

Economia

ECONOMIALECCO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 0341 599064

ECONOMIASONDRIO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 0342 535511 Fax 0342 535553



Lorenzo Riva, presidente di Confindustria Lecco e Sondrio che riunisce 710 imprese per 118mila dipendenti



Stefano Scaglia, presidente di Confindustria Bergamo

Lecco e Bergamo Resta la distanza ma si tratta ancora

Confindustria. Nessun commento dai protagonisti
Le due parti continuano il dialogo sottotraccia
Obiettivo: trovare l'intesa che porti alla fusione

MARIA G. DELLA VECCHIA
LECCO

Per quanto in salita, la strada verso la fusione di Confindustria Lecco Sondrio con Confindustria Bergamo prosegue, con qualche inciampo di non poco conto sulla road map tracciata da mesi in accordo fra le due associazioni.

Ora l'ostacolo da superare è quella lettera con cui i lecchesi hanno posto a Bergamo una serie di condizioni «non negoziabili» per concludere una fusione, che secondo i piani dovrebb

be approdare nel 2022 alla costituzione di una "Confindustria Lombardia Nord" di quasi 2mila imprese associate (1200 per Bergamo e 710 per Lecco Sondrio) e oltre 118mila dipendenti (83.600 e 35mila), tanto da renderla per voti espressi la seconda territoriale lombarda (dopo Assolombarda) e la quinta nazionale.

L'obiettivo è ambizioso, i problemi non mancano ma l'impressione da più parti è che l'out-out lecchese in realtà non abbia fermato il dialogo. I con-

tatti sottotraccia sono in corso, per ora nessuna delle due parti rilascia commenti ma nei prossimi giorni un annuncio potrebbe esserci.

Generale

In Confindustria Bergamo a questione è finita sul tavolo del Consiglio generale dei giorni scorsi, mentre ieri a Lecco se ne è parlato nel Consiglio di presidenza e se ne parlerà anche nel Consiglio generale del 5 ottobre, due appuntamenti che definiranno se e in che modo si

andrà avanti nel progetto. Oggi nelle otto richieste non negoziabili inviate dai lecchesi a Bergamo includono una governance che abbia una rappresentanza di pari peso fra Lecco, Sondrio e Bergamo, indicazioni sulla riorganizzazione della futura territoriale e su servizi da condividere per fare economie di scala. Ma sembra che ad oggi Bergamo abbia rimandato al mittente le richieste.

Commissione

Di certo il clima è parecchio cambiato rispetto alle dichiarazioni di inizio anno, quando con l'approvazione di un protocollo comune in marzo i due Consigli generali indicavano le tappe per arrivare alla fusione, istituendo una commissione di 12 componenti (6 per ciascuna delle due associazioni) coordinata dai due direttori Giulio Sirtori (Confindustria Lecco Sondrio) e Paolo Piantoni (Confindustria Bergamo). Una commissione con poteri definiti e con il compito di svolgere la parte più "politica" del lavoro, con la supervisione dei due direttori per gli aspetti tecnici e procedurali.

E sembra che lo strappo sia arrivato dalla componente lecchese o da una parte di essa, fir-

La scheda

Territori con meccanica di qualità

Il progetto di fusione formalizzato a marzo fra Confindustria Lecco Sondrio e Confindustria Bergamo fa leva su ciò che unisce il tessuto economico dei due territori, vale a dire la vocazione manifatturiera e quella per l'internazionalizzazione e la specializzazione meccanica. Una base produttiva che a Bergamo, a Lecco e a Sondrio esprime rispettivamente il 32%, il 35,8% e il 19,8% del valore aggiunto e la forza di un'industria meccanica che sui tre territori dà lavoro rispettivamente al 56%, al 69,4% e al 37,7% di addetti sul totale della manifattura. In ciò l'export vale rispettivamente il 48%, il 46,7% e il 14,7% del totale del valore aggiunto. Dati che in una nota congiunta facevano annunciare alle due associazioni come si stesse aprendo «il processo per la nascita di un'associazione unica di riferimento, autorevole e forte, ancora meglio attrezzata per rispondere alle sfide di un contesto di crescente complessità». M.DEL

mataria della missiva indirizzata ai bergamaschi. Oggi prevalgono i "no comment" anche da parte di imprenditori lecchesi che dopo la firma del protocollo esprimevano apprezzamento sulla nuova unità che si era creata con Bergamo.

Nessuna dichiarazione, dunque, da Sergio Arcioni e Plinio Agostoni, entrambi componenti della commissione lecchese, i quali lo scorso marzo esprimevano una visione convinta del nuovo progetto, così come faceva ad esempio anche Riccardo Riva, componente del Consiglio generale.

Oggi come ieri invece ad esprimersi è stato l'imprenditore dell'automotive Walter Fontana, anche lui nel Consiglio generale lecchese, secondo cui Lecco «sia prioritario anteporre le strategie rispetto ai giochi di squadre separate, che siano lecchesi o bergamasche. Se non ampliamo la nostra cultura sulle aggregazioni rimaniamo fermi. Sono tanti in Confindustria Lecco Sondrio gli imprenditori che la pensano come me e che danno un valore alto e strategico all'aggregazione con Bergamo. Ma se non si raggiunge l'obiettivo si cambia strada».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Its dell'agro alimentare Iscrizioni fino all'8 ottobre

Formazione

L'istituto post diploma prepara tecnici superiori I moduli didattici concordati con le imprese

Una nuova finestra per iscriversi all'Its agroalimentare: gli under 29 hanno tempo fino a venerdì 8 ottobre per candidarsi, mentre i ragazzi che si sono già iscritti hanno appena sostenuto la prova scritta di ingresso.

C'è dunque ancora la possibilità di presentare la domanda di iscrizione al corso Its tecnico superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione, promosso dalla Fondazione Its per l'Innovazione del sistema agroalimentare, coordinato da Confindustria Lecco e Sondrio e con l'Its Piazzoli di Sondrio come Ente di riferimento.

L'Its per la filiera agroalimen-

tare è dedicato ai giovani fino ai 29 anni, in possesso di un diploma quinquennale - non ancora occupati, residenti o domiciliati in Lombardia - e interessati a diventare tecnici superiori, ovvero ad acquisire le skill tecniche proprie di figure professionali intermedie, molto richieste dal sistema produttivo del territorio che ha sostenuto la realizzazione dell'Its.

Le lezioni della nuova edizione si terranno fra Sondrio e Lec-



L'open day dell'Its agro alimentare

co, anche al fine di favorire la partecipazione di un bacino allargato di giovani. È previsto anche l'utilizzo della didattica a distanza, pari al 30% delle ore d'aula. Confermate inoltre 904 ore di stage, previste nel complesso delle duemila ore di formazione nei due anni.

Tutte le informazioni sul corso, per le preiscrizioni e le selezioni sono a disposizione sul sito www.fondazioneagroalimentareits.it.

Nel frattempo, chi ha presentato la propria candidatura nelle settimane passate è stato impegnato a inizio settimana nella prova scritta, cui seguirà nei prossimi giorni il colloquio motivazionale che precederà l'avvio delle lezioni. **C. Doz**

Cura dell'ambiente Icma di Mandello premiata a Monaco

Eccellenza. L'azienda ha ricevuto il Luxe pack in green
L'ad Carla Torri: «Da sempre siamo attenti all'impatto
delle nostre produzioni e al benessere dei dipendenti»

CHRISTIAN DOZIO
LECCO

Un riconoscimento di prestigio per la Icma di Mandello: a Monaco l'impresa lecchese si è aggiudicata il premio Luxe pack in green 2021, categoria "responsabilità sociale di imprese".

Elemento

A essere apprezzata dalla giuria di esperti dell'evento Luxe pack Monaco, composta da rappresentanti di aziende come L'Oréal, Chanel Parfums Beauté, Moët Hennessy, da esponenti della Sustainable Design School e della Fondazione Prince Albert II of Monaco, un elemento che caratterizza in modo determinante l'azienda, specializzata dal 1933 nella nobilitazione della



Elena Maria Carla Torri

■ Altro aspetto è l'attenzione costante all'ambiente di lavoro

carta per packaging di alta gamma. Icma, infatti, è la prima realtà europea nel mondo della carta ad aver ottenuto la severa certificazione B Corp e ad aver intrapreso un cammino verso la sostenibilità fatto di iniziative concrete.

«Essere benefit corporation significa impegnarsi volontariamente in un percorso di miglioramento continuo in relazione all'impatto ambientale, al benessere dei dipendenti, al ruolo attivo nella comunità nella quale l'azienda è inserita, tutto questo, mantenendo la propria natura di organizzazione che persegue obiettivi economici - ha commentato l'amministratore delegato di Icma, Elena Maria Carla Torri -. Il Luxe pack in green 2021 awards è un altro importante riconoscimento ottenuto grazie all'impegno quotidiano e alla passione che mettiamo ogni giorno nel nostro lavoro, ma è anche un incentivo a fare ancora meglio, ad essere ancora più precisi, seri e determinati nel cammino che abbiamo intrapreso».

Nel principato, a ritirare il premio, il general manager Marco Nigrelli, che ha spiegato come la certificazione B Corp sia una conseguenza della storia dell'azienda come anche del contesto naturale dove Icma si trova a operare, tra il lago e le montagne. «L'attenzione per il contesto

ambientale unico in cui Icma opera è da sempre parte delle scelte dell'azienda - ha spiegato Marco Nigrelli -; gli investimenti per ridurre l'impatto ambientale vengono da lontano e hanno contribuito in passato e continuano a contribuire oggi al benessere della collettività. Negli ultimi anni - ha concluso - l'azienda ha cercato di dare una struttura più specifica agli investimenti fatti e alle azioni intraprese in termini di sostenibilità anche sociale».

Qualità

Tra le iniziative da ricordare c'è il servizio di economia circolare "Rinascimento", già premiato dall'Istituto italiano imballaggio nell'ottobre 2020 con il "Best packaging Quality design". L'impegno a livello sociale si è tradotto in attenzione alla qualità dell'ambiente di lavoro che ha portato Icma a ottenere quest'anno il Workplace condition assessment award (Wca) Achievement award.

L'azienda è stata valutata attraverso gli Workplace conditions assessment standard, precisi indicatori riconosciuti a livello internazionale, definiti sulla base delle leggi nazionali, delle convenzioni dell'Organizzazione internazionale del lavoro (Ilo) e delle best practice di settore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Marco Nigrelli (a destra) ritira il premio a Monaco



Zeudi Panseri, responsabile del reparto ricerca e sviluppo

La scheda

Nell'organico alta presenza femminile

A caratterizzare il lavoro in Icma (fondata da una delle prime imprenditrici italiane, Matilde Carcano e guidata di generazione in generazione dalle donne della famiglia), è anche la forte componente femminile.

Le donne rappresentano la maggioranza a tutti i livelli dell'organizzazione, dalla proprietà ai collaboratori, interni

ed esterni. In ottica di parità di genere le proposte di welfare sono rivolte a tutti i dipendenti, dai premi di risultato ai permessi per l'assistenza a familiari fino alla flessibilità di orario richiesta in particolare dalle neo mamme. Un anno fa la Fondazione Bellisario ha conferito all'azienda di Mandello la prestigiosa "Mela d'Oro", premio riservato alle aziende che si sono distinte nella parità di genere, sia con politiche e strategie di sviluppo e promozione delle carriere femminili sia con azioni innovative ed efficaci di welfare aziendale. C. DOZ.

Coldiretti «Prodotti italiani più sicuri»

Lo studio

Il Made in Italy è migliore non solo in termini di qualità ma anche di sicurezza. I cibi e le bevande stranieri sono sei volte più pericolosi: lo rileva l'ultimo rapporto Efsa, secondo cui il numero di prodotti agroalimentari extracomunitari con residui chimici irregolari che è stato pari al 5,6%, rispetto alla media Ue dell'1,3% e allo 0,9% dell'Italia.

«È necessario che tutti i prodotti che entrano nei confini nazionali ed europei rispettino gli stessi criteri, garantendo che dietro gli alimenti, italiani e stranieri, in vendita sugli scaffali ci sia un analogo percorso di qualità che riguarda l'ambiente, il lavoro e la salute - afferma il presidente di Coldiretti Como Lecco Fortunato Trezzi -. Inoltre, è necessario proseguire il cammino di valorizzazione della filiera corta».

L'agricoltura italiana si classifica come la più green in Europa con le vendite di pesticidi in Italia crollate di un terzo (-32%) nell'ultimo decennio, in controtendenza anche rispetto agli altri grandi Paesi produttori come la Spagna e la Germania dove il consumo di pesticidi cresce, mentre in Francia la riduzione è di poco superiore al 10%.

«Di fronte a questi risultati - aggiunge Coldiretti - occorre avanzare anche in Europa nel percorso per la trasparenza sull'obbligo di indicare la provenienza degli alimenti in etichetta che grazie alle battaglie della Coldiretti ha raggiunto in Italia ormai i 4/5 della spesa (dalla carne al latte, dall'ortofrutta fresca alle conserve di pomodoro, dai formaggi ai salumi) anche se non è ancora possibile conoscere l'origine per prodotti come la frutta trasformata in succhi e marmellate, verdure e legumi in scatola o, zucchero». C. DOZ.

L'INTERVENTO

«Il risparmio dei lecchesi guarda alla raccolta gestita»

Gli investimenti dei risparmiatori lecchesi nel corso di quest'anno stanno assumendo una configurazione precisa: le famiglie tolgono liquidità dal conto corrente e la canalizzano verso la raccolta gestita.

I capitali confluiti negli ultimi mesi su gestioni collettive e prodotti assicurativi/previdenziali sono in aumento rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, in progresso del 25% e rappresentano i due terzi dei volumi complessivi del periodo.

Il miglioramento del contesto economico induce i risparmiatori a scelte di investimento orientate alla ricerca del rendimento, mantenendo però co-

spicua sia l'inclinazione al risparmio che l'attenzione alla liquidità. Oltre la metà di quanto risparmiato viene investito nei fondi comuni mentre proseguono le vendite di titoli obbligazionari.

Il saldo dei depositi e del circolante è sempre consistente, le obbligazioni sono oramai scomparse dal portafoglio dei lecchesi con una dinamica simile a quella dei titoli pubblici che oggi assorbono circa il 3,5% del portafoglio. Cala leggermente il valore degli investimenti nei prodotti assicurativi con la quota nel portafoglio che si assesta intorno al 25%; i premi coinvolgono quasi totalmente Unit linked (70%) e polizze Multiramo. Cresce la raccolta dei fondi comuni tra le



Francesco Megna

famiglie lecchesi, pari ora a circa il 18% delle attività finanziarie. Si conferma l'orientamento delle scelte di investimento volto a privilegiare il comparto azionario e bilanciato.

Si preferisce l'azionario europeo rispetto a quello statunitense, con una preferenza per i settori 'value', come banche e

materie prime che dovrebbero trarre vantaggio dall'economica in ripresa.

Anche l'azionario emergente continua a offrire valutazioni interessanti. Non viene però trascurata la componente obbligazionaria: anche in un periodo di rendimenti al lumicino i bond sono imprescindibili per la loro funzione di diversificazione e consolidamento. Il maggior ricorso ai fondi comuni esprime anche il crescente interesse per i prodotti di investimento che rispecchiano i criteri ambientali, sociali e di governance che alla fine del 2020 assorbivano poco meno del 20% delle quote di fondi comuni detenute dai risparmiatori.

L'obiettivo di investimento prioritario dei lecchesi è rendere più sicuro il futuro della famiglia, così come incrementare il tenore di vita nel medio-lungo periodo, mentre una percentuale più bassa punta a rafforzare una pensione che teme sarà insufficiente. Francesco Megna

Referente commerciale in banca

Confesercenti Lecco Bazzi resta presidente

L'assemblea

Terzo mandato alla guida dell'associazione per l'imprenditore di Mandello

Lionello Bazzi è stato confermato alla guida di Confesercenti Lecco. Per il 72enne di Mandello si tratta del terzo mandato: era subentrato nel 2013 a Giorgio Rughetto e in occasione dell'assemblea elettiva ha ottenuto l'incarico anche per il prossimo quadriennio. La conferma cade tra l'altro in concomitanza con una ricorrenza significativa: quest'anno Confesercenti festeggia infatti il 50° anniversario dalla fondazione, risalente al 14 febbraio 1971 a Roma.

A partecipare all'assemblea, ospitata negli spazi dell'Nh Pontevecchio, anche l'assessore al commercio del Comune di Lecco Giovanni Cattaneo e il



Lionello Bazzi, presidente

neo eletto presidente di Confesercenti Bergamo Antonio Terzi.

«I quattro anni appena trascorsi sono stati complicati e difficili per le nostre imprese. Un'epoca di profonda trasformazione, mentre si guardava avanti per superare le difficoltà del momento siamo stati travolti dal Covid. I nostri settori sono stati i più colpiti, anche se oggi assistiamo a una ripresa che ispira un cauto ottimismo», ha sottolineato Bazzi. C. DOZ.

Ristorexpo saluta «Settore vivace e voglia di ripresa»

L'evento. Prima edizione post Covid: bilancio positivo
«Da qui riparte anche l'attività fieristica di Lariofiere»

ERBA
FRANCESCA SORMANI

«Ristorexpo 2021 si chiude con un bilancio positivo: questa 23esima edizione ha assunto una particolare valenza in quanto ha segnato la ripresa dell'attività fieristica di Lariofiere e la ripartenza di un settore che vuole tornare ad investire e a crescere».

Ad affermarlo è Fabio Dadati, presidente di Lariofiere, che guarda con soddisfazione ai risultati della manifestazione che si è chiusa ieri, mercoledì 29 settembre.

La ripresa

«Abbiamo dovuto annullare l'edizione 2020 di Ristorexpo a causa della pandemia - ha proseguito il presidente -. Quest'anno siamo riusciti ad organizzarla, anche se in un periodo inusuale, perché da tradizione Ristorexpo si svolge a marzo. Ce l'abbiamo fatta nonostante le complessità. Abbiamo dedicato alla rassegna due padiglioni, A e B, e il padiglione C ha continuato ad essere utilizzato come centro vaccinale, garantendo ingresso e parcheggio separati per i visitatori della fiera e per chi si recava all'hub. È stato fatto un grande lavoro, anche per quanto riguarda l'accesso alla manifestazione con il controllo della temperatura e del Green pass. Un ringraziamento va agli espositori che hanno voluto essere pre-

senti, nonostante a marzo 2022, saranno di nuovo presenti per l'edizione numero 24. La loro partecipazione testimonia sia il valore di questa iniziativa, ma anche la voglia di mettersi in gioco di tanti imprenditori. Ristorexpo 2021 non è una scommessa vinta, ma una scelta fatta da Lariofiere per sostenere le attività del territorio».

La rassegna enogastronomica non ha raccolto i numeri importanti delle precedenti edizioni in termini di presenze, ma in quest'ottica va considerato anche un cambiamento delle caratteristiche della manifestazione. «Ristorexpo si è rivelata quest'anno una fiera che ha visto la partecipazione in larga parte di professionisti e persone realmente interessate e questo era in parte il nostro obiettivo: creare business, sostenendo un settore che ha molto sofferto le conseguenze della pandemia», commenta Dadati.

L'edizione 2021 è stata caratterizzata da alcune novità: «La gestione diretta dei servizi bar e ristorante - prosegue il presidente di Lariofiere -. Gli eventi, le masterclass e i convegni sono stati apprezzati dal pubblico. Inoltre abbiamo accolto anche espositori importanti e positiva è stata la partecipazione delle scuole alberghiere del territorio. La presenza di tanti giovani studenti che hanno anche lavorato all'interno di questispazio ha

donato entusiasmo». Durante i 4 giorni di Ristorexpo uno spazio importante è stato riservato anche alle istituzioni.

Progetto rilancio

«Abbiamo colto quest'occasione per dialogare con i rappresentanti del sistema istituzionale locale - spiega Dadati -. È stato così presentato il progetto di rilancio di Lariofiere, condiviso da tutti i soci e le associazioni di categoria, perché diventi un polo logistico punto di riferimento del territorio. Verrà avviato un processo di riqualificazione con la messa in sicurezza, la revisione del riscaldamento e la predisposizione di un impianto per il raffreddamento che permetterà l'utilizzo del centro anche in estate. Vogliamo creare un'area congressuale di spicco, sfruttando la posizione centrale di Erba. A tal proposito si potrebbe arrivare ad avere una sala con 1400 posti a sedere complessivi. Senza dimenticare la volontà di ospitare anche grandi eventi».

Per avviare il progetto fondamentali saranno le risorse messe a disposizione da Regione Lombardia e Fondazione Cariplo. «Lariofiere potenzierà così la sua funzione di centro di aggregazione e socializzazione, rafforzando nel contempo il ruolo di acceleratore dello sviluppo economico e culturale del territorio», conclude Dadati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Anche ieri numerose le presenze nei padiglioni di Lariofiere per Ristorexpo
BUTTI

Visita delle istituzioni Progetto di sviluppo del quartiere fieristico

Con ultima giornata della rassegna enogastronomica Ristorexpo 2021, si sono conclusi anche gli incontri tra il presidente di Lariofiere, Fabio Dadati e i rappresentanti del sistema istitu-

zionale. Ieri hanno fatto visita al centro espositivo di Erba Fiorenzo Bongiasca presidente della Provincia Como, Mario Landriscina sindaco di Como, Federico Bassani vice presidente della Provincia

Como e Angelo Orsenigo consigliere regionale.

Anche a loro Dadati ha voluto presentare il progetto di sviluppo del quartiere fieristico, e le nuove opportunità di crescita e diversificazione dell'attività. Il sindaco di Como ha espresso una valutazione estremamente positiva dell'idea progettuale, riconoscendo l'importanza di Lariofiere quale polo espositivo di riferimento per il capoluogo.

L'interesse dei presenti è andato anche alle opportunità che i nuovi investimenti

Il ritorno al passato della Vinicola Mauri «Rieccoci in fiera»

Vinicola Mauri è un'azienda con alle spalle oltre un secolo di vita. La sua avventura è iniziata a Lecco nel 1900 con la commercializzazione del vino.

Vinicola Mauri ha mantenuto oggi il suo antico nome però rinnovandosi e mostrando uno spirito moderno in grado di soddisfare le esigenze sempre in evoluzione dei

clienti. La presenza a Lariofiere per la 23esima edizione di Ristorexpo è una scommessa per la realtà lecchese: era infatti da 17 anni che Vinicola Mauri non partecipava a una manifestazione fieristica.

«È stata una sfida importante, ma abbiamo voluto essere presenti a questa rassegna dedicata all'enogastronomia, che è tra le più importanti



Lo stand Vinicola Mauri a Lariofiere, per l'azienda lecchese un ritorno

del territorio, per farci conoscere, presentare la nostra filosofia, guardando a questa occasione come un'opportunità per ripartire dopo una lunga fase di stallo - spiegano gli addetti al marketing dell'azienda -. In questi anni siamo molto cresciuti e, oltre alla sede di Lecco, abbiamo altre filiali a Milano, Teglio e Novara così da coprire in modo capillare tutta la clientela del territorio lombardo e in parte piemontese e ligure. Abbiamo potenziato la nostra offerta che unisce alla distribuzione di vini e birre alla spina anche quella di liquori ed amari ad esempio. Abbiamo voluto ricreare in fiera quello spirito di famiglia che si respira in azienda: pur essendo la nostra

una realtà grande e consolidata proseguiamo ad affermare con forza la necessità di riservare al cliente un'attenzione particolare perché non diventi solo un numero, per trasformarci da venditori a consulenti. Il nostro stand, per come è stato allestito e si presenta al pubblico, vuole mettere la persona che si rivolge a noi al centro, offrendole la possibilità di osservare, degustare e ricevere informazioni e indicazioni dettagliate in base alle proprie esigenze». La presenza a Ristorexpo evidenzia il desiderio del gruppo di ripartire. «Usciamo da un periodo complesso ed essere qui oggi è un segnale molto forte della nostra volontà di ripresa», concludono. **F. Sor.**

FATEVI CONOSCERE ANCHE

Oltre confine

CONTATTATECI PER LA VOSTRA PUBBLICITÀ IN CANTON TICINO

SPM
SESAAB SERVIZI S.R.L.

22100 **COMO**
Via Giovanni de Simoni, 6
Tel. 031/582.211
Fax 031/526.450

23100 **SONDRIO**
Via Sauro, 13
Tel. 0342/200.380
Fax 0342/573.063

24121 **BERGAMO**
Viale Papa Giovanni XXIII, 124
Tel. 035/358.888
Fax 035/358.753

23900 **LECCO**
Via Roma, 6 (2° piano)
Tel. 0341/599.064

Concessionaria esclusiva per la pubblicità
CORRIERE DEL TICINO PLUS



Fabio Dadati, presidente di Lariofiere



In vetrina i prodotti tipici BUTTI

strutturali riusciranno a generare in ambito congressuale e degli eventi. Lariofiere potrebbe infatti diventare una struttura in grado di accogliere grandi convention ed eventi aziendali.

Anche il presidente della provincia ha sottolineato il ruolo baricentrico rappresentato da Lariofiere, citando come modello virtuoso Make Como, il progetto diffuso sul territorio di cui la Fondazione è soggetto capofila.

Tutti i presenti, al termine dell'incontro, hanno visitato



Visitatori a Ristorexpo

l'area espositiva di Ristorexpo, incontrando gli espositori.

Un'attenzione particolare è stata rivolta alle imprese del territorio. Alcune delle aziende presenti a Lariofiere e con la sede nell'alto lago, hanno avuto modo di parlare con il presidente Bongiasca rispetto alle problematiche legate all'avvio dei lavori per la variante Tremezzina che avrà un forte impatto sulla viabilità.

La visita è stata tra l'altro l'occasione per incontrare aziende giovani locali.

«Al ristorante per cena Un piacere ritrovato»

L'intervista. Mauro Elli, chef stellato ad Albavilla Omaggio al personale sanitario impegnato per il Covid

Essere presenti a Ristorexpo significa vivere il territorio. Ne è convinto Mauro Elli, chef stellato del ristorante Il Cantuccio di Albavilla, vice presidente Fipe Como e tra i quattro ristoratori che, per quest'edizione, della rassegna hanno presentato i loro piatti al primo piano del centro espositivo Lariofiere.

Elli è stato tra i protagonisti dell'evento che ha anticipato l'avvio di Ristorexpo, "La cena delle stelle" che ha visto la partecipazione di alcuni chef stellati del territorio che hanno realizzato un menù speciale per omaggiare il personale sanitario che ha operato in prima linea durante il primo lockdown.

Fermento nel settore

«È stata un'emozione grandissima - ha confidato lo chef -. Abbiamo vissuto una serata unica che ha aperto il sipario su un'edizione speciale di Ristorexpo, l'edizione della ripartenza non solo dell'attività del centro di Erba, ma di tutto il mondo della ristorazione».

Elli ritiene che il settore sia animato da un positivo fermento. «Il desiderio di guardare al futuro è tangibile. Sia da parte dei professionisti che vogliono finalmente superare le difficoltà dell'ultimo anno e mezzo provando insieme a costruire una ripartenza, che dei clienti che hanno riscoperto un forte desiderio di socialità, recuperando il piacere di pranzare o cenare al ristorante». Questo è stato evidente «anche durante i giorni della manifestazione: nonostante sia gli espositori che i visitatori siano stati forse inferiori come numero



Lo chef Mauro Elli (Confcommercio) BUTTI

rispetto al passato, tra gli stand si è respirata una bella energia positiva».

Il post emergenza ha messo in scena anche alcuni cambiamenti nel panorama dell'eno-gastronomia. «Le persone in questi mesi si sono acculturate di più rispetto a ciò che consumano, mangiano, bevono. Per noi addetti del settore significa rivedere alcune modalità operative per non compiere gli stessi errori del passato». Si deve «badare alla qualità di ciò che si serve, senza dimenticare da dove veniamo e quindi guardando con occhio attento al nostro territorio, pur incentivando la creatività, interpretando la tradizione con una prospettiva più moderna».

Una presenza importante all'interno di Ristorexpo 2021 è stata quella dei giovani stu-

dentisti delle scuole alberghiere. «Ristorexpo è la migliore vetrina per invogliare i ragazzi ad amare le professioni della ristorazione - rileva Elli - Abbiamo a lungo discusso durante l'estate della mancanza di personale da inserire negli staff di bar e ristoranti, denunciando la disaffezione per questi mestieri».

C'è quindi un compito per il futuro: «Essere meno egoisti, affiancando i giovani che si affacciano a questo mondo, formandoli e aiutandoli a crescere. Abbiamo una grande responsabilità, che è quella di contribuire a diffondere il messaggio che il nostro lavoro è meraviglioso e per fare questo, noi per primi, dobbiamo impegnarci per migliorare la qualità stessa del lavoro». **F. Sor.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ecco Sympòsion La bottiglia Chiarella premiata per il design

Ha voluto presentare al pubblico di Ristorexpo 2021 la sua nuova bottiglia per la ristorazione Sympòsion, bottiglia che nel 2021 ha vinto "If Design Award", un premio considerato tra i più antichi al mondo dedicati al design.

Acqua Chiarella, storica azienda comasca, nata nel 1964 sulle montagne che circondano il Lago di Como e che

da oltre 50 anni produce acqua minerale di alta qualità, non poteva mancare con un suo spazio espositivo all'interno del polo fieristico Lariofiere per mostrare ai visitatori quella che a tutti gli effetti è diventata la sua bottiglia icona.

«Si tratta di un formato inedito, una linea moderna e pulita che però mantiene il forte legame con il territorio di Como



Andrea Vaccani e Anna Giulio

- spiega l'amministratore Anna Giulio - Il progetto che è stato realizzato e ha ottenuto il premio è stato proposto ed elaborato dal designer Lorenzo Palmeri che nel disegnare la nuova bottiglia ha spogliato il contenitore di ogni elemento superfluo per rendere l'acqua assoluta protagonista, svelandone alcune caratteristiche come la limpidezza e la leggerezza. Tra le motivazioni espresse per il conferimento del premio è stato indicato che il design della bottiglia instaura una relazione tattile con l'utente, grazie alla forma affusolata al centro e all'etichetta in rilievo alla base che risolve il problema dello sfregamento».

Sulla bottiglia non manca il riferimento diretto al Lario,

grazie al marchio "Lake Como" accanto al nome Sympòsion.

La presenza alla 23esima edizione di Ristorexpo testimonia la volontà dell'azienda di far conoscere la nuova bottiglia per promuoverla tra i ristoratori che potranno servirla sulle tavole dei clienti, unendo così alla qualità della bevanda contenuta anche l'eleganza del suo apprezzato contenitore.

«Questa speciale bottiglia è stata proposta sul mercato nel mese di maggio dello scorso anno. Il lockdown autunnale ne ha però frenato la diffusione e Ristorexpo è la miglior vetrina per farla conoscere alla luce anche del prestigioso riconoscimento che ha ottenuto»,

concludono dall'azienda. **F. Sor.**



Buon vino e incantevoli borghi: la Lombardia in un bicchiere

Il variegato territorio lombardo esprime la sua bellezza anche nella produzione vinicola, facendo il pieno di denominazioni DOCG, DOC e IGT. La scoperta delle produzioni vinicole della Lombardia è ancora più piacevole se accompagnata dalla conoscenza dei borghi e dei paesaggi che ospitano le coltivazioni e connotano ogni vino con le caratteristiche delle terre da cui nasce.

Il volume "Borghi del vino Lombardia" è in edicola con La Provincia a € 9,50 + il prezzo del quotidiano.

* Gli abbonati potranno acquistare il volume a € 9,50 senza il sovrapprezzo del quotidiano presentando in edicola la propria copia del giornale. Iniziativa valida solo Como e provincia, Lecco e provincia, Sondrio e provincia.

**La Provincia
La Provincia di Lecco
La Provincia di Sondrio**

Università

Un altro tassello per un grande Campus

La scheda

*Cantiere avviato a maggio 2018
I lavori sono costati 7,3 milioni*

I lavori hanno preso il via a maggio del 2018, sulla base dei finanziamenti messi in campo, per complessivi 7,3 milioni di euro, da Regione (3,2 milioni), Fondazione Cariplo (2,5 milioni), Politecnico di Milano (1 milione) e Provincia di Lecco (600mila euro), che in quan-

to proprietaria dell'immobile lo ha concesso all'ateneo in comodato d'uso gratuito per 30 anni. Co.Edil srl, l'impresa esecutrice (il Consorzio Integra cooperativa era invece l'impresa aggiudicataria dell'operazione), ha chiuso il cantiere a dicembre 2019, permet-

tendo all'ateneo di iniziare ad usarne gli spazi in attesa dell'inaugurazione avvenuta ieri, rinviata a lungo a causa della pandemia. L'intervento ha riguardato una superficie coperta di 1.320 mq, con una superficie lorda di pavimento di 4.230 mq e una superficie utile di

3.640 mq. I volumi dell'edificio ammontano a 18mila metri cubi. A questi si aggiungono 1.320 mq di verde drenante, per quella che rappresenta, come ha evidenziato il prorettore Manuela Grecchi, la «porta del campus verso la città». C.DOZ

Al Politecnico La nuova culla delle start up

Università. Inaugurato il padiglione dell'ex Maternità
«Sarà un luogo di vita e di crescita per gli studenti»

CHRISTIAN DOZIO

Per decenni è stato il luogo in cui le nuove generazioni leccchesi hanno emesso il loro primo vagito. Da ieri è diventata la culla delle startup e della ricerca, ma anche lo spazio in cui tutelare e valorizzare la memoria industriale. Sul l'expadiglione Maternità il velo si è alzato definitivamente ieri mattina, in occasione della cerimonia di inaugurazione lungamente attesa alla quale hanno voluto partecipare non solo le autorità locali, ma anche numerosi esponenti del mondo imprenditoriale locale, che guardano con sempre maggiore interesse all'apporto, in termini di innovazione, che esce dagli ambienti di via Previati e via Ghislanzoni.

L'inaugurazione

All'atto del taglio del nastro, il rettore del Politecnico di Milano, **Ferruccio Resta**, ha voluto in primo luogo ringraziare chi ha sempre creduto - e sostenuto economicamente in modo decisivo - nel progetto. «Non troveremo spazi universitari come magari ce li immaginiamo, con aule e banchi, ma un modo nuovo di vedere il sistema universitario. Dunque, non più un ateneo in cui lo studente viene per frequentare qualche ora di lezione per poi tornare a casa, ma un luogo di vita e crescita personale.

Dopo 18 mesi come quelli che abbiamo alle spalle, del resto, quello di cui tutti abbiamo bisogno è tornare a stringere e coltivare relazioni».

Saranno queste, secondo il rettore, a consentire di procedere con successo sulla strada della rinascita, che ci porrà dinanzi a una serie di sfide, che a livello territoriale si potranno vincere solo in funzione della capacità di attrarre i talenti. «Se un territorio avrà giovani che decideranno di insediarsi portando le loro famiglie, le loro idee e costruirvi la loro vita, allora risulterà una meta attrattiva e sarà in grado di cogliere le opportunità. Se invece non risulterà in grado di attrarre capitale umano, cogliere le esigenze dei giovani, allo-

ra sarà tutto più difficile. Non è sufficiente l'università, con il grande brand, il titolo di studio e la formazione all'avanguardia. Bisogna fare rete tra istituzioni e persone. A Lecco c'è chi ha deciso che c'era la necessità di una università, hanno investito per portare quei ragazzi, quei talenti, sul loro territorio. E insieme siamo riusciti a fare tanto: questo Polo territoriale è uno di quelli più importanti che abbiamo. È dentro e parte della città, vedo cittadini che lo attraversano come fosse una piazza. Qui abbiamo portato ricercatori, stretto collaborazioni importanti con il Cnr, costruito iniziative con fortissime caratterizzazioni, lavorato in ambiti importanti come la riabilitazione, lo sport, la meccanica e su temi di filiera collegando imprese per fare massa critica».

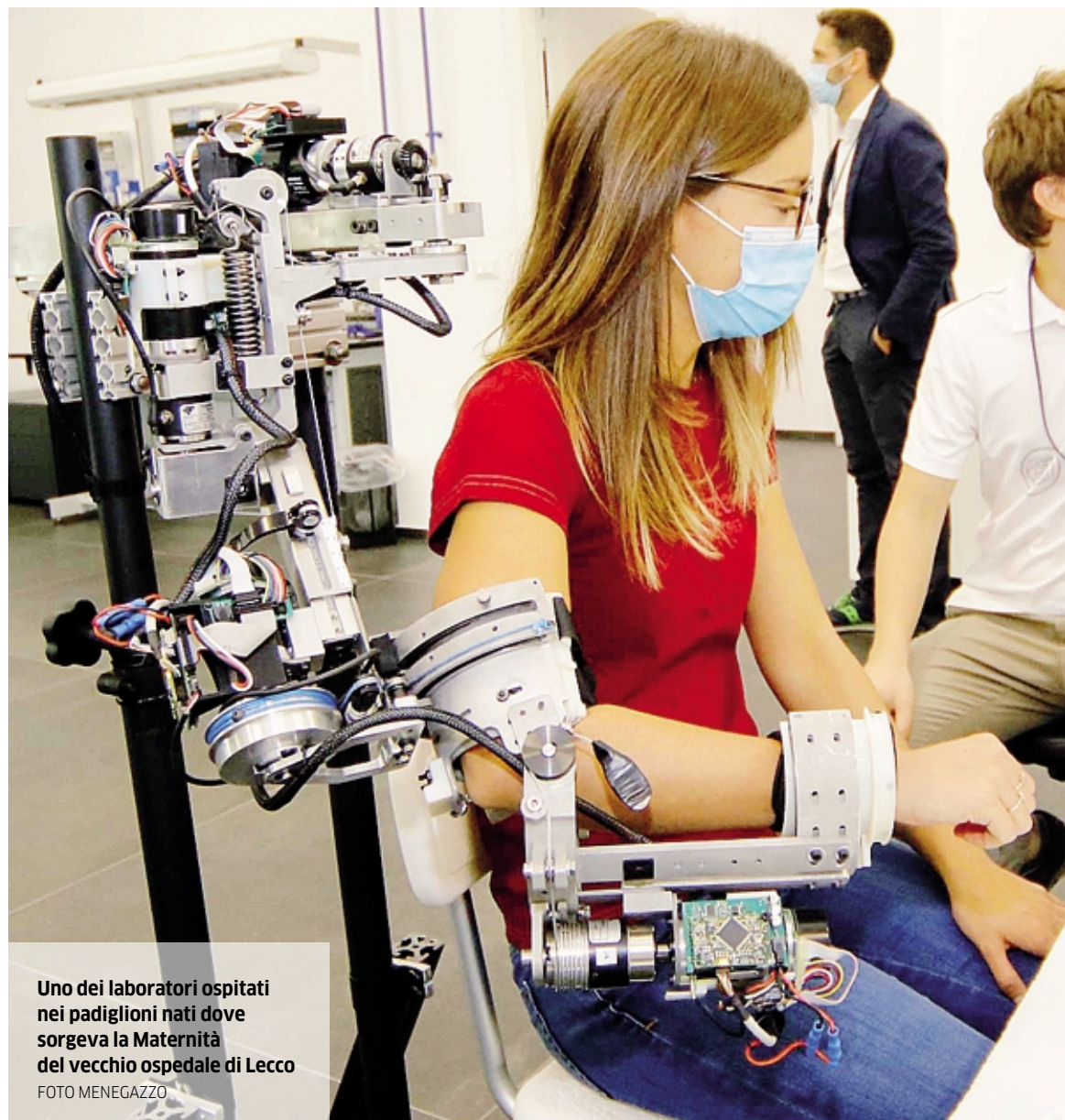
Il progetto

Questa inaugurazione, comunque, per il rettore non è un punto di arrivo. «Non stiamo chiudendo un progetto, lo stiamo aprendo. Abbiamo ancora spazi in cui inserire progettualità e possibilità di effettuare ulteriori ampliamenti, per essere sempre più attrattivi accogliendo tutti coloro che vogliono confrontarsi con noi».

Il prorettore, **Manuela**

■ «Se i giovani si insedieranno con le famiglie avremo una meta attrattiva»

■ «L'ateneo è presente a Lecco dal 1989 Siamo cresciuti con la città»



Uno dei laboratori ospitati nei padiglioni nati dove sorgeva la Maternità del vecchio ospedale di Lecco
FOTO MENEGAZZO

Il ripristino

Valorizzati i mattoni a vista e gli elementi decorativi

L'intervento di riqualificazione ha richiesto un attento lavoro di conservazione dell'esistente e la valorizzazione degli spazi interni e degli elementi architettonici caratteristici, donando all'edificio un volto completamente nuovo che impreziosisce il contesto urbano.

Il progetto ha portato a una riqualificazione dell'intero immobile a differenti livelli. Dal punto di vista distributivo sono stati rivisti gli

spazi per ospitare le nuove funzioni: ad ogni livello un corridoio si sviluppa trasversalmente all'edificio disimpegnando aule, uffici e laboratori, bagni e locali deposito. Sotto l'aspetto strutturale sono state realizzate opere di consolidamento e nuove strutture in cemento armato e acciaio per i nuovi blocchi scale e per i nuovi volumi vetriati e d'ingresso. La copertura è stata ricostruita come l'originale.

Infine, il lato architettonico: i prospetti vincolati, sono stati interessati da un intervento di tipo conservativo, attraverso il ripristino dello strato superficiale esterno di intonaco, mattoni a vista, pietra e degli elementi decorativi presenti, migliorando le prestazioni energetiche dell'involucro con la realizzazione di un cappotto termico interno e con la sostituzione di tutti i serramenti. «L'intervento - ha affermato Sala - consente di ridare alla città e agli utenti uno spazio fruibile dai ragazzi e dai ricercatori per una didattica innovativa, al passo con i tempi». C.DOZ

Valassi: «Le imprese radicate Un'attrazione per la ricerca»

Il progetto

Il presidente di UniverLecco sottolinea il ruolo degli imprenditori nella creazione del campus

Se oggi Lecco ha un campus di questo livello, così articolato e strutturato, lo si deve in buona parte a **Vico Valassi**, forte in primo luogo di una visione, ma - fattore non meno importante - anche del-

le conoscenze giuste e della capacità di bussare alle istituzioni per proporre progetti e chiedere, con successo, finanziamenti.

Non poteva non intervenire anche lui, presidente di UniverLecco, nel momento in cui si poneva l'ultimo tassello di un puzzle sotto il quale la sua è una delle firme principali.

«Rispetto a quello che siamo riusciti a realizzare in questi anni, qualcuno doveva pur

assumersi la responsabilità di andare a bussare alle porte per chiedere le risorse. Si sarebbe ottenuto poco, però, se alle spalle non ci fosse stato un vero e proprio esercito che oggi vedo in parte schierato qui. Mi riferisco ai tanti imprenditori, molti dei quali presenti, che con la loro forza e capacità di effettuare investimenti e far crescere il territorio hanno permesso al Lecchese di risultare altamente attrattivo an-



Vico Valassi, UniverLecco

che per Politecnico e Cnr. Si pensi che qualcuno ha l'obiettivo di realizzare una Silicon Valley in Brianza (Technoprobe ha annunciato l'intenzione di assumere mille persone nei prossimi cinque anni per svilupparsi ulteriormente, ndr.): la voglia e l'intraprendenza dei nostri industriali sono davvero forti».

Quindi, l'imprenditore leccchese, per decenni alla guida della Camera di commercio, ha fatto un passo indietro con la memoria. «L'obiettivo, all'inizio, era quello di fare di Lecco e del suo campus un hub al centro del quale porre la sperimentazione di Politecnico e Cnr finalizzata allo sviluppo di attività rivolte al territo-

rio, con un contatto diretto con il vivace tessuto imprenditoriale locale. Il Lecchese è da sempre un'area ricca di possibilità di creare risorse e la dimostrazione di quanto questa caratteristica sia riconosciuta anche oltre i confini provinciali viene proprio dall'insediamento di Polimi e Cnr (il cui presidente **Maria Chiara Carrozza** era ieri presente all'inaugurazione, ndr.) in un unico campus, dove sviluppano collaborazioni e sinergie: una realtà unica in Italia. In questo momento è giusto ringraziare Regione Lombardia e Fondazione Cariplo, senza i quali questo campus non sarebbe stato realizzato», ha concluso Valassi. C. Doz.

L'iter del progetto

La proprietà è della Provincia Doveva ospitare il polo espositivo

La nuova struttura sorge dunque sulle ceneri dell'ex Maternità, il padiglione del vecchio ospedale di Lecco realizzato a completamento del nosocomio cittadino - ormai completamente scomparso - ai primi del Novecento e denominato "Padiglione Sala".

La struttura, dopo lo spostamento dei reparti nel nuovo "Manzoni" di Germanedo, sarebbe dovuta diventare un polo espositivo museale, ma la realizzazione di questo intervento (progettato e realizzato dalla Provincia di Lecco) si è arenata nel 2014 a causa del

fallimento dell'impresa esecutrice, la Steda, andata in difficoltà per il mancato incasso di crediti maturati con diversi enti pubblici. Nel momento in cui è pervenuto nella disponibilità del Politecnico, l'edificio risulta in una condizione di "sospensione dei lavori", men-

tre la validità degli atti autorizzati ed edilizi era scaduta senza facoltà di proroga. L'intervento quindi, ha riguardato la ristrutturazione completa dell'immobile esistente finalizzato alla realizzazione di "Archivi storici del Politecnico di Milano e servizi annessi". C. DOZ



Il taglio del nastro, ieri mattina, al Campus di via Previati

L'impresa Polihub e gli archivi Badoni Tutti i laboratori

Il campus. Ci saranno aule per la didattica innovativa ma anche tutti i documenti storici dell'azienda lecchese «Svolgeremo attività di ricerca relative ai materiali»

Grecchi, ha aggiunto che l'ateneo «è presente a Lecco dal 1989 e qui ha trovato un'accoglienza straordinaria: un territorio propositivo, pronto al confronto e alla condivisione di intenti e obiettivi. Il cammino non è sempre stato in discesa, non sono mancate le difficoltà, ma queste fanno parte del gioco e tutti i progetti ambiziosi ne hanno. Siamo cresciuti insieme alla città e oggi inauguriamo l'edificio che completa l'area del nostro campus, intervento strategico voluto fortemente dal territorio e reso possibile grazie alla lungimiranza e al lavoro di molte persone».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'edificio dell'ex Maternità, ultimo tassello che completa e arricchisce l'insediamento del Politecnico di Milano nel cuore della città Lecco, ospita laboratori di ricerca, una sede dell'incubatore di impresa Polihub, il laboratorio **Pier Luigi Nervi**, aule per didattica innovativa, nonché gli archivi storici e tecnici della ditta Badoni di proprietà del Comune di Lecco.

Vi ha dunque trovato posto l'incubatore dell'ateneo, «un pezzo del trasferimento tecnologico del Politecnico di Milano», come ha spiegato il

presidente del Polihub **Andrea Sianesi**, ricordando che la mission è facilitare la nascita e la crescita delle startup, sviluppando l'imprenditoria basata sugli avanzamenti della scienza e della tecnologia portata avanti dall'ecosistema del Polimi. A Lecco, negli spazi di cui si è preso possesso ormai da parecchi mesi, «abbiamo due imprese e due start up che lavorano nei nostri locali».

Sistemi biomedicali

Consistente la presenza di laboratori di ricerca. Sensibilab, laboratorio di sensori e si-

stemi biomedicali, si occupa di sviluppare soluzioni e modelli di sistemi e sensori per il monitoraggio di parametri vitali per la ricerca clinica, la telemedicina e lo sport.

C'è poi il Laboratorio Modelli e prototipazione, attrezzato per realizzare modelli fisici di progetti rappresentati mediante software di disegno. Scopo del laboratorio è quello di sperimentare e sviluppare l'impiego delle macchine di prototipazione rapida nella realizzazione di modelli di architetture, di paesaggi, di terriori e di oggetti di design.

Il Laboratorio Bioinspired

Systems è invece uno spazio i cui temi di ricerca riguarderanno principalmente la robotica, la mobilità, l'efficienza energetica e lo sviluppo di macchine e dispositivi ottimizzati per svolgere compiti specifici, prendendo ispirazione dalla natura.

Al terzo piano c'è lo Human vibration laboratory, che con una serie di attrezzature all'avanguardia si occupa dello studio dell'effetto delle vibrazioni sul corpo umano da diversi punti di vista, ma anche il Wemsys lab - Wireless embedded systems, la cui ricerca è imperniata sugli aspetti metodologici e applicativi dei sistemi dedicati e cyber-fisici intelligenti, cioè sistemi pervasivi dotati di sensori e attuatori in grado di eseguire algoritmi basati su machine learning e computational intelligence.

La robotica

A chiudere, We-Cobot - Wearable and collaborative robotics Laboratory, struttura legata alle tematiche della robotica collaborativa applicata a contesti di disabilità, benessere lavorativo e prevenzione, ed E4Sport, catalizzatore di diverse competenze ingegneristiche e di design a disposizione dello sport.

Oltre ai servizi per studenti (aule per la didattica innovativa e centro stampa) e allo spazio eventi, la struttura si completa quindi con il Laboratorio Pier Luigi Nervi, basato su una donazione che la Fondazione Nervi ha fatto al Politecnico, e gli Archivi Badoni.

«Lo chiamiamo laboratorio - ha spiegato la docente **Manuela Grecchi** - perché pur essendo un'esposizione permanente consente di svolgere attività di ricerca nei campi relativi all'innovazione di materiale, soprattutto calcestruzzi e restauro del moderno».

Degli Archivi Badoni ha parlato invece il sindaco **Mauro Gattinoni**. «Avremo possibilità di ospitare un doppio archivio, quello tecnico dell'azienda, salvato da un rischio allagamento nell'allora fatiscente edificio di corso Matteotti, e parte di quello di famiglia che fu donato nel 1989. L'obiettivo è che questi possano diventare esempi per i nostri studenti, anche perché Badoni è stata una delle prime aziende a fare welfare».

C. Doz.



Mauro Gattinoni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Usuelli: «È un segnale di ottimismo per i giovani»

Prospettive

Il presidente della Provincia sottolinea il ruolo del centro di ricerca inaugurato ieri

«Il Polo di Lecco è l'esempio di come una sede universitaria distaccata sia in grado di creare sinergie e fare rete, con un grande gioco di squadra. Questo è uno degli investimenti migliori in assoluto che Regione Lombardia abbia fatto nella sua storia. Mi auguro che si continui in questo senso».

Sono parole di grande apprezzamento quelle che l'assessore per l'Istruzione, università Regione Lombardia, **Fabrizio Sala**, ha dedicato al campus di via Previati, che il Pirellone ha sostenuto in tutti i suoi passaggi.

«Regione ha sempre creduto e continua a crederci, anche per la proattività e la concretezza che hanno questa sede del Politecnico e il Sistema Lecco. Gli spazi sono progettati per gli anni a venire, quindi si guarda al futuro, mentre la proattività è assicurata da **Vico Valassi**, sempre pronto a proporre nuovi

progetti per far crescere il campus, chiedendo i relativi finanziamenti. Questo è l'esempio del modo in cui ci si appresta alla nuova ricrescita».

Quindi, Sala ha ricordato che «il Politecnico è un esempio per la capacità di promuovere sinergie tra università per accostarsi a nuovi bandi e creare eccellenze. Serve fare gioco di squadra e il sistema universitario lombardo sta giocando un ruolo eccezionale in questo senso».

Il presidente di Fondazione Cariplo, **Giovanni Fosti**, ha invece esordito spiegando che

«dovremmo essere noi a ringraziare, perché le risorse che la Fondazione assegna a questo territorio riguardano sempre progetti in grado di generare valore. E questo ne è un esempio concreto. Nell'ambito degli Emblematici abbiamo erogato circa 130 milioni di euro, venti dei quali per iniziative promosse da università. Si badi però che non si tratta di investimenti su muri, ma su comunità, su conoscenza e sapere tecnico».

Dopo aver ricordato i predecessori e il ruolo del consiglio provinciale, che «hanno dimo-



Claudio Usuelli

strato lungimiranza», il presidente della Provincia di Lecco **Claudio Usuelli** si è quindi concentrato sull'obiettivo perseguito con questa operazione. «In un momento particolare come quello che abbiamo vissuto e stiamo ancora vivendo, il territorio ha saputo dare un significato e concreto segnale di speranza alle nostre giovani generazioni, fornendo le condizioni ideali per costruire il loro futuro e dando loro anche un luogo in più in cui socializzare, studiare e trasmettere a vicenda il sapere e la voglia di apprendere». **C. Doz.**

Università

Il professor Matteo Ruta

«Una conferma dell'eccellenza dei nostri insegnamenti»

«Questo è un grande risultato che ci rende molto felici e ci riempie di orgoglio». È con queste parole che il prof. Matteo Ruta, coordinatore del corso in Ingegneria Edile-architettura, ha accolto la notizia del premio assegnato a un gruppo di

neolaureati del "suo" corso di laurea. «Non siamo nuovi ai successi dei nostri laureati che negli ultimi 20 anni si sono aggiudicati moltissimi premi, soprattutto a livello nazionale. La vittoria di 2 premi su 10 nella competizione New

European Bauhaus, il più prestigioso premio esistente a scala europea, è però un risultato di portata storica e segna un cambio di scala, per il corso Eda, che si pone così sempre di più come una delle Lauree più prestigiose e di qualità al mondo. I nostri laureati,

professionisti formati nella Scuola di architettura urbanistica Ingegneria delle Costruzioni del Politecnico di Milano, continuano a raggiungere e ambire anche a ruoli e agli studi di progettazione più importanti a livello internazionale», ha concluso. C. DOZ.

Edilizia e sostenibilità Due progetti lecchesi tra i migliori d'Europa

Eccellenza. Il riconoscimento Bauhaus a ex studenti del Politecnico. Gli interventi su una riqualificazione urbana e su un recupero di immobili

CHRISTIAN DOZIO

È un riconoscimento di particolare prestigio quello che è stato attribuito a cinque neolaureati in Ingegneria edile architettura del Polo di Lecco.

Nell'ambito del New European Bauhaus, la Commissione europea ha assegnato i New European Bauhaus Prizes 2021, un premio per progetti che rappresentano i valori di sostenibilità, estetica e inclusione. La competizione, rivolta a under 30, prevede dieci premi Rising Stars del valore di 15mila euro ciascuno. Ad aggiudicarsi due di questi premi un gruppo di ex studenti del campus di via Previati.

Integrata

Nella categoria Regenerated urban and rural spaces è stato premiato il progetto "Eco-quartiere Porto di Mare - modellazione e analisi multi-scalare alla scala urbana. Progettazione integrata di un Food district e Hub" di Tommaso Mauri, Maria Coraly Mazzuchelli e Elena Sala.

Si tratta di un progetto di riqualificazione dell'area metropolitana tra Milano e le campagne limitrofe, oggi inquinata e caratterizzata da un degrado.

L'obiettivo è rendere Porto di Mare un quartiere autosufficiente, in cui gli abitanti abbiano facile accesso a tutti i servizi, dai generi alimentari alle scuole, dagli impianti sportivi ai trasporti.

Elaborato

«Siamo molto soddisfatti e orgogliosi del riconoscimento ottenuto. - affermano i vincitori -. Speriamo vivamente che questo progetto, frutto di un percorso di studi intenso e articolato, possa servire da spunto concreto per ripensare un modo di vivere sostenibile per grandi metropoli come Milano, divenendo così volano di idee e meccanismi virtuosi votati alla riqualificazione urbana e proiettati al futuro».

Nella categoria Preserved and transformed cultural heritage è stato premiato l'elaborato

La scheda

Under 30 laureati al campus



Nell'ambito del New European Bauhaus, la Commissione Europea ha assegnato i New European Bauhaus Prizes 2021, un riconoscimento per progetti che rappresentano i valori di sostenibilità, estetica e inclusione. Riservati a giovani talenti sotto i 30 anni, dieci premi Rising Stars del valore di 15mila euro ciascuno. Si tratta di un riconoscimento di particolare prestigio.

Tra i premi assegnati anche a due progetti di alumni del Politecnico di Milano, laureati al campus di via Previati in Ingegneria Edile-Architettura.

“Metodologie di intervento per la valorizzazione del patrimonio architettonico moderno - Le applicazioni al restauro del Palazzo Uffici Olivetti e al recupero delle officine Ico di Ivrea” realizzato da Giuseppe Galbiati e Fortunato Medici. Il progetto che mira a sviluppare una strategia di retrofitting di edifici già esistenti, migliorandone le prestazioni termiche e preservandone il valore e il carattere culturale. Il metodo verrà testato su tre edifici di Ivrea, patrimonio Unesco: la Fabbrica di Mattoni Rossi, le Officine Ico e il Palazzo Uffici Olivetti. «Un premio prestigioso quale il New European Bauhaus ci riempie di gioia e ci spinge a continuare a lavorare su questi temi. - affermano Galbiati e Medici - Si tratta di un riconoscimento a livello europeo di una ricerca che si è fin da subito imposta a scala internazionale, essendo frutto della collaborazione dei due politecnici di Milano e di Losanna».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Due gruppi di lavoro formati da ex studenti del campus hanno ricevuto il premio europeo Bauhaus



Il premio Bauhaus conferma l'eccellenza del Politecnico

Scarpe e vestiti personalizzati È partito il progetto "Flow"

Idee

Dalla collaborazione tra la Scuola di design e Vans nasce un progetto per soluzioni creative

Ha preso il via "Flow", progetto che durerà fino alla fine dell'anno e che prevede, grazie alla collaborazione tra la Scuola del Design del Politecnico di Milano e Vans, una serie di eventi nel laboratorio creativo Customs Lab nel Vans Store di Milano in Corso Buenos Aires.

L'iniziativa conclude una collaborazione iniziata a maggio 2021 e che ha visto il Sistema Design del Politecnico di Milano impegnato con l'azienda in attività rivolte alla creazione di soluzioni creative e sostenibili, che permettono al cliente di vivere un'esperienza



Il manifesto che presenta il progetto "Flow"

semplice, divertente e coinvolgente di personalizzazione delle proprie calzature attraverso appositi kit.

«Grazie a Flow - spiegano - sarà possibile personalizzare scarpe, magliette e felpe Vans a seconda del proprio stile e della propria personalità, con tre diversi kit che possono dare a tutti la possibilità di mostrare il proprio flow sui capi in modo

semplice e sempre diverso, anche in casa. Il progetto ha coinvolto in un workshop della durata di un mese, ed inserito nell'ambito del programma Passion in Action del Politecnico di Milano, studenti selezionati, provenienti da tutti i corsi di laurea triennale e magistrale della Scuola del Design del Politecnico di Milano».

Divisi in gruppi multidisciplinari, gli studenti, futuri designer, hanno collaborato alla creazione di concept unici e originali da poter presentare a Vans per realizzare un kit/sistema prodotto, che facilitasse la personalizzazione dei prodotti del marchio oltre alla progettazione di un'esperienza in store, in cui il kit venisse presentato e fatto provare al pubblico. A conclusione del mese di lavoro una giuria mista composta da docenti del Politecnico di Milano e dal team marketing Emea di Vans ha selezionato quattro progetti vincitori.

Da giugno e per i tre mesi successivi, gli studenti dei quattro progetti vincitori hanno dato vita a Flow, un'esperienza multidisciplinare che ha unito i diversi ambiti del progetto di design.

Nello specifico, sono stati sviluppati tre kit di personalizzazione differenziati per difficoltà: Basic, Intermediate, Pro. Tre tecniche differenti per permettere al cliente di esprimere sé stesso nel modo più originale possibile e far sì che nessun indumento sia uguale ad un altro ma originale. C. DOZ.

Gastronomia e design Comincia il nuovo master

Le lezioni

Nasce dalla collaborazione tra il Politecnico e l'università di Pollenzo il via il 25 ottobre

Prenderà il via il prossimo 25 ottobre la prima edizione del master in "Design for food" nato dalla collaborazione tra l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo ed il Politecnico di Milano.

Il Master, gestito da Poli.design, società consorziale del Politecnico di Milano, nasce per formare una figura professionale capace di integrare competenze specifiche provenienti dalle scienze gastronomiche e dallo studio delle tecnologie alimentari a competenze analitiche e progettuali proprie del design. Il sistema di filiera locale e la produzione vitivinicola saranno i due macro temi che guideranno una classe ad oggi composta per

il 30% da studenti italiani e 70% da studenti internazionali.

La proposta formativa del master mira alla creazione di professionisti capaci di gestire l'intero processo "dal campo alla tavola", passando per i sistemi produttivi e di servizio più avanzati, con un'attenzione specifica alla sostenibilità nelle sue diverse declinazioni ambientali e sociali grazie anche a partnership con alcune tra le più importanti aziende italiane, come Lavazza, già storico partner dell'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e sostenitore dell'Ateneo sin dalla sua nascita nel 2004.

«Tra le prime aziende ad aderire con entusiasmo al progetto dell'università di Scienze gastronomiche, Lavazza in tutti questi anni ha messo a disposizione degli studenti l'esperienza dei propri manager e responsabili delle divisioni interne più strategiche. Continua dunque

Il convegno

La transizione ecologica Un percorso con più tappe



Un'immagine del campus di via Previati



Al via il master "Design for food"

questo prezioso dialogo rivolto all'impegno reciproco di promuovere la cultura del caffè a livello scientifico e specialistico, con la costante attenzione ad uno sviluppo sostenibile», afferma **Franco Fassio**, Co-direttore del Master.

La collaborazione tra Lavazza e Master design for food nasce per ampliare la riflessione sulla

Food Innovation for Sustainability in un settore caratterizzante l'economia di molti paesi. Gli studenti del master potranno esplorare il mondo del caffè nelle sue molteplici sfaccettature, dagli attori ai processi, dalle materie prime ai packaging, dai luoghi del cibo in cui viene somministrato il prodotto finale alle occasioni private. **C. Doz.**

Domani mattina, dalle 10 alle 13, spazio al convegno ibrido (con partecipazione in presenza e online) "La roadmap lombarda per la transizione ecologica", organizzato dal Lombardy Energy Cleantech Cluster insieme al Politecnico di Milano e

all'Università degli studi di Brescia nell'ambito dell'iniziativa "All4Climate2021" promossa dal Ministero della Transizione Ecologica. L'evento si propone di mettere in luce il potenziale dell'integrazione tra economia circolare

e transizione energetica per individuare le idee e le proposte più rilevanti di un percorso che dovrà essere attuato a diverse scale (dalla globale alla locale). Interverranno il prorettore vicario Donatella Sciuto, l'as-

sessore regionale Raffaele Cattaneo, il presidente di Arera Stefano Besseghini. Moderatore sarà Giorgio Guariso, ordinario del Dipartimento Deib. Per informazioni sulle modalità di partecipazione: www.polimi.it. **C. Doz.**

Bacheca

BEE BREEDERS BENE IL POLI

Due ottimi risultati di livello internazionale per la Scuola di architettura urbanistica ingegneria delle costruzioni del Politecnico di Milano. Nel Bee Breeders Architecture University Ranking, gli studenti si sono classificati al secondo posto per numero di partecipazioni a competizioni. Bee Breeders è uno dei principali organizzatori di concorsi di architettura al mondo. Il secondo riconoscimento è per il Corso di Studio di laurea Magistrale "Architecture and Urban Design/Architettura e Disegno Urbano", che si è collocato al 12° posto nel Bam-Best Architecture Masters Ranking 2021, graduatoria che classifica diversi corsi di laurea magistrale delle migliori scuole di architettura secondo l'attuale edizione del QS Ranking by Subjects - Architecture / Built Environment, oltre ad altri rilevanti ranking globali, come il Design Intelligence Rankings e The Guardian University Guide. I corsi di 22 università sono stati confrontati e valutati attraverso la Metodologia Bam, formata da indicatori universali per la valutazione delle prestazioni formative, e validata dal Comitato di esperti. **C. Doz.**

DIGITALIZZAZIONE E RIPRESA

"Digitalizzare la società per la ripresa" è il titolo della conferenza online che terrà banco oggi alle 17.30. «Il Pnrr - spiegano i promotori - riguarda obiettivi ambiziosi di trasformazione e modernizzazione, ponendo la base per alcune riforme strutturali che da decenni sono al centro del dibattito pubblico. Si tratta di riforme che non possono vedersi realizzate senza una radicale e definitiva digitalizzazione dei sistemi economici, della Pubblica amministrazione, della scuola, e senza un lavoro di inclusione e consolidamento della cittadinanza digitale di individui e organizzazioni. La posta in palio è un'occasione senza precedenti, di intraprendere quel percorso di transizione tanto forte quanto sostenibile e inclusiva di cui ha bisogno il Paese, nella gestione della cosa pubblica, nelle imprese». Interverrà tra gli altri Mario Calderini, professore di Management for Sustainability and Impact e Consigliere di Gabinetto del Ministro per l'innovazione tecnologica e la transizione digitale. **C. Doz.**

Twin, il turismo lento ha un punto d'incontro

Il progetto. Anche la firma del Politecnico di Milano nella realizzazione della capanna del passo della Cisa

C'è anche la firma del Politecnico di Milano nella prima Capanna Twin, una struttura di accoglienza a servizio del turismo lento lungo il Sentiero Italia Cai e la Via Francigena al Passo della Cisa, realizzata dall'ateneo e dal Club alpino italiano nell'ambito del progetto Twin - Trekking walking and cycling for inclusion.

Pluralità

Il progetto è coordinato dall'università e cofinanziato dal Cai, coinvolgendo una pluralità di attori, ed è stato sviluppato grazie all'edizione 2019 di Polisocial award, il programma di responsabilità sociale del Polimi che reimpiega in attività di ricerca sociale i fondi del cinque per mille.

«In un presente sommerso di velocità, in cui si crede che essere veloci sia l'unica soluzione per vincere le crisi - mentre chi è lento è destinato a soccombere - il team di ricerca vuole sostenere che la lentezza è una risorsa preziosa, di cui non solo non possiamo fare a meno, ma che dobbiamo addirittura incoraggiare». Questo il messaggio che ha accompagnato la realizzazione. La capanna è stata realizza-



La capanna Twin - Trekking walking and cycling for inclusion

ta con legname di recupero della tempesta Vaia, lavorato nella falegnameria della Casa circondariale di Monza. La struttura è simile a un bivacco di montagna, che non resta però abbandonato a sé stesso, ma diventa invece un crocevia, un luogo di scambio in cui i viaggiatori incontrano il territorio e i suoi abitanti.

Cooperativa

L'accoglienza di pellegrini, escursionisti e ciclisti sarà garantita dalla Cooperativa di comunità Berceto Nova che, in collaborazione con il Comune di Berceto, avvierà al lavoro persone fragili. Twin è stato ideato da un

gruppo di ricerca che unisce ingegneri, architetti e urbanisti del Dipartimento di architettura e studi urbani (DaStu) del Politecnico di Milano, già ideatori di Vento, la più lunga ciclabile turistica del Nord Italia. Da più di dieci anni il gruppo di ricerca si impegna nel progettare una visione turistica lenta per la rigenerazione dei territori fragili. Se con Vento è stata progettata una ciclabile lunga 700 km che corre lungo gli argini del fiume Po, con Twin si sta sperimentando un nuovo progetto di territorio per la rinascita dei cammini attraverso pratiche di inclusione sociale. **C. Doz.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Conferita la laurea a Mark Sarkisian

Ad onorem. Il Politecnico di Milano ha conferito la laurea magistrale ad onorem in Civil engineering - Ingegneria civile a **Mark Sarkisian**, ingegnere strutturista, partner dello studio di ingegneria, architettura e pianificazione urbanistica Skidmore, Owings & Merrill (Som). Sarkisian è riconosciuto a livello internazionale come pioniere nell'applicazione dell'ottimizza-

zione strutturale, dei principi evolutivi e della biomimetica alla progettazione di edifici alti e "super alti". Durante la sua carriera ultratrentennale ha progettato molti importanti edifici negli Usa, in Cina e in Medio Oriente. Durante la cerimonia di conferimento della laurea magistrale ad onorem, Mark Sarkisian ha pronunciato la lectio magistralis intitolata "Engineering as Art". **C. Doz.**

Proroga per i bonus 110% e 4.0. Ma è rebus scadenza

«Con la prossima legge di bilancio 2022/24 sarà previsto il prolungamento di diverse misure di rilievo economico e sociale, fra cui il fondo di garanzia per le pmi e gli incentivi all'efficiamento energetico degli edifici e agli investimenti innovativi»: è quanto si legge nella Nota di aggiornamento al documento di economia e finanza (*Nadef*), approvata ieri dal Consiglio dei ministri. Tradotto: verrà prorogato l'orizzonte temporale per misure come «il superbonus 110%, il credito d'imposta transizione 4.0 e il potenziamento del fondo di garanzia per le piccole e medie imprese», ha spiegato il ministro alle politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, rivendicando il varo di queste misure nel corso del 2020 sotto il suo mandato a capo del dicastero di via Veneto. Ancora, però, non è chiaro se il superbonus terminerà nel 2023 o sarà operativo anche nel 2024. Se per un verso il viceministro dell'economia, **Laura Castelli**, ha fissato ieri al 2023 il termine del superbonus, per l'altro la presidente della commissione attività produttive della Camera, **Martina Nardi**, ha dichiarato: «Credo che il superbonus 110% vada prolungato fino al-



Stefano Patuanelli

meno al 2024, così da dare certezze a imprese, lavoratori e famiglie. È questo ciò che prevede il governo nella *Nadef*». Novità anche per le Zone economiche speciali (*Zes*); tra le misure volte alla semplificazione delle procedure è previsto il rafforzamento dei poteri del commissario straordinario, che assumerà le funzioni di stazione appaltante fino al 31/12/2026, e potrà derogare alle disposizioni di legge in materia di contratti pubblici a mezzo di ordinanze. La *Nadef* rivela, inoltre, che verranno dimezzati i termini e semplificate le procedure per il rilascio di autorizzazioni, approvazioni, intese e pareri. Infine, i privati che investiranno nelle *Zes* potranno usufruire di un credito d'imposta fino a 100 mln (in precedenza erano 50), per l'acquisto di immobili strumentali.

Luigi Chiarello

© Riproduzione riservata



Alle imprese 105 mln. Istanze dal 13/10

Competitività del sistema produttivo, valorizzazione delle risorse naturali, culturali e del turismo sostenibile, transizione ecologica, autoimprenditorialità, riqualificazione delle aree urbane. Sono le tematiche oggetto dei progetti pilota finanziati dal ministero dello Sviluppo economico mediante concessione di contributi a fondo perduto, contributi in conto impianti e contributi in conto spese, utilizzando le risorse residue dei patti territoriali (105 milioni di euro). Obiettivo: lo sviluppo del tessuto imprenditoriale territoriale, anche mediante la sperimentazione di servizi innovativi a supporto delle pmi. Il tutto è previsto da un decreto MiSe del 30 giugno 2021 (in Gazzetta Ufficiale n. 232 del 28/9/2021): i progetti pilota dovranno essere costituiti da interventi pubblici e/o interventi imprenditoriali tra loro coerenti e potranno ottenere agevolazioni per complessivi 10 milioni di euro ciascuno.

Gli interventi imprenditoriali. I titolari degli interventi imprenditoriali selezionati dai soggetti responsabili e previsti nell'ambito dei progetti pilota ammessi possono ottenere il riconoscimento per la concessione dei contributi a fronte di progetti di investimento, avviamento, innovazione, produzione agricola, pesca e agroalimentare.

Progetti di investimento. Prevedono la realizzazione di una nuova unità produttiva e l'ampliamento di una unità produttiva esistente mediante la diversificazione della produzione con nuovi prodotti aggiuntivi o il cambiamento del processo produttivo. Sono ammissibili i costi relativi all'acquisto di immobilizzazioni mate-



Aiuti al turismo sostenibile

riali e immateriali, necessarie alle finalità del progetto di investimento: a) opere murarie, b) macchinari, impianti ed attrezzature necessari all'iniziativa agevolata, c) programmi informatici, brevetti, licenze e marchi. Sono previsti contributi in conto impianti per un importo pari al 20% dei costi ammissibili in caso di micro e pmi e per un importo pari al 10% in caso di medie imprese.

Progetti di innovazione. Prevedono un'innovazione di processo e/o un'innovazione dell'organizzazione. Sono ammessi costi per il personale, per attrezzature e strumentazione, spese generali, ecc. Vengono concessi contributi alla spesa fino al 50% dei costi ammessi per le Pmi e fino al 15% per le grandi imprese.

Progetti di avviamento. Sono volti alla realizzazione di nuove iniziative imprenditoriali o allo sviluppo di attività esistenti. Sono previsti contributi a fondo perduto fino al 50% delle spese ammesse.

Progetti nel settore agricolo e della pesca. Prevedono il miglioramento del rendimento e della sostenibilità globale dell'azienda agricola, dell'ambiente e delle infrastrutture connesse allo sviluppo. I contributi a fondo perduto sono fino al 50% dei costi ammissibili. Gli stessi aiuti sono previsti per gli investimenti nella trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli e per gli investimenti sostenibili nel settore della pesca e acquacoltura.

Domande. Vanno trasmesse al soggetto gestore a mezzo pec, tra il 13 ottobre 2021 e il 15 febbraio 2022.

Bruno Pagamici

© Riproduzione riservata

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 1948



Per le Pmi via sostenibile per accedere a industria 4.0

Ricadute sulla filiera

**Piantoni (Confindustria):
il progetto contribuisce
all'innovazione della zona**
C'è una didattica nuova nell'esperienza di Joint Lab. E le imprese che hanno scelto di aderire al progetto lo hanno compreso subito: il laboratorio è un contributo all'innovazione del territorio.

«Ci sono le grandi imprese ma anche le Pmi - spiega Paolo Piantoni, direttore generale di Confindustria Bergamo -, che hanno avuto una grande capacità di capire al volo quanto questa fosse un'occasione d'oro, unica nel suo genere». La presenza di grandi e piccoli è la rappresentazione dell'ecosistema industriale bergamasco: la grande è capace di dare stimolo e traino alla piccola portandola in scia, consapevole tuttavia di creare arricchimento a tutta la filiera. «Il sistema, seppur composto da grandi industrie, ha sempre l'esigenza di avere una pluralità di soggetti - continua il direttore -. La nostra focalizzazione sociale è quella di intervenire su un upgrade di territorio e non di singole imprese». È quindi pacifico che se la sperimentazione dovesse chiudersi positivamente il polo rimarrà un patrimonio della comunità bergamasca. Il trasferimento di competenze avviene per osmosi e questo consente una mobilità rapida, accanto a feedback in tempo reale. «Le aziende hanno da sempre manifestato l'esigenza di alzare l'asticella e trovare nuove frontiere di investimento tecnologico e la vicinanza del sistema Bergamo, anche con il Kilometro Rosso, all'Istituto italiano di tecnologia ha consentito di dare vita a questa esperienza pilota», conclude Piantoni.

—C.Gam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**PAOLO
PIANTONI**
Direttore
generale
Confindustria
Bergamo



Superficie 7 %