

# Economia

ECONOMIACOMO@LAPROVINCIA.IT

Tel. 031 582311 Fax 031 582421

Enrico Marietta e marietta@laprovincia.it, Marilena Lualdi m.lualdi@laprovincia.it

## Agrinatura rilancia Firmato il patto con la ristorazione

**Lariofiere.** Regione e Cuochi, intesa sui prodotti tipici «Straordinario patrimonio che bisogna valorizzare»

**MARILENA LUALDI**

Una fiera amatissima, presa d'assalto dalle famiglie fin dalla mattina. Ma anche un luogo dove si costruisce il futuro. Dell'agricoltura, del turismo che si lega sempre di più ad essa, del territorio tutto.

E partita ieri la diciannovesima edizione di Agrinatura ed è partita forte di questa consapevolezza, fin dalle prime battute. Una manifestazione, quella che durerà fino a domenica 28 aprile, di cui Lariofiere ha ribadito l'orgoglio ieri con il presidente Giovanni Ciceri e il direttore Silvio Oldani. A tenere a battesimo questa edizione anche il neo presidente della Camera di commercio Marco Gallimberti e il sindaco di Erba Veronica Airoidi, tante le autorità.

**Patto per il futuro**

Insomma, l'entusiasmo ieri si è respirato tutto, assieme alla voglia di tracciare la strada per i prossimi anni di un'agricoltura giovane, smart e decisa a tutelare i suoi prodotti attraverso le battaglie di Coldiretti. E ieri è stato firmato un doppio patto con l'obiettivo di favorire la qualità delle produzioni agroalimentari lombarde nel rispetto del territorio, dell'ambiente e delle tradizioni

e nella valorizzazione delle filiere.

Uno riguarda l'intesa tra la Regione Lombardia e l'Unione Cuochi Regione Lombardia: era presente infatti l'assessore regionale all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi Fabio Rolfi. Già durante l'inaugurazione l'esponente della giunta Fontana aveva fatto i complimenti per una manifestazione di tanto successo e ribadito l'importanza di dedicare la giusta attenzione alla filiera del cibo. Ha poi aggiunto: «L'alleanza tra agricoltura e ristorazione è fondamentale. La Lombardia ha 34 prodotti agroalimentari a marchio Dop e Igp, 250 prodotti agroalimentari tradizionali, 36 vini Dop e Igp e 5 Docg. Abbiamo un patrimonio straordinario che vogliamo valorizzare sotto il profilo culturale ed economico».

Con il protocollo quindi, Regione e Unione Cuochi si impegnano insieme a promuovere il valore dell'agricoltura e dei prodotti lungo tutto il percorso della filiera.

«Pianifichiamo insieme progetti per promuovere le produzioni agroalimentari sui mercati locali, nazionali e internazionali - ha detto Rolfi - e individueremo percorsi di formazione dei cuochi e degli studenti delle scuole al-

berghiere professionali per accrescerne la professionalità, la conoscenza delle produzioni locali e del proprio ruolo rispetto alla valorizzazione dell'identità del territorio». Così è risuonata la fierezza di essere la prima regione agricola d'Italia. Il che comporta anche una responsabilità, però, un compito da portare avanti in questi anni più che mai: «Abbiamo il cibo più buono e più sicuro al mondo. Grazie all'arte culinaria dei cuochi della Lombardia diffonderemo la consapevolezza di questo sia tra i lombardi che tra i milioni di turisti che ogni anno giungono qui e che sono sempre più alla ricerca di esperienze di gusto e di valorizzazione territoriale».

Concetto ribadito dalla senatrice Erica Rivolta: «Il lavoro del ministro Centinaio è in prima linea per difendere il comparto. Contano il valore e il coraggio degli imprenditori, ma importante è che si muova il sistema». Così il sottosegretario Nicola Molteni, che ha insistito sulla necessità di valorizzare agricoltura e turismo. Due motori appunto sempre più in marcia insieme.

**Le battaglie**

Certo, le battaglie sono continue e l'ha ricordato il presi-



Lo spazio di Coldiretti nel padiglione centrale di Lariofiere

**■ In Lombardia 34 prodotti agroalimentari a marchio Dop e Igp**

**■ Trezzi (Coldiretti) «Fondamentale il contrasto al falso made in Italy»**

dente di Coldiretti Como-Lecco Fortunato Trezzi: «Pensiamo al grande tema della contraffazione, con il falso made in Italy che ha raggiunto come valore 100 miliardi. Fondamentale il rapporto di fiducia con i consumatori, con la certezza della qualità dei nostri prodotti». E per questo l'associazione si è battuta, ottenendo risultati per la maggior parte dei prodotti, a favore dell'eticizzazione.

Così Coldiretti ha preparato un'attenta campagna di questi giorni di fiera, perché ci sia consapevolezza di ciò che si mangia. Stop al cibo anonimo, tutto ha un'origine,

e quindi un nome e un cognome: quello dei tanti agricoltori e allevatori che ogni giorno con sacrificio danno il massimo in termini di attenzione al prodotto, creatività e anche innovazione.

Molto si può percepire qui in fiera, con gli oltre 200 espositori che stanno raccontando proprio questo: c'è molta della storia dell'agricoltura tra questi padiglioni, ma anche tecnologia e capacità di rivolgersi a strumenti sempre più nuovi.

Al termine della cerimonia il Gal - Quattro parchi Lecco Brianza ha premiato Giacomo Camozzini e Bernardino Farchi per il loro impegno.

## Dalle Bermuda al Lario «Com'è cresciuto il lago»

**Ristoratore**

Pierangelo Lanfranchi, originario di Inverigo, in visita a Lariofiere «Qui ristorazione in crescita»

Sul suo lago deve tornare almeno una volta all'anno. Quest'volta - nel corso del 2019 - saranno due, perché promette che presto farà il bis. Pierangelo Lanfranchi, ristoratore di successo delle Bermuda (ma cre-

sciuto a Inverigo) ama vivere ancora e fotografare la sua terra, come coglierne i cambiamenti.

Ieri ha abbandonato la macchina fotografica qualche ora ed è andato a visitare Agrinatura con l'albergatore Andrea Camesasca: quando arriva qui, si ferma all'hotel "Il Corazziere" a Merone. Un'occasione di assaggiare i prodotti del territorio esposti a Lariofiere e di fare il punto sulla ristorazione, che gli piace provare e analizzare. Cosa

che peraltro ha già fatto in questi giorni dopo una tappa a Milano e una a Venezia: «Ho trovato un'ottima situazione. Milano poi come servizio è all'altezza del Giappone. Il lago di Como? Guardate, ormai è la destinazione top dei turisti americani». Quando si nomina questo scenario, i volti si illuminano, battendo ogni altra meta, anche quelle prestigiose che sembrano non poter essere scardinate nel tempo e invece ora scivo-



Andrea Camesasca e Pierangelo Lanfranchi

lano in sordina. In passato, Lanfranchi ha fatto anche osservazioni critiche, non distruttive, ma per migliorare appunto. In questi giorni ha riscontrato diverse note positive.

«Ad esempio i servizi - spiega - dalla facilità di trovare parcheggio a quella di noleggiare. Queste sono cose che contano per turisti come quelli americani». Quelli che appunto menzionano in adorazione Lake Como, come Catherine Zeta-Jones, amica di Pierangelo assieme al marito di Michael Douglas. Entrambi sono di casa nel suo Harbourfront Restaurant.

Lanfranchi è un ottimo promotore della sua terra, e qui sono venuti ad esempio l'ex governatore delle Bermuda, Michael

Dunkley poco tempo fa, come quello attuale David Burt, che è stato a Bellagio.

Ma negli anni è anche cresciuta la passione per la fotografia, con le sue opere ricercate negli studi più prestigiosi di New York. Ora si sta dedicando pure ai ritratti. In questi giorni l'imprenditore ha diffuso alcuni suoi scatti di Milano e Venezia sui social network, ma se deve indicare quello che preferisce, non ha dubbi: «Quello del Duomo di Como». Visto e fotografato infinite volte, eppure capace sempre di emozionarlo e lasciarsi scoprire in una maniera differente. «Qui ci si rilassa - osserva - possono arrivare anche mail, telefonate, ma ci sente in un'atmosfera diversa». **M. LU.**



**L'orario**  
Agrinatura è a Lariofiere tutti i giorni fino a domenica con eventi e 200 espositori. L'orario è dalle 9,30 alle 19. Il biglietto costa 5 euro, ingresso gratuito per gli under 18.



**Cosa si trova**  
Prodotti agricoli, patrimonio naturalistico, eccellenze agroalimentari, creazioni florovivaistiche, animali, filiera bosco-legno, lezioni di cucina, percorsi formativi



**Gli obiettivi**  
Avvicinare il pubblico al recupero delle tradizioni e della cultura agricola nonché ai temi dell'ambiente, della gestione territoriale, dell'ecologia e dell'enogastronomia



Gli spazi della rassegna con gli animali della fattoria



Il taglio del nastro con l'assessore regionale Fabio Rolfi

## Nuova impresa agricola Coltivatori di canapa

**La storia.** Due amici sono partiti da zero a Bizzarone Produzione e vendita, per il momento soltanto sul web

Fanno entrambi i carrozzieri e tutti e due si chiamano Mattia. Ma il terzo, e decisivo, tratto in comune si chiama coltivazione della canapa. Così Border Weed - l'attività avviata un anno fa dai due ragazzi di Bizzarone - ha fatto la sua comparsa ieri a Lariofiere, suscitando molta curiosità tra i presenti.

Mattia Imburgia e Mattia Bernasconi, appunto, una professione l'avevano già e non legata all'agricoltura e non hanno lasciato, bensì raddoppiato. C'era la possibilità di coltivare dei terreni e l'hanno colta al volo. Con la passione e la capacità di partire da zero tipiche dei giovani, però anche molta cautela. «Attualmente svolgiamo entrambi i lavori - spiega Mattia Imburgia - Siamo appena nati, quindi non solo siamo presenti per la prima volta ad Agrinatura. Questa è proprio la nostra prima fiera». E schierano tutti i prodotti, in gran parte realizzati da loro, in qualche caso appoggiandosi anche fuori come birra o miele. Filo conduttore, appunto, la canapa.

Border Weed è infatti un'azienda che si occupa della coltivazione e della commercializzazione di cannabis legale, quindi rispettando tutti i crismi in Italia e in Europa. Con un team di esperti che si è dedicato al settore delle infiorescenze di cannabis. La coltivazione è 100% made in Italy, rimangono con orgoglio, in provincia di Como vicino al confine svizzero. Nel sito i due ragazzi spiegano un concetto di base: oggi ci sono determinate condizioni da osservare, prima di tutte la presenza di una determinata percentuale di The nei limiti impos-



Mattia Imburgia e Mattia Bernasconi

■ Birra, miele e marmellate; tisane e olio  
Tutti i prodotti a base di canapa

■ Lo sviluppo delle infiorescenze con diversi aromi  
Nel rispetto della normativa

sti dalla legge. La loro coltivazione e la successiva lavorazione passano da un trattamento manuale e nessun additivo chimico.

Tra le varietà di infiorescenze, Orange Bud (in nome delle sue note agrumate) o la novità Gin Lemon.

In fiera molto interesse ha suscitato la birra, e anche il miele al Cbd. Ma poi ecco la marmellata mela e canapa che è stata assaggiata dai visitatori. Co-

me pure la tisana che unisce la canapa a melissa, mango e anice. Senza perdere d'occhio gli oli essenziali, con le loro proprietà spiegate dai ragazzi. C'è mercato per questo tipo di prodotti? Complice la curiosità, l'azienda ritiene di sì e cerca di fare anche un'accurata informazione per evitare distorsioni sull'argomento.

Si produce, si commercializza, ma per ora niente muri: insomma, non c'è un negozio vero e proprio, la vendita avviene online o per passaparola. O appunto diffondendo la conoscenza del loro lavoro con formule come la fiera, come hanno deciso di fare in questi giorni. Ma naturalmente i ragazzi sono abili anche nell'usare i social network e nel raccontare e raccontarsi. Ogni evoluzione, ogni novità che si affaccia sul loro shop online vengono rese note.

La fiera tuttavia è stata il battesimo del fuoco, con un pizzico di emozione e tanta determinazione. E il contatto con il pubblico è stato subito intenso, ripagandolo.

M. Lu.

### Spazio Coldiretti

## Formaggio, salsiccia, miele Focus per grandi e piccoli

Imponente il programma proposto da Coldiretti, con un susseguirsi di eventi per i quattro giorni dell'evento: si comincia tutti i giorni alle 10 con l'Agricoltura, a seguire Aperlarario (un assaggio guidato dei vini lariani) e con gli showcooking delle 13 e delle 18 con gli Agrichef di Campagna Amica Giulia Di Scanno ed Ettore Toso: appuntamenti "fissi" ai quali si susseguono eventi particolari e laboratori: lo

spazio dedicato ai più piccoli con la "casa delle api", in programma oggi pomeriggio alle 16 con Barbara Pizzamiglio e Fabio Villa per Coldiretti Giovani Impresa, cui farà seguito l'assaggio guidato dell'olio lariano con Gianmaria Agnelli. Domani, invece, sono in programma: la sfida ai fornelli coi prodotti agricoli "Farmerchef", i laboratori per imparare a fare il formaggio e la salsiccia (quest'ultimo con Davide Nava,

vincitore lo scorso anno di uno degli Oscar Green nazionali) e il focus sul rarbarbaro a cura di ResNaturae.

Nel padiglione C è presente, per tutta la durata della fiera, la Fattoria Didattica di Coldiretti, con gli animali della cascina, il "bagno nel fieno" e molte attività; nel padiglione A, invece, l'Agrimercato con i prodotti della filiera corta firmati da Campagna Amica.

Per tutta la durata della fiera, presso lo stand anche le mostre su fiori e aromatiche lariane e sulla spesa consapevole e informata.

## Consorzio Brianza che nutre Prosegue la lezione di Expo

**Il progetto**  
L'organizzazione rappresenta oltre trenta aziende agricole, ristoranti e negozi

Ad Agrinatura il consorzio "Brianza che nutre" - guidato da Carlo Maria Brambilla - continua a trasmettere un messaggio che era affiorato con Expo2015. Allora vinse anche il bando della Camera di

commercio di Lecco e Regione Lombardia, perché aveva saputo diffondere l'attrattiva del territorio. E la formula va avanti con successo.

In questi giorni per i visitatori di Agrinatura una conferma: quella dei prodotti nel segno della varietà. O meglio della completezza. In questo consorzio sono arruolate oltre trenta aziende agricole, fattorie didattiche, ristoranti, dimore storiche, imprese manifatturiere,

negozi e altre attività ancora: tutte improntate a narrare un'identità quella della Brianza. A Lariofiere "Brianza che nutre" dà il benvenuto appena si entra nel padiglione dedicato all'agroalimentare. Banchetti che si susseguono raccontando l'impegno di ciascuno: dai salumi ai formaggi e agli yogurt, arrivando a focacce, briocche e altre prelibatezze. In effetti uno dei tratti emergenti, anzi sulla strada del rafforzamento, che si

percepisce ad Agrinatura quella della squadra. Come avviene nell'altro settore, quello dei parchi. Si sono fatti strada anche altri consorzi.

"Brianza che nutre" in più forse ha questo promemoria importante, che Expo non è passato invano. E così attività diverse, ma spesso legate dal filo della tradizione, della famiglia e della capacità di parlare ai giovani, stanno a fianco sostenendosi. Spiegando che una può offrire qualcosa in complemento a un'altra: così i visitatori difficilmente saltano un banchetto, ma vogliono assaporare tutta l'ampiezza di questa Brianza innovativa nel valorizzare la ricchezza che viene dal passato.



Food made in Brianza negli spazi di Lariofiere

# Cooperativa di mamme Pulizie per il turismo

**La storia.** Il nuovo progetto dopo la perdita del lavoro. Cinque socie lavoratrici, servizi per ville e case vacanze

**Fare impresa**  
Il percorso di Cleaning Call. Cinque anni fa l'avvio, poi la partnership con Il Seme

La storia di Cleaning Call ha inizio 5 anni fa. Tutto nasce da un'intuizione del perito tessile Marisa Bianchi, rimasta senza lavoro mentre era in congedo per maternità.

«Mi sono reinventata un'attività e abitando a Laglio, paese ad alto flusso turistico, con una forte richiesta di lavori di pulizia per abitazioni private, bed&breakfast, appartamenti e case vacanza, oltre che ville antiche con vetrate con piombatura alla lombarda, ho inventato questa formula a chiamata - spiega Marisa Bianchi - con le mie collaboratrici (Laura Bianchi, Emanuela Donegani, Chiara Perugini e Ines Taroni) l'impresa sta crescendo e offriamo ogni anno un servizio aggiuntivo».

Il fattore chiave è stata la scelta di focalizzarsi sul settore turistico: «Ho stipulato una collaborazione con una lavan-

deria industriale, che mi fornisce lenzuola e spugne per offrire ai miei clienti un servizio di noleggio biancheria - continua l'imprenditrice - con un'agenzia che organizza eventi nelle grandi ville del lago ci occupiamo delle pulizie pre e post evento o durante l'evento stesso».

Da un paio d'anni, invece, la collaborazione con la cooperativa sociale Il Seme di Como: per ampliare la sua offerta di servizi e in linea con la responsabilità sociale d'impresa, Marisa Bianchi ha attivato, con la cooperativa Il Seme come partner, una collaborazione tra profit e non profit sviluppando un servizio di lavaggio e stireria della biancheria per i clienti. Interviene Marina Bernasconi, presidente della Onlus comasca, cooperativa che ha come propria missione l'innovazione e la responsabilità sociale, il welfare aziendale, il benessere organizzativo: «L'attività viene svolta dal Seme grazie all'assunzione di una persona in stato di svantaggio. Siamo una cooperativa sociale di inseri-

mento lavorativo e la nostra è un'impresa inclusiva nei confronti di figure spesso marginali rispetto al mondo del lavoro».

Attiva nel primo bacino: Moltrasio, Carate e Laglio e, con un ufficio a Moltrasio in co-working con Emanuela Donegani, la Cleaning call è una realtà dinamica e flessibile. La titolare si occupa personalmente dell'organizzazione del personale e degli interventi, dei preventivi personalizzati e di pacchetti di servizi con sconti e agevolazioni sulla tariffa oraria per le richieste continuative e garantite mensilmente.

L'approccio e la gestione sono manageriali: «Tutti i nostri prodotti sono professionali e certificati e l'eventuale disdetta del servizio da parte del cliente deve essere effettuata entro 48 ore prima della data concordata - sottolinea Bianchi - La mancata comunicazione in tempo debito prevede la fatturazione di una penale del 30% del valore del costo d'intervento. Al momento dell'approvazione del preven-



La cooperativa delle giovani mamme: Emanuela Donegani, Chiara Perugini, Marisa Bianchi (in primo piano), Ines Taroni e Laura Bianchi



Marisa Bianchi con Marina Bernasconi, presidente de Il Seme

tivo richiediamo un acconto del 30% sull'importo dell'intervento».

«Siamo tutte giovani mamme con bambini e riusciamo ad organizzare il nostro lavoro quando i nostri figli sono a scuola - spiega ancora Bianchi - Siamo presenti anche sui social come Facebook, ma le richieste maggiori arrivano tramite il passaparola. La serietà, la puntualità e la competenza

della nostra squadra ci ha permesso di farci conoscere e apprezzare anche dal turismo cosiddetto di élite, che sceglie di appoggiarsi ad aziende anche fiscalmente in regola».

A supporto della competenza delle collaboratrici i corsi di formazione sulla sicurezza nel lavoro o di approfondimento linguistico organizzati dall'imprenditrice.

**Emanuela Longoni**

## Legno-arredo Credito d'imposta per le fiere

**Proposta accolta**

Accolta la proposta di FederlegnoArredo di inserire nel Decreto Crescita, un credito d'imposta sulle spese sostenute dalle aziende per la partecipazione a fiere internazionali di settore organizzate all'estero. Tale strumento consentirà a piccole e medie imprese italiane di espandere il proprio brand e di accrescere la propria capacità commerciale con il sostegno delle proprie istituzioni, coordinate all'interno di una vera e propria cabina di regia composta da ministero per lo Sviluppo Economico e Ice.

Al fine di migliorare il livello e la qualità di internazionalizzazione delle Pmi italiane è riconosciuto un credito d'imposta nella misura del 30 per cento delle spese sostenute fino ad un massimo di 60.000 euro per ciascuno dei periodi d'imposta ammessi all'agevolazione. Il credito d'imposta è riconosciuto fino all'esaurimento dell'importo massimo pari a 10 milioni per l'anno 2020 e per i due successivi».

«Come Federazione siamo soddisfatti dell'apertura del Governo e in particolare del ministro allo sviluppo Economico Luigi Di Maio», dichiara Emanuele Orsini, presidente FederlegnoArredo.

### Primo piano | Viabilità e territorio

#### Controlli

La strettoia che porta a San Giacomo di Spurano, a Ossuccio, sarà una di quelle controllate dai movieri, i quali saranno operativi in due fasce orarie: dalle 7 alle 11 di mattina e dalle 15 alle 19 di sera



## Trovati 70mila euro, ecco i movieri sulla Regina E arrivano anche le videocamere contro i furbetti del semaforo



(d.a.c.) Il caos che rischia di regnare sovrano sulla Regina durante la lunga stagione delle vacanze ha convinto gli enti locali e la Provincia a trovare la necessaria intesa economica per piazzare i movieri lungo le strettoie della Tremezzina. Finalmente i soldi ci sono. E nemmeno pochi: 69mila euro, che garantiranno la presenza degli angeli del traffico almeno sino al prossimo mese di ottobre.

L'accordo di programma è pronto. Lo conferma il comandante della polizia locale della Tremezzina ed ex sindaco di Ossuccio, Massimo Castelli, che ha lavorato a lungo in queste settimane, assieme agli amministratori, proprio per scongiurare la peggiore delle ipotesi: lo stop ai movieri. Sin qui, come detto più volte dal sindaco Mauro Guerra, la Tremezzina si era fatta carico di pagare le persone chiamate a evitare gli incroci impossibili di mezzi pesanti tra Lenno e Colonno. Ma questa situazione non sarebbe potuta durare a lungo. Oltretutto, la Regina non interessa soltanto un comune, per quanto ricco di alberghi e in costante crescita dal punto di vista delle presenze. Non è un caso, allora, se l'accordo di programma sarà siglato da molte amministrazioni della sponda occidentale del Lago di Como e, per la prima volta, anche dal Comune di Porlezza, terminale anch'esso di un grande traffico turistico.

La parte più consistente dei 69mila euro raccolti con l'accordo di programma arriverà in ogni caso dalla Tremezzina e dalla Provincia (20mila euro ciascuno). Altri 10mila saranno versati dal Comune di Menaggio con il Comitato Istituzionale Statale Regina (Cisr), redivivo organismo di coordinamento creato molti anni fa per realizzare opere infrastrutturali lungo l'asse viario del lago. Verseranno invece 5mila euro ciascuno il Comune di Porlezza e il Comune di Griante, quest'ultimo in grado ogni anno di incassare cifre astronomiche (in rapporto alle entrate correnti) con la tassa di soggiorno.

Infine, 3mila euro saranno la quota di Sala Comacina, Colonno e Argegno, tre paesi che più di altri soffrono il traffico delle auto soprattutto nei periodi dei rientri, quando ad esempio all'incrocio con la provinciale della Valle Intelvi si formano code chilometriche.

I movieri, spiega il comandante Castelli, «saranno operativi in due fasce orarie: dalle 7 alle 11 del mattino e dalle 15 alle 19 di sera». In pratica, nei momenti in cui sulla Regina si river-

sa il maggior numero di veicoli. «Di solito, parliamo di 10-12mila mezzi al giorno - dice ancora Castelli - ma già quest'anno abbiamo registrato cifre record, con 52mila passaggi nei giorni di Pasqua e Pasquetta, a fronte dei 40mila dello scorso anno».

I movieri saranno posizionati ad Ossuccio, di fronte all'Isola, nei pressi della vecchia trattoria San Giovanni: al confine tra Sala Comacina e

#### L'intesa

Nei prossimi giorni sarà firmato un accordo di programma tra alcuni Comuni e la Provincia

Colonno, nello slargo di fronte l'officina, dove è sempre possibile far acostare i mezzi pesanti; e sempre a Sala, di fronte alla Pro Loco.

Le altre strettoie saranno "sorvegliate" dai semafori intelligenti. Con una novità: l'installazione di telecamere di videosorveglianza per scovare i furbetti, «sempre più numerosi - conclude Castelli - che non rispettano il rosso».



#### Castelli

Quest'anno registrate cifre record, con 52mila passaggi tra Pasqua e Pasquetta

## Lario Tir, i camionisti al sindaco: «Non firmare» Nuovo appello della categoria sull'area di sosta a Lazzago



L'area di sosta Lario Tir a Lazzago rappresenta oggi l'unico parcheggio collegato direttamente con l'autostrada per accogliere i camion durante le emergenze

Un invito a non firmare nessuna nuova convenzione per Lario Tir. I rappresentanti della categoria dell'autotrasporto si mobilitano per l'area di sosta di Lazzago. Oggi le tre principali sigle, ovvero Fita Cna, Fai e Confartigianato, invieranno un documento al sindaco di Como, Mario Landriscina, per chiedere di non sottoscrivere alcun accordo con la proprietà dell'area di sosta senza aver prima avviato un confronto con la categoria.

Il tema di Lario Tir e delle emergenze che si creano sul territorio comasco per via delle chiusure della dogana commerciale svizzera è tornato di strettissima attualità. Le fe-



Giorgio Colato (Fai)



Luca Riva (Fita Cna)

stività svizzere e le nevicate improvvise oltre il Gottardo, come ogni primavera hanno riversato centinaia di camion nell'area a Sud di Como. Problematice che si sono risolte in parte con l'utilizzo dell'unica area di sosta di Lazzago, Lario Tir. La questione riguarda ora il rinnovo della convenzione dell'infrastruttura. Gli autotrasportatori vorrebbero che la gestione del parcheggio passasse dal privato al pubblico e che la sosta diventasse gratuita per i camion. La prima convenzione con la Docks Consorzio, società svizzera proprietaria dell'area, era stata siglata nel 1994 e reiterata poi dal 2013 grazie a un accordo

con il Comune di Como.

Ora che il contratto si deve rinnovare le tre sigle dell'autotrasporto alzano la voce affinché venga riconosciuto il parcheggio quale «area sensibile per il trasporto commerciale pesante e pertanto di pubblica utilità». Viene chiesto in parole povere una gestione solo pubblica dell'area, che vive grazie al collegamento diretto con l'Autolaghi. La bretella di collegamento venne realizzata con fondi pubblici. Fai, Fita e Confartigianato vorrebbero l'allargamento del parcheggio e l'apertura 24 ore su 24. Per questo hanno preannunciato una serie di proteste sul territorio lariano.

## I dati sui controlli nei cantieri e alle frontiere

# Ogni mese 410 persone respinte alla dogana e rispedite in Italia

Sicurezza sul lavoro. E controlli alle frontiere. La Polizia cantonale del Ticino ha proseguito con molta intensità, anche nel 2018, le verifiche che più stanno a cuore alla politica di Bellinzona. In particolare, ai partiti conservatori, che della battaglia contro i frontalieri e i "padroncini" italiani hanno fatto una bandiera.

Peraltro, l'abolizione della legge sull'albo degli artigiani (Lia), contestata sia dagli artigiani comaschi e varesini ma affossata soprattutto dai ricorsi delle imprese d'oltre Gottardo, ha in qualche modo obbligato la stessa polizia a intensificare i controlli: nei grandi così come nei piccoli cantieri. Le cifre testimoniano così un numero molto elevato di verifiche.

Nel 2018, gli accertamenti compiuti sulla manodopera estera sono stati 831. Le persone controllate sono state 2.653 (meno del 2017, quando furono 3.191), e di queste 123 «sono risultate non in regola e sono state denunciate al Ministero pubblico» (l'anno precedente le denunce alla magi-

struttura erano state invece 136. I datori di lavoro denunciati a loro volta per la violazione delle norme sull'impiego di manodopera straniera sono stati 42, 7 in più rispetto ai 12 mesi precedenti.

Sul fronte "dogane", finita l'emergenza profughi di cui anche la città di Como è stata a lungo protagonista diretta, i numeri sono in parte rientrati. «Le infrazioni alla Legge federale sugli stranieri, nel 2018, sono state 854» (-16.9% rispetto a un anno prima), la maggior parte delle quali relative all'entrata, al soggiorno e all'uscita illegale dalla Svizzera (526). Contestati anche l'impiego di stranieri senza autorizzazione (188 infrazioni, +4% sul 2017) e il soggiorno illegali (98 denunce, -45%). «Le riammissioni semplificate dalla Svizzera verso l'Italia, vista la forte diminuzione dell'afflusso di migranti alla frontiera a Chiasso, sono state 4.917». Un'inezia, invece, le riammissioni dall'Italia verso la Svizzera, che hanno raggiunto quota 16.



Nel 2018 sono stati oltre 4mila i respingimenti alla frontiera ticinese

## A CANTÙ IN PIAZZA

### I concerti del Primo Maggio

Primo Maggio, festa dei lavoratori. I tre sindacati confederali celebreranno la giornata a Cantù a partire dalle ore 15. In piazza Garibaldi ci sarà un concerto dei "5Quaters"; alle 15.45 interventi di Cgil Como, Cisl dei Laghi, Uil Como e alle 17 il concerto de "I Luf".

### ECONOMIA & FINANZA

#### Agrifera di Pontasserchio fino al 5 maggio

PISA - È iniziata ieri la 111/a edizione dell'Agrifera di Pontasserchio, dedicata ad agricoltura, scienza, ambiente e territorio che ogni anno richiama oltre 100.000 visitatori da tutta la Toscana e anche da fuori re-

gione. La fiera durerà fino al 5 maggio con attività e spazi dedicati all'agricoltura, alla zootecnica, ai fiori, all'artigianato, all'equitazione e alle produzioni enogastronomiche del territorio.

**alberto**  
ACCONCIATURE UNISEX

Si riceve su appuntamento  
VIA REPUBBLICA, 15 - CARNAGO (VA) TEL. 0331 993414  
CELL. 340 2886237 albertoacconciature@hotmail.it

# Fornaio, un lavoro per giovani

Dal Trentino alla Sicilia una schiera di under 35 che si dedicano all'arte bianca

ROMA - Il fornaio torna ad essere un lavoro per giovani, e sono molte le donne che si accingono a fare impresa nell'arte bianca in Trentino Alto Adige come in Sicilia. Lo dimostrano i "Panificatori Agricoli Urbani", una nutrita schiera di maestri dell'arte bianca, under 35, che alla crescente domanda dei consumatori di mangiar sano rispondono mixando la tradizione dei grani antichi e del lievito madre col vivere in città in forni tecnologicamente attrezzati, ad esempio con dei laser che puliscono la macina in pietra. Pane che sta recuperando mercato in Italia grazie alla maggiore digeribilità e lunga conservazione: si compra il sabato e dura una settimana diventando un simbolo anti-spreco a tavola.

Gli oltre trenta panificatori del collettivo fondato da Davide Longoni sottolineano la voglia di sperimentare novità come il pane del miscuglio, valorizzare il rapporto col territorio, dove vengono recuperate anche varietà antiche di frumento, oltre alla possibilità di permettersi una vita meno sacrificata: si inizia alle 6 invece che nel tardo pomeriggio, ma la sera si stacca col tempo e con l'energia per un cinema o una cena in compagnia. Intanto il lievito madre fa il suo corso indisturbato.

«Il pane», sottolineano Panificatori Agricoli Urbani, «nasce dalla terra e conserva un legame molto forte sia con gli agricoltori che con i mugnai. Attraverso la tracciabilità di filiera, l'esaltazione dell'uso del lievito madre per garantire maggiore digeribilità, l'asticella della qualità dei prodotti da forno è salita molto. E c'è un riavvicinamento degli italiani a questo alimento principe della Dieta Mediterranea, per la crescente attenzione al mangiar sano e il pane artigianale ha nuovo spazio nel mondo della ristorazione, soprattutto nelle grandi città». Al punto che lo chef tre stelle Michelin Niko Romito lo mise nel menu come portata: si ordinava come si fa per un primo piatto o l'arrostito e ci si aspetta varietà, qualità ed estetica. «Una provocazione», commentano i Panificatori, «che è utile a riportare attenzione alla qualità». «Il pane è un prodotto agricolo», conclude Longoni, «c'è controllo di filiera e dialogo costante tra chi produce grano e chi sforna filoni. Stiamo dimostrando che è un lavoro attrattivo e dialoghiamo con altri artigiani». Il mondo della birra, prodotto che anch'esso nasce dai cereali, viaggia sempre più in parallelo con i panificatori. A Roma chef del calibro di Niko Romito, Heinz Beck, Pino Cuttitta e il pizzaiolo Luca Pezzetta hanno esplorato, negli appuntamenti di "Chef Bizzarri", le similitudini di ingredienti e preparazione tra pane e birra.

Alessandra Moneti



Enrico Maria Marini, titolare del forno riaperto nel 2018 ad Amatrice, due anni dopo il terremoto

## L'industria alimentare punta sul buon gusto

RICERCA DI CIBUS Dai formaggi in crosta ai paccheri al bergamotto: ecco la nuova spesa

ROMA - Non solo nei ristoranti stellati. Nuove frontiere del gusto sono da esplorare negli scaffali del supermercato sotto casa, con l'industria alimentare italiana che punta all'innovazione per calamitare gli acquisti degli italiani attenti alla salute, e i gourmet ma con poco tempo da dedicare ai fornelli. Cibus Connect, in collaborazione con Food, ha nei giorni scorsi premiato i 100 migliori prodotti esposti alla Fiera di Parma. Dimostrando che anche settori tradizionali come la pasta sono in cerca di rivoluzione che dia valore aggiunto alla quotidiana porzione: dai paccheri al bergamotto a quello allo zafferano fino ai tortelli con foie gras e fichi caramellati. Chi predilige un regime alimentare equilibrato può sperimentare la farina di Goji e la farina di moringa sgranocchiano magari una piadina funzionale con Beta-glucani dell'avena che riducono il colesterolo oppure la pizza al cavolfiore biologico. Numerose le novità anche nei settori del lattiero caseario e dei salumi: i formaggi

con curcuma; la burrata affumicata; l'erborinato con caffè in crosta molto apprezzato dai visitatori della fiera farmense; la crema di pecorino spalmabile con zafferano e pepe; il salame con finocchietto e cumino;

Anche settori tradizionali come la pasta sono in cerca di rivoluzione che dia valore aggiunto alla porzione quotidiana

il prosciutto antibiotico free. Alcune confezioni consentono inoltre di degustare tipicità come le coppiette o i riccini di salame come snack nelle pause pranzo e a trenda. Venuta di novità in arrivo nel dolciario: dai wafer senza zuccheri, con maltivolo ai biscotti bio

con melagrana. Persino l'aceto non è più quello di una volta: ci sono formaggi da bere, persino mixabili in cocktail e bevande. Tra le novità quello di Melagrano e l'aceto di Cocco che vanta un bassissimo indice glicemico. Tanta voglia di innovazione, ad esempio nell'utilizzo di cereali antichi e legumi di nicchia o nei condimenti, si riflette anche a monte, nella produzione agricola, per gli accordi di filiera. «Importanti accordi di filiera», ha detto il presidente di Federmezzagri, Ivano Tadonna, «hanno fatto fare il salto di qualità all'offerta e hanno assicurato maggiore redditività al mondo agricolo. Abbiamo ancora una possibilità di crescita enorme. Anche grazie ai Programmi di sviluppo regionale, laddove c'era un mulino ora c'è una industria alimentare innovativa che sa dar valore alla materia prima e farsi apprezzare sui mercati internazionali anche all'insegna della sostenibilità e tracciabilità».

A.M.



Valeria Tirelli è alla guida della Aidro di Taino: con stampanti 3D è stato realizzato un impianto per pilotare un aereo con una mano sola



## Tecnologia e umanità: l'impresa di Aidro

TAINO - Anche piccole aziende del Basso Verbano sono in grado di realizzare manufatti innovativi. È il caso della Aidro srl fondata nel 1982 da Paolo Tirelli, ingegnere esperto di oleodinamica che ha contribuito allo sviluppo in Italia di nuovi prodotti oleodinamici, come le elettrovalvole e valvole di controllo. Nei primi anni di attività l'azienda ha operato soprattutto sui mercati esteri e oggi nella sede tainese in via Prati Bassi sono impiegate una quindicina di addetti per la progettazione, controllo qualità, supporto pre e post vendita, assemblaggio e collaudo per i prodotti tradizionali e produzione additiva con stampanti 3D a metallo. Alla guida di Aidro c'è Valeria Tirelli, figlia del fondatore, "bocconiana", con una grande competenza tecnica e la passione per l'innovazione tecnologica, che ha consentito a questa piccola azienda varesina di essere conosciuta a livello internazionale. Grazie all'uso delle

stampanti 3D Aidro ha realizzato il progetto "ServoFly T4/1: Flying over the barriers" presentato a Sesto Calende nell'ambito della manifestazione "Sesto nel pallone" durante la quale alcune centinaia di persone, tra cui molti disabili, hanno potuto partecipare al battesimo del volo salendo a bordo, grazie a speciali cestelli, di sette mongolfiere. In questo contesto è stata raccontata la straordinaria storia di un progetto umanitario e tecnologico per rendere possibile ciò che sembrava impossibile per Mattia, un giovane carabinieri che, a causa di un grave incidente, ha subito danni al fisico e dopo quattro anni di intense terapie mediche ha ripreso a camminare e a muovere una mano. Ora il suo sogno è di superare le barriere e prendere la licenza per pilotare un aereo ultraleggero. Un team di esperti è stato affascinato dalla forza di volontà di Mattia e tra questi i titolari della Aidro, che si sono messi al la-

voro per realizzare il sogno del disabile usando la tecnologia Additive Manufacturing che offre la libertà di progettare soluzioni innovative. La prima idea di design nasce dalla collaborazione con Paolo Picchi, 4D-Output. Con le stampanti 3D in metallo Aidro ha prodotto un dispositivo su misura per consentire a una persona con disabilità di pilotare un aereo con una sola mano. Senza alcuna modifica strutturale, il cockpit dell'aereo è stato integrato con un sistema di controllo del volo "plug-and-fly". Il sistema elettronico è stato sviluppato da Tesmo Elettra, una delle principali aziende italiane di elettronica. Le prove meccaniche sono state fatte da esperti dell'Aero Club dell'aeroporto di Fano mentre la formazione del pilota è stata seguita dagli istruttori della Eagles Aviation Academy.

Norberto Furlani  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

# LAVORO

L'APPUNTAMENTO SETTIMANALE PER CHI CERCA E PER CHI OFFRE

## Con la primavera sbocciano gli stagionali

Il boom dei lavoratori dei mesi caldi non è solo sulle spiagge della riviera romagnola. «La flessibilità è indispensabile anche nelle attività agricole» spiega il presidente di Coldiretti Varese

Nella riviera romagnola il lavoro stagionale è tutto a base di mare e turismo. Bagnini, baristi, personale per alberghi e hotel. Solo a Rimini, secondo le ultime stime, l'offerta tocca le 10.000 unità. Un "esercito" di lavoratori, soprattutto giovani, che da qui all'autunno non avrà un attimo di tregua; ne avrà poi tanta, forse troppa, nei mesi successivi. All'ombra delle Prealpi, l'occupazione stagionale vede sotto i riflettori anche, soprattutto il settore agricolo e quello florovivaistico. Raccolta e potatura sono le parole d'ordine.

Ma sono tanti i chiamati? È uno strumento, quello del lavoro stagionale (che in realtà qui, nell'agricoltura, si declina nel lavoro cosiddetto avventizio) diffuso? «La flessibilità per noi è fondamentale» spiega Fernando Fiori, presidente di Coldiretti Varese. Largo dunque al lavoro a chiamata. Che - va precisato - ha regole e una normativa puntuale: un minimo di giornate durante il periodo e un minimo di ore a giornata. Quello che insomma è garantito agli stagionali delle località di vacanza. La retribuzione è pari o superiore a quella del contratto a tempo determinato. Sempre stando in tema di confronto con i lavoratori stagionali di Rimini, per i quali l'offerta



Previsi in questi contratti un numero minimo di giornate di occupazione e un minimo di ore quotidiane. E le assunzioni sono in aumento a livello nazionale rispetto all'inizio del 2018

sembra essere più elevata rispetto alla domanda, viene da chiedersi se l'agricoltura varesina incontra l'interesse dei giovani. «Direi proprio di sì - risponde Fiori -. L'agricoltura oggi è al passo con l'innovazione e la produzione, non è più vista quindi come un settore vecchio e di cui vantarsi poco». Tornando al carattere stagionale di molte, se non tutte le attività, il periodo clou va appunto da aprile a ottobre. E serve manodopera. Le opportunità sono numerose. Anche in Lombardia, anche in provincia di Varese. E il contratto tipico è quello del lavoro stagionale, declinato - come detto - in lavoro avventizio quando si tratta di attività agricole.

A livello nazionale, l'occupazione stagionale è in crescita nei primi mesi dell'anno rispetto al 2018. I dati sono stati forniti proprio in questi giorni dall'Osservatorio dell'Inps sul precariato. Eccoli: a gennaio, le assunzioni stagionali sono state 22.763 (21.737 un anno fa), a febbraio 17.725 (18.226 nel 2018); la somma del bimestre 40.488 è superiore a quello dell'inizio 2018 (39.963).

Lo scorso anno, il mese che ha fatto registrare più assunzioni con contratto stagionale è stato giugno: 133.927. Febbraio il mese prolifico.

Pasquale Martinoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## E il Decreto flussi apre le porte a 18.000 stranieri



È scattata la corsa all'ingresso di 18mila lavoratori stagionali extracomunitari in Italia sulla base del Decreto Flussi 2019, il provvedimento che regola l'arrivo di manodopera straniera pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale. Lo ha reso noto la Coldiretti. Dal "click day", iniziato due giorni fa, fino al 31 dicembre 2019, è possibile presentare le domande di ingresso online attraverso il sistema attivo sul sito del ministero dell'Interno per i lavoratori stagionali extracomunitari che troveranno occupazione soprattutto in agricoltura che, insieme al turismo, sono i settori con maggiori opportunità occupa-

zionali. In totale, evidenzia la Coldiretti, tra stagionali e permanenti sono 345mila gli stranieri impiegati in agricoltura, per un totale di 29.437 milioni di giornate di occupazione. La quota riguarda lavoratori subordinati stagionali di Albania, Algeria, Bosnia-Herzegovina, Corea (Repubblica di Corea), Costa d'Avorio, Egitto, El Salvador, Etiopia, Macedonia, Filippine, Gambia, Ghana, Giappone, India, Kosovo, Mali, Marocco, Mauritius, Moldova, Montenegro, Niger, Nigeria, Senegal, Serbia, Sri Lanka, Sudan, Tunisia, Ucraina. Viene anche confermata la quota di 100 lavoratori non stagionali di origine italiana da

Argentina, Uruguay, Venezuela e Brasile e sarà possibile convertire 4.750 permessi per lavoro stagionale in lavoro subordinato; questo consentirà a molte aziende agricole di stabilizzare il rapporto con i propri dipendenti stranieri. L'ultimo Testo unico sull'Immigrazione, rileva la Coldiretti, ha semplificato i requisiti per la richiesta del permesso stagionale e la procedura di accoglimento dell'istanza per "silenzio-assenso": è sufficiente che lo straniero abbia fatto regolare ingresso almeno 1 volta nei 5 anni precedenti per potersi avere accesso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA