



Sabato 19 novembre 2022

mondo ... business

Il magazine per le imprese del territorio

Cremona - Crema - Casalmaggiore

138
2022

AVANTI TUTTA

GLI ACCORDI DI FILIERA
«TURBO» PER LE IDEE VINCENTI



Scansiona il QR code
per iscriverti al convegno.



ESG

COSTO O OPPORTUNITÀ?

09.45 - Registrazione partecipanti
10:00 - Inizio convegno

MODERATORE EVENTO

Dott. Marco Bencivenga

Direttore del quotidiano "La Provincia" di Cremona

Dott. Andrea Lusenti

Direttore Generale Cassa Padana

Ing. Stefano Allegri

Presidente Associazione Industriali della provincia di Cremona

IL PROCESSO INDUSTRIALE VS LA SOSTENIBILITÀ

Dott. Gian Domenico Auricchio

Presidente Camera di Commercio Cremona

Dott.ssa Anna Doro

Founder e CEO of Advisory S.r.l.s.

**LA RIVOLUZIONE NORMATIVA EUROPEA
IN TEMA DI SOSTENIBILITÀ**

Dott.ssa Irene Tinagli

Presidente Affari Economici e Monetari del Parlamento Europeo

**LA TRANSIZIONE EUROPEA
VERSO UNA FINANZA SOSTENIBILE
A SUPPORTO DEL GREEN DEAL
E DELLA SOSTENIBILITÀ DELLE AZIENDE**

Dott. Paolo Stella Monfredini

Presidente dell'Ordine Dottori Commercialisti della provincia di Cremona

**LA MISURAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ
NELLE IMPRESE: GLI STANDARD ESG**

Dott.ssa Sandra Bassi

Consulente tematiche ESG Cassa Padana

**L'INTEGRAZIONE DEI CRITERI ESG
NELLA VALUTAZIONE DEL MERITO CREDITIZIO**

23 NOVEMBRE 2022

ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI CREMONA
Salone della Tecnica, piazza Cadorna 6

CREMONA

di Marco Bencivenga

Il coraggio di essere ottimisti



Serve un coraggio al limite della temerarietà per titolare in prima pagina «Avanti tutta» in un momento di estrema incertezza per l'economia locale e planetaria come l'attuale. Eppure l'abbiamo fatto. E non solo perché «non esiste un pessimista di successo», come ha felicemente riassunto il cavalier Giovanni Arvedi raccontando la sua avventura di imprenditore in occasione della presentazione dei «Bilanci d'acciaio» al Museo della scienza e della tecnica di Milano.

L'ottimismo del titolo che campeggia sulla prima pagina di questo numero di Mondo Business è figlio di **tre genitori**: la consapevolezza, l'orgoglio e la ferma volontà di combattere, affrontare le difficoltà contingenti, superarle di slancio. Perché questo fa un imprenditore, piccolo o grande che sia: non si limita a resistere, non si piange addosso, non impreca al destino cinico e baro, ma si ingegna, cerca nuove strade, investe. Rilancia sempre, con **consapevolezza** del proprio ruolo (genitore 1) e con incrollabile fiducia nelle proprie capacità.

In Italia - e sul nostro territorio in particolare - ogni imprenditore sa che non ha successo perché, come accade in altre parti del mondo, scavando con una trivella ha trovato un giacimento di petrolio (o una miniera d'oro) e da allora vive di rendita grazie a quel dono divino. No: qui ogni successo è frutto di un'intuizione, di un'idea, di ingegno e creatività. E poi della capacità di realizzare quell'idea, di trasformare quell'intuizione in un prodotto, di commercializzarlo, di trovare clienti, in una sola parola di venderlo. Da qui **l'orgoglio** (genitore 2) degli imprenditori italiani, quel sentimento di fierezza che il presidente di Confindustria Cremona, Stefano Allegri, ha sfoderato in occasione dell'As-

semblea provinciale 2022 ospitata nei padiglioni di CremonaFiere: «Noi viviamo di programmazione, immaginiamo il futuro, progettiamo sempre nel medio-lungo periodo, non guardiamo mai il dito perché vediamo sempre la luna. Noi - ha rivendicato Allegri - siamo la forza silenziosa di questo Paese, il baluardo su cui la società italiana - soprattutto quando ogni cosa sembra perduta - può contare sempre. Se le imprese non ci fossero più, questo Paese non esisterebbe per come lo conosciamo, ovvero una potenza mondiale».

Idee vincenti e capacità di realizzarle, dunque. Ma non solo. Perché per vincere le sfide dei mercati mondiali (genitore 3) l'arma strategica del «Made in Italy» non può mai essere il prezzo, la competitività al ribasso: su quello puntano la Cina e i Paesi della manodopera a basso costo. L'arma vincente del Made in Italy non può che essere la qualità. Vale per i prodotti agroalimentari, per la moda, per la cosmesi, per le nuove tecnologie, per l'acciaio, per la liuteria e per mille altri settori merceologici. Da qui il termine «eccellenze» che caratterizza e distingue quasi tutto ciò che viene prodotto in Italia. Che nasce da materie prime italiane e prende forma grazie alle capacità realizzative della miglior mano d'opera del mondo, il saper fare italiano. E se un tempo per dar forza alle piccole realtà di successo - a volte micro imprese con fatturati modesti ma di altissima specializzazione - si era puntato sui «distretti» (cluster ad alta specializzazione localizzati in un determinato territorio) ora la parola magica per affrontare le nuove sfide del mercato globale è «filiera». Ed è a questo tema, al suo significato, alle opportunità che schiude e al valore aggiunto che può garantire che è dedicato questo numero di **MB**, con le «istruzioni per l'uso» e alcune storie esemplari. Buona lettura.

L'EDITORIALE



Marco Bencivenga

3 *Il coraggio di essere ottimisti*

COVER STORY

6 **G. GUIDESI**
«Filiera produttiva ricetta vincente per le nuove sfide»

14 **CAMERA COMMERCIO** di B. Sudati
Una crisi dietro l'altra... Le aziende cercano sostegni

18 **UBICOS** di D. Dolci
Dal confezionamento alla progettazione su misura

20 **ROTA GUIDO** di S. Ferpozzi
L'azienda da 55 anni eccellenza internazionale

23 **FOODCOM** di A. Arco
Le mani nel latte La storia sposa la tecnologia

26 **CAVEL** di S. Ferpozzi
Cavi elettrici da record Il marchio nel mondo

28 **CASELLA BURRO**
Qualità al top Prodotto fresco, filiera corta

31 **ARDIGÒ**
Se la pulizia è professionale Servizi completi ai clienti

34 **GRAFICHE IMP**
Packaging valore aggiunto L'azienda crea sogni

37 **IMEI DIVISION**
Il design italiano è la firma del successo

40 **ORSINI** di A. Arco
La favola del latte con un bel finale hi-tech

42 **GRIFFINI** di A. Gandolfi
«Costi alle stelle e siccità Per questo lascio il mais»

45 **PASQUALI** di A. Gandolfi
Latte e agroenergie lo sviluppo è sostenibile

48 **GRUPPO AVOGADRI** di D. Dolci
Filiera suinicola 4.0 L'azienda ha cinque sedi

50 **TAMBURINI**
Fabbrica d'Organi Passione lunga 129 anni

53 **FRATELLI MARIANI**
Veri campioni del restauro L'esempio di Paolo e Marco

56 **INZOLI BONIZZI**
Tradizione verso il futuro la ricetta fin dal 1867

58 **I CANNIFONISTI**
Per Scotti e Denti il mestiere diventa un'arte

60

PADANIA ACQUE

*Qualità, ricerca e innovazione
La filiera dell'acqua è al top*

64

EFFETTO PLACEBO di G. Cavallo

*Le soluzioni facili
non sono mai soluzioni vere*

**LA PAROLA
ALLE ASSOCIAZIONI**

66

LE EMERGENZE di C. Ferrari

*Più natalità e formazione
per far «correre» il Paese*

69

INDUSTRIALI

*Allegrì: «Senza industria
e crescita sparisce il Paese»*

70

CNA

*Protegge artigiani e imprese
Wopta nuovo partner*

73

CNA

*Settore edilizio in difficoltà
Sui «bonus» regole chiare*

74

LIBERA AGRICOLTORI

*Zootecniche Internazionali
Fiera dal ruolo strategico*

77

LIBERA AGRICOLTORI

*ANGA, rinnovati i vertici
Gioia è il nuovo presidente*

78

LIBERA ARTIGIANI CREMA

*Rilanciare l'arte organaria
vetrina della città nel mondo*



138
2022

Sabato 19 novembre 2022

IL BAROMETRO

82

IL METEO DI MONDO BUSINESS

*Sole pieno, pioggia e tempesta
Ecco i 4 protagonisti del mese*



Associazione Industriali
Cremona



libera
associazione
artigiani



Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
e Media Impresa
CNA Cremona



LIBERA ASSOCIAZIONE
AGRICOLTORI CREMONESI

**mondo...
business**



FILIERE PRODUTTIVE RICETTA VINCENTE PER LE NUOVE SFIDE

L'ASSESSORE REGIONALE GUIDESI: «AGGREGARE LE IMPRESE È LA STRADA PIÙ CORRETTA PER CERTIFICARE LE NOSTRE ECCELLENZE E CONNETTERE I KNOW-HOW DI VARI SETTORI»

Le aggregazioni tra imprese lungo una filiera possono essere una risposta alla sempre maggiore complessità di questo momento storico e stimolare nuovi modi di fare la manifattura. È questo il pensiero che ha mosso il progetto promosso da Regione Lombardia per l'individuazione e il sostegno delle filiere produttive.

I cambiamenti geopolitici e gli avvenimenti drammatici avvenuti negli ultimi anni – alcuni dei quali stiamo ancora vivendo, come la guerra in Ucraina – stanno influenzando le dinamiche e le scelte strategiche di istituzioni pubbliche e aziende, creando anche difficoltà, alle quali bisogna necessariamente dare risposte concrete e urgenti. In questo quadro complesso, proprio per far fronte alla situazione, stanno diventando sempre più strategiche le filiere produttive.

La sfida potrebbe essere riassumibile con il classico detto

«l'unione fa la forza». Unire le energie e i saperi è una ricetta per rendere le filiere ancora più competitive. Ma non è finita: il progetto sarebbe quello di fare in modo che queste interconnessioni fra imprese si sviluppasse in collaborazione con tutti gli attori strategici del territorio, come enti di ricerca, enti di formazione, intermediari finanziari, associazioni e altri player.

Capendo la necessità di agire sul tema, Regione Lombardia – insieme al 'sistema lombardo' – ha deciso di intervenire sia con una manifestazione di interesse per supportare il rafforzamento, la resilienza e la competitività delle filiere produttive e di servizi e degli ecosistemi industriali, produttivi ed economici del proprio territorio che con 4 milioni di euro a fondo perduto.

Un'iniziativa che sta avendo già un grande riscontro: dodici, al momento, le filiere partecipanti alla manifestazioni di interesse che comprendono in totale circa 250 aziende lombarde. Due filiere fanno capo alla provincia di



Le aggregazioni tra imprese possono essere una risposta per migliorare la competitività in una fase molto complessa

Cremona - Golden Age e Cosmetica Lombardia, per un totale di oltre quaranta realtà imprenditoriali - e di queste parliamo in modo approfondito nelle pagine seguenti. Il motivo di tale investimento è stato spiegato dall'assessore regionale allo Sviluppo Economico, **Guido Guidesi**, che ha fortemente voluto l'introduzione della misura: «Vogliamo passare da una sperimentazione attivata con la manifestazione di interesse sulle filiere e sugli ecosistemi lombardi a una strategia strutturale. Il bando messo a disposizione va in questa direzione, sostiene una visione a medio lungo termine con la connessione dei know-how di

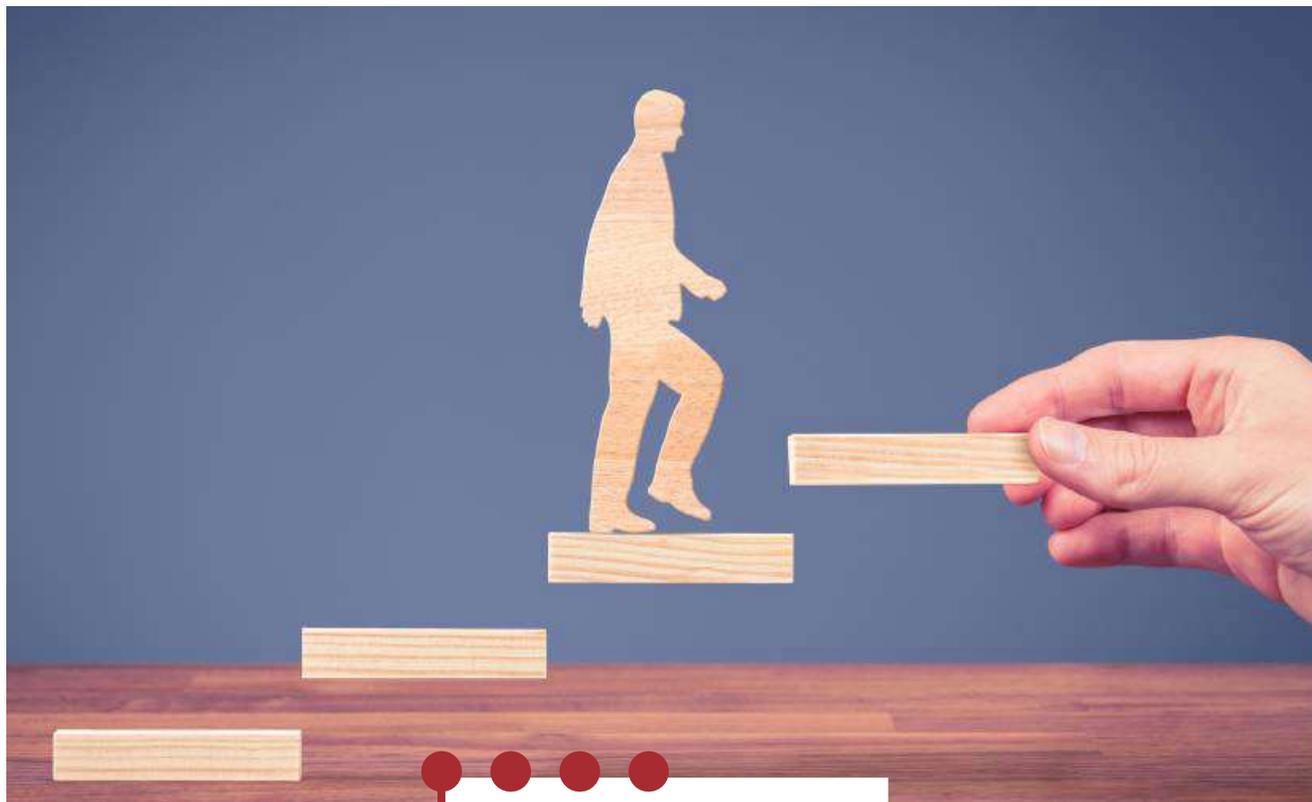
cui disponiamo. Siamo convinti che una pianificazione strategica settoriale ci consentirà di anticipare i tempi e di certificare le nostre leadership. Capofila, fornitori, università, istituti di credito, centri di innovazione insieme verso il futuro con il sostegno di Regione».

L'assessore Guidesi mette in risalto le ragioni per cui la Regione ha deciso di puntare sulle filiere e traccia un piano di investimento con un orizzonte di medio termine.

«La decisione è maturata per valorizzare un potenziale ancora ampiamente inespresso da parte della nostra regione. Sembra un'affermazione paradossale - chiarisce Guidesi - visto i dati economici che confermano la nostra Lombardia in una posizione di leadership a livello italiano ma anche in ambito europeo. Ma noi siamo convinti di avere ancora margini di crescita e di sviluppo».

Un potenziale inespresso forse soprattutto nella connessione dei know how.

«Proprio così. Crediamo che chi fino a ieri si è scambiato



ordini e consegne, fatture e bonifici, possa identificarsi in una progettualità strategica settoriale che coinvolga anche centri di ricerca, università e magari anche istituti di credito. Queste progettualità hanno sì un capofila ma non hanno bisogno di essere distrettuali dal punto di vista giuridico del termine ma hanno bisogno di una copartecipazione da parte di tutti. Questa scelta - prosegue Guidesi - non solo ci consente di condividere i saperi e di mettere a valore aggiunto le singole conoscenze rispetto ai settori specifici, ma ci permette anche di fare una pianificazione strategica e dunque diversificare il sostegno da parte della Regione».

E qui c'è una delle novità più interessanti: il sostegno non più erogato in modo quasi omologato ma flessibile, tarato sulle reali esigenze dei singoli settori.

«Crediamo che la strada sia proprio questa. Ci saranno filiere ed ecosistemi che avranno bisogno di progettualità, di formazione professionale, oppure di applicazione, di ricerca, di investimenti o chi avrà necessità di

**L'iniziativa
è appena partita
ma sta già avendo
un grande riscontro
Dodici le filiere
(circa 250 imprese)
che al momento
hanno partecipato
alla manifestazione
di interesse**

percorsi di internazionalizzazione - prosegue Guidesi - La possibilità di muoverci a livello settoriale rappresenterà un vantaggio: questo approccio potrebbe consentirci anche di anticipare un po' i tempi a livello di mercato anche grazie alla forza, all'ingegno e alla capacità di innovazione delle nostre aziende».

Il progetto di Regione Lombardia è partito da poco ma già registra un forte interesse. «È vero, siamo solo all'inizio di questo percorso innovativo ma devo dire che i progetti finora emerse ricalcano pienamente gli obiettivi generali degli strumenti che come Regione Lombardia mettiamo a

disposizione. Un esempio su tutti può essere quello della sostenibilità ambientale. Abbiamo ricevuto - conclude Guidesi - progettualità di filiera di economia circolare che consentono il riutilizzo di materiali già utilizzati: questo ovviamente comporta un grande beneficio dal punto di vista ambientale ma anche un grande vantaggio dal punto di vista economico perchè significa dipendere meno da fornitori esteri».

il Bon Tà

18° SALONE DELLE ECCELLENZE
ENOGASTRONOMICHE DEI TERRITORI

Novembre 2022
da sabato 26 a lunedì 28
FIERA DI CREMONA

www.ilbonta.it



Affamati d'Amore, insieme.

Le tipicità del Made in Italy
si riuniscono a Cremona.

Professionisti, ristoratori, produttori
e distributori si incontrano nel
tempio dei sapori di alta qualità.

con il patrocinio di:



Camera di Commercio
Cremona

media partner:



CREMONAFIERE
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

LA TUA BANCA

C'è una banca che da 125 anni promuove lo sviluppo della comunità locale. Una banca legata al territorio, alle famiglie, alle imprese, capace di ascoltare e offrire le soluzioni migliori a chi, come te, cerca una banca differente, fatta di persone al servizio delle persone. È **Credito Padano**.
La tua banca.

IL CAPOFILA È L'ENTE CAMERA DI COMMERCIO

FILIERA
RICONOSCIUTA

GOLDEN AGE

Il progetto è stato presentato il 14 settembre 2022 ed è stato denominato **Golden Age**.

Soggetti - Il capofila è l'ente CCIAA di Cremona, per favorire la connessione fra mondo imprenditoriale, pubbliche amministrazioni, mondo della ricerca e società civile. Il partenariato è composto da 15 soggetti: Università Cattolica del Sacro Cuore, che mette a disposizione expertise di eccellenza nelle tecnologie alimentari e nella formazione, aziende produttrici del settore agroalimentare, dello sviluppo digitale e analisi dati, consulenza alimentare e servizi agli anziani, localizzate principalmente nella provincia di Cremona, oltre che nella provincia di Milano e Brescia. I soggetti hanno già sottoscritto l'Accordo di progetto.

Finalità e oggetto della collaborazione - Creare un ecosistema industriale localizzato in particolare a Cremona, che copra il settore dell'alimentazione delle persone over 65, non soggette a patologie tali da dover richiedere un'alimentazione di

tipo clinico, con il coinvolgimento di aziende del settore alimentare, del settore del packaging, del settore digitale e operatori di specifici servizi sociosanitari dedicati agli anziani. Un approccio di «Quadrupla Elica», che rappresenti il mondo dell'impresa, della ricerca, della pubblica amministrazione e gli utenti finali con l'obiettivo a medio/lungo termine di includere altri soggetti che possano contribuire allo sviluppo di ulteriori soluzioni innovative a servizio dell'anziano. Robusta offerta di strutture e servizi

per anziani, eccellenze nel settore agroalimentare, ricerca e università.

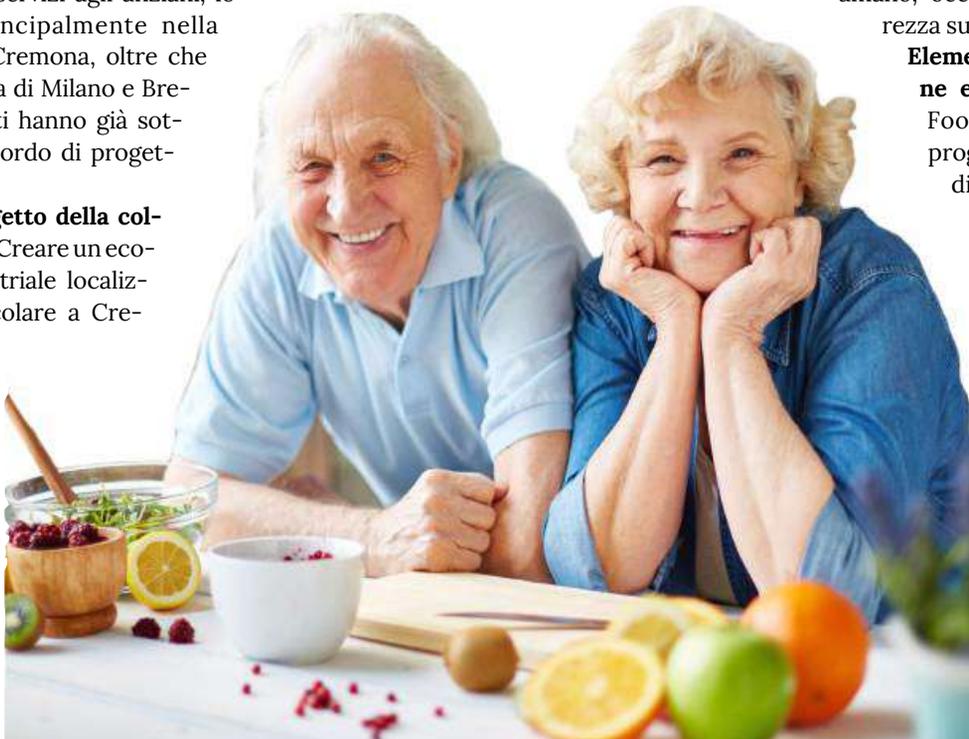
Opportunità - Mantenimento di una buona salute della popolazione anziana, incremento dell'efficacia delle soluzioni innovative progettate mediante il coinvolgimento attivo dell'utente finale. Coinvolgimento attivo dei consumatori anziani nella filiera agro-alimentare.

Ambito di intervento - Sostenibilità e circolarità; innovazione e trasferimento tecnologico, digitalizzazione e ricerca e proprietà intellettuale; formazione, capitale umano, occupazione e sicurezza sul lavoro.

Elementi di innovazione e competitività -

Food technology: il progetto si propone di creare alimenti unici dal punto di vista nutrizionale, adatti alle esigenze degli anziani, grazie alle tecnologie alimentari impiegate e ai laboratori coinvolti. Si tratta di adattare l'esperienza gustativa del prodotto alla ridotta sensibilità sensoriale degli an-

ziani, di migliorarne la deglutizione, di garantire il corretto apporto proteico e calorico nonostante le scarse quantità di cibo solitamente ingerite dai soggetti anziani. Si prevede inoltre lo sviluppo di un'applicazione di consulenza alimentare finalizzata ad incoraggiare un cambiamento comportamentale degli anziani verso l'adozione e il mantenimento di una dieta e uno stile di vita sano ed equilibrato, tramite un percorso di apprendimento attivo di corrette abitudini alimentari.



Cattaneo Riccardo srl

**Commercio
rottame
ferroso
e metalli**



**Servizio cassoni scarrabili,
smaltimento imballaggi misti
(plastiche, carta, ecc.), gomme,
legna, demolizioni industriali**

**Credera Rubbiano (CR)
Via Mattei, 5
Tel. 0373 615096
eredicattaneo@virgilio.it
www.eredicattaneo.it**

IL CAPOFILA È REI - REINDUSTRIA INNOVAZIONE

FILIERA
RICONOSCIUTA

COSMETICA

Il progetto di filiera, presentato il 15 settembre 2022, è denominato **Filiera cosmetica lombarda**.

Soggetti - Il capofila è REI - Reindustria Innovazione s.cons.r.l. Il partenariato è composto da 31 soggetti, tra cui imprese di settore, delle tecnologie digitali, Politecnico di Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Pavia, Università di Milano Bicocca, due Fondazione ITS. Rappresenta le province di Cremona, Milano, Pavia, Lodi, Brescia e Varese.

Finalità e oggetto della collaborazione

- Il progetto si pone come fine l'identificazione e lo sviluppo

di progettualità che coinvolgono l'intera filiera, rafforzandone la competitività, a partire dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla distribuzione al consumatore finale e all'erogazione di servizi, sviluppando interconnessioni tra aziende e tra aziende e Università. Tra le attività previste: Assessment tool del grado di digitalizzazione della filiera. Introduzione della tecnologia blockchain per un miglior tracciamento. Creazione di una cluster organization e della relativa struttura tecnica e organizzativa. Utilizzo degli scarti alimentari per la produzione di cosmetici post-biotici. Sviluppo di percorsi post-diploma/universitari fortemente applicativi e in co-progettazione con le imprese. Alta concentrazione di aziende terziste di produzione cosmetica nell'area del cremasco-lodigiano-milanese. Presenza delle Associazioni Cosmetica Italia e Polo Cosmesi e Università dedicate alla ricerca e formazione.



Opportunità - Crescente interesse per i corsi ITS che vanno a formare le figure tecniche specializzate. Interazione tra filiera cosmetica e agroalimentare. Introduzione del paradigma «Industria 4.0» per l'ottimizzazione dei processi e gestione ottimale delle risorse.

Ambito di intervento - Sostenibilità e circolarità. Digitalizzazione, innovazione e trasferimento tecnologico, ricerca e proprietà intellettuale. Internazio-

nalizzazione.

Formazione, capitale umano, occupazione e sicurezza sul lavoro.

Elementi di innovazione e competitività

- L'elemento che determina il vantaggio competitivo delle azioni sopra descritte è la concezione delle progettualità in termini di filiera. Introdurre il principio dell'industria 4.0 nella manifattura cosmetica permette di essere più efficienti e dunque abbattere una serie di costi. Un processo produttivo ottimizzato risulta più efficace ed efficiente,

nonché tracciabile, permettendo di evidenziare potenziali disruption lungo la value chain ed essere anche più trasparente nei confronti del consumatore finale. La realizzazione di percorsi di formazione co-progettati permetterà alle aziende lombarde di accedere ad un bacino di capitale umano meglio formato. La creazione di un sistema di gestione in progress della rendicontazione, progettando un sistema automatizzato di raccolta dei dati, adattabile per qualsiasi tipologia di azienda della filiera cosmetica, permetterà una lettura immediata delle informazioni.

di Bibiana Sudati

Una crisi dietro l'altra... le aziende cercano sostegni

LA CAMERA DI COMMERCIO

Auricchio: «La situazione è molto complessa ed evidenzia la necessità di ulteriori interventi pubblici»



Gian Domenico Auricchio e Maria Grazia Cappelli

Mai come in questo momento storico le aziende necessitano di sostegno finanziario. Superata la pandemia con inaspettate performance di resilienza, tutti i comparti si ritrovano a fare i conti con nuove criticità non meno complesse e gravi. Da un lato la crisi energetica che, unita alla difficoltà di reperimento delle materie prime che a sua volta ha generato un rincaro dei prezzi, alimenta la sete di liquidità delle piccole e medie imprese italiane; dall'altro la necessità di rimanere competitivi ed essere all'altezza delle richieste del mercato che le costringe a ricercare continuamente forme alternative di finanziamento da investire in ricerca-sviluppo e innovazione.

Il panorama attuale è alquanto magmatico, tra luci e



ombre le imprese si devono muovere e compiere scelte, mentre alle istituzioni si richiede un ruolo di primo piano per assicurare all'ossatura economica nazionale risorse finanziarie adeguate.

«Le rilevazioni congiunturali relative ai primi due trimestri del 2022 hanno restituito un quadro ancora positivo per la produzione manifatturiera sia rispetto al trimestre precedente che rispetto ad un anno fa - sostiene **Gian Domenico Auricchio**, Commissario straordinario della Camera di Commercio di Cremona (CCIAA) - La crescita del costo dell'energia, unitamente alla difficoltà per approvvigionarsi di materie prime e semilavorati, difficoltà che perdura dall'autunno 2021, hanno causato un forte incremento dell'inflazione, con i prezzi delle materie prime che registrano incrementi (sia tendenziali che congiunturali) doppi rispetto ai prezzi dei

Obiettivo competitività Per la provincia, d'intesa con Regione Lombardia, stanziati 2,3 milioni di euro



L'economia circolare è un settore con un grande potenziale di sviluppo

prodotti finiti. La situazione è quindi molto complessa ed evidenzia la necessità di ulteriori interventi pubblici a favore delle imprese e per sostenere il potere di acquisto delle famiglie che dovranno essere inevitabilmente decisi a livello nazionale ed europeo».

A livello territoriale, gli strumenti messi a disposizione dalla Camera di Commercio, in accordo con Regione Lombardia, prevedono anche nel 2022 uno stanziamento di 2.300.000 euro per sostenere la competitività delle imprese.

«I contributi concessi sono finalizzati a sostenere quattro aree - spiega il segretario generale **Maria Grazia Cappelli** -. Prima di tutto l'innovazione: su questo fronte sono stati pubblicati tre bandi anche in collaborazione con Regione; con il bando Credito Futuro (si vuole garantire la liquidità delle imprese; terzo tema è quello dell'efficienza

energetica con due bandi di cui uno dedicato specificamente alle imprese turistiche; e poi c'è il fronte molto attuale dell'economia circolare».

I bandi gestiti in collaborazione con Regione Lombardia e Unioncamere ancora attivi sono: Bando Efficienza Energetica commercio e servizi di oltre 10 milioni di euro complessivi dei quali 50 mila euro sono stati stanziati da CCIAA Cremona (contributo massimo erogato 30 mila euro, domande fino al 15 dicembre); Bando Efficienza Energetica imprese turistiche con uno stanziamento regionale complessivo di 2 milioni di euro (contributo massimo 40 mila euro, domande entro il 22 dicembre); il Bando Credito Futuro per un importo totale di 735 mila euro di cui 100 mila messi a disposizione da CCIAA Cremona (contributo massimo 10 mila euro, domande entro il 30 novembre) e, infine, il Bando Nuova Impresa con altri 9

BANDI PER FINANZIAMENTI E AGEVOLAZIONI 2022					
BANDI ATTIVI 2022	STANZIAMENTO REGIONE LOMBARDIA	STANZIAMENTO CCIAA LOMBARDE	di cui STANZIAMENTO CCIAA CR	STANZIAMENTO TOTALE	
Bando Efficienza energetica commercio e servizi	€ 9.615.500	€ 1.130.000	€ 50.000	€ 10.745.500	
Bando Efficienza energetica imprese turistiche	€ 2.000.000			€ 2.000.000	
Bando Credito Futuro		€ 735.000	€ 100.000	€ 735.000	
Bando Nuova Impresa €	€ 9.900.000			€ 9.900.000	
BANDI ATTIVI 2022	FINESTRA DI APERTURA	CONTRIBUTO MASSIMO	INTENSITÀ	ASSEGNAZIONE CONTRIBUTO	
Bando Efficienza energetica commercio e servizi	15 GIU 2022 - 15 DIC 2023	€ 30.000	50%	Sportello a rendicontazione	
Bando Efficienza energetica imprese turistiche	31 OTT - 22 DIC 2022	€ 40.000	50%	Sportello a rendicontazione	
Bando Credito Futuro	25 MAG 2022 - 30 NOV 2022	€ 10.000		Sportello a rendicontazione	
Bando Nuova Impresa €	4 APR 2022 - 31 MARZ 2023	€ 10.000	50%	Sportello a rendicontazione	
BANDI ATTIVI 2022	STANZIAMENTO CCIAA CR	FINESTRA DI APERTURA	CONTRIBUTO MASSIMO	INTENSITA'	ASSEGNAZIONE CONTRIBUTO
Bando Festa del Salame	€ 20.000	7 OTT 2022 - 30 NOV 2022	€ 5.000,00	70%	Sportello a rendicontazione
Bando Festival della Mostarda alla Festa del Torrione	€ 15.000	3 OTT 2022 - 30 NOV 2022	€ 800	50%	Sportello a rendicontazione
Bando "Il Bontà"	€ 8.000	3 OTT 2022 - 30 NOV 2022	€ 900	40 - 30%*	Sportello a rendicontazione
*in base alle spese di noleggio dello stand					

WITHUB



L'efficiamento energetico uno dei settori da sostenere

milioni e 900 mila euro a disposizione (contributo massimo di 10 mila euro, domande entro il 31 marzo 2023).

Accanto a queste misure di ampio respiro esistono poi gli interventi camerati, che hanno permesso la realizzazione e il sostegno al commercio e di eventi di richiamo turistico.

«Parliamo di tutte le manifestazioni di promozione dei nostri prodotti tipici e degli eventi turistici provinciali - conferma Cappelli -. Con ben quattro bandi si è sostenuta la partecipazione delle imprese cremonesi a 'il Bontà', 'Cremona MondoMusica', 'Festival della Mostarda' e 'Festa del Salame'. A questi si aggiungono il bando per sostenere il commercio tramite il sostegno erogato ai Distretti Urbani del Commercio di Cremona e di Crema e le iniziative volte a promuovere il turismo musicale. Sono oltre 500 i turisti che hanno soggiornato in provincia per svolgere masterclass o partecipare ad eventi musicali organizzati dalla

**Cappelli:
«I contributi
sono finalizzati
a sostenere
quattro aree:
innovazione,
tutela del credito,
efficienza energetica
ed economia circolare»**

Camera, con un notevole ritorno sulle imprese della filiera turistico ricettiva».

Ma molto c'è ancora da fare. «Siamo in fase di preparazione del preventivo relativo all'esercizio 2023 - continua il segretario generale di Camera di Commercio -. La nostra politica non cambierà e verranno confermate queste linee di incentivi per le imprese. Proseguirà ovviamente la stretta collaborazione con Regione Lombardia per favorire il più possibile, anche in questa difficile e complessa congiuntura, le nostre imprese».

Attualmente attivi con scadenza per l'inoltro delle domande il 30 novembre sono: il Bando Festa del Salame con una dotazione finanziaria di 20 mila euro (contributo massimo 5 mila euro); Bando Festival della Mostarda e Festa del Torrione per un ammontare di 15 mila euro (contributo massimo 800 euro) e Bando Il Bontà, per il quale lo stanziamento è di 8 mila euro (contributo massimo erogabile 900 euro).

Oggi e domani, una storia che guarda al futuro

Il Gruppo Ferraroni è nato ormai cent'anni fa per crescere insieme alla comunità di cui fa orgogliosamente parte. Una missione che portiamo avanti ogni giorno, grazie ai nostri quattro pilastri: spirito innovativo, amore per il territorio, attenzione al sociale e cura dell'ambiente.

Perché crediamo che il domani debba sempre essere migliore dell'oggi.

gruppo
ferraroni 

di Dario Dolci

Ubicos, dal confezionamento alla progettazione su misura

ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI

L'azienda cosmetica di Crema in 35 anni ha cambiato pelle grazie a formazione e innovazione

Rendere il lavoro più sostenibile efficientando la produzione, investire in innovazione dei processi e delle tecnologie, fare squadra e offrire ai dipendenti un buon equilibrio tra vita privata e lavoro. Sono questi i fattori sui quali Ubicos ha puntato per continuare a crescere. L'azienda, che oggi ha sede in via Rossignoli a Crema, da quasi 35 anni si occupa di riempimento e confezionamento di prodotti cosmetici per conto terzi. Nata con un piccolo laboratorio nel 1989 a Caravaggio, per iniziativa di Mario ed Enrica Ubbiali, oggi è conosciuta per impegnarsi al fianco dei clienti più esigenti e in progetti innovativi. Alla richiesta di packaging e texture non convenzionali, Ubicos risponde creando soluzioni su misura che, grazie all'automazione, gestisce ottimizzando tempi e costi di produzione.

«Ogni cliente ha esigenze e caratteristiche uniche e noi abbiamo scelto di rendere questo aspetto una ricchezza che affina le nostre competenze», spiega **Stefano Ubbiali**, 28 anni, responsabile di stabilimento e socio con il padre e gli zii in una realtà che ha tagliato il traguardo della terza generazione. «Quando grazie ai miei nonni è nata Ubicos - prosegue - non credo immaginassero che cosa avrebbe rappresentato per la nostra famiglia. Prima la crescita a Caravaggio, lasciando il laboratorio sotto casa e attivando tre poli produttivi contemporaneamente, poi il trasferimento nella sede attuale, 5.200 metri quadrati disegnati sulle nostre esigenze».

Attualmente la società conta 120 dipendenti, il 10% in più rispetto a un anno fa. L'età media è di 34 anni. «Se pensiamo che i lavoratori in Italia ne hanno in media 44 - afferma Ubbiali - è evidente che crediamo nei giovani, nel loro potenziale e nel valore della formazione».

Una strategia che sta pagando anche in termini economici.



Stefano Ubbiali, responsabile di stabilimento e socio della Ubicos

«Prevediamo di chiudere il 2022 con un fatturato di sei milioni di euro, in crescita rispetto all'anno scorso, ma soprattutto in 12 mesi avremo consegnato 25 milioni di pezzi ai nostri clienti. Aziende cosmetiche italiane, in gran parte lombarde, che lavorano per brand e mercati di tutto il mondo».

A differenza di quanto si possa pensare, la pandemia non ha rallentato la produzione di cosmetici. «Il Covid ha rappresentato una vera sfida - racconta il responsabile di stabilimento - in cui abbiamo innanzitutto messo in campo dispositivi che non era facile reperire e un'organizzazione





che tutelasse i nostri collaboratori. Ci siamo fermati solo pochi giorni, per riaprire in sicurezza e garantire a molte famiglie almeno uno stipendio. Il risultato è stato positivo anche per la produzione, cresciuta del 50% e questo, a sua volta, ci ha spinto a riorganizzarci ancora».

Ubicos è un'azienda in continua evoluzione. «In un'impresa - aggiunge Ubbiali - non ci si può mai considerare arrivati. L'automazione è uno degli aspetti su cui puntiamo, progettando e anche realizzando impianti e attrezzature, perché sappiamo cosa ci serve per sviluppare le idee dei clienti e cosa invece non funzionerebbe. Ab-

biamo cominciato alcuni anni fa e dal 2021 è nata ufficialmente la divisione automazione, così da cogliere le grandi opportunità legate agli investimenti 4.0. Il nostro è un settore in forte crescita, la concorrenza non manca ed è inutile dire che, come tutti, dobbiamo fare i conti con le conseguenze del conflitto in Ucraina, incertezza sui tempi di consegna di alcuni materiali e costi energetici moltiplicati. Le opportunità non vanno sprecate, in questo senso le organizzazioni di categoria sono un valido alleato».

Ubicos di recente è passata dal settore artigianale a quello industriale. «Abbiamo voluto sancire il nostro percorso di crescita e condividere con i nostri collaboratori i vantaggi offerti dal passaggio al contratto nazionale industria metalmeccanica anche in termini retributivi. Alle persone, per fare la differenza, non bastano le qualifiche, devono essere soprattutto motivate e sentirsi parte del contesto in cui operano. Poche settimane fa abbiamo trascorso insieme una giornata di team building, guidati da un esperto formatore. Momenti importanti per una squadra in crescita, anche numericamente: dallo scorso anno abbiamo raddoppiato il personale che si occupa del controllo qualità. I sacrifici e le preoccupazioni non mancano, non si chiamerebbe fare impresa, ma ogni volta che consegniamo un prodotto o chiudiamo un progetto che sembrava impossibile la soddisfazione è grande».



**La società
(120 dipendenti
con età media
di 34 anni)
punta molto
su innovazione
di processi
e tecnologie**

di Serena Ferpozzi

La Rota Guido da 55 anni eccellenza internazionale

ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI
Progettazione e realizzazione:
oltre 450 impianti biogas
e biometano realizzati nel mondo

Rota Guido Srl, forte dell'esperienza maturata in campo zootecnico in oltre 55 anni, ha una storia di affidabilità e competenza che l'ha resa leader indiscussa nel panorama italiano e una delle aziende più accreditate a livello internazionale nella progettazione e nella realizzazione delle migliori soluzioni per le aziende, le cooperative e gli allevamenti di ogni tipologia e dimensione. Lo dicono i numeri, con oltre 450 impianti biogas e biometano realizzati in tutto il mondo. Lo testimonia il percorso intrapreso, volto ad unire innovazione e tradizione. E lo confermano quei valori e quella passione che da sempre vedono Rota Guido impegnata nel rinnovamento del settore agro-zootecnico.

«Siamo un'azienda metalmeccanica specializzata nell'agro-zootecnico e nel settore delle energie rinnovabili. In particolar modo - spiega l'ingegnere **Alberto Rota**, che insieme alla sorella Francesca Rota ed Enrico Villa dirige la realtà imprenditoriale fondata nel 1964 dal padre Guido Rota -, progettiamo e realizziamo strutture e attrezzature per allevamenti intensivi di tutte le tipologie: il core business è rappresentato dai bovini da latte, ma l'azienda opera anche nei settori dei bovini da carne, bufalini, ovini, caprini, equini, suini e avicunicoli. Per quanto concerne le energie rinnovabili, realizziamo impianti biogas di tutte le tipologie e taglie. E abbiamo iniziato a lavorare nel settore del biometano, evoluzione degli impianti a biogas. L'obiettivo resta il medesimo di sempre: ovvero individuare le esigenze del mercato e soddisfarle. Intercettando anche quegli interessi attinenti alla nostra produzione non direttamente connessi al focus principale della nostra attività».



Alberto e Francesca Rota

L'azienda Rota ha sedi operative a Corte de' Frati (Cremona), Fiorenzuola d'Arda (Piacenza) e Manerbio (Brescia). Una sede in provincia di Oristano, che rappresenta il riferimento per la zootecnia in Sardegna. Completano il quadro le sedi di Battipaglia (Salerno) e Cherasco (Cuneo) con squadre di assistenza e service e la sede commerciale di Cluj-Napoca, in Romania.

L'area produttiva di Corte de' Frati si caratterizza per un nuovo stabilimento da 6 mila metri quadrati coperti, struttura realizzata in prossimità di quella preesistente da 4 mila metri quadrati (comprendendo tutte le sedi la superficie totale di produzione è di 20 mila metri quadrati). «Questo - aggiunge Alberto Rota - ci permette di gestire con tempismo e flessibilità le richieste del mercato. Realizziamo gran parte dei prodotti internamente e con tecnologie all'avanguardia come laser per taglio tubi, plasma per la foratura della lamiera di ultima generazione e con robot di saldatura garantiamo un'offerta competitiva, confacente anche



L'azienda ha sedi a Corte de' Frati, Fiorenzuola, Manerbio, Oristano, Battipaglia (Salerno), Cherasco (Cuneo) e anche in Romania

ad eventuali esigenze particolari dei clienti». Progettazione, realizzazione ma anche service e assistenza costante grazie alle competenze e alla professionalità dei suoi 230 dipendenti (circa 350 persone di indotto complessivo), rendono Rota Guido il partner ideale per gli allevatori di tutto il mondo. Oltre ad operare sui mercati nazionali, l'azienda testimonia l'eccellenza del made in Italy esportando anche in Europa, nei Balcani, negli 'stan countries' (Asia centrale) e in Africa, dove sempre più spesso è protagonista della realizzazione di filiere complete con progetti che, partendo dalla lavorazione dei campi, tramite caseifici e macelli, permettono di arrivare al

prodotto finito (carne, latte e derivati).

Innovazione e capacità di anticipare le tematiche chiave della zootecnia del futuro hanno portato la realtà imprenditoriale guidata dai fratelli Rota ad «intraprendere attività nel settore del biometano con impianti per l'abbattimento della CO2 in atmosfera, anche sulla base delle linee guida recentemente dettate dal PNRR. E abbiamo aggiunto alla nostra proposta anche l'agro-fotovoltaico, comparto dalle potenzialità importanti».

Anche la realtà imprenditoriale di via F.lli Bandiera 4, a Corte de' Frati, deve fare i conti, al pari delle altre aziende presenti sul territorio nazionale, con le problematiche legate al mondo del lavoro, in particolare con la carenza di personale. «Siamo alla ricerca di magazzinieri, saldatori, carpentieri e disegnatori tecnici. Sin qui il territorio cremonese ci ha dato tanto e l'auspicio è quello di continuare ad inserire figure professionali per raggiungere gli obiettivi che ci siamo prefissati».

Cooperativa
Dharma
Dharma



**AL RESTO
CI PENSIAMO
NOI!**



**Pulizie civili ed industriali
Facchinaggio, carico/scarico
e movimentazione merci**

Casalbuttano (CR) • Via Primo Maggio 1/3 • Tel. 0374.362422 • info@dharmacoop.it

www.cooperativadharmacr.com

di Andrea Arco

FoodCom, le mani nel latte

La storia sposa la tecnologia

ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI

Pegorini: «Portiamo l'innovazione mantenendo la tradizionalità del processo, reso fruibile a tutti»

Un trait d'union tra chi immerge le mani nel latte e la grande distribuzione globale che guarda al mercato di tutti i continenti. Il punto di forza: una squadra che sa parlare con i due estremi e li fa incontrare a metà strada per ottenere il risultato migliore per tutti. Questa, in somma sintesi, è FoodCom. «Affidabilità, competenza e passione sono i valori che ispirano da oltre 20 anni la storia della FoodCom, che accompagna all'eccellenza chi trasforma il latte in formaggi, yogurt, ricotta, panna e burro. Una storia che parte da una formazione professionale specifica e che prosegue con anni di esperienza nell'applicazione di fermenti lattici, caglio, enzimi, muffe in ogni tecnologia. La stessa passione e competenza vengono riproposte anche nella divisione meat con l'impiego di starter per carni e insaccati».

Così i vertici raccontano la storia aziendale. Ma quando e come è cominciato davvero tutto questo? **Simone Pegorini**, Ceo e fondatore, lo ricorda bene: «Mi sono diplomato come tecnico lattiero-caseario a Pandino a metà degli anni '80. Da lì è partita l'esperienza più importante e formativa, lavorando proprio all'interno dei caseifici». Fin qui un percorso lineare, quasi comune. Poi la svolta. «In meno di una decina d'anni le mie capacità e attitudini sono state notate da una multinazionale». Simone Pegorini conosce così due mondi apparentemente molto distanti e ha quell'intuizione che, da idea, si evolverà in azienda leader: «All'interno di questa multinazionale svolgevo il ruolo di tramite fisico e verbale tra chi processa gli ingredienti con altissima tecnologia e il casaro che li utilizza. Ho capito che le grandi tradizioni, la storia ereditata da generazioni, la sapienza che viene dal mettere le mani nel latte possono creare con l'hi-tech un'alchimia perfetta».



Simone Pegorini, ceo e fondatore di FoodCom





**«Affidabilità
e competenza
da oltre 20 anni
sono i valori
dell'azienda
che accompagna
all'eccellenza
chi trasforma
il latte
in formaggi,
yogurt, ricotta,
panna e burro»**

Foodcom, oggi distributore con molti partner di livello internazionale, nasce così e cresce fino a trasformarsi in un team di massima specializzazione composto, contando i collaboratori, da quindici persone. A dirigerlo sempre Simone Pegorini: «A 53 anni dirigo l'azienda. A 16 lavavo i bidoni del latte. La forza di Foodcom viene dalla grande passione di chi ci lavora ma anche e soprattutto dalla capacità di interfacciarsi con un mondo che conosciamo molto bene perché l'abbiamo vissuto in ogni aspetto».

Lo scopo è rispondere alle esigenze del piccolo che vuole raggiungere il palcoscenico più grande: «L'Italia era, e in certi casi ancora è, ricca di piccole oasi di qualità estrema in cui vive e comanda la tradizione, e questo è bene, ma al contempo questi metodi antichi non permettono una standardizzazione del prodotto fondamentale per le esigenze del mercato. Noi portiamo l'innovazione mantenendo la tradizionalità del processo ma rendendolo disponibile a tutti».

Un concetto che si riassume bene nei cosiddetti 'fermenti pronti'. Foodcom, in sostanza, distribuisce fermenti lattici in miscela che arrivano dal latte talvolta selezionati proprio delle piccole eccellenze italiane rispondendo quindi in modo veloce e hi-tech alle esigenze di qualsiasi cliente che non voglia rinunciare né all'efficienza né al livello massimo di

foodcom[®]
GOOD STARTERS



qualità. «Utilizziamo al meglio quello che l'industria delle biotecnologie ci offre e lo portiamo nel mondo del latte e dei derivati. Offriamo soluzioni alla portata di tutti», riassume Simone Pegorini.

Una parabola crescente, quella di FoodCom, che è un quadro quasi copia-carbone del nostro Paese: «L'Italia - racconta il numero uno del distributore biotech - è percepita da tutte le altre nazioni come il top dell'ingredientistica e lo dimostra il fatto che le multinazionali ci investono. C'è un numero elevatissimo di prodotti italiani che vengono copiati.

Questo, credo, fa accrescere il valore dell'originale esaltando ancora di più la superiorità del Made in Italy. La copia, in sostanza, è il sintomo di un mondo che cerca sempre di più l'Italia ma non è in grado di raggiungere, nonostante esistano Paesi con alte potenzialità d'impianti, quel livello di qualità che deriva dalla nostra storia, dalla nostra artigianalità secolare. Dobbiamo giocare al meglio le nostre carte - chiosa - perché non abbiamo nulla da temere neppure nel confronto con l'estrema meccanizzazione tedesca o l'altissima industrializzazione della Cina, del Canada, degli Stati Uniti. Noi possiamo essere più avanzati mantenendo una tradizione e un'artigianalità che loro non avranno mai. Dobbiamo saper raccontare questa qualità al mondo, guardando al futuro per una distribuzione più grande delle nostre eccellenze».

www.

Tree4.IT

SOFTWARE & WEB DEVELOPMENT

Dal 2005 realizziamo soluzioni web e software su misura, per far crescere il vostro business, raggiungere nuovi clienti, semplificare la gestione

SVILUPPO SOFTWARE

**REALIZZAZIONE
SITI WEB E PORTALI**

SERVIZI INTERNET

**SOLUZIONI
INTERNET
PER IL VOSTRO**



BUSINESS

Via Sesto, 39/41 - **Cremona** - 0372 420050 - info@tree4.it

di Serena Ferpozzi

Cavi elettrici da record Il marchio Cavel nel mondo

ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI

**Il prossimo target dell'azienda è arrivare ad essere una produzione 4.0
Massima attenzione alla tecnologia**

Una storia lunga 40 anni, in cui tradizione e innovazione hanno saputo rendere l'Industria Cavel di Cremona, una delle aziende leader mondiale nella produzione di cavi elettrici isolati con resine fluorocarboniche, specifiche per gli impieghi ad alte temperature, fino a 260 gradi. Questo tipo di materiale ha però anche altre caratteristiche che sono state apprezzate e utilizzate in altri mercati, quali la riduzione di peso, la resistenza all'invecchiamento (agenti atmosferici, chimici), la miniaturizzazione, la trasparenza (che rende il cavo esteticamente molto apprezzabile).

Fondata da Giovanni Sambusseti, l'Industria Cavel è nata come un'azienda specializzata nella produzione di cavi in silicone (la Tecnosil). Poi, grazie alla lungimiranza del proprietario, si è passati al teflon, diventato il materiale del futuro. Dopo la sua dipartita, la moglie Bianca Dordoni con la figlia hanno preso le redini della società. Ora l'Industria Cavel è guidata da **Bianca Sambusseti** che ricopre il ruolo di amministratore unico.

Con il passaggio generazionale c'è stato anche un restyling a livello estetico per poter dare un segnale forte a dipendenti, clienti e fornitori: un'azienda con solide radici legate al passato, ma che guarda al futuro e all'innovazione.

«L'Industria Cavel – spiegano la titolare e il responsabile tecnico l'ingegner **Michele Minelli** – è leader nella produzione di cavi elettrici isolati con resine fluorocarboniche, con un fatturato che si attesta attorno ai 10 milioni di euro, con 22 dipendenti storici che lavorano all'interno dell'azienda da molti anni».

La fidelizzazione dei lavoratori è un aspetto importante. Essendo un settore molto specializzato e di nicchia è difficile trovare competenze già formate sul territorio. Per questo è stato attivato un percorso di formazione interno



all'azienda. Anche le quote rosa sono ampiamente rappresentate, a partire dal vertice, tanto che la società è rientrata nel bando fondo impresa donna per l'acquisto di macchinari 4.0.

«Stiamo cercando di rinnovare tutto il settore macchinari aziendali per arrivare ad essere una produzione 4.0. Cerchiamo di essere sempre allineati con le migliori tecnologie produttive disponibili sul mercato. Anzi essendo una produzione molto specializzata, collaboriamo in maniera molto stretta con i fornitori di macchinari avanzando proposte e modifiche. Siamo azienda leader per l'altissima qualità, il servizio che forniamo, la serietà con cui lavoriamo da 40 anni».

Una realtà familiare dove il dialogo e l'onestà sono alla base



Bianca Sambusseti, quarta da sinistra con i collaboratori dell'azienda: il primo a sinistra è l'ingegner **Michele Minelli**



del rapporto di lavoro, ma allo stesso tempo molto strutturata dal punto di vista organizzativo e in grado di essere al passo con i tempi. «Siamo molto attenti anche all'ecologia, dando seconda vita anche al materiale di scarto che viene riciclato. Abbiamo stipendi al di sopra della media e dal minimo fissato dal contratto nazionale».

L'azienda ha anche diverse certificazioni: la Iso 9001 (ovvero un sistema di gestione della qualità riconosciuto) e numerose certificazioni sul prodotto.

L'industria Cavel è presente sul mercato italiano, europeo e mondiale in modo bilanciato (50 per cento del fatturato è dedicato a vendite sul mercato nazionale e l'altro 50 sul mercato estero) con agenti commerciali in tutte le nazioni. «Siamo presenti nel settore dell'illuminazione, dei piccoli e grandi elettrodomestici (fornitori di Dyson, Electrolux, Whirlpool) in particolare con una specializzazione nei bruciatori a gas sia nel settore caldaie (fornitori di Bosch e Riello) che nel piano cottura a gas. Infine riforniamo anche il settore automotive, quello delle termocoppie e termore-

Presente nel settore dell'illuminazione, dei piccoli e grandi elettrodomestici e delle caldaie da anni rifornisce anche il settore dell'automotive

sistenze e numerose altre applicazioni industriali in diversi settori. Siamo inoltre presenti nel mercato dell'illuminazione rivolta all'alta gamma. I clienti finali sono Artemide, Foscarini, FontanaArte, Targetti. «La crisi mondiale si è fatta sentire anche da noi. Rientriamo infatti nel settore dei beni di lusso».

Al momento l'Industria Cavel si sviluppa su due edifici: il magazzino e lo stabilimento produttivo. La prospettiva è quella di potersi espandere, trasfor-

mando l'appezzamento di terreno di fronte in edificabile per poterlo costruire il più vicino possibile a quelli esistenti.

L'Industria Cavel è anche sensibile alle esigenze del territorio e del terzo settore tanto che ha contribuito con diverse donazioni nel sostenere progetti tra cui l'acquisto di parte di un pulmino per trasporto di persone con disabilità. L'obiettivo per il 2023, è quello di integrare nei propri processi le migliori soluzioni tecnologiche presenti sul mercato ed espandere il proprio business in settori e Paesi emergenti.

Qualità al top, per Casella il burro non ha segreti



Federica, Alberto e Mario Casella della Casella Burro, azienda nata nel 1952 con sede a Rivarolo del Re



Nel cuore della pianura Padana, al confine con la provincia di Mantova sorge, a Rivarolo del Re la Casella Burro Srl. Era il 1952 quando Paolo Casella decise di iniziare questo lavoro all'interno di un'azienda agricola le cui attività coinvolgevano tutta la sua famiglia. «Nostro padre Paolo – racconta **Mario Casella**, titolare con i fratelli Federica e Alberto della Casella Burro – accortosi della carenza di un servizio di distribuzione del burro, decise di impegnarsi in questo settore. A quei tempi, in ogni paese c'era un caseificio che produceva Grana Padano e burro come prodotto complementare e la gente era abituata a recarsi direttamente da loro per acquistare un pezzo di burro grezzo. Questo avveniva sia per ragioni economiche sia per avere la maggior garanzia di freschezza del prodotto, visto che allora il burro non era pastorizzato e la sua conservabilità era molto inferiore rispetto a oggi. Da qui l'idea di specializzarsi nella lavorazione e nel porzionamento del burro da distribuire direttamente alle botteghe. In questo modo i consumatori potevano trovare sia la praticità del prodotto confe-

CNA

**Prodotto fresco e filiera corta
Tra i clienti dell'azienda l'industria
dolciaria e la grande distribuzione**

zionato, che la qualità e la convenienza del prodotto fresco e di filiera corta. Il progetto fu molto apprezzato e si creò un mercato crescente a livello locale».

Un prodotto tutto locale e di alta qualità. «La filosofia dell'azienda non è mutata nel tempo. Cerchiamo di utilizzare materie prime del nostro territorio, evitando l'approvvigionamento da aree lontane. Ogni giorno riceviamo panna fresca di prima qualità dalla provincia di Cremona e da quelle limitrofe, in particolare Mantova e Brescia. Fortunatamente ci troviamo nel cuore della produzione del Grana Padano: un'area particolarmente ricca di latte e soprattutto latte di primissima qualità, dato che la sua produzione è regolamentata dal disciplinare del Consorzio del Grana Padano».



La Casella Burro Srl è una piccola azienda che vanta una grande produzione.

«Negli ultimi anni abbiamo assistito ad uno spostamento inesorabile del mercato alimentare dai negozi alla grande distribuzione. Un cambiamento che ci ha indotti ad investire sulla produzione di burro semilavorato per l'industria e per l'uso professionale più che sul prodotto confezionato per il dettaglio. Questa scelta ci ha consentito di crescere significativamente sfruttando meglio le nostre potenzialità. Tra i nostri principali clienti ci sono sia l'industria dolciaria che altri burrifici che confezionano il nostro prodotto per poi venderlo ai grandi supermercati. È un tipo di clientela più facile da gestire rispetto alla grande distribuzione e soprattutto capace di valorizzare meglio la qualità del prodotto. La nostra rimane una piccola azienda, composta dai noi tre fratelli e da sei dipendenti, ma in grado comunque di realizzare volumi importati riuscendo a produrre circa 2.500 tonnellate di burro all'anno. Non poco davvero per le dimensioni della nostra attività».

Una piccola azienda molto conosciuta nel settore. «Riusciamo a mantenere la nostra presenza sul mercato grazie soprattutto alla qualità del prodotto offerto. Abbiamo

capito già da tempo che un'azienda piccola come la nostra, in un settore che tende alla concentrazione, non potrebbe sopravvivere se tentasse di competere sui prezzi, soprattutto rispetto ai grandi gruppi o alle multinazionali. Riteniamo che l'unico modo per mantenere le proprie quote di mercato o eventualmente di crescere, sia quello di orientarsi sulla qualità e la tipicità del proprio prodotto, vendendolo al giusto prezzo. Fortunatamente, la nostra collocazione geografica ci aiuta molto e ci pone in modo privilegiato rispetto ai nostri concorrenti visto che il nostro territorio è in grado di offrirci ottima materia prima a breve distanza. Riusciamo così ad avere costi di trasporto più contenuti che, specialmente oggi, hanno una incidenza molto alta. Però aver puntato sulla qualità non è solo per la fortuna di essere in una zona ricca di ottimo latte, ma anche per l'impostazione che abbiamo dato al nostro lavoro. Siamo tra i pochi, infatti, in grado di produrre la totalità del nostro burro partendo esclusivamente da panna fresca, senza dover ricorrere a burro da riprocessare. Per questo riusciamo a garantire una produzione di tipo tradizionale e di alta qualità. Un processo che è difficilmente riscontrabile nella grande industria, soprattutto quando il mercato richiede dei picchi di produzione. La nostra produzione invece segue l'andamento della materia prima, calando e aumentando a seconda della disponibilità, ma avendo puntato su un prodotto semilavorato destinato all'industria, la gestione dei quantitativi è più semplice».

Insomma, nel cuore della Pianura Padana, c'è una piccola azienda, che nonostante la tecnologia sia entrata prepotentemente anche nelle produzioni agroalimentari, riesce a portare avanti la sua idea di prodotto. La lavorazione del burro, un prodotto tradizionale, eseguita da settant'anni con la stessa altissima qualità, con attenzione alla materia prima locale, che attraverso la passione e la dedizione passata di padre in figlio, riesce a conquistare il mercato e a rappresentare una vera piccola grande eccellenza territoriale.

Soluzioni invisibili per l'udito



SOLUZIONE | UDITO

sentire ed essere ascoltati

Oticon Own, creato per essere invisibile



Supporta il modo in cui lavora il cervello

Le nostre orecchie acquisiscono i suoni, ma è il cervello che dà loro un senso. Oticon Own è basato sulla nostra filosofia BrainHearing™ che supporta il modo in cui il cervello dà senso al suono.



Un'esperienza d'ascolto eccellente

Oticon Own è stato addestrato con 12 milioni di scene sonore reali, in modo da riconoscere e gestire la maggior parte dei suoni con precisione e offrire un'esperienza di ascolto eccezionale.



Segui meglio le conversazioni

Gli ambienti rumorosi rendono spesso difficile seguire le conversazioni e prenderne parte. Oticon Own offre un accesso ottimale all'intera scena sonora, creando un chiaro contrasto tra parlato e rumore di fondo, in modo da seguire le conversazioni in modo ancora più preciso.

▶ **VALUTAZIONE DEL TUO PERSONALE POTENZIALE UDITIVO GRATUITO ANCHE A DOMICILIO**

▶ **AZIENDA AUTORIZZATA ALLA FORNITURA ASL / INAIL**

▶ **PRODOTTI SU MISURA PER TE IN PROVA GRATUITA PER 30 GIORNI**

▶ **DA NOI ESCLUSIVAMENTE LA PRIMA LINEA DELLE MIGLIORI MARCHE**

▶ **ASSISTENZA E RIPARAZIONE DI TUTTE LE MARCHE DI APPARECCHI ACUSTICI**

▶ **PAGAMENTI PERSONALIZZATI**

Consulenza a domicilio **GRATUITA**

www.apparecchiacusticcremona.it

CREMONA

Via E. Beltrami, 1
Tel. 0372 36123

CREMONA

Via Mantova, 15
Tel. 0372 803866

CREMA (Cr)

Via Borgo San Pietro, 15
Tel. 0373 81432

SIAMO PRESENTI ANCHE A CASALMAGGIORE(Cr) c/o poliambulatorio LE CO.ME.TE - Via Don Paolo Antonini, 12 • PIADENA (CR) c/o Poliambulatorio LE CO.ME.TE - Via Platina, 46 • GADESCO PIEVE DELMONA c/o Centro Tutela Salute MED - Centro Com. Iper Cremona, 2 - Via Enrico Berlinguer • PIZZIGHETTONE c/o Farmacia Bonfanti - Via Castello, 1 • ORZINUOVI c/o Farmacia Adua via Braccesco, 3b • SORESINA c/o Farmacia Solzi - Via Barbò, 40 • CASALMORANO (CR) c/o Centro Futuro Salute - Piazza IV Novembre, 7/8 • RIVOLTA D'ADDA c/o Farmacia Ferrario - P.zza Vittorio Emanuele II, 33



Se la pulizia è professionale Servizi completi ai clienti

CNA

La Ardigò si occupa di sistemi e soluzioni per ambienti, stoviglie e tessuti nei settori Hospital, Restaurant e Cleaning

L'azienda Ardigò Srl di Casanova del Morbasco, frazione di Sesto ed Uniti, rappresenta un'eccellenza nel settore della pulizia professionale. Da decenni si occupa infatti di sistemi e soluzioni per la pulizia professionale di ambienti, stoviglie e tessuti per i settori Hospital, Restaurant e Cleaning. È un punto di riferimento nel settore grazie a programmi innovati e completi.

«Nasciamo nel 1997 quando per poter offrire alla nostra clientela - case di riposo e istituti riabilitativi - servizi sempre più all'avanguardia e mirati alla gestione interna - racconta **Carlo Ardigò** titolare dell'azienda -, siamo andati in Canada per visitare alcune case di riposo, e constatare di persona le loro varie procedure di lavoro. Abbiamo visto una serie completa di articoli progettati e realizzati con l'obiettivo di garantire il massimo della comodità ai pazienti allettati. Tornati in Italia abbiamo intrapreso un nuovo percorso, con una nuova cultura per la biancheria da letto e abbiamo iniziato a brevettare il 'Programma Comfort' che mette a capo di tutte le priorità il benessere e la





cura dell'ospite. Lenzuola morbidissime ed elastiche in maglia di jersey per evitare piaghe alla cute, traverse assorbenti per il contenimento dei liquidi in materiali anallergici e con barriere traspiranti, coperte termiche leggerissime e calde sono solo alcuni dei prodotti più apprezzati e diffusi del nostro sistema».

Attenzione al paziente, al personale con un tocco di colore. «Certamente. Nello studio dei prodotti è stato attentamente valutato anche l'aspetto

estetico, tanto che il colore è diventato un carattere distintivo. L'attenzione verso la cura del paziente non poteva che riflettersi in modo positivo anche sul gravoso lavoro quotidiano del personale di assistenza. Con la particolare progettazione di tutti i capi, ad esempio, si riducono notevolmente i tempi di preparazione dei letti».

Ma la Ardigò non si è fermata a fornire un prodotto performante e sicuro, l'obiettivo era dare un servizio completo ai clienti. «Volevamo essere la soluzione a tutti i problemi della lavanderia dei nostri clienti. Così dal 2000 abbiamo realizzato all'interno della nostra azienda una nuova linea di servizio denominata Global System. Oltre a offrire la progettazione della lavanderia con annesso attrezzature, detersivi, biancheria programma comfort, tracciabilità tramite microchip, assistenza e formazione al personale, ha anche l'obiettivo primario di evitare gli sprechi e ottenere il massimo risparmio energetico. Diversamente dalla tendenza attuale, che porta a esternalizzare, noi abbiamo l'obiettivo di introdurre all'interno delle strut-

Global System, oltre a offrire la progettazione della lavanderia, offre risposte all'avanguardia per il risparmio energetico

ture un concetto che sia capace di assicurare da un lato autonomia e dall'altro convenienza».

Un tema molto sentito ultimamente è quello del risparmio energetico. «Quello che mi preme sottolineare è che possiamo portare in tutte le strutture un originale metodo operativo, che si basa su un sistema di lavaggio a soli 30 gradi. La nostra linea Dis Complex, che è composta da solo tre prodotti, ha ottenuto la conformità alla norma europea e inter-

nazionale UNI EN ISO 14698-1 superando i test previsti per la validazione dei processi di lavaggio dei tessuti. Non solo i risultati di laboratorio hanno evidenziato un notevole abbattimento della carica microbica, ma i consumi energetici si riducono da un -30% a un -65%, mentre quelli idrici da un -10% a un -40%».

E poi ci sono le attrezzature. «È il completamento del nostro programma, la ricerca delle attrezzature che ci facilitassero nella riduzione del carico di lavoro degli operatori nella fase di scarico delle lavatrici e che permettessero la riduzione del consumo di gas. Questo può avvenire grazie all'utilizzo di determinate caldaie a vapore che ci hanno permesso di utilizzare essiccatoi molto più voluminosi per facilitare e migliorare l'asciugatura evitando lo stiro e l'usura dei capi che si riduce del 70%».

Insomma, una soluzione unica altamente performante sotto molti aspetti, che si occupa di tutte le fasi del processo senza lasciare nulla al caso e che permette di risparmiare aumentando l'efficienza e la sostenibilità.

Zoppini

Living & Outdoor

WWW.ZOPPINIPROGETTI.IT



SCONTO IMMEDIATO IN FATTURA DEL 50%

MARTEDI- SABATO
9.00-12.00 15.00-19.00
LUNEDI E DOMENICA
15.00-19.00

Gibus
atelier

GOTTOLENGO
VIA BRESCIA 55 TEL. 030 9951395
CICOGLIOLO
VIA CARDUCCI 1 TEL. 0372 835641

Il packaging valore aggiunto Grafiche IMP crea sogni

CNA

L'azienda di Bagnolo, che l'anno prossimo festeggia i 25 anni, lavora con i principali brand della cosmesi

Grafiche Imp di Inzoli Ermanna e C Snc di Bagnolo Cremasco è un'azienda nata nel 1998 che nel corso degli anni, pur rimanendo nello stesso campo, ha cambiato molto il tipo di prodotto che realizza. Citata anche da Forbes Italia come una delle aziende da «attenzione» nel quadrilatero della bellezza, è passata dalla lavorazione dei prodotti legati all'editoria come riviste, cataloghi e prodotti espositivi da terra di tipo cartonato, a specializzarsi nella realizzazione del packaging beauty. «Abbiamo capito presto – afferma **Federica Moretti**, socia dell'azienda di famiglia – che il campo della cosmetica fosse un settore in fase di forte espansione. Così abbiamo deciso di convertire parte della nostra produzione a questo mercato. Oggi il nostro core business è il packaging per make up e skincare. Abbiamo iniziato a partecipare a fiere specifiche del settore, nelle quali siamo ormai presenti da oltre dieci anni e, forti del fatto che le lavorazioni con un alto grado di qualità fossero già un nostro must, ci siamo affermati in questa realtà». Un settore in crescita che sembra non conoscere crisi. «Sicuramente è un settore che non risente particolarmente delle crisi, sia in Italia che all'estero. Oltre a collaborare con aziende del nostro territorio abbiamo anche diversi clienti stranieri che abbiamo incontrato proprio durante le fiere. Tutti brand di primo piano, di cui andiamo molto orgogliosi. Abbiamo anche acquistato un nuovo macchinario che dedichiamo interamente a queste lavorazioni e l'intenzione è quella di non fermarci qui. Stiamo anche cercando personale da inserire in organico ma non è facile trovarlo». Quando si parla di carta, è inevitabile pensare all'ambiente. «Siamo molto attenti a questo aspetto infatti, già da alcuni anni, abbiamo ottenuto la Certificazione FSC per



Citata anche da Forbes Italia, è passata dalla lavorazione dei prodotti legati all'editoria a specializzarsi nella realizzazione del packaging nel settore beauty



Giuseppe e Federica Moretti
della Grafiche Imp
di Bagnolo Cremasco

contribuire alla conservazione dell'ambiente e delle risorse naturali. Attraverso questa certificazione ci impegniamo a sensibilizzare i nostri clienti nell'acquisto di un prodotto green. Abbiamo inoltre incrementato l'utilizzo di supporti riciclati, sostenibili e strutturati nel rispetto dell'ambiente. Usufruiamo di un'ampia gamma di vernici ed inchiostri a base d'acqua, sicuri per gli utilizzatori ed eco sostenibili».

C'è un prodotto che più di altri in questo periodo, ha una richiesta particolare? «Le PR Box! Sono uno strumento di comunicazione molto importante. I brand per promuovere i loro nuovi prodotti, richiedono la realizzazione di meravigliose scatole espositive da inviare alle più famose influencer, le quali provano i prodotti creando ottime aspettative di vendita».

Il packaging diventa quasi uno strumento di comunicazione. «Molte volte si tende a considerare la confezione del prodotto come una semplice scatola di cartone; invece nella realtà è uno degli elementi più importanti per promuovere il prodotto. Deve catturare l'at-

**La confezione
non è una semplice
scatola ma ormai
è uno strumento
di comunicazione
In realtà è uno
degli elementi
più importanti
per promuovere
il prodotto**

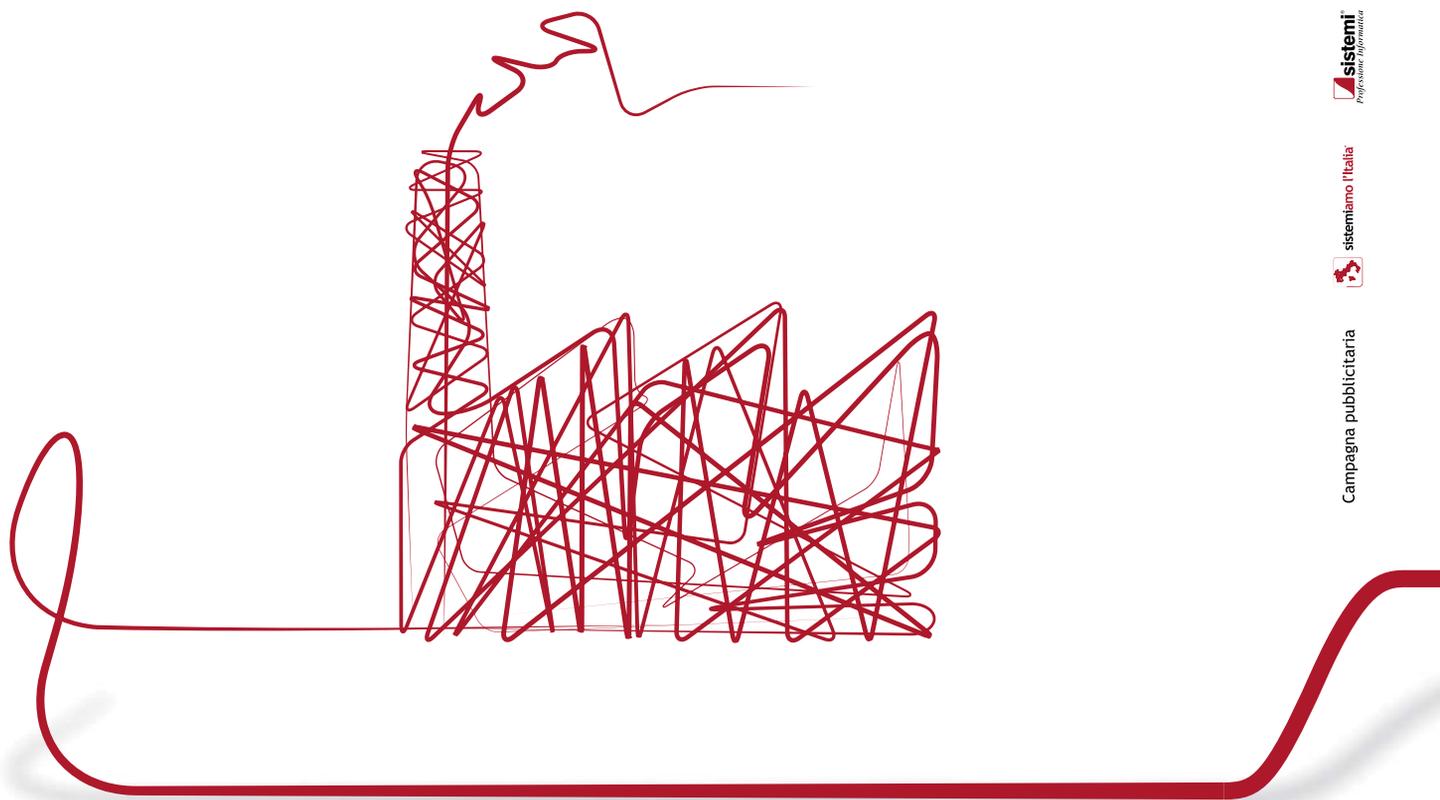
tenzione del cliente. Sì, il packaging è un potente strumento di comunicazione e più viene personalizzato con finish di qualità, più valorizza il prodotto stesso. Va tenuto in considerazione che anche l'aspetto vuole la sua parte, soprattutto quando c'è molta concorrenza».

Ma non è tutto rose e fiori, il fatto di essere l'anello finale della filiera complica le cose. «Noi siamo alla fine della catena produttiva e spesso siamo costretti a lavorare in tempi strettissimi. Essere tempestivi nella risposta ed essere performanti, con una qualità impeccabile, è fondamentale. Così come è fondamentale essere il supporto tecnico dei nostri

clienti, riuscire a consigliarli in ogni fase della lavorazione».

Quando si parla di cosmetica e di beauty spesso si pensa solo al prodotto finito, dimenticandosi l'involucro dove è contenuto. Alle Grafiche IMP sanno trasformare un semplice foglio di cartone in qualcosa di magicamente perfetto per dare ancor maggior valore a un oggetto che già, spesso, fa sognare.

Ci riflettiamo bene nelle complessità di una PMI.



Lo siamo anche noi.

Conosciamo molto bene la realtà e le complessità di una piccola o media impresa che opera in Italia, perché siamo nati e cresciuti qui e sappiamo quanto complesso possa essere produrre, commercializzare e offrire servizi superando ogni giorno le mille difficoltà che non solo il mercato ci pone di fronte. Per questo da 45 anni, lavoriamo per semplificare la vita alle aziende creando soluzioni gestionali costantemente aggiornate e in grado di adattarsi ad una realtà complessa come quella italiana.

eSOLVER® è la soluzione gestionale progettata per le imprese di diversi settori che necessitano di un sistema informativo per gestire le attività amministrative, controllare la gestione e automatizzare i processi aziendali.

SPRING® è la soluzione gestionale per le aziende di piccole dimensioni che ricercano un sistema informativo caratterizzato da completezza funzionale e da rapidi tempi di implementazione.

Chiamateci e troveremo la soluzione più adatta a voi. Insieme a voi per lavorare, produrre, creare e innovare.

Insieme, per ogni soluzione.



Il fascino del design italiano nel successo di Imei Division

CNA

L'azienda di Crema, tutta al femminile, crea articoli personalizzati per diversi settori merceologici, cosmesi in primis

Imei Division Srl è un'azienda con sede a Crema specializzata in ricerca, creazione e sviluppo di articoli personalizzati per diversi settori merceologici, in particolare quello cosmetico. «Siamo un'azienda giovane e dinamica – afferma **Riccardo Signorini**, Amministratore della Imei Division Srl – alla guida di un team 100% al femminile. Abbiamo una forte esperienza nella creazione di accessori beauty (skincare, haircare, makeup), bag e pochette in materiali differenti, riciclati e sostenibili. Sviluppiamo progetti tailor-made soddisfacendo qualsiasi richiesta dei nostri clienti».

L'azienda parte da un'idea per arrivare a un prodotto finito. «Il design puramente italiano, l'attenzione nella ricerca e nello sviluppo sono il nostro punto di forza. Ogni prodotto è realizzato esclusivamente su misura, nella massima cura del dettaglio. Dalla fase di ricerca sulle ultime tendenze prendono vita progetti esclusivi nei materiali, nelle forme e nella funzionalità. Ogni articolo è unico e personalizzato a prescindere dal mercato in cui verrà destinato. Cosmetica, fashion, merchandising e articoli di vendita; per qualsiasi settore merceologico, abbiamo l'idea giusta al momento giusto».

Ultimamente c'è molta attenzione al sociale, all'ambiente. «Abbiamo un'anima green perché il nostro impegno ecologico non è solo una moda. Siamo convinti che i prodotti eco-friendly possano creare nuove tendenze al servizio del bello e del funzionale, in un perfetto equilibrio tra il trendy e l'eco sostenibile. La maggior parte dei nostri clienti richiede prodotti realizzati con materiali riciclati, di derivazione naturale e con il minor impatto ambientale-sociale. Vogliamo continuare ad investire in risorse che rispettino il nostro pianeta e che possano offrire un benessere sociale, dentro e fuori l'azienda. Come? Ad esempio, riducendo l'emissione di CO2. Infatti, dal 2011, ogni



Riccardo Signorini, Amministratore della Imei Division Srl di Crema

anno risparmiamo oltre 200 kg di anidride carbonica. Produrre energia pulita e salvaguardare la salute del pianeta è un dovere che per noi diventa piacere»!

Dopo l'idea c'è la produzione. Un percorso creativo non semplice. «Abbiamo parecchi partner fidati in Asia, specialmente in India, Corea del Sud e Cina che ci seguono passo a passo nella realizzazione di prodotti certificati e sicuri per l'uomo e l'ambiente secondo le nostre linee guida. Una volta confermate tutte le specifiche, procediamo con la produzione dell'ordine nei tempi richiesti. L'arrivo della pandemia ci ha anche incoraggiato nel cercare produttori italiani ed europei per ampliare la nostra offerta».

Pandemia, crisi, maggiori costi: anni certamente difficili... «Lavorando con partner del far-east abbiamo vissuto con qualche settimana in anticipo tutte le criticità legate alla pandemia ma, fortunatamente, senza grosse conseguenze. Purtroppo, siamo stati colpiti dall'aumento esponenziale dei costi di trasporto e dall'allungamento dei lead time, ma guardiamo al futuro con fiducia e siamo certi che quanto prima la situazione si stabilizzerà».



I prodotti Imei sono realizzati su misura e vogliono creare un'esperienza



Le fiere del settore sono una vetrina importante. «In una parola? Fondamentali. Abbiamo deciso di dedicare una consistente parte del nostro budget alla partecipazione alle più rinomate fiere di settore a livello mondiale. Fra le più importanti, Cosmoprof Bologna durante il quale presentiamo le nostre nuove collezioni realizzate tempestivamente con un anno di anticipo. Grazie alla partecipazione ad eventi internazionali prestigiosi (New York, Los Angeles, Londra, Parigi e altri ancora) abbiamo anche potuto penetrare nuovi mercati esteri (dal 2019 al 2022 +29%, ad esempio quello a stelle e strisce».

In oltre vent'anni di attività la produzione è aumentata. «In questi lunghi anni di attività abbiamo realizzato più di 5.000 referenze, tutte ad hoc. Ogni giorno ci dedichiamo con passione e creatività allo sviluppo di nuovi prodotti; ogni brief che riceviamo rappresenta un'occasione in più per migliorarci e per essere sempre più pronti e competitivi».

Quello delle certificazioni è un altro aspetto importante: certificazione Iso 9001, Sedex Member ed Ecovadis... «Pensiamo sia davvero importante investire in queste certificazioni perché valorizzano il nostro lavoro e arricchiscono il nostro bagaglio professionale. Ogni prodotto Imei vuole creare un'esperienza, puntando a soddisfare i desideri del cliente raccontandone la storia, l'essenza del prodotto stesso. Imei, Up to good ideas!»



SISTEMI
PROFESSIONALI
PER L'IGIENE

IL MASSIMO
DELL'IGIENE

NEL RISPETTO
DELL'AMBIENTE



DETERGENTI
E DISINFETTANTI



ATTREZZATURE
DI PULIZIA



MACCHINE
LAVAPAVIMENTI



SANIFICATORI
PER AMBIENTI



ASSISTENZA
TECNICA

Fornitore abilitato per istituti scolastici e pubbliche amministrazioni



MEPA
acquistinretepa.it
Il portale degli acquisti della Pubblica Amministrazione



FORNITORE ABILITATO DA:



SCARICA I CATALOGHI
COMPLETI SU www.ardigosrl.it



Via degli Artigiani, 4
Sesto ed Uniti (Cremona)
Fraz. Casanova del Morbasco
Tel. +39 0372 710704 - info@ardigosrl.it

di Andrea Arco

Orsini, la favola del latte con un bel finale hi-tech

ASSOCIAZIONE LIBERA AGRICOLTORI
In 70 anni da tre vacche a 500,
dagli impianti d'antan al fotovoltaico
In testa un futuro sempre più green

Una storia partita con poco, da lontano. Una «favola rustica» con un finale hi-tech. Protagonisti e narratori cambiano ma il nome dell'azienda, il loro cognome, è sempre lo stesso di generazione in generazione: Orsini. In 70 anni, da tre vacche a 500. Da una stalla a 200 ettari. Dagli impianti d'antan al fotovoltaico guardando a un futuro sempre più green. Quello che non cambia è il motto: «La chiave della qualità è il benessere animale».

Campagnola: la via dove tutto è nato e anche un buon aggettivo che si adatta alla «fiaba economica». **Fabio Orsini**, col fratello Diego e il papà Serafino, porta avanti con orgoglio l'attività di famiglia proprio in questa propaggine campestre della verde frazione di Villacampagna (Soncino). Ci sono solo loro e cinque dipendenti a curarsi di 1.200 animali e a imbottigliare quel latte che finirà sulle nostre tavole, seppur molto più avanti. Impossibile? No, perché c'è la tecnologia. Ma è necessario, per capire come si è arrivati qui, fare un enorme salto indietro nel tempo.

«L'azienda - racconta Fabio - è nata nell'ormai lontano 1955. Allora c'era solo mio nonno Francesco che partì con la famiglia da Orzinuovi portandosi appresso quello che aveva e cioè tre vacche e due vitelli».

Di mezzo ci sarebbero un'infinità di aneddoti ma non si fa torto alla realtà delle cose riassumendo questi 70 anni così: olio di gomito. E arriviamo a oggi.

«Si è cresciuti pian piano, perseguendo un obiettivo alla volta. Prima le stalle, poi le sale mungitrici, poi trincee e poi strutture sempre più avanzate. Un tempo sarebbe stato impensabile ma, per intendersi, oggi chi spinge il foraggio accanto a noi è un robot».

Insomma, dalla fattoria al laboratorio ma senza perdere il



senso e la qualità delle origini. «Ciò che è cambiato maggiormente e con velocità sempre più elevata - rivelano gli Orsini - è il mercato. Nella richiesta degli utenti, nelle metodologie. Oggi si deve costantemente studiare un programma a lungo termine per seguire l'evoluzione del mondo del latte».

Più attenzione ai dettagli, più scrupoli scientifici ma anche etici: ecco la filiera del latte cremonese nel 2022. «Il vademecum per chi possiede un allevamento al giorno d'oggi passa da tre cardini fondamentali: benessere della vacca, o dell'animale in generale, riduzione al massimo delle possibilità dei farmaci e occhio di riguardo particolare alla bio-sicurezza».

La famiglia Orsini ha sempre seguito questo vangelo dei fattori e, per crederci, non è necessario fidarsi sulla parola. Basta seguire la scia del latte che, da Villacampagna, bagna



Fabio Orsini (primo a destra), porta avanti l'azienda col fratello Diego e papà Serafino



la strada per Soresina: «Siamo soci della Latteria. I disciplinari da rispettare sono di una rigidità e coerenza assoluti. Difficile? Certo. Necessario? Assolutamente sì se si vuol dimostrare, ed è così, che il prodotto è di qualità massima e incontestabile».

E quel prodotto, in casa Orsini, è il latte. Che sarà poi, tra gli altri, Grana Padano. E da Soresina potrebbe volare in Giappone, in Australia, in America o anche in Africa. Se piace al mondo, in sostanza, un motivo ci sarà.

Ma, al netto dei romanticismi, basta davvero impegnarsi al massimo e volersi bene in famiglia per costruire un'azienda di successo tra le migliori della filiera lattiero-casearia? No, ci vuole almeno una qualità in più: saperli vedere lontano.

«Per gestire un'azienda di una certa dimensione e garantirle futuro c'è un solo modo - spiega Orsini -:

investire. E questa parola ha più significati: investire significa credere nella ricerca, formare un personale sempre più qualificato, puntare sulla tecnologia ogni qual volta ci si presenta l'occasione». Da qui nascono, sempre in quel di Villacampagna, i robot che nutrono le vacche, le ventole che si accendono quando lo smartphone squilla e segnala una temperatura fastidiosa per gli animali e ancora i sistemi di raffreddamento a doccia, i trattori che si guidano con un software e molto di più. C'è però qualcosa che non può e non deve cambiare mai, il punto fermo, cioè il rapporto con l'animale. «Di benessere negli allevamenti se ne parla molto negli ultimi anni, perché la sensibilità è cambiata, ma a dire il vero per noi è sempre stato un faro. E se a qualcuno può sembrar strano che siano gli allevatori i primi a curarsi del fatto che le vacche vivano al meglio delle loro possibilità, è sufficiente che si chiedano da dove viene la nostra redditività. Il benessere dell'animale è il benessere dell'allevatore, del consumatore, dell'intera filiera. Mi pare ovvio quindi che nessuno ci tenga più di noi».

Al passo coi tempi sul piano etico, di sicuro. Ma la stessa sensibilità la si ritroverà sulle questioni ambientali? Sì e, ancora una volta, la spiegazione è scevra da ogni retorica. C'è solo il concreto: «La sostenibilità è il futuro - concludono gli Orsini - ma non perché ci è stato imposto. Conviene davvero. Il futuro dell'impresa, e quella lattiero-casearia non fa eccezione, passa dai giovani e dalla loro voglia di investire. Se sulle rinnovabili e l'eco-sostenibile meglio ancora. Un esempio? Il fotovoltaico in cui abbiamo creduto da subito. Oggi, con la crisi energetica, ci ha salvati».

di Andrea Gandolfi

«Costi alle stelle e siccità Per questo lascio il mais»

LIBERA AGRICOLTORI

**Claudio Griffini (Cascina Pontirolo):
«Punteremo su frumento, orzo e soia»
Tiene bene l'impianto fotovoltaico**

L'onda lunga di una siccità infinita, un quadro economico stravolto dall'aumento vertiginoso dei costi di produzione e dalla conseguente necessità di puntare su un segmento che garantisca margini superiori; ma anche il desiderio - dopo molti anni di lavoro - di puntare su un'attività che richieda meno sacrifici. Sono i motivi che hanno portato l'Azienda Griffini di Cascina Pontirolo (Drizzona) a 'tagliare' il mais dalla propria offerta. «Per reggere mercati così instabili, la riconversione produttiva resta una strada maestra», spiega **Claudio Griffini**, titolare dell'impresa di famiglia insieme al cugino Alberto (patron della Active di San Giovanni in Croce, past president di Confimi Apindustria provinciale ed ex vice presidente vicario della Libera nella presidenza Nolli). «Così abbiamo deciso di lasciare il mais e puntare esclusivamente su frumento, orzo e soia, ricorrendo anche alle cover crops per accrescere la fertilità del terreno». Con i suoi novanta ettari riservati alle coltivazioni, Cascina Pontirolo non si occupa dell'allevamento di bestiame e dedica invece l'altra parte dell'attività alla produzione di energia elettrica, grazie ad un impianto fotovoltaico da un megawatt operativo ormai da undici anni. In quel segmento non si prevedono cambiamenti, mentre nei campi ci si prepara alla svolta. Perché il progressivo cambiamento climatico, che sembra aver ormai acquisito natura strutturale, avrebbe potuto far 'saltare il banco'. «In attesa di interventi che non arrivano: come la tanto invocata bacinizzazione dei fiumi (a partire ovviamente da quella del Po) rimasta finora lettera morta» e sparita dai radar delle priorità politiche; «mentre prende corpo l'idea di puntare su piccoli invasi - che siano laghetti, cave o catini... - del tutto inadeguati a soddisfare le esigenze dell'agricoltura. Noi comunque abbiamo cercato di correre



Claudio Griffini, titolare della Cascina Pontirolo a Drizzona





«Per prevenire la siccità serve ben altro impegno: i piccoli invasi non bastano, è necessaria la bacinizzazione dei fiumi a partire da quella del Po»



ai ripari. Ad esempio, dotandoci di pivot per un'irrigazione di precisione, più mirata ed efficiente, che impiega meno acqua ma anche meno gasolio (al pivot basta una pressione di 2 o 3 atmosfere). Certo, cambiare rotta richiede attrezzature specifiche e quindi investimenti adeguati in macchinari, necessari anche per il sistema della minima lavorazione. C'è quindi un impegno economico significativo, considerando inoltre che affidiamo ai contoterzisti solo la raccolta e l'essiccazione dei nostri prodotti».

Una nuova scommessa, chiamata peraltro a confrontarsi con un futuro nel quale non mancano ombre e incertezze. «Penso alla nuova Pac e al suo impatto effettivo, ancora tutto da verificare - precisa Griffini -, ma anche a progetti europei a dir poco stravaganti, come quello che impone una drastica riduzione dell'impiego dei fitofarmaci senza considerare in misura adeguata le conseguenze. Noi abbiamo provato a non utilizzarli, puntando su lavorazioni meccaniche, ed è stato un disastro: alla fine c'era più erbacce che prodotto, e l'anno dopo - per recuperare - è stato necessario impiegare più agrofarmaci... Si tratta quindi di un sistema del tutto controproducente. A ulteriore riprova del fatto che la questione deve essere affrontata in un altro modo, con meno ideologia ed una più concreta conoscenza del reale funzionamento del sistema».

Griffini individua poi un ulteriore problema che richiederebbe il giusto grado di considerazione a tutti i livelli: «Il nostro settore invecchia; personalmente non vedo l'interesse e il ritorno dei giovani del quale tanto si parla. E questo, ovviamente, influisce anche su scelte e strategie».

SOCAR



PIATTAFORME

SMART & SECURE



di Andrea Gandolfi



Latte e agroenergie lo sviluppo è sostenibile

LIBERA AGRICOLTORI

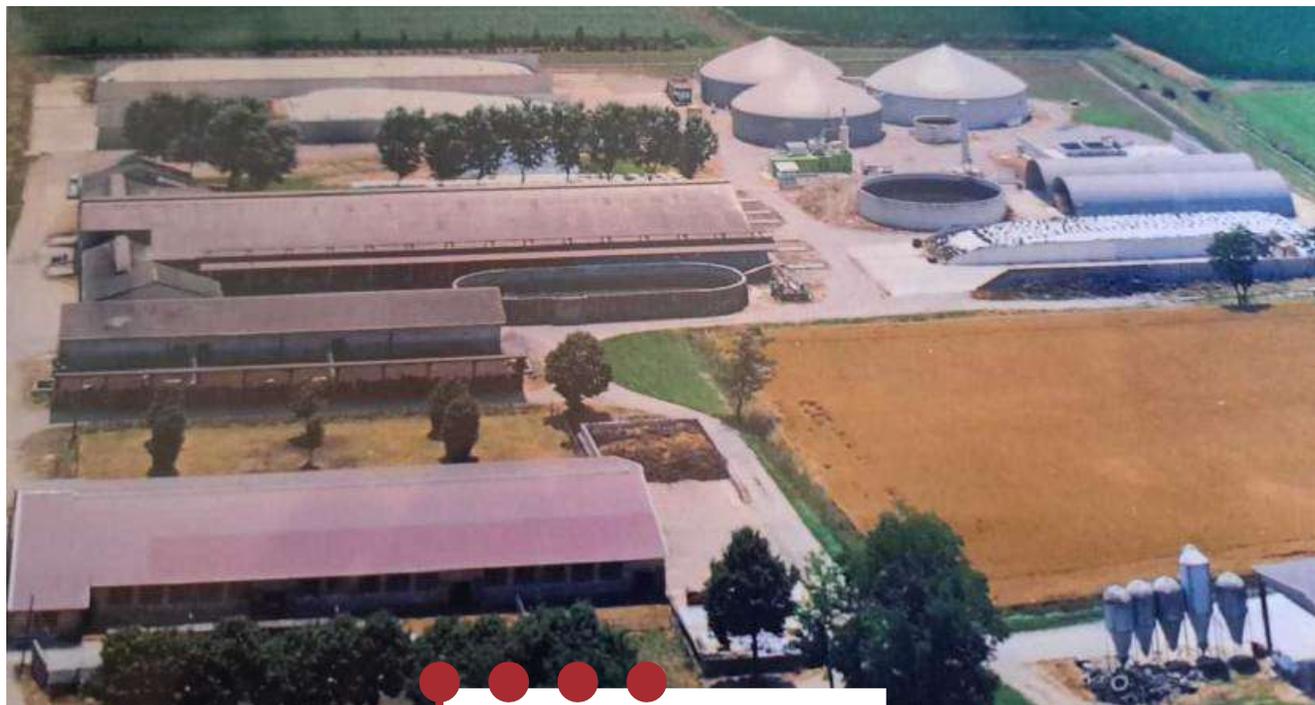
*La strategia dell'azienda Pasquali
«Diversificazione produttiva:
una scelta che si è rivelata vincente»*

Chiave in grado di aprire molte porte sul futuro del settore primario - puntando al giusto equilibrio tra sostenibilità ambientale, sociale ed economica -, la prospettiva dell'economia circolare è sempre più al centro di analisi e concrete pratiche di azienda, e avrà certamente un posto d'onore fra i temi dibattuti nelle Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona. Una nuova frontiera sulla quale è attestata da tempo l'azienda agricola dei fratelli **Stefano e Luigi Pasquali**, che a Torre de' Piconardi (in provincia di Cremona) affiancano l'attività produttiva più tradizionale ad un crescente impegno nell'ambito delle agroenergie. Da una parte 200 ettari coltivati a mais, erba medica e frumento, e 350 vacche in lattazione che



Stefano e Luigi Pasquali titolari dell'azienda di famiglia a Torre de' Piconardi

assicurano a Latteria Soresina 40 mila quintali di latte all'anno da trasformare in Grana Padano e Provolone; dall'altra, un impianto di biogas da 625 kW costruito a fine 2010, e il progetto di un impianto agrisolare da 90 kW che verrà collocato sui tetti della stalla (si attende l'esito del



bando legato al Pnrr per l'eventuale finanziamento, mentre i lavori dovrebbero concludersi tra fine 2023 e la prima metà dell'anno successivo). «Già 12 anni fa avevamo deciso di puntare sul biogas proprio in un'ottica di diversificazione produttiva - spiega Stefano Pasquali, consigliere della Libera Associazione Agricoltori Cremonesi - ed ora abbiamo voluto intraprendere questa nuova iniziativa. Fin qui i risultati sono stati buoni, al punto che attualmente il fatturato aziendale deriva in parti quasi uguali dai due campi d'azione, con le stalle di poco oltre al 50% del 'peso' complessivo».

Ma la diversificazione costituisce anche un ben collaudato meccanismo di economia circolare, che insieme all'efficienza produttiva garantisce un saldo ambientale positivo. Biomasse e reflui zootecnici alimentano l'impianto di biogas, che a sua volta produce energia da immettere in rete (escludendo solo il piccolo quantitativo che può essere trattenuto per far funzionare l'impianto stesso); mentre il digestato è utilizzabile come fertilizzante di particolare efficacia, riducendo o addirittura azzerando il ricorso a prodotti chimici peraltro molto rincarati negli ultimi mesi.

«Davvero - in questo modo - 'tutto si tiene'; ed è quindi

**«Ma ora servono
certezze
per il futuro:
sostegno
al biogas elettrico
e normativa
sul biometano sono
i nodi da sciogliere»**

possibile chiudere il cerchio di un sistema assolutamente virtuoso. Una dinamica che ci interessa da sempre, sia in chiave economico produttiva che dal punto di vista ambientale».

Il futuro, però, porta con sé anche importanti nodi da sciogliere. «Il regime di incentivazione del nostro biogas scade fra tre anni, e finora ci ha assicurato una tariffa fissa onnicomprensiva pari a 0,28 euro al kW, soddisfacente anni fa ma ora spinta 'fuori mercato' dal vertiginoso aumento dei costi di produzione. Così, da un lato

dobbiamo fronteggiare una situazione economicamente insostenibile nel medio-lungo periodo (ci auguriamo quindi che l'assetto dei mercati si normalizzi in tempi brevi); dall'altro attendiamo chiarimenti normativi sulla possibile evoluzione dell'impianto. Se, cioè, si potrà proseguire con incentivi adeguati la produzione di energia elettrica, o l'unica strada percorribile sarà invece la riconversione a biometano: sulla quale grava però il vincolo della distanza 'ammissibile' dall'allaccio della rete. Un aspetto che potrebbe rendere l'operazione insostenibile in termini economici ed operativi. Ma in un Paese che ha sempre più bisogno di energia (meglio se rinnovabile), altri ostacoli su questa strada sarebbero molto difficili da comprendere».



Mercedes-Benz eVans. Diventa green senza restare al verde.

Il tuo business farà scintille con eVito ed eSprinter. Grazie alla loro grande autonomia, all'elevata velocità di ricarica e ad un'ampia capacità di carico, i due van elettrici Mercedes-Benz sono la soluzione ideale per il trasporto e la consegna merci in città e non solo. Cosa aspetti a scoprire tutto il loro potenziale?

Mercedes-Benz



Crema Diesel S.p.A.

Concessionaria di Vendita e Assistenza Mercedes-Benz Veicoli Commerciali

Bagnolo Cremasco (CR), Via Leonardo Da Vinci 53/55, tel. 0373.237111

Cremona, Via del Brolo 1, tel. 0372.443611

Pieve Fissiraga (LO), Via Leonardo da Vinci 17/19, tel. 0371.232411

www.cremadiesel.it

di Dario Dolci

Con il Gruppo Avogadri la filiera suinicola è 4.0

ASSOCIAZIONE LIBERA AGRICOLTORI

All'inizio era un allevamento di bovini Poi, nel 1967, la svolta: tutto è iniziato con 150 maiali, ora diventati 120.000

Ha più di un secolo di vita e in tutto questo tempo non ha mai smesso di crescere, di ampliarsi, di innovarsi e di fare agricoltura e allevamento sostenibili. Il Gruppo Avogadri, con sede principale a Soncino, è nato nel 1913. A raccontarne la storia e l'evoluzione è **Francesco Avogadri**, titolare del gruppo insieme al padre Augusto.

«L'azienda madre è quella soncinese, fondata da mio nonno e dai suoi fratelli. Inizialmente si trattava di un allevamento di bovini, che è andato avanti fino a metà degli anni Sessanta. Nel 1967 l'azienda è stata trasformata in un allevamento di suini, con 150 scrofe che davano alla luce i suinetti, che poi venivano venduti ai commercianti».

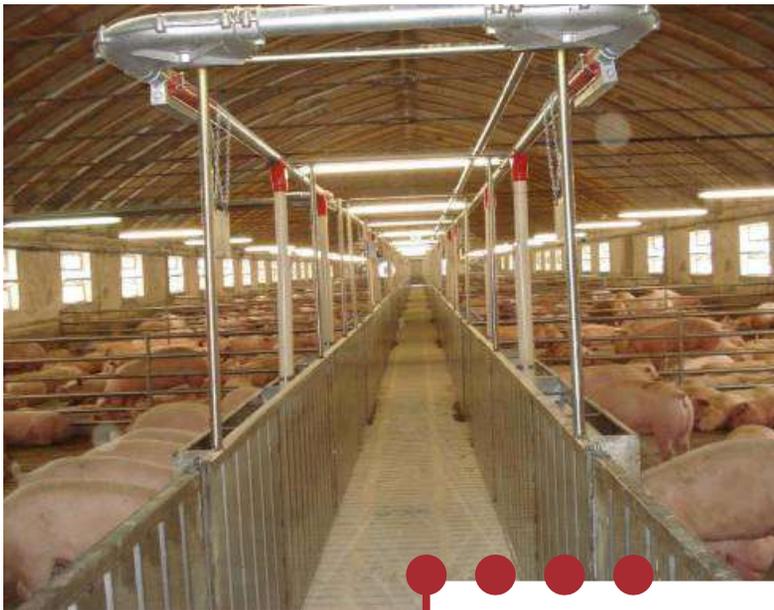
Col passare degli anni, il processo si è industrializzato. «Abbiamo iniziato a inserire la fecondazione artificiale e la ventilazione automatica dei capannoni - prosegue Avogadri - e oggi abbiamo macchinari e tecnologie 4.0. Sfruttiamo l'innovazione digitale e le reti dati aziendali». Da un'unica unità produttiva, l'azienda si è ampliata fino ad avere sedi a Ricengo, Casaleto Ceredano, Casteldidone e Anita di Argenta, nel Ferrarese. «Coltiviamo anche 1.500 ettari di terreno a Cremona, parte di nostra proprietà e parte in affitto. Produciamo mais e orzo per autoconsumo. Abbiamo tre mangimifici realizzati a livello industriale e produciamo dalle 50 alle 60 tonnellate di mangime all'anno».

Un volume necessario quando si deve dare da mangiare a 120 mila suini. «La metà di questi - precisa Avogadri - li vendiamo agli ingrassatori. I nostri clienti sono le grandi industrie, il principale è Pini di Castelveverde. Abbiamo clienti storici, anche piccoli. Tutti i nostri suini nascono a Ricengo e fanno lo svezzamento a Soncino, prima di venire



Francesco Avogadri, titolare del Gruppo fondato nel 1913 dal padre





**Nata a Soncino,
l'azienda ora ha sedi
anche a Ricengo,
Casaletto Ceredano,
Casteldidone
e nel Ferrarese**

destinati a vari ingrassi, che sono quelli di Casaletto, Argenta e Casteldidone. Una volta pronti vanno all'industria o ad altri macelli nazionali».

Ogni settimana si muovono 4.000 capi. «Quattromila suini nascono, altrettanti vengono spostati per lo svezzamento e altrettanti per l'ingrasso. Poi 2.000 vanno al macello e altrettanti vengono venduti. Il fatto di avere tutte le sedi sul territorio comporta spostamenti brevi e favorisce il benessere degli animali».

Il Gruppo Avogadri ha 75 dipendenti e opera su un mercato che risente anch'esso delle incertezze del momento.

«Il mercato tiene, ma il problema sono i costi. Il ciclo dei suini dura 13 mesi, dalla nascita alla vendita, ma i prezzi vengono stabiliti solo alla fine del processo. I costi, invece, in questo periodo, non possono essere controllati, a causa dell'energia, dell'inflazione, delle materie prime in au-

mento e della guerra in Ucraina».

Il nemico peggiore, per chi lavora in questo settore, è però un altro, come spiega Avogadri: «La burocrazia. Essendo noi sia agricoltori che industriali, siamo soggetti a controlli e a richieste doppi, da parte di Nas, Asl veterinaria, Arpa e Agenzia delle Entrate. Dobbiamo lottare tutti i giorni».

Per far fronte al caro energia, il

Gruppo ha fatto passi avanti verso la sostenibilità. «Abbiamo allestito due impianti di biogas che funzionano a reflui e realizzato due impianti fotovoltaici. Un terzo è in arrivo. Grazie ai Gps satellitari riusciamo a evitare il fenomeno del calpestio nei campi e a prevenire la desertificazione. Cerchiamo di ottimizzare tempi e costi». E in quest'ottica, il Gruppo si sta muovendo anche sul fronte dell'irrigazione. «Investiremo sul risparmio idrico per migliorare l'efficienza. Visto quanto è successo la scorsa estate, è necessario farlo».

Fabbrica d'Organi Tamburini

Una passione lunga 129 anni

LIBERA ARTIGIANI CREMA

Restauro, costruzione e manutenzione degli organi sacri: lo stile italiano guida l'attività del laboratorio di Pianengo

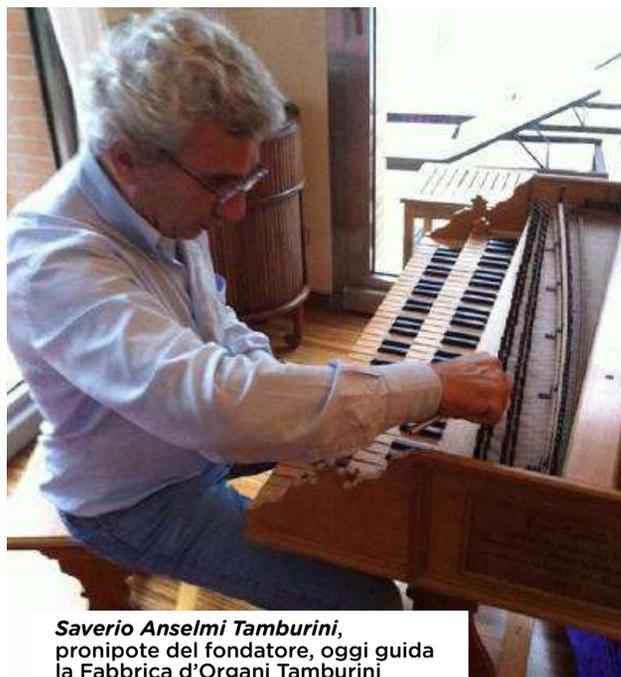
Da Crema al mondo, nel solco della tradizione con un occhio sempre attento all'innovazione: è la Fabbrica d'Organi Tamburini. Fondata nel 1893 dal Commendatore Giovanni Tamburini, ha visto avvicinarsi quattro generazioni: Cecilia Tamburini e Umberto Anselmi (lei importante figura nella conduzione dell'azienda, lui disegnatore prima e direttore poi), ai quali successe il figlio Franco Anselmi Tamburini (dotato «dell'orecchio assoluto») e oggi magistralmente condotta da **Saverio Anselmi Tamburini**, pronipote del fondatore, titolare e associato alla Libera Associazione Artigiani.

Dopo 129 anni di storia, e molti fisiologici cambiamenti, «la passione artigiana e lo stile italiano» restano, guidando le numerose attività di restauro, costruzione e manutenzione degli organi sacri.

«Il nostro è un mestiere molto stimolante, in ogni sua parte - dice orgoglioso Tamburini - La costruzione di un organo è indubbiamente l'attività più complessa, sia da un punto di vista organizzativo che finanziario. A questa segue la manutenzione dello strumento, che generalmente viene eseguita ogni 30 anni, e infine il restauro, attraverso il quale possiamo scoprirne la storia e valutare i necessari interventi».

Oggi il laboratorio della Fabbrica d'Organi Tamburini è situato a Pianengo e conta sulla competenza e la professionalità di quattro dipendenti e tre artigiani esterni. Il mercato a cui si rivolge è mondiale, basti sapere che gli organi Tamburini sono più di 800 in Italia, superando i 70 nei restanti Paesi del mondo, dall'America al Giappone, dall'Argentina all'Inghilterra: tra gli ultimi ambiziosi progetti in fase di realizzazione c'è la costruzione di un organo per una cattedrale in Brasile.

«Il più grande organo da noi costruito è stato quello col-



Saverio Anselmi Tamburini, pronipote del fondatore, oggi guida la Fabbrica d'Organi Tamburini





locato nella cattedrale di Città del Messico, realizzato nel 1959 è composto da ben 18 mila canne: in quegli anni l'azienda contava 100 operai e vennero impiegati solo sei mesi di costruzione. Ad ogni modo - prosegue il titolare - ogni strumento ha la sua importanza e gli interventi che lo riguardano sono sempre motivanti». Oggi come allora «l'obiettivo dell'organaro è realizzare uno strumento che permetta all'organista di rendere al meglio l'insieme di suoni, timbri e sfumature: l'organo deve dare emozione». Sono quindi diversi i campi d'azione sui quali lavora l'azienda Tamburini: «Gli obiettivi primari dei nostri organi - aggiunge l'artigiano - sono la bellezza, la durata, la per-

fezione del suono e l'affidabilità. Per poter raggiungere questi scopi attuiamo costanti strategie di ricerca e sviluppo. Purtroppo nel nostro ambito le innovazioni spesso vengono viste dagli addetti ai lavori con sospetto - spiega - Nonostante ciò, noi le intraprendiamo e ne raccogliamo i frutti».

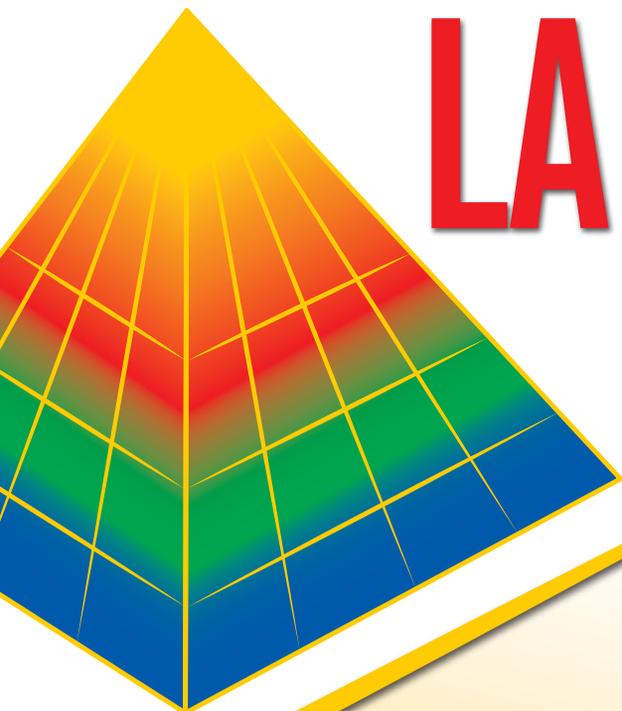
Ne è un esempio il meccanismo elettronico per il sistema di trasmissione del suono, innovazione sulla quale lavora anche la Tamburini Digital, l'azienda profana di proprietà di Saverio Anselmi Tamburini. Specializzata nella realizzazione di organi virtuali rivolti alla didattica, produce «simulatori che permettono di riprodurre il suono di diversi campioni di organi tra i più importanti al mondo - spiega - Uno strumento, rivolto a privati e conservatori, molto compatto che può essere ascoltato in cuffia e che ha un basso costo». Ça va sans dire: «Di simulazione si tratta, avvicina e incuriosisce, non compete certamente con la bellezza dei tradizionali organi - sottolinea il titolare - ma si presta a far provare anche gli organi inarrivabili, come potrebbe essere quello di Notre Dame de Paris».

Tornando al sacro, la Fabbrica d'Organi Tamburini è anche attenta al tema della sostenibilità: «Il nostro lavoro oggi prevede molto il riuso e il riadattamento di parti di organi - dice - Attingiamo da strumenti in dismissione, provenienti soprattutto dal nord Europa, per recuperare componenti di ottima fattura che vengono ceduti a basso costo. Poniamo un grande impegno nella ricerca dei materiali, il lavoro è molto e comporta attente fasi analisi e valutazione».

Tra i principali obiettivi aziendali a medio/lungo termine vi è «la sicurezza sul lavoro, il miglioramento dell'organizzazione aziendale e della produttività, investendo anche in tecnologie per i macchinari a controllo numerico».

Un'azienda che tra le eccellenze di settore e alle porte dei 130 anni di storia, si nutre della profonda esperienza maturata e guarda con intraprendenza al futuro.





LA PIRAMIDE COSTRUZIONI

di Bertoletti R. e Berna N. S.n.c.

COSTRUZIONI E RISTRUTTURAZIONI EDILI

Via Malcantone, 31 - CREMONA

Tel. 0372 459985 - Fax 0372 459881 - e-mail: r.bertoletti@fastpiu.it



Realizzazione di impianti innovativi residenziali
Gestione e conduzione impianti

Via Malcantone, 33 - CREMONA - Tel. 0372/459985
r.bertoletti@fastpiu.it

Veri «campioni» del restauro l'esempio dei fratelli Mariani

LIBERA ARTIGIANI CREMA

Da oltre 35 anni, grazie alla loro arte, restituiscono all'antico splendore veri gioielli in Italia e in tutto il mondo

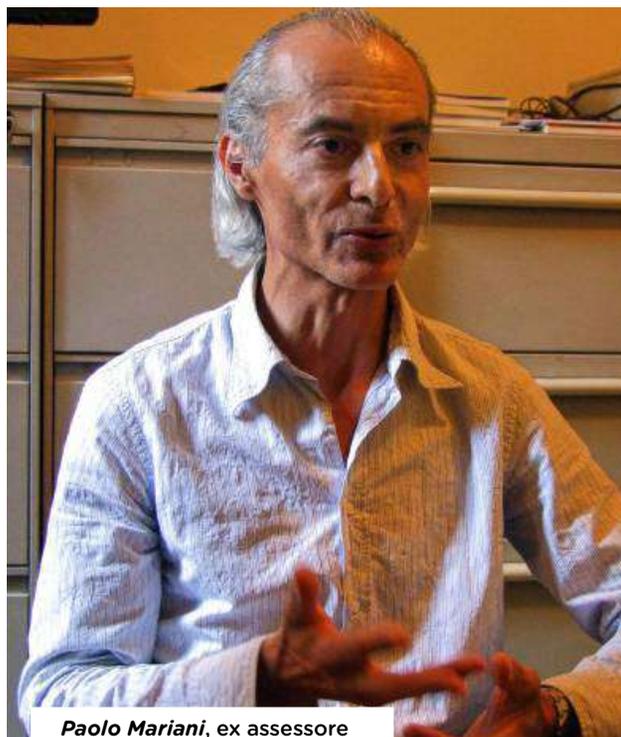
Non solo restaurare ma anche valorizzare, tutelare e mantenere in buono stato le opere, per preservarle dal tempo: questa la mission dei fratelli **Paolo e Marco Mariani**, titolari di Studio e Restauro Beni Culturali, iscritti alla Libera Associazione Artigiani. Un'attività a quattro mani iniziata nel 1986, dopo che Paolo Mariani concluse gli studi presso la scuola di Restauro di Botticino (Brescia): da quel momento sono state diverse le opportunità sul territorio, le stimolanti esperienze in Italia e all'estero, le meravigliose opere passate sotto le loro sapienti mani nel Laboratorio di via Largo della Pace a Crema.

«Tra gli interventi più interessanti a livello locale c'è sicuramente il restauro degli affreschi della Cattedrale di Crema e il restauro del Crocifisso - racconta Paolo - ma anche l'intervento sul Gruppo Scultoreo del Cristo morto a Palazzo Pignano realizzato da Agostino De Fondulis e datato 1310, fino al Coro nella Basilica dei Frari a Venezia».

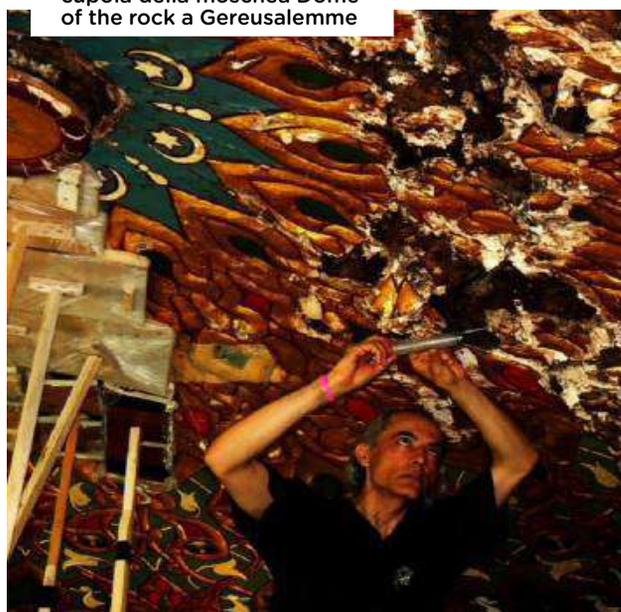
Grandiosi per impegno e per bellezza, i lavori svolti all'estero, come «nella Spianata delle Moschee a Gerusalemme e nella Grande Moschea di San'a, nello Yemen, in collaborazione con l'Istituto Veneto per i Beni Culturali».

Il mercato a cui si rivolgono i fratelli Mariani è prevalentemente quello delle Opere Sacre a cui segue quello delle pubbliche: «Proponiamo non solo attività di restauro - aggiunge - Siamo specializzati nella valorizzazione del bene oltre che al mantenimento e la messa in sicurezza. È fondamentale seguire negli anni l'opera che potrà quindi così affrontare meglio il logorio del tempo. La trascuratezza, infatti, mette gravemente a rischio il patrimonio italiano e questo ha inevitabili ricadute anche sotto il profilo economico e turistico».

L'ultimo intervento più importante eseguito, durato circa due anni, «è stato il restauro degli affreschi del pittore cre-



Paolo Mariani, ex assessore alla cultura di Crema. Sotto, al lavoro per il restauro della cupola della moschea Dome of the rock a Gerusalemme





**Il settore del restauro
si è molto evoluto
rispetto al passato
Ora l'approccio
è più scientifico,
soprattutto
per l'introduzione
di nuove tecnologie**

masco Gian Giacomo Barbelli situati nella Chiesa Vecchia a Casaleto Vaprio - racconta Paolo - Si tratta di un ciclo completo di sedici scene raffiguranti la vita di San Giorgio: straordinario il fatto che siano tornati dov'erano poiché solitamente, una volta strappati, vengono collocati altrove».

Non solo interventi su oggetti e strutture del passato ma anche una lunga attività di formazione: Paolo Mariani, infatti, è stato, ed è tutt'ora, docente presso l'istituto Cr.Forma. Una formazione, da insegnante e da discente, per i «continui corsi di aggiornamento» oltre che per l'attività relatoria in convegni, anche molto prestigiosi.

Un settore, quello del restauro, molto evoluto rispetto al passato soprattutto per la dotazione e l'implementazione di nuove tecnologie: «Oggi l'approccio è più scientifico rispetto ad un tempo - specifica Mariani - Prima di procedere con i restauri su un'opera vengono scattate foto a ultravioletti ed eseguite altre analisi per comprendere al meglio lo stato dell'oggetto. Il restauratore, oggi, può lavorare in modo più se-

reno e il risultato finale sull'opera, che ha sempre un valore inestimabile soprattutto per la sacralità e la devozione, viene garantito».

Tra le numerose soddisfazioni e i tanti riconosciuti successi qualcosa, però, lascia un pò di amarezza: «Talvolta non viene dato il giusto valore al nostro mestiere - spiega il restauratore - Non bisogna guardare solo al costo dei servizi ma alla qualità del lavoro svolto e alla nostra professionalità. In questo Paese sono presenti giovani re-

stauratori talentosi che tuttavia, non venendo valorizzati, si dirigono all'estero oppure abbandonano il settore. Anche sotto questo punto di vista il sistema-Italia dovrebbe essere rivisto, trovando il modo di riconoscere capacità e merito».

Il futuro è stimolante. È in cantiere un intervento molto importante per 'Brescia capitale della cultura 2023' sul quale regna il massimo riserbo e più a lungo termine, invece, un progetto che riguarda la capitalizzazione e la valorizzazione di quanto fatto fino ad oggi. «Sarebbe un peccato - conclude Mariani - lasciare un vuoto che verrebbe inevitabilmente colmato da altri, impegnati solo a lavorare senza conoscenza e radicamento sul territorio». Una soluzione? «Pensare a un consorzio dove i professionisti, vecchi e nuovi, specializzati in diversi settori possano interloquire sulle possibilità e le migliori strategie da mettere in campo per affrontare le sfide del futuro».

L'allevatore al centro **Sempre**

**Da giovedì 01 a
sabato 03 dicembre
alla Fiera di Cremona**

Scopri tutti i dettagli sul
nostro sito web

www.fierezootecnichecr.it



Ecco cosa ti aspetta

- Asta Internazionale di bovini ad alta redditività
- Mostra Zootecnica con oltre 600 capi iscritti
- Allevatori da tutto il mondo per un confronto internazionale
- Soluzioni tecnologiche e all'avanguardia per il tuo allevamento



Tradizione verso il futuro ricetta della Inzoli Bonizzi

LIBERA ARTIGIANI CREMA

Il laboratorio di Crema è una eccellenza fondata nel 1867 e porta la sua firma l'organo del Duomo di Cremona

Un'eccellenza da 155 anni, una passione che si rinnova giorno dopo giorno, canneggio dopo canneggio, suono dopo suono. È la Inzoli cav. Pacifico di Bonizzi F.lli: l'azienda, un tempo denominata Fabbrica d'organi Inzoli, è stata fondata a Crema nel lontano 1867 da Pacifico Inzoli. Lavorando per diversi anni come allievo nella bottega di Antonio Franceschini, in seguito nella bottega di Cavalli a Lodi e infine dai Lingiardi di Pavia, ha imparato la tecnica e ha costruito oltre 400 organi. Dopo la morte del fondatore l'azienda è passata nelle mani dei figli Lorenzo e Giuseppe, quindi del genero di quest'ultimo, Attilio Trezzi. Nel 1970 la fabbrica è stata rilevata da Luigi Bonizzi, dipendente presso la ditta da 24 anni, che possedeva un'innata capacità di accordatura e intonazione. Bonizzi ha continuato l'attività fino alla scomparsa, nel 1984, quando l'azienda è stata ereditata dai figli **Claudio, Ennio, Maria Teresa e Cristina Bonizzi**, che tutt'oggi la conducono con passione e dedizione.

La Inzoli cav. Pacifico di Bonizzi F.lli, associata alla Libera Associazione Artigiani, ha sede a Crema, nel quartiere di Ombriano, e conta un organico di una decina di persone. Le attività principali sono il restauro di organi antichi nel rispetto della tradizione organaria italiana e la costruzione di organi nuovi a trasmissione integralmente meccanica. «La nostra azienda, negli anni, ha progettato e prodotto pezzi unici e di grande pregio - spiega il titolare **Claudio Bonizzi** - Mi riferisco all'organo del Duomo di Cremona del 1879 ma anche all'organo del santuario della Madonna di Loreto e a quello della Madonna di Pompei. Il più grande, quello del 1967 situato nella chiesa della Madonna della Guardia a Genova, è composto da ben 5.300 canne. Di interesse anche quello collocato a Rocca Massima, un borgo della provincia di Latina, dove ogni anno si svolge



Claudio Bonizzi, titolare della Inzoli cav. Pacifico di Bonizzi F.lli di Crema





una rassegna organistica internazionale e dove siamo stati insigniti del titolo di cittadini onorari».

La richiesta di costruzione di nuovi organi, tuttavia, negli ultimi anni è andata un pò scemando: «Basti pensare - prosegue l'artigiano - che su dieci richieste che pervengono in azienda solo una riguarda la costruzione di un nuovo strumento, questo perché le chiese sono bene o male già tutte dotate di strumenti e si punta sul recupero e la valorizzazione di quanto già presente».

Tra gli interventi di restauro più significativi c'è quello dell'organo del 1555 nella Chiesa di Santo Spirito a Lodi e un intervento, tutt'ora in corso, presso la Basilica di Sant'Erasmus a Veroli (Frosinone) su uno strumento del '700 con canneggio del '500. «Al di là di grandezze o collocazioni gli strumenti che costruiamo e restauriamo sono tutti affascinanti e meritano tutti grande attenzione e massima cura».

Moltissimo il tempo trascorso fuori dalla Fabbrica cremasca: «Ci hanno definiti I marinai di terra - dice Bonizzi - Le nostre trasferte possono durare anche mesi, un lavoro veramente impegnativo e sfidante che ci consente tuttavia anche di vedere nuovi luoghi, capire meglio tradizioni e culture, conoscere persone e modi di vivere».

L'azienda opera, oltre che per il mercato italiano, anche per quello europeo, sud americano e asiatico, affondando le sue radici nella tradizione e attuando strategie evolutive

«Su dieci richieste solo una riguarda la costruzione di un nuovo strumento, si punta sul recupero e la valorizzazione dell'esistente»

per poter gestire al meglio il lavoro. «Già da tempo siamo dotati di una banca dati aggiornata in tempo reale sullo stato di avanzamento dei lavori su ogni commessa - aggiunge l'imprenditore - questo ci consente di essere sempre allineati e produrre la documentazione necessaria con precisione e solerzia».

Nonostante qualche difficoltà «legata al reperimento e all'aumento del costo del materiale come lo stagno e il piombo», la Inzoli cav. Pacifico di

Bonizzi F.lli ha deciso di investire nelle risorse umane, ovvero in quelle «persone capaci e volenterose che scelgono questo lavoro. «A Crema è stato fatto qualche passo avanti per proseguire con la tradizione organaria - sottolinea - Ad esempio è stato attivato il Corso per operatore organaro presso il Cr.Forma e molti giovani studenti si sono appassionati e professionalizzati, così come è stata anche aperta nel 2015 la sezione organaria presso il Museo civico di Crema e del Cremasco. Oggi, a distanza di qualche anno, varrebbe la pena recuperare questi progetti e ridare smalto alla nostra tradizione, che deve vivere». L'obiettivo principale a medio lungo termine? «Dare continuità all'azienda - conclude Bonizzi - Come avvenne per mio padre non vogliamo sia necessariamente un membro della nostra famiglia a portare avanti la ditta, è importante piuttosto abbia capacità, competenza e passione: anche in questo mestiere ci sono tanti giovani validi e intraprendenti».

Scotti e Denti, i cannifonisti Il mestiere diventa un'arte

LIBERA ARTIGIANI CREMA

**Solo tre in tutta Italia gli artigiani
che costruiscono canne d'organo
Due di questi sono cremaschi**

Ci sono professioni uniche nel loro genere, per abilità, per conoscenza, per tradizione e per passione: è il caso dei cannifonisti, ovvero gli artigiani che, con sapienza ed esperienza, costruiscono canne d'organo. Quante aziende di questo tipo ci sono in Italia? Solo tre, due dei quali cremasche ed entrambe iscritte alla Libera Associazione Artigiani. Eccellenze di settore, e non solo, che in sordina, dietro le quinte, realizzano le anime e le voci degli strumenti sacri che risuoneranno in chiese e cattedrali di tutto il mondo.

Quella della **Scotti Giuseppe** è una dinastia di cannifonisti: a fondarla, nel lontano 1880, fu Achille Scotti che, da dipendente presso una fabbrica d'organi di Crema, aprì una lattoneria per la produzione di lamine metalliche e canne per organi. Da quel momento molte canne sono passate nelle mani della famiglia Scotti: prima del figlio Oreste, quindi dei nipoti Giuseppe e Bruno, fino ai giorni nostri, la quarta generazione, con la conduzione del pronipote Luca. Da lattoneria a bottega artigiana per poi svilupparsi in azienda con un approccio intraprendente e innovativo per le nuove tecnologie di cui la Scotti si è dotata per raffinare e migliorare la produzione in termini di tempistica e di qualità, sempre e comunque nel rispetto del 'Codice deontologico del vero cannifonista'. Da una parte l'attività di restauro di canne labiali di qualsiasi materiale (zinco, rame, lega di stagno) e in qualsiasi stato di degrado, dall'altra la produzione di canne labiali in rame, zinco, banda stagnata e in lega piombo/stagno con percentuali variabili dal 5 al 97%, tutti i metalli di ottima qualità acquistati direttamente dai maggiori importatori italiani. Una la costante: ogni singola canna, sia essa di facciata che interna, prima di essere consegnata passa sotto l'occhio attento e scrupoloso di Luca Scotti, il quale oltre a verificarne la costruzione a regola



**Giuseppe Scotti al lavoro
nel suo laboratorio di Crema**

d'arte, ne cura l'intonazione.

Nel 2005 l'azienda è entrata a far parte dell'Associazione Italiana Organari e successivamente, nel biennio 2009-2010, Scotti ha rivestito la carica di Tesoriere. Attualmente l'azienda si avvale della collaborazione di personale altamente qualificato con esperienza ultra ventennale nel settore e vanta tra i suoi clienti alcuni tra i più prestigiosi costruttori di organi a canne: «Sono per lo più clienti stra-





Questo artigianato necessita di manualità (tagli certosini e micro saldature) ma soprattutto di un'approfondita conoscenza della materia prima utilizzata



Valentino e Paolo Denti
nel laboratorio di Pianengo



nieri, perché in Italia ormai si lavora molto poco - spiega il titolare - All'estero c'è un'altra sensibilità, sia per quanto riguarda la formazione che il seguito».

Un salto avanti nel tempo è d'obbligo: è il 1962 quando Fiorenzo e Antonio Denti, rispettivamente papà e zio degli attuali titolari **Paolo** e **Valentino Denti**, aprono il loro laboratorio: entrambi lavoravano per le due prestigiose case organarie cremasche, l'uno alla Tamburini e l'altro alla In-

zoli. Una passione tramandata e assorbita dai fratelli Paolo e Valentino Denti che oggi, per una miglior resa delle canne, autoproducono strumenti di precisione, sfruttando anche elementi presi in prestito dal mondo meccanico. Si tratta di dime per misurare e squadrare, coltelli affilatissimi realizzati a partire da vecchi rasoi, taglierini con impugnature speciali e torni assemblati con motori di auto e persino il cambio di una Fiat 500.

«Siamo costretti a inventarci gli attrezzi perché il mestiere del canfonista di fatto non esiste» dicono ironizzando. Su una cosa, però, non si scherza: «Per realizzare le canne è fondamentale partire dall'approfondita conoscenza della materia prima - dicono - Acquistiamo lastre di metallo di tre tipologie: le cosiddette '25', costituite per tre quarti di piombo e per un quarto di stagno, le «tigrate», per metà di piombo e per l'altra metà di stagno, e le «lamine», quelle più pregiate, fatte di stagno al 99% e praticamente inossidabili. Il processo che dalle nude piastre metalliche porta alla canna sonora richiede tagli certosini, piegature minuziose, incisioni millimetriche e micro saldature che si amalgamano ad una accuratissima conoscenza del suono».

Il loro è un artigianato esclusivo e di eccellenza, tanto che le loro canne sono nate nel laboratorio di Pianengo e sono state impiegate per realizzare l'organo privato di Papa Benedetto XVI.



Qualità, ricerca, innovazione La filiera dell'acqua è al top

PADANIA ACQUE

Sostenibilità sociale, ambientale e sicurezza le linee guida del gestore unico dell'idrico cremonese

Padania Acque si occupa della gestione del Servizio Idrico Integrato della provincia di Cremona, la 'filiera dell'acqua' che interessa il settore civile, agricolo e industriale e comprende le diverse fasi del ciclo idrico integrato, esempio perfetto di economia circolare: dall'emungimento dalle falde sotterranee, potabilizzazione, adduzione e distribuzione dell'acqua alla gestione della rete fognaria di raccolta delle acque reflue fino alla depurazione, restituzione all'ambiente ed eventuale riutilizzo irriguo.

Dare valore all'acqua per lo sviluppo sostenibile del territorio e delle comunità è la mission di Padania Acque.

L'impegno del gestore unico dell'idrico cremonese va quindi nella direzione della sostenibilità declinata nella sua dimensione sociale, ambientale ed economica, un lavoro quotidiano da perseguire in linea con gli obiettivi (i cosiddetti goals) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Il futuro sostenibile di Padania Acque si costruisce ogni giorno con l'efficienza e la qualità gestionale, con gli investimenti, l'innovazione tecnologica e digitale; con una visione etica e sociale del servizio di pubblica utilità, con l'adozione e l'implementazione di politiche green e con la diffusione della 'cultura dell'acqua'. La politica aziendale è orientata, mediante la Governance, la Direzione, i dirigenti e tutte le professionalità tecniche e amministrative, a innalzare il livello di efficienza, di qualità gestionale e industriale, mantenendo l'equilibrio economico-finanziario in ogni attività.

L'anno in corso è particolarmente complicato a causa della concomitanza di cinque fattori di crisi congiunturali che incidono negativamente sulla sua gestione della risorsa idrica: il tasso di inflazione che sfiora il 9%, la pandemia Covid-19, l'impennata dei costi dell'energia e logistici, le interruzioni delle catene di approvvigionamento e il con-



Il CdA di Padania Acque: il direttore generale **Stefano Ottolini**, i consiglieri **Francesca Scudellari**, **Luana Piroli**, **Bruno Paggi**, il Presidente **Cristian Chizzoli** e l'Amministratore delegato **Alessandro Lanfranchi**



flitto russo-ucraino.

In questo scenario Padania Acque continua a investire nell'innovazione del sistema idrico attraverso l'assunzione di personale qualificato, la realizzazione di nuove infrastrutture, l'efficiamento e la razionalizzazione di quelle esistenti; mediante la crescente digitalizzazione del servizio e soluzioni tecnologiche e ingegneristiche all'avanguardia per il funzionamento e il monitoraggio degli impianti e delle reti.

INNOVAZIONE

Padania Acque ha realizzato insieme al partner tecnologico Schneider Electric un impianto centralizzato all'avanguardia nella gestione dei centri di comando, controllo e comunicazione dei dati, anche al fine di verificare la qualità dell'acqua.

Il sistema SCADA, integrato al telecontrollo, consente di monitorare da remoto gli impianti e le reti idriche, permette di raccogliere e registrare dati sulle attività e di prevenire guasti e malfunzionamenti, il tutto per garantire elevati standard di efficienza del Servizio Idrico Integrato. Sul fronte IT, il gestore unico dell'idrico cremonese ha avviato la sperimentazione di una piattaforma basata su algoritmi di intelligenza artificiale che consentono di stimare in modo predittivo i flussi di cassa prospettici.

Padania Acque è tra le prime aziende nel panorama idrico italiano a ricorrere all'innovativo sistema che, mediante algoritmi di machine learning applicati alla gestione finanziaria e ai processi amministrativi, permette di affiancare ai tradizionali parametri di forecasting finanziario modelli dinamici, predittivi e dunque maggiormente accurati.

INVESTIMENTI E PROGETTI IN AMBITO PNRR 2022-2023

Nell'anno 2022 Padania Acque, nonostante i costi del con-

TOP PERFORMER

Padania Acque prima a livello nazionale nel 2018 e terza nel 2019 per qualità tecnica: la gestione del Servizio Idrico della provincia di Cremona è stata annoverata top performer per qualità tecnica a livello nazionale. Il riconoscimento giunge da ARERA, l'Autorità di Regolazione per Energia Reti e Ambiente, che pone il gestore unico dell'idrico cremonese al primo posto della classifica per il 2018. ARERA ha analizzato la qualità tecnica del servizio di Padania Acque, valutata insieme ad altri 202 gestori che complessivamente coprono l'84% della popolazione italiana, in base a 6 macro-indicatori riferiti agli anni 2018 e 2019. Le società dell'idrico sono state giudicate secondo i seguenti parametri: perdite di rete, continuità del servizio, qualità dell'acqua potabile, adeguatezza del sistema fognario, smaltimento dei fanghi in discarica e qualità dell'acqua depurata, con l'obiettivo di verificare il miglioramento dell'impatto ambientale e del servizio reso agli utenti.

sumo di energia elettrica siano passati da 6 milioni di euro nel 2021 a 16 milioni nell'anno in corso e l'inflazione sugli altri costi di gestione, ha messo in campo circa 40 milioni di euro di investimenti da realizzare nel biennio 2022-2023. Alcuni importanti progetti sono stati candidati all'ottenimento di finanziamenti derivanti dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza: interventi di completamento del sistema di monitoraggio ed elaborazione dei dati idraulici delle reti di distribuzione dell'acqua finalizzati alla riduzione delle perdite idriche, alla distrettualizzazione, all'efficientamento energetico e basati su tecnologie di tipo IoT e la realizzazione del comparto di essiccamento dei fanghi presso il depuratore di Cremona per ridurre la quantità, l'impatto ambientale ed efficientare i costi di smaltimento.

QUALITÀ E SICUREZZA DELL'ACQUA DI RETE

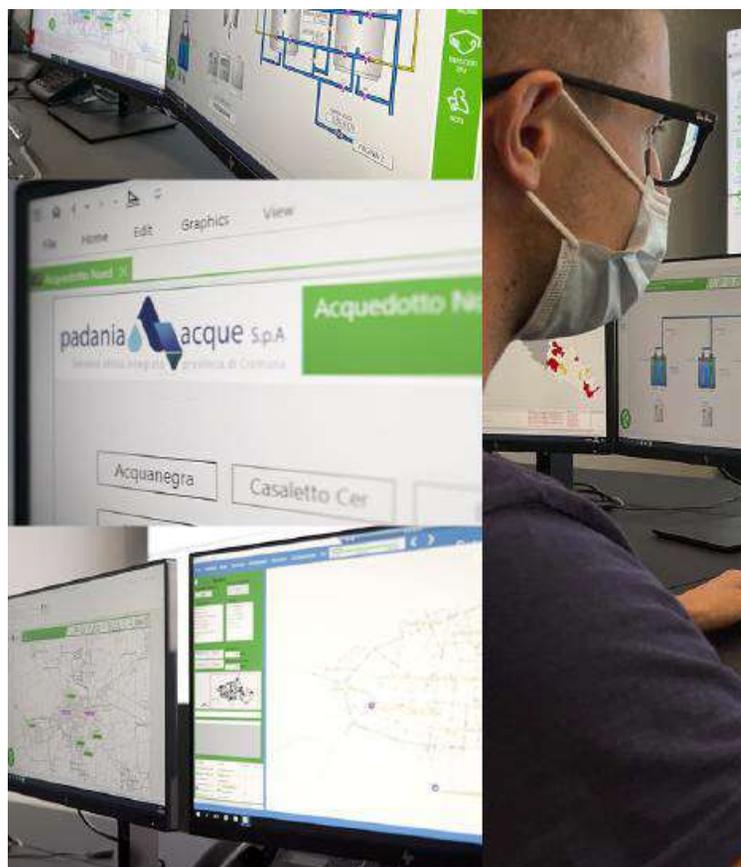
Nel corso di quest'anno Padania Acque ha rinnovato le certificazioni di qualità, sicurezza e sistema di gestione che dimostrano gli elevati standard operativi aziendali.

UNI EN ISO 22000:2018 Certificazione di qualità e sicurezza alimentare degli impianti di erogazione di acqua potabile per tutte le fasi del processo produttivo, dalla captazione dell'acqua di falda fino alla distribuzione della stessa al rubinetto dell'utente finale, estesa anche alle case dell'acqua.

UNI EN ISO 9001 2015 Certificazione di qualità del sistema di gestione, processi e impianti del Servizio Idrico Integrato della provincia di Cremona che attesta anche la qualità della attività di gestione delle case dell'acqua.

UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Certificazione dei 'Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura'. Padania Acque S.p.A. dispone di un moderno ed attrezzato laboratorio analisi chi-



miche e microbiologiche Accreditato ACCREDIA dal 1999. Padania Acque, inoltre, è tra i primi gestori idrici in Italia ad avere al proprio interno il responsabile HACCP e Autocontrollo con il compito di identificare e applicare i principi d'igiene alimentare nell'ambito di tutta la filiera coinvolta nell'attività di produzione ed erogazione del servizio.

L'IMPEGNO AMBIENTALE

Padania Acque è il primo operatore del Servizio Idrico Integrato in Italia ad avere stipulato un accordo con il mondo industriale per regolamentare le attività afferenti agli scarichi industriali. Una intesa che rappresenta un unicum nel panorama idrico italiano e che vede Padania Acque capofila di un modello virtuoso di collaborazione tra le aziende. L'Ufficio d'Ambito della Provincia di Cremona, l'Associazione Apindustria Confimi Cremona, l'Associazione Industriali Cremona, CNA Cremona, Confartigianato Cremona e Libera Associazione Artigiani, sono i firmatari dell'accordo per la gestione sostenibile degli scarichi industriali promosso dal gestore unico dell'idrico cremonese.

Padania Acque, d'intesa con l'Ufficio d'Ambito della Provincia di Cremona, sta portando avanti dal 2019 un piano di installazione capillare delle case dell'acqua nel territorio provinciale con l'obiettivo di installare in ogni comune un



RATING DI LEGALITÀ

Padania Acque ha ottenuto il Rating di Legalità. Il prestigioso riconoscimento nazionale viene conferito dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) alle aziende che nell'attività gestionale rispettano elevati standard etici e giuridici in termini di qualità, responsabilità sociale, legalità e trasparenza. Il gestore unico dell'idrico cremonese dispone di una serie di specifici requisiti, tra cui la presenza di adeguati presidi organizzativi e procedurali finalizzati alla mitigazione dei rischi societari derivanti da illeciti penali, oltre che requisiti soggettivi e personali dei vertici aziendali, valutati dall'ACGM. In provincia di Cremona sono 25 le aziende ad essere annoverate nell'elenco nazionale di quelle virtuose che operano secondo i principi di corretta ed etica gestione, tutte a controllo privato ad eccezione di Padania Acque che a livello settoriale rientra nell'elenco stilato dall'Autorità insieme a pochi altri gestori idrici italiani.

impianto pubblico di erogazione di acqua di rete naturale e frizzante refrigerata, dotato di un moderno sistema di filtrazione con carboni attivi e di disinfezione a raggi UV che ne migliorano le caratteristiche organolettiche, rendendola ancora più gradevole al gusto e buona da bere. Ad oggi sono 90 le case dell'acqua attive ed è in corso di sperimentazione la limitazione al prelievo di acqua potabile tramite codice QR Code per garantire un uso corretto della risorsa e contrastarne lo spreco.

L'IMPEGNO SOCIALE

Fondazione Banca dell'Acqua Onlus, progetto unico per il settore idrico nazionale ed europeo, è una rete di solidarietà civica e sociale per le persone che, trovandosi in una situazione di fragilità incolpevole, dovuta a disagio economico, lavorativo, familiare e personale, non riescono a fare fronte al pagamento della bolletta dell'acqua.

Nata nel 2015 per volere di Padania Acque, con il coinvolgimento dei comuni della provincia, del terzo settore e delle aziende sociali della provincia, la Fondazione offre la possibilità, agli utenti insolventi per morosità incolpevole, di svolgere mansioni a rilevanza sociale da convertire in fornitura di acqua (dalla cura del verde al supporto per i servizi alle persone, dall'assistenza scolastica alle collaborazioni con il mondo del volontariato).

Grazie all'istituzione di un 'conto corrente dell'acqua', ogni ora di servizio (la retribuzione oraria simbolica è stabilita in 10 euro) contribuisce a garantire la continuità di erogazione dell'acqua potabile. Le azioni progettuali si reggono su due direttrici di cruciale importanza finalizzate alla prevenzione e alla soluzione della morosità senza interruzioni di fornitura di acqua potabile. Dal 2017 ad oggi, Fondazione Banca dell'Acqua ha attivato circa 250 progetti a rilevanza sociale in tutto il territorio provinciale.

IL PROFILO DI PADANIA ACQUE

113

comuni serviti

2.128 km

di rete fognaria

157.000

utenze

237

pozzi di prelievo

351.287

abitanti serviti

68

acquedotti

40.000.000

di metri cubi di acqua immessi nella rete idrica

76

impianti di potabilizzazione

45.000.000

di metri cubi di acque reflue trattate

104

depuratori

24,21%

di perdite idriche

90

case dell'acqua

2.233 km

di acquedotto

182

dipendenti



Oltre 500 milioni di euro

di investimenti programmati per il periodo 2020-2043

Withub

di Gianluigi Cavallo (*digital strategist e data analyst*)

Le soluzioni facili (placebo) non sono mai soluzioni vere

IL BUSINESS È COME LA VITA

Gran parte delle persone-imprese desidera solo «farla franca» col minimo sforzo e nel più breve tempo possibile

Stamattina non parte bene. Da qualche settimana, in modo alternato mi porto appresso un fastidioso mal di testa. Disturbato da questa manifestazione del mio corpo, mi dirigo all'armadietto dei medicinali cercando il rimedio. È un periodo di forte produttività e ricco di opportunità, quindi mi dico che sarà colpa dei ritmi di lavoro e dello stress. Quasi in modo rassicurante. «Tesoro, dobbiamo prendere il Moment Act in farmacia, ne è rimasto solo uno nella scatola!» «L'abbiamo già finito? Ma ho comprato la scatola solo qualche giorno fa...». Di già? Ma quanti ne avrò presi allora? Stiamo tutti correndo verso i nostri obiettivi e traguardi, ignorando amabilmente i segnali del nostro principale partner: il corpo.

Prendo l'ultima compressa e tac! Massimo 30 minuti, il mio feeling tornerà ad essere accordato come uno Stradivari appena passato sotto le mani sapienti di un esperto liutaio.

Nella mia testa si affaccia velocissimo un pensiero: ma sto facendo bene? Alleviare il sintomo o trovare la causa in modo da risolvere il problema alla radice? Quali delle due strade è la migliore?

Ultimamente osservo un mercato che non ha voglia o tempo per indagare sulle vere cause del proprio malessere. Guarda al momentaneo sintomo come fosse la vera malattia che lo affligge, dirigendo i propri sforzi verso soluzioni rapide e poco dispendiose.

Quasi tutti evitano di porsi le giuste domande. Perché ho questo sintomo? Che cosa nasconde? Cosa potrebbe averlo provocato? Cosa posso cambiare nel mio vivere così da risolverlo definitivamente?

Domande troppo difficili, per molti. I più vogliono solo la giusta pillola capace di spegnere il fastidioso sintomo, evitando così una apparente lunga indagine sulle ragioni alla base del fastidio. Indagine che potrebbe anche non garantire la risoluzione del problema.





Agire sui sintomi è la strada più facile ma si «guarisce» solo riconoscendo il problema, indagandolo e curandolo a fondo

La ricerca della vera causa e la sua definitiva risoluzione, porta necessariamente con sé cambi di abitudini, percorsi purificatori, impegnative manovre correttive e dunque nella nostra mente tutto questo viene classificato come un percorso esagerato, talvolta impossibile. Alla fine, lentamente, ci convinciamo che, in fondo, il nostro problema è il sintomo, e quindi troviamo la soluzione più facile e veloce per toglierlo e ricominciare con la solita routine.

Nel lungo periodo però, scopriremo che questa pratica «cura sintomo-ignora causa» ci porterà ad un bilancio devastante e spesso con un prezzo molto caro o addirittura impossibile da pagare.

Se proiettate questo modello in tutti i campi del business, noterete che si adatta benissimo: energia, economia, inquinamento, tasse, qualità dei prodotti. In estrema sintesi, una gran parte delle persone-imprese, desidera solo «farla franca» con il minimo sforzo e nel più breve tempo possibile, perché risolvere alla radice qualsiasi problema risulta mentalmente troppo oneroso.

Quindi creiamo un debito sostenibile nel breve e rimandiamo

l'appuntamento con l'inevitabile a quando il fastidioso sintomo curato deflagrerà in modo da non essere più ignorabile o eludibile. Stavolta il problema, non più soltanto sintomo, ci obbligherà ad uno sforzo enorme per riprenderci, rubandoci tutta l'attenzione e le risorse di cui siamo dotati o forse di più. Abbiamo molteplici linee di credito aperte verso la sola cura dei sintomi, e pochissimi investimenti verso la vera risoluzione definitiva dei problemi. Creiamo debito per tappare i buchi più importanti nel nostro vascello, ma non avviamo nel frattempo una più importante ristrutturazione a medio, lungo termine, in grado di mettere al sicuro per il prossimo futuro le nostre risorse e la nostra stabilità.

I motivi di questo degrado possono essere molteplici. Di certo non solo uno, ma di sicuro alla base del declino c'è l'educazione al placebo, promossa e divulgata a tutti i livelli.

Questa nuova «medicina» del sembrare a tutti i costi, dello scontentare il numero più basso di persone possibile, del cercare il massimo consenso a tutti i costi, immobilismo compreso, non ci porta da nessuna parte: nella vita come nel business. È un po' come se mal ridotti, ci recassimo dal nostro dottore e di fronte alla sua richiesta di numerosi esami per indagare le cause gli rispondestimo: «Non ho tempo, dammi qualche pillola che mi passerà».

Chi ci ha ridotti così? Cosa durante la meravigliosa evoluzione sociale e tecnologica di questi anni, ha portato il nostro istinto a regredire in questo modo?

Non ho la risposta ma il tema resta aperto,



di Chiara Ferrari (Presidente del Gruppo Giovani Industriali di Cremona)

Più natalità e formazione per far «correre» il Paese



EMERGENZE ANCHE ECONOMICHE
Per contrastare il calo demografico
non sono possibili scorciatoie
Servono politiche a lungo raggio

Licalo demografico è una emergenza. Non è un caso che la creazione di un Ministero della Natalità – abbinato alla Famiglia e alle Pari Opportunità – abbia suscitato più di una perplessità e diverse battute ironiche, ma il tema è molto serio. A partire da un dato: 1,24, che sono i figli per donna in Italia. La crisi demografica italiana dura ormai da oltre 35 anni, da quando il numero medio di figli per donna è sceso sotto 1,5 per poi non tornare al di sopra di tale soglia. Il calo delle nascite è inesorabile da decenni e ha conseguenze pesanti sul «Sistema Paese»: tutta una serie di istituzioni, dal meccanismo pensionistico al modo di finanziare la sanità e l'istruzione, sono state costruite sulla base di una struttura demografica in cui la maggioranza della popolazione è in età lavorativa. Si tratta di un vero e proprio debito demografico nei confronti delle generazioni future.

Come conseguenza, siamo stati il primo Paese al mondo in cui gli over 65 hanno superato gli under 15. Secondo le ultime previsioni ISTAT, i primi sono destinati a diventare il triplo dei secondi. La denatalità sta ora sempre più erodendo anche la popolazione in età attiva, indebolendo le possibilità di crescita economica e sostenibilità del sistema di welfare.

L'Italia presenta uno dei maggiori divari in Europa tra numero di figli desiderato ed effettivamente realizzato. Ma anche il desiderio di avere un figlio rischia di indebolirsi se non aiutato a diventare progettuale e realizzarsi con successo nella vita di coppia e all'interno della comunità di riferimento.

Nel confronto con gli altri Paesi sono principalmente tre i nodi che frenano la realizzazione piena dei progetti riproduttivi: le difficoltà dei giovani nel conquistare una piena autonomia economica; le carenze degli strumenti di conciliazione tra lavoro e famiglia; l'alta esposizione al rischio di povertà per le famiglie che vanno oltre il secondo figlio. L'emergenza sanitaria provocata dal Covid-19, oltre che il drammatico conflitto russo-ucraino, hanno prodotto poi indubbiamente un peggioramento su tutti questi punti.

Le condizioni per una inversione di tendenza delle nascite, da valori scesi sotto le 400mila a valori superiori alle 500 entro questo decennio ci sono, ma richiedono un aumento



Chiara Ferrari, Presidente del Gruppo Giovani Industriali di Cremona

della fecondità a livelli più alti rispetto alla media europea (perché maggiore è la riduzione in Italia delle «potenziali madri»). Questo richiede che anche le politiche familiari italiane per le nuove generazioni siano portate ai livelli delle migliori esperienze europee. Fuori discussione che il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) sia strumento adatto e con le potenzialità per fare la differenza.

LE NUOVE GENERAZIONI

Questo è un grande tema. Dal 2008 le nuove nascite sono diminuite di 171.000 unità (-30%). Da oggi al 2031, si stima che il Paese perderà 1,5 milioni di abitanti. Le campagne per la natalità partono dal presupposto (errato) che bisogna convincere le persone a fare figli. In realtà basterebbe molto meno: rimuovere gli ostacoli che impediscono a chi vuole avere bambini di farlo. E noi, tutti noi, dobbiamo fare qualcosa. E farlo subito. Perché anche un processo di inversione richiede almeno 20 anni per dare i primi segnali. Se ogni anno siamo sempre meno, saranno sempre meno coloro che potranno fare figli. Il problema demografico deve essere da subito priorità del nostro Governo.

**Sull'istruzione
bisogna puntare
su orientamento,
Its e lauree Stem
con un'alleanza
sempre più stabile
tra aziende e istituti**

Tra le leve su cui puntare, oggi, istruzione e mondo del lavoro che devono abbattere tutti gli steccati attraverso politiche che abbiano un orizzonte temporale al 2050, come hanno già fatto Paesi come Stati Uniti e Cina. Dobbiamo uscire, una volta per tutte, dalla logica degli interventi dettati solo dalle esigenze del momento.

FORMAZIONE E LAVORO

Bisogna puntare su tre leve, orientamento, Its, lauree Stem, con un'alleanza stabile tra aziende e formazione, per aggredire il mismatch e offrire opportunità ai nostri giovani. Le aziende negli ultimi anni hanno acquisito sul campo un ruolo sempre più significativo, e direi insostituibile, sull'orientamento. In molte scuole è ormai passata l'idea che le imprese hanno un know-how che possono trasferire alle nuove generazioni affinché possano fare delle scelte consapevoli per il loro futuro.

PRIORITÀ AGLI ISTITUTI TECNICI

Stiamo puntando molto sugli Istituti tecnici superiori, che rappresentano il fiore all'occhiello, la punta più avanzata dell'eccellenza della nostra istruzione tecnica terziaria non universitaria. È un sistema che va strutturato e reso stabile, ma ci sta dando molte soddisfazioni a livello proprio di competenze. Servono almeno 83mila diplomati Its ogni anno per soddisfare la domanda di tecnici delle imprese. Ma ne abbiamo solo 5 mila di diplomati ogni anno. Un gap enorme che va colmato proprio con l'orientamento a ragazze e ragazzi ma anche parlando con le famiglie. Per agevolare i ragazzi, attraverso la nuova Fondazione Next Generation 3C, nata in Associazione, sono state garantite borse di studio di 3.000 euro erogate a tutti i corsisti del percorso partito ufficialmente nel mese di novembre. Un segnale forte e chiaro che testimonia quanto per noi, e, più in generale, per la crescita del territorio sia fondamentale dar seguito al progetto. In un momento di grande incertezza non si deve smettere di lavorare per il futuro e preparare le prossime generazioni resta un impegno ineludibile rispetto al quale non deve mancare l'impegno delle imprese; il mio vuole essere un segnale di speranza che, negli Its, trova la concretezza di un posto di lavoro. Ed è poi questa la questione che tutti noi dobbiamo cercare di migliorare, nel nostro piccolo, ciascuno per la sua parte: la difficoltà da parte degli studenti a trovare un'occupazione, oltretutto soddisfacente e affine al percorso di studi compiuti, e la paradossale difficoltà da parte delle aziende a reperire personale, possibilmente qualificato. A questo dobbiamo dare risposta.

*...quotidianamente
al fianco
delle imprese.*





«Transizione al futuro» è stato il tema dell'assemblea annuale che si è tenuta l'8 novembre a CremonaFiere

Allegrì: «Senza industria e crescita sparisce il Paese»

Transizione al futuro è il titolo dell'Assemblea Generale degli Industriali che si è svolta l'8 novembre a CremonaFiere. «Un passaggio duro e pervasivo in cui – spiega il Presidente dell'Associazione Industriali della provincia di Cremona, **Stefano Allegrì** – tutto sta accadendo e cambiando nello stesso momento». Momento di passaggio per nulla indolore che vede l'affermarsi di un nuovo modello di globalizzazione. «Fase in cui – spiega Allegrì – l'Europa è chiamata a un salto di qualità, affrontando anzitutto la questione più pressante, quella dell'energia. Che richiede da un lato scelte comuni immediate, in prospettiva una traiettoria credibile e non ideologica nella lotta al cambiamento climatico. Senza proporre, come invece accade, un modello dogmatico che trascura il principio di neutralità tecnologica. Schema che nel caso dello stop ai motori termici al 2035 per le auto rischia di cancellare migliaia di posti di lavoro. Fase di passaggio che coinvolge però anche l'Italia, in uno dei momenti più delicati della storia con famiglie e imprese a combattere la battaglia della sopravvivenza. Transizione al futuro per noi significa ripensare ad una politica energetica seria, superando la stagione dei "no" a prescindere'. Oppure riaccendere l'attenzione sui giovani invertendo il trend demografico che impoverisce da anni il Paese. Bloccato da troppo tempo anche sul fronte delle riforme, altro tassello per superare questa situazione, appesantita, tra l'altro, da un debito che può essere reso sostenibile solo puntando alla crescita. Agire è necessario perché la situazione economica non consente tatticismi o rinvii. E perché senza industria – rimarca Allegrì – sparisce il Paese».



Stefano Allegrì durante l'intervento all'assemblea

Protegge artigiani e imprese Wopta nuovo partner di Cna

PROTOCOLLO D'INTESA

L'associazione, oltre rappresentare gli interessi delle imprese, aggiorna così la proposta dei servizi su misura

Da sempre alla ricerca di soluzioni pratiche ed efficaci da proporre alle proprie imprese, CNA ha recentemente sottoscritto un protocollo di intesa con Wopta Assicurazioni, la prima insurtech italiana phygital che, grazie ad una piattaforma digitale e una rete di collaboratori su tutto il territorio nazionale, nasce per proteggere artigiani, imprese e professionisti dai rischi di tutti i giorni. In qualità di MGA (Managing General Agent) Wopta è un'agenzia assicurativa in grado di sviluppare con le compagnie partner, prodotti dedicati agli associati e costruiti ad hoc per i diversi ambiti produttivi delle nostre imprese.

«La CNA – spiega **Vincenzo Macaione**, founder e Ceo di Wopta Assicurazioni – rappresenta per Wopta un partner chiave per perseguire la nostra mission, ossia colmare il gap assicurativo in Italia. La condivisione di competenze e di know-how con l'organizzazione, supportata da una tecnologia proprietaria all'avanguardia, ci permetterà di rispondere alle reali esigenze delle piccole e medie imprese con soluzioni personalizzate offrendo la giusta protezione».

Lo scorso giugno il lancio di Wopta, che si è presentata sul mercato dopo un round pre-seed record da 3 milioni di euro, ha segnato anche il primo ingresso di CNA come shareholder industriale nel capitale di una insurtech, attraverso il veicolo societario Aurica.

«CNA Lombardia - commenta **Stefano Binda**, segretario generale CNA Lombardia - è onorata di poter affiancare alla propria azione di rappresentanza di interessi una sempre aggiornata proposta di servizi su misura per le imprese: a Wopta riconosciamo l'audacia, l'innovazione e il tempismo di una startup che in ambito assicurativo può offrire un prodotto e un servizio di prossimità e customizzazione a vantaggio delle nostre categorie imprenditoriali. Facciamo insieme di questo tempo di crisi una stagione di grandi opportunità».

**Soluzioni assicurative
personalizzate sulle
tue esigenze**



Wopta ha deciso di integrare i canali digitali e fisici per offrire la miglior esperienza d'acquisto possibile al cliente. Il canale digitale sarà presidiato da una piattaforma informatica, paperless e cloud, per la vendita diretta di polizze assicurative e grazie all'utilizzo di algoritmi permetterà di valutare il corretto livello di protezione, non solo rispetto alle esigenze, ma anche rispetto alle caratteristiche dell'azienda. Quindi, non un'offerta standardizzata, ma un lavoro su misura per artigiani e microimprese.

Una peculiarità: fra gli strumenti di pagamento che si potranno utilizzare sul portale, anche le criptovalute. «Saremo i primi a introdurli nel mondo delle assicurazioni - sottolinea Macaione -. Le criptovalute verranno gestite nello stesso modo degli altri sistemi di pagamento, come le carte o i bonifici».

In parallelo Wopta punta a costruire un network capillare di intermediari iscritti alla sezione E del RUI che possa coprire l'intero territorio nazionale: una squadra di 50 Wopter è già al lavoro - partendo da Lombardia, Veneto e Sicilia - con pieno accesso alla piattaforma digitale e, attraverso questa, ha la possibilità di combinare innovazione tecnologica e tocco



Stefano Binda, segretario generale Cna Lombardia con **Vincenzo Macaione**, founder e Ceo di Wopta assicurazioni

umano per rispondere alle esigenze più complesse della clientela in maniera puntuale e personalizzata.

«Anche nel nostro territorio – afferma **Marco Cavalli** direttore di CNA Cremona – avremo uno sportello Wopta all'interno delle nostre sedi di Cremona e Crema, con una collaborazione che dal prossimo 22 novembre sarà operativa presso la nostra sede. I nostri soci avranno quindi la possibilità di parlare direttamente con un collaboratore Wopta che sarà pronto a rispondere a tutte le loro richieste».

Wopta ha definito una value proposition ad hoc per CNA, grazie a due prodotti multirischio, Wopta per te – Artigiani & Imprese e Wopta per te – Persona, che coprono ambiti quali «incendio, furto, attacchi informatici, interruzioni dell'attività, infortuni o malattia dell'imprenditore o dei suoi collaboratori, danni causati a clienti o terze parti nello svolgimento del proprio lavoro».

Cavalli: «Avremo uno sportello all'interno delle nostre sedi di Cremona e di Crema dal 22 novembre»

Le polizze, pagabili anche in rate mensili, presentano due novità: prevedono innanzitutto il rinnovo gratuito della copertura in caso di sinistro e poi, in caso di infortunio o malattia del cliente, un rimborso parziale del premio assicurativo per il periodo di astensione dall'attività professionale.

«Riteniamo sia importate – continua Cavalli – poter dare alle nostre imprese risposte personalizzate. Per questo si stanno sviluppando specifici prodotti per le diverse categorie. Avremo prodotti specifici destinati a impiantisti e manutentori, che si differenzieranno, per esempio, da quelli che saranno destinati alle imprese che operano nel campo del benessere delle persone (acconciatori ed estetiste), solo per fare qualche esempio. Così facendo Wopta potrà dare una risposta a tutta una serie di quesiti irrisolti da anni. Siamo certi che questa sinergia potrà dare alle nostre imprese una opportunità in più che fino ad ora non aveva trovato una risposta».



Per avere un'impresa competitiva hai bisogno di molte cose, al giorno d'oggi.

- *formazione*
- *contabilità*
- *corsi sicurezza*
- *paghe*
- *consulenza fiscale*
- *accesso al credito*
- *bandi*
- *internazionalizzazione*
- *digitalizzazione*

O forse hai solo bisogno di CNA.



**SPECIALISTI
d'IMPRESA.**

Cremona, Via Lucchini 105 - 0372.442211
Crema, Via del Macello 21/D - 0373.80384
Casalmaggiore, Via Marcheselli 72 - 0375.43824
Soresina, Via Genala 54 - 0374.343049

www.cnacremona.it



Settore edilizio in difficoltà Sui «bonus» regole chiare

L'APPELLO AL GOVERNO

Parma: «È necessario aprire un tavolo con le imprese della filiera delle costruzioni e il sistema finanziario»

È di qualche giorno fa l'annuncio da parte di Poste Italiane relativo alla sospensione dell'acquisto di crediti fiscali. Un annuncio che rappresenta un segnale fortemente negativo per decine di migliaia di imprese della filiera delle costruzioni con i cassetti fiscali pieni di crediti e nell'impossibilità di venderli. CNA ha invitato il Governo ad aprire con urgenza un tavolo con le imprese della filiera delle costruzioni e il sistema finanziario per trovare una risposta definitiva al grave problema della cessione dei crediti legati ai bonus edilizi.

«Come avevamo già segnalato – commenta **Marcello Parma** Presidente di CNA Cremona – la circolare dell'Agenzia delle Entrate del mese scorso non è riuscita a sbloccare la situazione. Inoltre gli annunci da parte di esponenti del Governo e della maggioranza sull'ennesima modifica del quadro normativo e i segnali di rallentamento del mercato stanno aggravando lo stato di salute di migliaia di imprese».

È evidente quanto l'edilizia nel suo insieme e più ampiamente tutta la filiera delle costruzioni, abbia contribuito alla crescita del Paese negli ultimi due anni. Non si deve correre il rischio secondo CNA, di frenare e di non raggiungere gli obiettivi che l'Europa ha individuato per una profonda e quanto mai necessaria riqualificazione energetica e sismica del patrimonio immobiliare Italiano. È altrettanto evidente che tutto questo non possa prescindere dal mantenimento di un adeguato sistema di investimenti e incentivi per famiglie e cittadini.

«Il settore delle costruzioni conosce una fase di ripresa, ma tuttavia – continua Parma – ci sono criticità che potrebbero mutare anche rapidamente in negativo l'andamento del settore. Queste criticità le abbiamo viste anche nei mesi scorsi e riguardano il caro materiali, l'inflazione, i tassi di



Marcello Parma
Presidente
di CNA Cremona

interesse in crescita, il mercato delle cessioni ancora non ripartito, la sempre presente crisi internazionale. Tutte incognite con cui ci stiamo confrontando ogni giorno e che rendono questo momento particolarmente complesso».

In questo scenario di profonda incertezza il comparto delle costruzioni sarà chiamato a fare la sua parte e come sempre avrà la capacità di affrontare le sfide che gli si porranno davanti. Il rispetto degli obiettivi ambientali richiesto dal Pnrr, ha introdotto nei processi edilizi il ricorso sempre maggiore all'utilizzo di tecnologie e materiali green, l'attenzione al riutilizzo dei materiali, richiedendo nuovamente uno sforzo di aggiornamento, sviluppo, studio, capacità di evoluzione del settore che non è scontato. L'assunto del rispetto ambientale rischia di dare per scontato il grande, enorme, salto qualitativo che tale processo richiede.

«Sono tutti aspetti – conclude Parma – che si tende a dare per scontati, perché tanto le imprese... ce la fanno sempre. Ma le imprese hanno bisogno di certezze che non possono prescindere dalla certezza di avere regole chiare per i bonus edilizi, una risposta definitiva e urgente al sistema dei crediti, una burocrazia snella legata ai nuovi adempimenti ambientali. Queste sono le fondamenta per mettere in sicurezza le nostre imprese».

Zootecniche Internazionali Fiera dal ruolo strategico

77ª EDIZIONE DALL'1 AL 3 DICEMBRE
Presenti a Cà de' Somenzi 650 capi
provenienti da 120 allevamenti
e da otto Paesi, oltre 50 convegni

La 77ª edizione delle Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona - in programma dall'1 al 3 dicembre a CremonaFiere - si presenta con la sua carica di oltre 650 capi iscritti da 120 allevamenti e da 8 Paesi, una vetrina espositiva che rappresenta quanto di più innovativo il comparto sa esprimere e oltre 50 momenti di approfondimento, con un qualificato focus dedicato alla formazione di giovani e professionisti. La rassegna sulla quale si alzerà il sipario il prossimo 1° dicembre è frutto di un lungo percorso di condivisione con tutti gli attori del settore per proporre soluzioni di coinvolgimento ed espositive efficaci.

Tuttavia a Cremona Fiere non ci si ferma ai numeri, ma si punta a sottolineare il ruolo centrale delle storiche Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona, unico evento internazionale in Italia del settore; che è da sempre a disposizione dello sviluppo del comparto.

«La rassegna - spiega il presidente **Roberto Biloni** - costituisce il momento di sintesi di un lavoro che come Cremona Fiere svolgiamo tutto l'anno per mantenere vivo il dialogo sia con il mondo allevatorio, che con il Comitato tecnico scientifico. Attraverso incontri periodici e occasioni di confronto con gli allevatori, Cremona Fiere tiene il polso delle problematiche del comparto e si esprime attraverso il suo Comitato tecnico scientifico, ma propone anche occasioni di formazione e momenti di approfondimento. Ed è proprio nella scia di questo percorso, che inizia già il giorno successivo alla chiusura della mostra, che si inseriscono i lusinghieri numeri di quest'anno».

Innanzitutto, la mostra zootecnica, il 3° Cremona International Dairy Show, un'occasione unica, che valorizza la proverbiale passione degli allevatori italiani per le 'regine del latte', ma che quest'anno rafforza la sua valenza internazionale con la presenza di capi e allevamenti internazionali e un



Massimo De Bellis
e Roberto Biloni

panel di esperti di fama mondiale a partire dal giudice **Mark Rueth**. Ottime prospettive anche per l'asta, @CR European Sale at Cremona 2022 anch'essa progettata su presupposti di altissimo livello con il banditore **Nici Nosbich** e i certificati **Torban Melbaum**.

«Per mettere in evidenza il lavoro che sta dietro alla rassegna - continua il direttore generale **Massimo De Bellis** - va detto che queste iniziative sono state accompagnate da un programma di promozione internazionale e di incoming buyer realizzato con la collaborazione di ICE agenzia, nell'ambito del

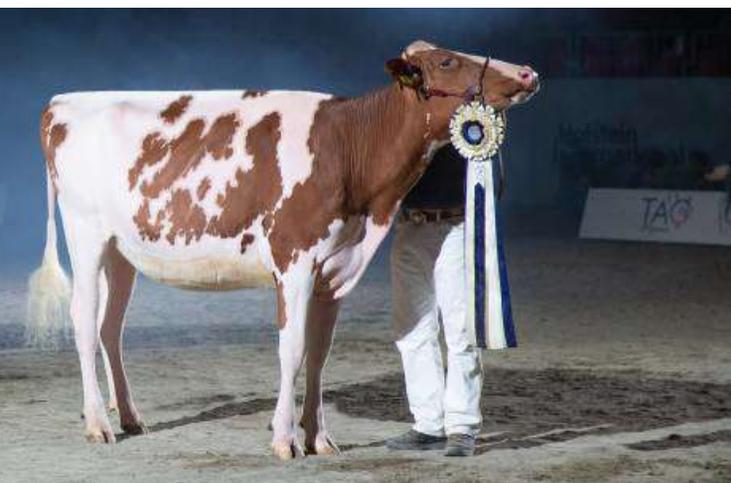




piano di promozione del Made in Italy».

In equilibrio con l'alto livello della mostra zootecnica; la vetrina espositiva, che si conferma significativa sia per le novità tecniche, che per quelle tecnologiche.

«Al visitatore – aggiunge ancora il direttore – viene proposto un itinerario ragionato che spazia dalla genetica, all'alimentazione, fino ad attrezzature, macchine, servizi, per una produzione sempre più sostenibile e attenta alle esigenze di tutta la comunità, dall'allevatore alle aziende coinvolte nella filiera, al consumatore».



Cremona, però, è anche da sempre lo scenario privilegiato per lo sviluppo del dibattito zootecnico; un vero crocevia, per la crescita del comparto e per la divulgazione delle innovazioni. Anche in questo senso la 77^a edizione, conferma le aspettative proponendo con interlocutori qualificati approfondimenti su ogni aspetto dell'allevamento bovino, in un'ottica di filiera e mettendo a fuoco contemporaneamente momenti dedicati anche alla realtà dei comparti suino e ovicaprino.

«Il programma convegnistico – specifica De Bellis – è il risultato di un lavoro sistematico del Comitato Tecnico - Scientifico (che lavora regolarmente tutto l'anno) ed è stato messo a punto partendo dalle esigenze del mondo produttivo con cui vi è dialogo strettissimo, centrando tutti i temi cruciali. Dal benessere animale, all'approvvigionamento delle materie prime; dalla sostenibilità ambientale ed economica alla visione strategica del settore; dall'utilizzo delle risorse come l'acqua alla produzione di energie rinnovabili. Inoltre, quest'anno, tra le novità, un articolato focus sulla formazione con momenti dedicati al diverso pubblico: dai bambini ai quali è riservato un momento e un programma apposito; agli studenti delle scuole agrarie, impegnati già da mesi nel progetto On the way to Cremona, che ha coinvolto quasi mille studenti e che punta a dare spessore alla formazione dei tecnici di domani; fino ad una giornata di formazione riservata agli agronomi e ai professionisti, messa a punto con una nuova interessante collaborazione con l'Ordine degli Agronomi di Cremona e il Collegio dei Periti agrari di Cremona».

www.liberacr.it

LIBERA. IL TUO ESSERE

segui su 

SERVIZI ALLE IMPRESE - ASSISTENZA AGRICOLA - ASSISTENZA FISCALE - PATRONATO

 **LIBERA ASSOCIAZIONE
AGRICOLTORI CREMONESI**

CREMONA P.zza del Comune, 9 | **0372 4651** | e-mail: segreteria@liberacr.it
CREMA | SORESINA | CASALMAGGIORE | PIADENA | PANDINO | SONCINO | CASTELLEONE

ANGA, rinnovati i vertici Gioia è il nuovo presidente



Giovanni Gioia con il nuovo Comitato di presidenza dell'ANGA



I GIOVANI DI CONFAGRICOLTURA
**«La nostra è una sfida difficile:
 chiamati a immaginare e costruire
 l'agricoltura dei prossimi decenni»**

Nei giorni scorsi **Giovanni Gioia**, 30enne palermitano, è stato eletto nuovo presidente dei Giovani di Confagricoltura. Gioia succede a Francesco Mastrandrea. «Assumo questo incarico con grande orgoglio e senso di responsabilità - ha affermato il neopresidente dell'Anga - conscio che si tratta solo di un punto di partenza e di un impegno per la crescita della nostra Associazione, in una fase storica così delicata. Comincio, insieme al nuovo Comitato, un'esperienza umana e sindacale all'interno di Confagricoltura». Gioia rappresenta la quarta generazione di una famiglia attiva nell'imprenditoria agricola nell'entroterra siciliano, da sempre vocato alla cerealicoltura. È la coltivazione di grano duro da seme certificato il core business della sua impresa, l'Agricola Kibbò. Oggi l'azienda produce, oltre a

grano duro certificato, foraggi di qualità, leguminose da granella, olio extravergine d'oliva, canapa, lino e miele. «Abbiamo la consapevolezza di immaginare e dover costruire il futuro dell'agricoltura dei prossimi decenni - ha continuato il presidente dei Giovani di Confagricoltura - consci della difficile congiuntura economica che stiamo attraversando e del contesto europeo, che spesso stride con la visione di Confagricoltura. L'Anga conta su eccellenti profili che, messi a sistema, porteranno un prezioso contributo alla crescita della nostra Organizzazione».

Giovanni Gioia è affiancato dai vicepresidenti **Domenico Parisi** 31 anni, salernitano, produttore di kiwi, grano duro, olio e mais da trinciato; **Giorgio Grani**, 31 anni, di Viterbo, che coltiva seminativi, lavandeti biologici e conduce un agriturismo e un centro equestre federale CONI; **Luigi Saviolo**, 30 anni, di Vercelli, imprenditore nell'azienda risicola di famiglia. Fanno parte del nuovo comitato di presidenza anche **Angelo Varvaglione**, 31 anni, di Taranto, produttore di uva da vino; **Emma Cogrossi**, della provincia di Milano-Lodi, 29 anni, allevatrice di vacche da latte per la produzione di Grana Padano e di bioenergie; **Caterina Luppa** 28 anni, di Torgiano (Perugia), produttrice di bioenergie e Co-fondatrice e CEO della Startup BugsLife srl.

Rilanciare l'arte organaria vetrina di Crema nel mondo

LA MISSION DEL TRIENNIO

La Libera Associazione Artigiani a capo dell'Ati, che intende recuperare l'organo della cattedrale entro il Natale del 2024

La Libera Associazione Artigiani ha lanciato il progetto di recupero dell'organo della cattedrale di Crema, azione che s'inserisce in una manovra più ampia per il rilancio dell'arte organaria cremasca, da secoli al centro del settore a livello mondiale. Il rilancio di questa magnifica espressione dell'artigianato tecnico-artistico di casa nostra comprende diversi step: la promozione della sezione esistente sull'Arte Organaria al Museo Civico di Crema e del Cremasco (con tutte le ricadute turistiche e culturali del caso); il potenziamento della formazione, magari mettendo sul tavolo pure un Its di Alta formazione per il settore; la valorizzazione degli organari e dei cannifonisti cremaschi, coinvolgendo la cittadinanza in concerti e iniziative legati alla musica e agli organi. Grazie alla regia della Libera Associazione Artigiani tutto ciò sarà più semplice.

Per quanto riguarda l'organo del duomo, l'obiettivo di tutti è tornare a sentirlo suonare entro il Natale del 2024. Traguardo ambizioso, ma possibile se tutti i soggetti coinvolti ci metteranno del loro.

Intanto, grazie alla Libera, le ditte del settore hanno costituito l'Ati (Associazione temporanea d'impresa) 'Crema Organaria' per il recupero e la ricollocazione dello strumento nel coro della cattedrale. Tra i primi passi compiuti, la condivisione dell'idea con il vescovo Daniele Gianotti che, entusiasta, avrà il delicato compito di coordinare gli organismi diocesani preposti a deliberare in merito. È in fase di stesura definitiva il progetto di «restauro e ricostruzione» da presentare al Capitolo della cattedrale presieduto da don Ersilio Ogliari, alla Commissione diocesana d'Arte Sacra presieduta da don Giuseppe Pagliari e alla Soprintendenza per i Beni Culturali incaricata, con anche il coinvolgimento dei maestri organisti. Non manca l'interessamento della Pro Loco, che

LA ROADMAP DI "CREMA ORGANARIA"

I passi già compiuti

- Accordo quadro tra Libera Associazione Artigiani e Diocesi di Crema
- Costituzione associazione temporanea d'impresa

I prossimi step

- Preparazione di un progetto da presentare al Vescovo e al Capitolo della Cattedrale
- Confronto con tutti i maestri organisti
- Valutazione della Soprintendenza per i Beni culturali
- Definizione del progetto finale con l'approvazione di tutti i soggetti coinvolti
- Raccolta finanziamenti



WITHUB



La sezione esistente sull'Arte Organaria al Museo Civico di Crema e del Cremasco



Il comitato di presidenza per «Crema organaria»

Uno dei punti di partenza è la promozione della sezione sull'Arte Organaria al Museo Civico di Crema e del Cremasco

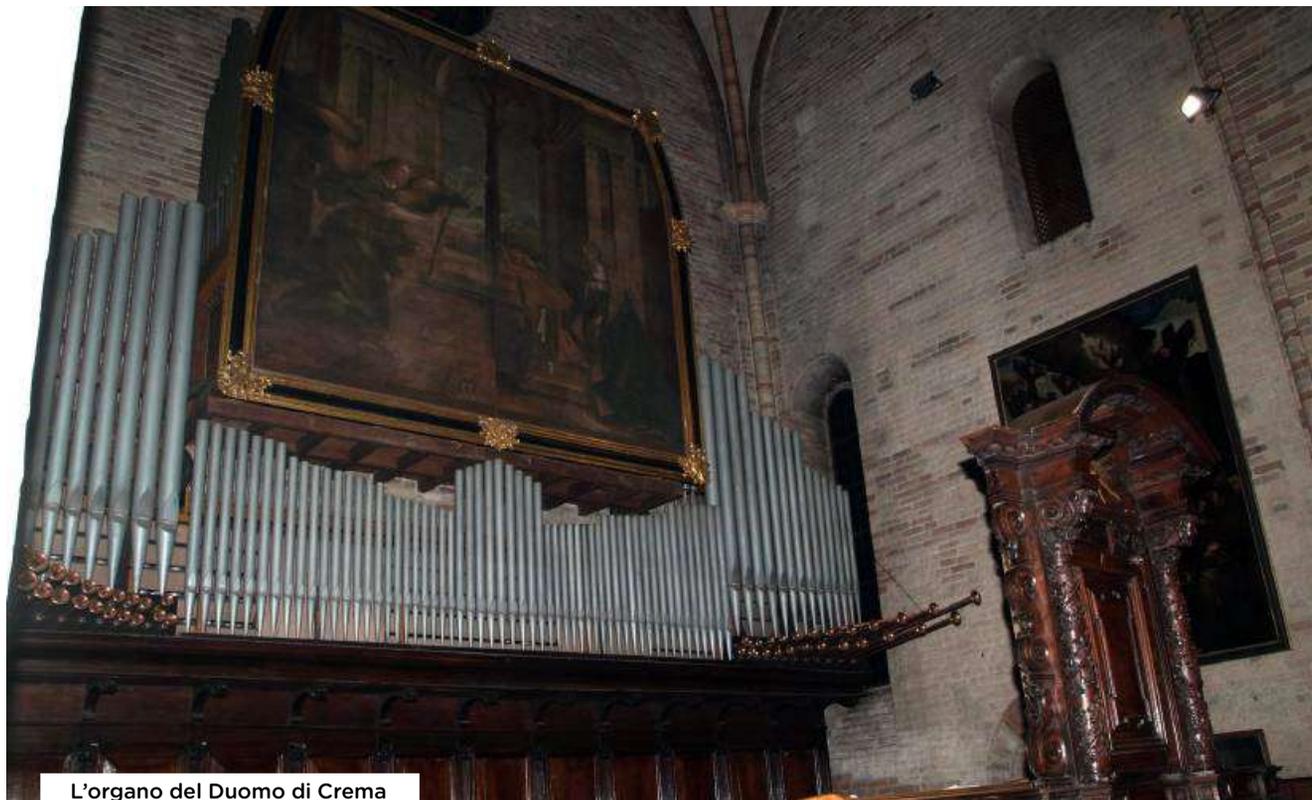
Tra gli altri obiettivi da centrare il potenziamento della formazione e la valorizzazione degli organari e dei cannifonisti cremaschi



pensa già a una rassegna concertistica natalizia in quattro chiese della città.

«Il nostro scopo – spiega il presidente della Libera Artigiani **Marco Bressanelli** – è il rilancio dell'arte organaria, di cui questa nuova alleanza per l'organo della cattedrale è una sola delle iniziative. Nei giorni scorsi io e il direttore Renato Marangoni abbiamo incontrato a un evento l'assessore regionale Guido Guidesi, che ci ha confermato come la Regione abbia molto a cuore le filiere, intese a 360° come tutela delle eccellenze e peculiarità dei territori. Il nostro progetto lo ha molto interessato».

Di qui il desiderio e l'ulteriore spinta a esplorare possibili bandi regionali per ottenere risorse. L'architetto Paolo Mariani, restauratore cremasco coinvolto nell'operazione – già assessore alla Cultura del Comune di Crema – è convinto che «la potenzialità della brillante idea della Libera Artigiani è enorme. L'auspicio è che a Crema succeda quanto accaduto a Cremona: in 10-15 anni il capoluogo è riuscito ad avere, con i violini, un brand internazionale. Sarebbe giusto che anche la nostra arte organaria tornasse ad avere il meritato riconoscimento



L'organo del Duomo di Crema

d'un tempo. Anche nel mondo». La valorizzazione porterebbe benefici all'intera città e al territorio, non solo al settore. «Si pensi alle ricadute turistiche e culturali - aggiunge Mariani -. Il progetto di ripristino dell'organo del duomo potrebbe essere un volano e innescare davvero un circolo vizioso molto importante per Crema».

In effetti la restituzione del prezioso strumento alla comunità cremasca e ai fedeli vuole rappresentare il momento simbolico e più significativo attorno al quale rilanciare l'arte organaria. «Un progetto di ampio respiro - spiega ancora Bressanelli - che rimetta le cose a posto: l'artigianato artistico organario di casa nostra ha sì una storia gloriosa alle spalle, ma prosegue ancor oggi».

Le imprese coinvolte dalla Libera Associazione Artigiani sono: Denti F.lli di Denti Paolo e Valentino; Scotti Giuseppe di Scotti Luca Giovanni; Fabbrica d'organi Comm. Giovanni Tamburini; Inzoli Cav. Pacifico e F. snc; Studio di restauro di beni culturali sas di Mariani Paolo & Co; Casa Pedrini Cremona Organi sas. In una parola il meglio degli

Bressanelli:
**«Il nostro unico
scopo è promuovere
l'arte organaria,
filiera di eccellenza
del territorio»**

artigiani del settore. Il progetto in fase di ultimazione ha come ipotesi la costruzione di un organo a trasmissione meccanica di tastiere e pedaliera. Sarà posto nel coro, sotto la pala dell'Assunta. Una volta approvato da tutti i soggetti e dalle istituzioni coinvolti sarà avviata la raccolta dei finanziamenti (insieme a eventuali risorse provenienti da bandi Cei a fondo perduto): alcuni contatti sono stati positivamente avviati e sono già partecipi la Camera di Commercio, la Banca Cremasca e Mantovana e la Bcc Ca-

ravaggio e Cremasco. Sarà interessato anche il Comune di Crema. Il desiderio è coinvolgere più soggetti possibili, compresi i club di servizio del territorio.

«La nostra azione non ha secondi fini, se non quello del bene per la nostra città, la nostra Chiesa Madre e il nostro artigianato artistico. L'obiettivo è un'azione corale, senza fraintendimenti e bastoni tra le ruote. Insisto, ognuno, per le proprie competenze, dovrà fare la sua parte. A Crema l'eccellenza mondiale è l'arte organaria», affermano Bressanelli e Marangoni.



libera
associazione
artigiani

INSIEME AGLI IMPRENDITORI, PASSO DOPO PASSO!

**CREMA - VIA G. DI VITTORIO, 36
PANDINO - P.ZZA V. EMANUELE III, 11
RIVOLTA D'ADDA - VIA D. ALIGHIERI, 4**

0373 - 2071

**LAA@LIBERARTIGIANI.IT
WWW.LIBERARTIGIANI.IT**





RENATO ANCOROTTI

«Sono arrivato dove volevo, non posso negare di essere molto soddisfatto di questa nomina». Renato Ancorotti, neo senatore cremasco di Fratelli d'Italia, è entrato nella Commissione Industria, Commercio, Agricoltura e Turismo di Palazzo Madama. Il 66enne imprenditore della cosmesi, ambasciatore del Made in Italy, non aveva mai nascosto, sin dalla campagna elettorale, di ambire a un incarico in questo ambito, molto vicino alla sua esperienza professionale. E allora, buon lavoro!



ATS DEL MASTERPLAN 3C

L'ultimo appello era arrivato dall'Assemblea Generale dell'Associazione industriali: il presidente Stefano Allegri aveva chiesto il decollo dell'Associazione temporanea di scopo, lo strumento per attuare il Masterplan 3C. E poche ore dopo il presidente della Provincia Paolo Mirko Signoroni ha chiuso il cerchio «aperto» da troppo tempo. Con le nomine dei Comuni gli ultimi tasselli sono andati a posto: insediati il Consiglio degli associati e il Comitato di gestione. Ora il Masterplan può essere attuato.



I CIBI SINTETICI

Il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida ha parlato chiaro: «Finché ci sarò io la carne sintetica non arriverà nei piatti». Una posizione chiara. Resta il fatto che in Europa è in atto da tempo una guerra contro le filiere produttive nazionali e vari gruppi internazionali stanno investendo miliardi di dollari nei cibi sintetici. L'Italia resiste e anche la Regione Lombardia a più riprese ha alzato le barricate. Bene così!



IL PONTE IN FERRO SUL PO

Tutti sono d'accordo sul fatto che il gap infrastrutturale di cui soffre la provincia costituisca un freno alla crescita economica. La situazione sembra peggiorare. In attesa dell'autostrada Cremona-Mantova il ponte sul Po è messo maluccio al punto che il Codacons Lombardia ha inoltrato un esposto alla Procura di Piacenza chiedendo di valutare la sussistenza di ipotesi di reato per la mancata manutenzione. E il raddoppio ferroviario della linea per Milano arriverà ma non prima del 2030!

mondo ... business

Iscrizione al Tribunale di Crema
n. 109Tu del 27.04.1999

Supplemento al numero odierno
del quotidiano La Provincia
di Cremona e Crema
di Sabato 19 novembre 2022

Chiuso in redazione:
Mercoledì 16 novembre 2022

Direttore
Marco Bencivenga
Caporedattore
Luca Puerari

Hanno collaborato
Andrea Arco, Gianluigi Cavallo,
Dario Dolci, Serena Ferpozzi, Chiara
Ferrari, Andrea Gandolfi e Bibiana
Sudati

Progetto Grafico
Angelo Ghidelli

Editore
S.I.T. Srl

Pubblicità
PubliA Div. Comm. S.E.C. Spa

Stampa
Csq Erbusco (BS)



Associazione Industriali
Cremona



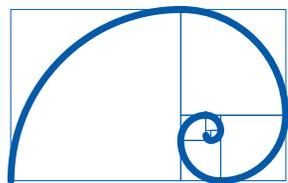
Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
Media Impresa
CNA Cremona



libera
associazione
artigiani



LIBERA ASSOCIAZIONE
AGRICOLTORI CREMONESI



ECO
FOTVOLTAICO

stilelibero
design

IL TUO IMPIANTO, LA TUA ENERGIA.

**Realizziamo sistemi
fotovoltaici specifici per
Industrie e P.M.I.
chiavi in mano.**

Dall'esperienza di +2000
impianti realizzati, seguiamo
il processo dal progetto
iniziale all'installazione, dal
monitoraggio all'assistenza,
fino alle pratiche burocratiche.



Vi aspettiamo dal **01 al 03 dicembre 2022**
allo stand **n.133-134 - Padiglione n.2**
presso Cremona Fiere

Eco Casa srl

tel. 0372 1951517
Via della Fogarina 3 - Cremona
ecofotovoltaico-italy.it

SOCIETÀ DI
ECOCASA
GROUP



**Scegliere Grana Padano
significa abbracciare i valori italiani.**

I luoghi dove nasce, la maestria dei casari,
le tradizioni, l'allegria a tavola, l'amore
per la cultura, il benessere e la passione.

È il gusto italiano che ha fatto
innamorare il mondo.

Un'emozione da condividere.



Un'emozione italiana.

IL FORMAGGIO DOP PIÙ CONSUMATO AL MONDO.