuta dal surplus di pane dei panificatori Aspan

Presentata in assemblea la nuova iniziativa sostenibile nel segno della filiera corta per dare nuova vita al pane invenduto in collaborazione con Biova Project

Si chiamerà Biova Bergamo la birra artigianale ottenuta dal surplus di pane dei panificatori Aspan. È la nuova iniziativa sostenibile per dare nuova vita al pane invenduto presentata in occasione dell'assemblea annuale dell' Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo . L'idea nasce dalla collaborazione con Biova Project, start up innovativa ideatrice di un progetto di economia circolare per trasformare il surplus alimentare in prodotti dal nuovo valore aggiunto. Verrà creata quindi un'etichetta di birra speciale per la provincia di Bergamo, realizzata con il pane recuperato dai panettieri bergamaschi, con l'obiettivo di limitare gli sprechi e ridurre il consumo di materie prime ed energia e creare benefici per tutti i partecipanti al progetto.

"Tutto ha inizio recuperando il pane, che oltre ad essere uno degli alimenti base della nostra dieta è purtroppo anche uno dei più sprecati – spiega **Massimo Ferrandi, presidente Aspan** - . Grazie alle sue caratteristiche, tuttavia, il pane può essere portato a nuova vita, utilizzandolo nel processo di birrificazione".

La ricetta nel segno della filiera corta locale

La ricetta ideata da Biova Project prevede che da 170 kg di pane recuperato si ottengano circa 2.500 litri di birra, vale a dire più di 7.500 bottiglie da 33 cl. Questa strategia non solo abbatte gli sprechi, ma permette di risparmiare fino al 30% di materie prime, e contestualmente viene risparmiato all'ambiente l'immissione di ben 1365 kg. di CO2, pari a 5 voli aerei tra Roma e Londra. "Il progetto – prosegue Ferrandi – si basa sulla sinergia con i nostri panificatori e Biova Project che ritirerà nel mese di luglio l'invenduto presso alcuni panifici e lo trasformerà in birra artigianale. Il prodotto sarà poi nuovamente a disposizione dei panifici aderenti".

La caratteristica di queste birre è di "lasciare parlare il pane": ricette classiche della tradizione birraia, con un tocco di sapidità dato proprio dal pane; un gusto che colpisce, almeno quanto la bontà dell'operazione. Anche per la parte di distribuzione è prevista una filiera corta locale: la birra prodotta si troverà da settembre esclusivamente nei panifici Aspan. Un prodotto unico e particolare perché racconta il valore aggiunto che porta con sé: un futuro più sostenibile.

Ascom, Aspan e Fai sostengono il Bosco della Memoria

Zambonelli: “Un luogo in cui potersi ritrovare”

Il sostegno al progetto coinvolgerà tutti gli associati e i negozi sono invitati a esporre la locandina dedicata. Donazioni anche online dal sito della Fondazione della Comunità Bergamasca

Ascom, Aspan e Fai Bergamo insieme per il Bosco della Memoria, il progetto promosso dall’Associazione dei Comuni virtuosi e dal Comune di Bergamo per ricordare le vittime del Covid-19: nei giorni scorsi le tre associazioni hanno presentato la propria campagna di raccolta fondi a sostegno del progetto inaugurato il 18 marzo al Parco della Trucca alla presenza del Presidente del Consiglio Mario Draghi. Il sostegno al Bosco della Memoria coinvolgerà tutti gli associati Ascom, Fai e Aspan e i fondi raccolti tramite la Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus saranno destinati a nuove piantumazioni di alberi e arbusti. L’obiettivo del progetto, che ha già raccolto oltre 125 mila euro con la prima campagna di crowfunding del Comune, è infatti quello di posare entro l’autunno 850 piante: un obiettivo che va di pari passo con la volontà di Ascom di condividere con la comunità bergamasca l’impegno, il coraggio, la dedizione e il sacrificio di tutti gli imprenditori del terziario.

I fondi andranno ad alimentare il Bosco della Memoria attraverso la piantumazione di alcuni alberi/arbusti e, nello specifico, Ascom vuole condividere con tutta la comunità bergamasca l’impegno, il coraggio, la dedizione e il sacrificio degli imprenditori del terziario bergamaschi come afferma **Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo**: “Abbiamo deciso di aderire al Bosco della Memoria perché sia per la sua collocazione che per lo spirito con cui è nato ci sembra il luogo ideale in cui possono essere

espressi i sentimenti che desideriamo condividere con tutta la comunità bergamasca. Sceglieremo alcune piante che per noi diventeranno simbolo di quello che i nostri commercianti hanno vissuto nell'ultimo anno: impegno, coraggio, dedizione e sacrificio, rappresentando così sia coloro che hanno affrontato la pandemia nei mesi più duri svolgendo quotidianamente il loro servizio, sia coloro che sono stati costretti alla chiusura delle loro attività. Desideriamo che diventi per noi il luogo simbolo della nostra terra, segnata pesantemente dalla pandemia; un luogo in cui potersi ritrovare e fare memoria di quanto abbiamo vissuto".

"La nostra adesione al Bosco della Memoria è per ricordare e condividere con i bergamaschi i momenti difficili che purtroppo stiamo ancora vivendo e il costante impegno che i panificatori hanno dedicato e dedicano alla comunità – ribadisce **Massimo Ferrandi, presidente Aspan** -. È infatti nel nostro dna essere solidali e questa iniziativa benefica vuole essere un omaggio al lavoro di tutti i colleghi scomparsi in questi mesi e a tutti i commercianti che hanno corso dei rischi rimanendo aperti durante i primi mesi di lockdown, quando pure le mascherine erano difficili da reperire".

"Una poetessa americana ha scritto che chi pianta un albero pianta una speranza e credo che mai come oggi ce ne sia bisogno – afferma **Giuseppe Cristinelli, presidente Fai Bergamo** -. Una speranza da piantare simbolicamente nel Bosco della Memoria e che non vedrà mai sfiorire il ricordo di chi ci ha lasciato, primo fra tutti il nostro indimenticabile presidente onorario Duilio Balducchi, vittima del virus insieme, purtroppo, ad altri componenti della "famiglia Fai". Ma è anche una speranza da coltivare concretamente ogni giorno, come tantissimi autotrasportatori hanno fatto fin dall'inizio della pandemia assicurando la consegna di cibo, carburanti, medicinali, ossigeno".

“Come Fondazione della Comunità Bergamasca siamo orgogliosi di poter contribuire a questo progetto – sottolinea **Osvaldo Ranica, presidente della Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus** -. Ascom e Aspan hanno istituito due fondi presso la nostra Fondazione, nel 2007 e nel 2003, entrambi con l’obiettivo di raccogliere fondi per realizzare progetti di solidarietà sociale, per esprimere l’attenzione da parte degli imprenditori del commercio, del turismo e dei servizi alla nostra comunità. Su questa strada, che da tanti anni percorriamo insieme, si innesta anche l’iniziativa del Bosco della memoria: donando alla Fondazione ciascuno potrà dare il proprio personale contributo alla costruzione del Bosco e fare un gesto concreto in cui poterci sentire ancora vicini e uniti. La Fondazione si impegna a raddoppiare le donazioni raccolte fino a un massimo di 10.000 euro. Sul nostro sito potrete trovare le indicazioni e le modalità per effettuare la donazione”.

“Il progetto del Bosco della Memoria non è una iniziativa comunale fine a se stessa perché abbiamo visto in essa la possibilità di coinvolgere tutti i cittadini di Bergamo – sottolinea **Marzia Marchesi, assessore al Verde pubblico del Comune di Bergamo** -. Ora possiamo contare anche sulla preziosa partecipazione di Ascom e Aspan che danno un valore aggiunto al progetto dedicato a tutti i bergamaschi. Il Bosco della Memoria non è del Comune ma appartiene a tutti noi e il rilancio della raccolta fondi di Ascom e Aspan va proprio in questa direzione”.

“Questo è un modo per creare legami e mantenerli nel tempo – aggiunge **Marco Boschini, coordinatore dell’Associazione Comuni Virtuosi** -. Il Bosco sarà un luogo della memoria ma anche del ricordo, della speranza e l’idea è quella di promuovere in loco iniziative culturali, ricreative, sportive e attività

didattiche con il coinvolgimento delle scuole. Ora sappiamo di poter contare su tante realtà anche trasversali tra loro e questo fa ben sperare per il progetto che è già sulla buona strada. A oggi sono stati raccolti 90 mila euro e l'obiettivo è arrivare a 200 mila".

Come effettuare le donazioni

Le donazioni si potranno effettuare tramite bonifico o direttamente online dal sito della Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus. L'iban è il seguente: IT27S 03069 09606 100000124923 (Banca Intesa Sanpaolo). Nella causale occorre indicare prima Ascom/Aspan e poi Bosco della memoria (a volte viene ridotto il numero di caratteri visibili e quindi se si mette prima Ascom e Aspan si è sicuri di sapere a quale fondo imputare la donazione).

Per sensibilizzare l'opinione pubblica, inoltre, Ascom predisporrà una locandina per tutti gli associati interessati a sostenere il progetto contenente l'iban per le donazioni.

Le altre iniziative per la prima Giornata della memoria delle vittime del Covid

Durante la conferenza stampa per la presentazione del progetto, a cui hanno partecipato anche Luca Bonicelli e Livio Bresciani, rispettivamente presidente Gruppo gastronomi-salumieri e Gruppo Fruttivendoli, sono state presentate anche le iniziative del mondo del commercio in occasione della prima Giornata della memoria delle vittime del Covid del 18 marzo: dalla consegna delle targhe commemorative alle famiglie del presidente di Ascom-50&Più (Franco Pulcini) e di due consulenti (Giuseppe Rosignoli e l'avv, Giancarlo Lodetti) scomparsi nel 2020, alla targa di ringraziamento che sarà consegnata alle attività alimentari che si sono distinte durante i lockdown e che non hanno mai chiuso, a conferma del ruolo chiave dei negozi di vicinato.
Tra città e provincia sono infatti più di 8 mila le attività che sono rimaste sempre aperte nell'ultimo anno, di cui circa

2,5 mila esercizi alimentari, ortofrutta, macelleria, panificatori e ambulanti. Escludendo l'ingrosso, si tratta del 46% del totale degli esercizi in provincia di Bergamo.

L'unione fa la forza: alimenti e non solo ai negozianti di Parzanica

Ascom Bergamo capofila di un'iniziativa di solidarietà per sostenere il paese rimasto isolato. Sabato 6 marzo consegnate derrate alimentari e altri prodotti agli esercenti

Un carico di prodotti alimentari e non solo. Perché l'unione fa la forza, soprattutto in tempi difficili come questi. Dopo il covid, ci mancava infatti la frana e la chiusura della strada a complicare la vita sociale e commerciale del paese di Parzanica, nel Sebino. Un "isolamento" forzato non per l'aumento dei contagi da coronavirus in un paese di meno di 400 abitanti affacciato come una terrazza sul lago d'Iseo ma per i rischi legati al fronte franoso in movimento dall'ex miniera Ognoli, sul monte Saresano. Un rischio troppo elevato per la sicurezza del paese e che ha portato la Provincia a chiudere al traffico la strada provinciale 469 Sebina occidentale, nel tratto tra il ponte di Tavernola e la località Pontèl, e la provinciale 78 che collega Vigolo con Parzanica.

Ma la solidarietà trova sempre nuove strade e così Ascom Confcommercio Bergamo si è fatta promotrice di un'iniziativa in aiuto ai commercianti del paese che ha coinvolto alcuni associati e altre associazioni di categoria. Tutti insieme per

raccogliere generi alimentari e non solo che sabato 6 marzo sono stati consegnati in paese dal direttore di Ascom Bergamo, Oscar Fusini, dal presidente Fai Bergamo (Federazione Autotrasportatori Bergamo) Giuseppe Cristinelli, e dal sindaco di Parzanica Battista Cristinelli.

“Apprese le difficoltà di rifornimento – spiega Fusini – abbiamo contattato la nostra associata Mara Gabanelli della Trattoria Alpina e il sindaco che tramite Sergio Radici ci ha fatto avere un elenco dei beni necessari. Abbiamo lanciato l’appello ai nostri associati e in poco tempo siamo riusciti a raccogliere bombole gpl, pellet, prodotti freschi, carne, acqua, latte, zucchero, caffè, carta igienica, segatura, giochi per bambini. Grazie alla Coldiretti, inoltre, abbiamo fornito anche fieno e mangimi animali alle aziende agricole”.

Un lavoro di squadra

“È stato un bel lavoro di squadra e voglio ringraziare anche il responsabile della Protezione civile, Francesco Morzenti, che si è reso disponibile nell’accompagnarci nel viaggio in una situazione di viabilità complicata – afferma Giuseppe Cristinelli della Fai -. La situazione per chi abita e lavora a Parzanica è complicata e per questo confermo la mia disponibilità per altri rifornimenti settimanali”.

Tra le categoria che hanno aderito ci sono anche i Gastronomi e Salumeri: “È stato un bel gesto di solidarietà verso la popolazione ma anche verso gli esercenti – sottolinea Luca Bonicelli, presidente del Gruppo dei Gastronomi e Salumieri bergamaschi che ha fornito salumi e vaschette di affettati -. Siamo sempre disponibili a reperire quello che serve e come Gruppo non possiamo che essere vicini ai negozi di paesi come Parzanica che tengono vivo il tessuto sociale e la cui presenza è cruciale per la comunità stessa”.

All’iniziativa ha aderito anche l’Aspan che grazie al suo segretario Roberto Alvaro e ai suoi associati ha fornito 1

quintale di farina e 2.5 kg di lievito al panificio del paese. “È nel nostro dna essere solidali e da quando è scoppiata la pandemia ci siamo organizzati per portare il pane ai clienti anziani – conferma il presidente Aspan, Massimo Ferrandi -. Certo la quantità di materia prima donata al panificio di Parzanica è sufficiente per sfornare pane per qualche giorno e per questo siamo pronti a dare ancora una mano”.

“Un grazie particolare a tutti, a nome mio e dei commercianti del paese – afferma Luisa Danesi della Trattoria Alpina -. Ci ha fatto molto piacere che Ascom si sia ricordata di noi che siamo soci da 40 anni. Questo gesto fa capire che insieme le difficoltà si possono superare ma che è anche necessario che anche le istituzioni intervengano per non lasciarci soli. Parzanica, infatti, è raggiungibile solo con una strada agro-pastorale e in queste condizioni è difficile andare avanti. La strada provinciale è necessaria perché la gente deve poter lavorare”.

---

170 anni per il panificio Zatti di Tavernola

Il panificio Zatti di Tavernola compie 170 anni