



# L'IMPRESA METROPOLITANA

N. 2/2020 - Novembre/Dicembre

AZIENDE & TERRITORIO

Semestrale di Confartigianato Imprese  
Associazione Provinciale Bologna Metropolitana  
Sede: Via delle Lame, 102 - 40122 Bologna - tel: 800 53 30 60  
Aut. Tribunale Bologna 7424 del 16/04/2004  
Poste Italiane Spa - spedizione in abbonamento postale  
70% - CN BO - Bologna  
Per la gerenza vedere ultima pagina.



## Le sfide più difficili si vincono assieme

In questo numero

————— Pagina 3

**Il sistema  
Confartigianato  
dona un ecografo  
al Sant'Orsola**

————— Pagina 4, 5, 6, 7

**“Le mani in pasta”  
uno speciale  
di quattro pagine  
sui prodotti da forno**

————— Pagina 8 e 9

**Tiziano Poggipollini:  
«Basta personalismi  
adesso servono  
decisioni condivise»**



GRANDE SUCCESSO PER GLI EVENTI INTERNAZIONALI A IMOLA, PECCATO PER IL MANCATO PUBBLICO AL GP

# Formula uno e Mondiali di ciclismo: «Ora non smettiamo di sognare»

*Per Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Bologna Metropolitana, la città e la Regione hanno dato un esempio di efficienza, velocità e di una grandissima capacità organizzativa.*

**«Oggi il nostro territorio ha bisogno un colpo di reni, tutto il tessuto imprenditoriale ha bisogno di una operazione fiducia»**

Sono trascorse poche settimane dai due grandi eventi che hanno caratterizzato gli ultimi mesi la città di Imola: il Campionato mondiale di ciclismo e il Gran Premio di Formula uno dell'Emilia Romagna. È già possibile tracciare un primo bilancio: «Con la realizzazione di questi due eventi la città e la Regione hanno dimostrato di essere un esempio di efficienza e velocità, condensato in una grandissima capacità organizzativa. Il mondo ora ha di nuovo visto l'immagine di una comunità vivace, adagiata fra quelle bellissime colline immortalate dalle riprese internazionali durante il Mondiale di ciclismo. Questo sarà un punto da cui ripartire».

Non è certo semplice, nel giro di un mese, ospitare due eventi di questa portata internazionale. E grazie a loro «il territorio imolese ha ritrovato gli onori della cronaca internazionale assieme a una nuova opportunità per guardare avanti con rinnovata energia. Peccato per la mancanza di pubblico al Gran Premio, ma non dimentichiamo che siamo nel bel mezzo di un'emergenza sanitaria, e senza la salute non può nemmeno esserci l'economia. Dovremo essere bravi a "monetizzare" il risultato raggiunto fino a questo momento». Un risultato «che non è solo il frutto della contingenza, anzi proprio la contingenza ha dimostrato che questa realtà, con le sue espressioni,

sportive, sociali ed economiche si è fatta trovare pronta e capace di garantire quel rispetto di tutte le regole per potere ospitare grandi eventi in sicurezza. Credo di non sbagliare a dire che l'Italia ha salvato l'edizione 2020 della maggiore manifestazione ciclistica».

La situazione sanitaria preoccupa e questa nuova emergenza crea nuovi problemi alle attività imprenditoriali, ma anche nei momenti difficili bisogna guardare avanti con fiducia: «Oggi il territorio imolese ha bisogno un colpo di reni, tutto il tessuto imprenditoriale ha bisogno di una operazione fiducia. Questi grandi eventi sono un primo, grande passo in questa direzione. L'elezione di un nuovo sindaco dopo tanti mesi di commissariamento è un altro buon segnale. Noi come Confartigianato abbiamo dato la nostra disponibilità ad avviare un confronto costruttivo per il futuro della città. Ripartiamo da qui per mettere in campo un gioco di squadra che ci veda tutti impegnati, mondo istituzionale, politico, sociale, economico, perché Imola in sinergia con la città Metropolitana sia sempre più attrattiva per manifestazioni ed eventi di caratura internazionale. Iniziative culturali, spettacoli, grandi eventi sportivi, attrazione turistica sono sempre di più un modo per fare economia. Un'economia sana, capace di dare nuovo sviluppo ai nostri territori».



Filippo Ganna, campione del mondo nella prova a cronometro



Il podio della prova in linea femminile, al terzo posto Elisa Longo Borghini



La prova in linea dei professionisti



Julian Alaphilippe, campione del mondo professionisti



La Mercedes di Lewis Hamilton davanti a tutti alla curva del Tamburello



Lewis Hamilton alla curva delle Acque minerali



La Ferrari di Charles Leclerc



Immagine alla curva del Tamburello

IL SISTEMA CONFARTIGIANATO DONA UN ECOGRAFO AL POLICLINICO SANT'ORSOLA DI BOLOGNA

## Un gesto di solidarietà concreta per chi ogni giorno è in prima linea

*Il Samsung HS 40, del valore di 70 mila euro, verrà utilizzato negli ambulatori di gastroenterologia. Uno strumento particolare che potrà effettuare ecografie anche presso il letto del paziente.*



Nelle foto, la donazione dell'ecografo Samsung HS 40 al Policlinico Sant'Orsola di Bologna e una simulazione di uso (Foto Paolo Righi Meridiana Immagini)

Un gesto di solidarietà concreta come riconoscimento dell'importante lavoro dei sanitari durante questa emergenza che sembra non finire. Il 6 novembre scorso Confartigianato ha consegnato un ecografo Samsung HS 40, del valore di 70 mila euro, al reparto di gastroenterologia del Policlinico Sant'Orsola. Alla cerimonia erano presenti Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Imprese Bologna Metropolitana, la dottoressa Chiara Gibertoni, direttore generale del Policlinico, il professor Franco Bazzoli, direttore dell'Unità operativa di Gastroenterologia, e Amanda Vestito, gastroenterologo ecografista.

«Siamo molto grati a Confartigianato per la donazione di questo ecografo, un dispositivo di qualità elevata che per il nostro reparto è molto importante, perché ci permette di compiere ecografie non solo in ambulatorio ma anche presso il letto del paziente, quando non è possibile spostarlo. Questo è il grande vantaggio offerto da questo strumento, che si rivela agile e facilmente trasportabile, oltre ad essere di grande qualità», ha spiegato il Professor Franco Bazzoli, direttore dell'Unità operativa di Gastroenterologia.

«Oggi il Policlinico Sant'Orsola ringrazia la Confartigianato per questo ecografo di qualità che servirà a diagnosticare, nell'ambito delle attività dell'unità di gastroenterologia diretta dal professor Franco Bazzoli, le patologie epatiche su pazienti ricoverati anche in camere reparti distanti dal reparto. Un grazie di cuore dunque per questo gesto segno concreto per i pazienti e di vicinanza alla nostra comunità di professionisti sanitari in un momento difficile come quello che stiamo attraversando», sono state le parole della dottoressa Chiara Gibertoni, direttore generale del Policlinico.

«Il mondo dell'artigianato e della piccola impresa, con questo ecografo donato dal sistema di Confartigianato, vuole testimoniare la propria vicinanza alla comunità locale in un momento così difficile per tutto il Paese. È Questo vuole essere il segno del grande senso di responsabilità di artigiani e piccoli imprenditori, nei confronti di un mondo, quello della sanità, che tanto sta facendo per la nostra sicurezza. Un impegno, quello messo in campo ogni giorno da questi angeli della salute, che è davvero encomiabile e che ci permette di affrontare la quotidianità, nelle città e nelle aziende, con una sicurezza in più per il futuro», ha detto Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Bologna Metropolitana.

Verrà utilizzato principalmente nei pazienti ricoverati nel reparto di degenza di Gastroenterologia. Ne beneficeranno anche i pazienti che sono stati sottoposti a trapianto di midollo osseo che nei primi giorni post intervento trapianto non possono essere spostati dalla stanza di degenza in quanto immunodepressi, riducendo così il loro rischio di infezioni, soprattutto in questo periodo di pandemia da coronavirus. Sarà utilizzato inoltre per eseguire esami ecografici anche nei pazienti ricoverati in terapia intensiva.

### GLI AMBULATORI

Negli Ambulatori di ecografia dell'Unità Operativa di Gastroenterologia diretta dal prof. Franco Bazzoli si eseguono ogni anno circa 5.000 ecografie convenzionali, ecografie con mezzo di contrasto e indagini operative sotto guida ecografica (biopsie epatiche diffuse e focali, biopsie retroperitoneali, biopsie di linfonodi superficiali e retroperitoneali, paracentesi evacuative ed esplorative) con l'utilizzo di apparecchiature ecografiche di ultima generazione. Il Servizio ecografico è attivamente coinvolto anche nella diagnosi precoce e nella stadiazione dei pazienti con tumori del tubo digerente e da diversi anni è il riferimento dell'Oncoematologia Seragnoli per i pazienti con sospetta o certa patologia mieloinfoproliferativa per la diagnosi, la stadiazione e la valutazione di eventuali recidive.

*«Un impegno, quello messo in campo ogni giorno da questi angeli della salute, che è davvero encomiabile e che ci permette di affrontare la quotidianità, nelle città e nelle aziende, con una sicurezza in più per il futuro»*

### LE CARATTERISTICHE DELLO STRUMENTO

Il nuovo sistema ecografico HS 40 ha delle caratteristiche tecniche che lo rendono adatto all'esecuzione di ecografie al letto del paziente.



TONINO E LIVIO, DAL 1964 ALLA GUIDA DI UNA "ISTITUZIONE": IL BAR, PASTICCERIA, GELATERIA DI TOSCANELLA

## Berti, la passione nel cuore e nelle mani

«Nel 1955 lavoravo a Imola, portavo via il pane con la gerla sulla spalla, mi ricordo ancora che andavo alla Sacmi per lasciare la piadina con i ciccioli». Da allora tanta strada è stata fatta e Tonino Berti, che assieme al fratello Livio e al nipote Leonardo, gestisce il bar, pasticceria, gelateria di Toscanella, ricorda con soddisfazione il percorso iniziato nel 1964 quando i tre fratelli Antonio, Livio e Luigi Berti, scomparso purtroppo recentemente, acquistarono il forno posto in via di Mezzo, a Toscanella fra Castel San Pietro e Imola. Nel settembre 1970 viene inaugurata la sede attuale, rinnovata nel 1992. Oggi lo spazio di via Emilia 95 è una vera e propria 'istituzione', che negli anni ha saputo conquistarsi notorietà anche fuori dai confini dell'area imolese con le sue colazioni, gli spuntini a pranzo, i biscotti del pomeriggio e da qualche anno anche gli aperitivi. «Oggi la prima cosa a cui si guarda è il guadagno, ma l'imprenditore vero è quello che ci mette la passione per costruire qualcosa – ci dice Tonino -. Il segreto del successo? La capacità, nonostante la stanchezza, per un lavoro impegnativo e fisicamente faticoso, di farsi ancora entusiasmare dalla nostra attività». Negli anni è stata affinata anche la produzione artigianale, avviando la produzione di panettoni, pandori, colombe pasquali e uova di cioccolato.

«Siamo arrivati a questo con tanto studio - racconta Livio -. Pensate solo a cosa ha significato il passaggio dal lievito di birra alla pasta madre, sia come impegno di lavoro, ma soprattutto come qualità del prodotto offerto. Certo ci



Da sinistra, Livio e Tonino Berti (Foto di repertorio, Isolapress)

vuole più tempo, più attenzione e più cura. Il lievito madre è un prodotto che bisogna prepararlo e poi nutrirlo continuamente». Poi le farine: «Non è stato facile arrivare a quella giusta, ora uso una farina di grano tenero rinforzata con altre farine, oppure di

fari antichi, prodotti che mi consiglia il mio mugnaio di fiducia, preparati apposta perché tengano la lievitazione. Ad esempio, per fare un buon panettone ci vogliono almeno 48 ore dal primo impasto fino al momento dello sfornamento. In mezzo ci sono diversi passaggi

compresa la farcitura». Accanto alla linea tradizionale formata dal panettone con uvetta e canditi (cedro e arancio) e dal pandoro si sono, quindi, aggiunte altre specialità: panettoni con solo uvetta, «rigorosamente quella piccola che è meno acida», con albicocche sciropate, amarene, arancia e zenzero, cioccolata, pere e cioccolata. Mentre il pandoro è quello classico e «se qualcuno vuole una particolare farcitura basta chiedere!».

Uno dei momenti più importanti dell'anno è il Natale, «speriamo che in qualche modo tutti lo possano festeggiare». E sul bancone del locale ecco apparire panettoni, pandori e i «nostri certosini che vanno alla grande, fatti con una ricetta piuttosto antica che risale ai primi anni di apertura».

Materie prime di qualità, ma tra gli ingredienti per fare un ottimo prodotto c'è il valore artigianale, quello del fornaio: «Io sono più fornaio che pasticcere, mi piace lavorare il lievito, vederlo vivere con la farina per dare vita al pane - spiega Livio -. Faccio una ciabatta con lievito madre che la gente viene a prenderle da Imola. Poi il nostro pane nero ai dieci cereali e i panini che usiamo per colazioni, spuntini e aperitivi». Tonino e Livio in tanti anni ne hanno viste di tutti i colori, ma ciò che sta succedendo oggi «nessuno poteva immaginarlo. Tante persone sono morte, e tante attività rischiano di chiudere. Anche noi come tutti cerchiamo di sopravvivere, il calo è forte, senza feste, cerimonie, iniziative nelle aziende è dura. Poi c'è la paura. La gente ha paura». Si guarda al futuro con più incertezza, ma, come dice Tonino, «ce l'abbiamo fatta 50 anni fa, ce la faremo anche oggi».

LORIS SACCHETTI RACCONTA IL SUO NEGOZIO DI PASTA FRESCA E PRODOTTI GASTRONOMICI DELLA TRADIZIONE

## Millesfoglie, dove la qualità è di casa

«Adesso c'è veramente la paura di ricadere in un altro lockdown», non nasconde le sue preoccupazioni Loris Sacchetti, titolare del negozio di pasta fresca e gastronomia "Millesfoglie" di via Bellaria 51/D di Bologna. «Già con l'entrata in zona arancione il lavoro è molto calato, le persone non escono, hanno paura. Avevamo sperato con la ripresa dopo la chiusura della scorsa primavera, ma ora è un disastro. Riprenderemo a fare l'asporto e le consegne a domicilio, ma non è la stessa cosa». "Millesfoglie" è ormai un'istituzione per quella zona di Bologna, da circa 20 anni, tutti i giorni, propone pasta fresca nel rispetto della tradizione. «Uova e farina, da queste materie prime nasce la nostra pasta casalinga, a cominciare dai prodotti tipici emiliani: le paste ripiene classiche di Bologna tortellini e tortelloni, tagliatelle, gnocchi. Siamo sul classico perché questa è la richiesta dei nostri clienti, noi abbiamo un target di persone che vanno dai 50 anni in su, quindi amano la produzione tipica bolognese. In base alla



Loris Sacchetti con i suoi tortellini (Foto di repertorio)

stagionalità facciamo qualcosa con la verdura, ad esempio la zucca, ma in generale i ripieni sono quelli tradizionali». In un laboratorio di 85 metri quadri nasce tutta la produzione di Loris, «lavoriamo soprattutto con le famiglie, fornisco qualche ristorante, anche se adesso non è certo un buon periodo, cerchiamo di mantenere una quantità di produzione tale da accontentare i clienti. Questo negozio esiste da oltre 50 anni, quando io l'ho rilevato una ventina di anni fa, essendo cuoco, ho allargato l'offerta aggiungendo una parte di gastronomia, poche cose per garantire il massimo di qualità. Per la pasta sto sul classico ragù bolognese con la variante del sugo al pomodoro, poi in base alla stagionalità propongo friggione, peperonata, molte cose con le patate che sono sempre richieste, tutto con le verdure di stagione. Per i secondi spazio alla classica polpetta e poi cotolette, scaloppa. Ho tutti fornitori del territorio non vado oltre i confini regionali». Ancora qualche settimana e saremo a Natale: «Speriamo almeno che queste misure possano servire per dare un po' di respiro a tutti noi almeno per le feste.

Di solito questo è un periodo dove l'attività aumenta notevolmente, anche se negli ultimi anni c'è stato un rallentamento. Nei primi anni della mia gestione non avevo mai visto una roba del genere, se finivi i prodotti, in particolare i tortellini, la gente si arrabbiava e arrivava fino all'offesa. Oggi, forse con l'aumento dei supermercati e la nascita di altri punti vendita il giro si è un po' ridotto, ma, avendo comunque una clientela affezionata, non mi posso lamentare».

Materia prima di qualità, passione e la manualità: da qui nasce la differenza con i prodotti industriali: «in una bottega come la mia si può parlare certamente di artigianalità, se non addirittura di produzione casalinga, per chi entra da noi il bello è vedere impastare con le mani sul tagliere, chiudere il tortellino con le dita, c'è anche chi fa foto. E poi, la cosa più importante è che porti a casa quello che viene fatto sul momento».

Loris non lo dice, ma il suo ripieno per i tortellini sa molto di quello che facevano le nostre nonne e quando le metti in bocca con del buon brodo si sente... eccome.

**MATTEO CORALLI, MENTE E CUORE DEL DULCIS CAFÉ DI IMOLA**

## L'unicità della pasticceria attraverso il gusto

«Questa nuova limitazione non può che preoccuparci, rischiamo di arrivare a Natale tutti chiusi in casa».

Matteo Coralli, pasticcere, fondatore del Dulcis Café, ritorna con la mente a qualche mese fa «quando abbiamo messo in piedi un discorso di delivery con ordini online, compresa la colazione, ma non è la stessa cosa. A regime noi siamo in 12 in questo modo si lavora in due o tre persone. È assolutamente un problema». Il core business del Dulcis Café è la produzione di prodotti, dolci e salati, che vengono proposti per le colazioni, gli aperitivi e per l'asporto, «è chiaro che con il locale chiuso non resta che l'asporto. E, mentre in passato si facevano servizi per gruppi molto vasti, adesso con le limitazioni anche in famiglia, se va bene parliamo di ordini per 5, 6 persone al massimo».

La qualità del prodotto finale è da sempre l'obiettivo principale di Matteo. «Per le farine abbiamo un'azienda storica con cui collaboriamo da tanti anni. Ne usiamo di 4 o 5 tipologie, dipende dal prodotto finale. Il nostro è un lavoro dove non mancano lo studio degli ingredienti e le sperimentazioni originali per offrire ai clienti sempre autentiche combinazioni di sapore. Il nostro obiettivo consiste nel trasmettere la passione e l'unicità della pasticceria attraverso il gusto». E dalla sperimentazione arrivano proposte che hanno già fatto storia: «La nostra crema, quella con



Matteo Coralli nel suo locale

la quale vengono farciti i cornetti, si è fatta un'ottima reputazione, poi la Millefoglie, giusto per dare qualche idea. E tra i pasticcini segnalò il nostro tiramisù mignon, un golosità particolare molto apprezzata dai clienti».

Il laboratorio artigianale è il cuore del Dulcis Café. Matteo e la sua équipe ogni giorno preparano delizie dolci e salate. La pasticceria è quasi tutta d'asporto, «con il nostro codice Ateco

possiamo stare aperti anche in un lockdown generale, però chiaramente se la gente non può muoversi diventa tutto molto complesso. Questa estate la gente aveva ricominciato ad uscire per le colazioni o l'aperitivo, c'era proprio la voglia di stare assieme, di potersi sedere a parlare con gli amici. È stata un'ottima estate, forse anche perché le persone si sono mosse meno, ma ora che arriva il Natale, altro

momento clou della nostra attività, in queste condizioni la preoccupazione è d'obbligo».

Natale significa tradizionale: spazio a panettoni, pandori e «per la Vigilia e il giorno di Natale vanno molto i tronchetti, quei prodotti che raffigurano più il Natale in casa. Da quest'anno, avendo aperto anche la gelateria, abbiamo la possibilità di fare anche delle farciture con il gelato, una novità da assaggiare». Qualità della materia prima e manualità sono i valori aggiunti del lavoro artigianale: «Nessuna macchina può fare ciò che noi facciamo con le mani. Non c'è strumento che possa sostituire le mani del pasticcere, la tecnologia ci aiuta ed è importante tenersi aggiornati, ma per trovare nuove soluzioni ci vogliono la fantasia e la passione del pasticcere. La materia prima fa il resto, ad esempio le arance candite che facciamo noi non sono sicuramente paragonabile a quelle che trovi in un panettone industriale». Ma è cambiato il modo di acquistare? «Non voglio dire che la gente non acquista più i panettoni del supermercato, ma cerca anche prodotti di qualità maggiore. Quel prodotto artigianale che garantisce ingredienti più ricercati e più naturali. Credo ci sia maggiore attenzione alla qualità, anche come garanzia per la propria salute. Pian piano stiamo capendo che se un prodotto appena aperto lo finisci immediatamente ci sarà un motivo, allora ti rendi conto delle differenze e sei portato a spendere qualcosa di più per godertelo meglio».

**GIUSEPPE SARTONI RACCONTA I SEGRETI DEL CIOCCOLATO, TRA PRALINE, TAVOLETTE E SNAK**

## Arlotti & Sartoni, viaggio nel mondo del cacao

Una storia che inizia negli anni Settanta con la ditta Pralay creata da un importante industriale del settore alimentare bolognese, specializzata nella pralineria artigianale e nelle uova di Pasqua decorate a mano. Negli anni Ottanta Daniele Arlotti, già direttore della produzione della Majani, rileva la Pralay. Intanto arrivano i primi riconoscimenti. All'inizio degli anni '90 il noto enogastronomo Luigi Veronelli nella sua Agenda Capital dichiara che le praline della Pralay sono le più buone d'Italia.

Nel 1994 avviene l'incontro con Giuseppe Sartoni e dal 1995 nasce a San Giorgio in Piano la ditta Arlotti & Sartoni. Resta il marchio Pralay, ma inizia un'altra avventura. Arlotti porta con sé l'idea di specializzarsi nel biologico. Nascono "I Sarlotti", gli snack di cioccolato al latte con riso soffiato 100% biologici. «Da subito si comprende che questa è la strada giusta - racconta oggi Giuseppe Sartoni -. In poco tempo l'azienda si specializza in questo tipo di prodotti ricercando cereali anche nelle fiere specializzate internazionali. Per la prima volta un'azienda italiana produceva snack di cioccolato biologico, a cui seguirono presto le uova di Pasqua di cioccolato biologico».

La Arlotti & Sartoni ha la più vasta gamma di snack cioccolato con cereali soffiati. «Siamo stati i primi in Italia, e forse nel mondo, ad



Giuseppe Sartoni premiato per la tavoletta di cioccolato più grande del mondo (immagine di repertorio)

utilizzare e quindi valorizzare il cioccolato fondente per gli snack». Nel 2002 Giuseppe Sartoni si fa promotore a Bologna de "Il Cioccoshow", la festa del cioccolato artigianale italiano. Nel 2004 viene costituita a Bologna la prima Associazione italiana Maestri cioccolatieri che in onore dell'origine di nascita si denomina "CiocchInBo". Giuseppe Sartoni ne diviene presidente.

Ben presto però la crescita pone l'azienda davanti ad un bivio: «Si doveva optare per diventare un'azienda più grande, una piccola vera industria, oppure scegliere di essere

un'azienda artigiana che cura con la massima attenzione la qualità: scegliemmo la seconda strada. Le materie prime sono già quanto di meglio il mercato può offrire e dunque tra i fornitori non ci sono tanti cambiamenti, tuttavia qualche new entry capita. Viene ampliata la gamma dei prodotti sia per quanto riguarda la pralineria, sia per quanto riguarda il listino dei prodotti Bio. Inoltre viene creata una linea, tuttora in evoluzione, chiamata "La carta del cioccolato - Viaggio nel mondo dei gusti del cacao", una ricerca dei migliori monorigine di cacao del mondo».

Non mancano altre novità: «Introduciamo la possibilità di personalizzare il cioccolato con propri loghi o scritte, in inciso o in rilievo, direttamente sul cioccolato. Questo nuovo "prodotto" rappresenta ancora oggi una novità di mercato soprattutto per il costo contenuto per la realizzazione degli stampi».

Altri riconoscimenti non tardano a venire. «Nel 2011 entriamo nel Guinness dei Primati con il record della tavoletta più lunga del mondo: 15 metri per 2 di larghezza». E oggi si continua a guardare avanti con l'obiettivo di diventare leader in Europa in questo segmento di mercato, mantenendo, come ha sempre fatto, la massima qualità e garantire prezzi per permettere ad un pubblico sempre più vasto di godere di queste genuine leccornie.

«Siamo degli incoscienti, sennò non saremo qua - sorride Sartoni -. Per Natale le nostre praline sono ormai tradizione come lo stanno diventando anche le scatole "Viaggio nel mondo dei gusti del cacao". Le nostre tavolette si possono trovare presso il negozio Mr Coffea a San Giorgio in Piano, ma puntiamo soprattutto alla vendita online nel nostro sito arlottiesartoni.it e alla regalistica aziendale. In questi giorni non manca la preoccupazione, abbiamo già perso la Pasqua, ora questa chiusura non ci voleva, speriamo comunque di riuscire a superare anche questa avversità».

CAMILLA VOLLARO, LA TITOLARE DELLA PASTICCERIA CAFFETTERIA DI VIA FANIN A IMOLA

## Alla "Noir" le sorprese sono di casa

«**R**ipartiamo con il take away!» si legge nella pagina facebook della "Noir Pasticceria 24/24 Caffetteria". «Con l'ingresso in zona arancione non possiamo fare altro che l'asporto. Siamo ritornati alle modalità del lockdown di primavera - racconta la titolare Camilla Vollaro -. Cercheremo comunque di accontentare la nostra clientela, dalla colazione all'aperitivo take away o con la consegna gratuita con un minimo di consumazione. E per chi vuole il vassoio con i nostri dolci o i salati non c'è problema, siamo pronti a tutto». Uno dei segreti dei prodotti della "Noir" è il lievito madre. «Lavorare con il lievito madre è più impegnativo, ma ne guadagna la qualità. Lavoriamo sia con le farine normali sia con quelle particolari, come le integrali. In alcuni prodotti da forno, anche per il pane, aggiungiamo delle spezie, come la curcuma, oppure cereali o il carbone vegetale per andare incontro alle diverse esigenze delle persone. Tutto quello che si trova nella caffetteria è di nostra produzione, in generale abbiamo tantissime proposte, dalle più classiche a quelle più innovative, ma usando sempre ingredienti di alta qualità. Periodicamente proponiamo alcune novità, frutto dei nostri esperimenti: una crema particolare, un "Gran Caffè" o una



Il team della "Noir Pasticceria Caffetteria"

brioche particolare, la treccia con lo speck o la ricciolina con la mortadella, e questo è molto apprezzato». E anche la pasticceria non scherza: accanto alla linea classica, «non mancano cosine più ricercate, come ad esempio il nostro Ferrero Rocher alla nocciola oppure la delizia al pistacchio». Una ricerca della qualità che fa parte di quel valore artigiano, come tratto distintivo dai prodotti industriali: «Un prodotto artigianale si distingue, avendo un

laboratorio è più facile garantire la qualità, ma poi servono creatività e fantasia». Creatività e fantasia che trovano il loro culmine nelle produzioni per le feste. «Intanto speriamo di potere trascorrere un Natale un po' più normale rispetto ad oggi. A livello di prodotti, chiaramente si segue la tradizione: panettoni, pandori, i tronchetti che sono sempre molto apprezzati, però anche in questo caso non vogliamo rinunciare alle sorprese: ecco allora

il nostro "Cornettone", pensiamo al classico cornetto da colazione, ma molto più grande, un xxl per capirci, con farciture e decorazioni che possono anche essere personalizzate. Una nostra produzione che può essere gustato in un fine cena oppure in una colazione in famiglia». In una festività come il Natale, un buon prodotto artigianale non può mancare sulla nostra tavola, la concorrenza dei supermercati, soprattutto a livello di prezzi, è fortissima, ma sulla qualità non c'è discussione. «Assolutamente vero, aggiungiamo anche il dialogo con il clienti per cercare di capire quali sono le esigenze, e se ci sono delle richieste particolari siamo pronti a lanciarsi in una nuova sfida. Il classico va sempre, però negli ultimi anni sono cresciute anche richieste diverse, spesso dettate dalle mode, altre volte dai gusti personali. È importante sempre e comunque scegliere una buona materia prima, poi devi essere capace di trattarla. La differenza la fanno anche gli accostamenti, pensate all'uso delle zenzero o della cannella che in passato erano certamente meno usati. Se uno entra alla "noir" ed esce senza aver trovato ciò che gli piace, allora vuol proprio dire che ha gusti molto particolari e, comunque, noi siamo sempre pronti a raccogliere le sfide che ci lanciano i nostri clienti».

AMELIA E FEDERICA RACCONTANO IL LORO PASTIFICIO DI VIA SANGIORGI A IMOLA

## Carletti, pasta... come quella della nonna

«**Q**uesta seconda ondata della pandemia ci fa più paura della prima, la primavera scorsa c'era tanta speranza e molte motivazioni. Veniamo da una estate dove abbiamo lavorato molto perché la gente aveva voglia di uscire, ora ci sembra che prevalga la demoralizzazione, sembra quasi una mazzata sulle ginocchia. Poi girano anche meno soldi, siamo tutti più poveri», la preoccupazione non manca chiacchierando con Amelia Carletti e Federica Malavolti, le titolari del Pastificio Imolese Carletti. «Con il precedente lockdown siamo rimaste in piedi perché avevamo dei negozi che vendevano i nostri prodotti, con i ristoranti chiusi non c'era altra possibilità di vendita. Abbiamo perso delle commesse anche all'estero, le nostre lasagne al forno dovevano approdare in Germania. Quindi meno fatturato con le spese che sono rimaste tutte. Noi abbiamo fatto la scelta di non rinviare i pagamenti, venivamo da un buon momento. Ora con lo spettro di una nuova chiusura è pura sopravvivenza». L'attività prevalente del Pastificio Carletti è la produzione di pasta per ristoranti e negozi di vendita. «Ci sono molti rapporti consolidati, i ristoranti ormai ci fanno ordini settimanali, molti di loro non fanno più la pasta con le sfoglie, ma non vogliono rinunciare al prodotto artigianale». E l'artigianalità non manca certamente nei prodotti Carletti: «Abbiamo mantenuto un prodotto fatto praticamente



Dalle loro mani la pasta Carletti (immagine di repertorio)

a mano, l'unica cosa è l'impastatrice perché con i numeri che facciamo sarebbe impossibile tirare la sfoglia col mattarello, parliamo di 100 - 180 uova al giorno. Dopo di che se punti su delle materie prime di qualità, non ti accorgi se la sfoglia è tirata a mano o meno. Per arrivare alla scelta della farina c'è voluto uno studio approfondito, ognuna ha la sua consistenza, la sua tenuta, la sua resa, una volta trovata quella che fa per noi non l'abbiamo più lasciata. Poi se qualche cliente vuole la pasta con farine particolari, ce la fornisce e noi la lavoriamo. Tutti i nostri prodotti sono del territorio: la

ricotta arriva da Cesena, le uova da Forlì, la farina da Imola, la carne di Castel Guelfo. Nel nostro lavoro la manualità è tutto. A fare la pasta impari ad avere e a usare due mani, non c'è più destra o sinistra», e se uno ha dei dubbi basta guardare mentre le sfoglie "chiudono" i tortellini. «Anche sulle varietà di pasta restiamo sul tradizionale, quello che la Romagna ci dà, poi se qualcuno ci chiede qualcosa di particolare non c'è problema ad accontentarlo». Quindi spazio a tagliatelle, tagliolini, tortellini, tortelli di ricotta, «rigorosamente di pecora», tortelli

di patate, «una richiesta in crescita», tortelli di zucca «se è stagione». Tantissima minestra ripiena a cominciare dalla sfoja lorda, e ancora passatelli e zuppa imperiale. Di lasagne al forno «ne facciamo un centinaio di chilogrammi ogni due settimane, abbiamo alcuni punti vendita che la vendono anche appena cotta». Una scelta è quella di puntare su un prodotto fresco congelato: «La pasta appena fatta viene seccata quel che basta per togliere l'acqua, che in congelazione crepa la pasta, poi viene abbattuta e in dieci minuti è congelata, ai negozi arriva in confezioni da 250 o 500 grammi. Pensare di fare girare del prodotto fresco e non congelato è improponibile». Se abbiamo iniziato con una buona dose di pessimismo, strada facendo ti accorgi però che prevale la positività: «Inutile stare fermi a piangersi addosso, anche in questo periodo stiamo guardando avanti, presto entrerà una nuova socia e per la testa ci frullano tante idee», afferma Amelia. «Un vostro punto vendita? Ci stiamo lavorando (e giù una risata, ndr). Avevamo già in cantiere l'idea di ingrandirci, chiaramente ora abbiamo frenato, ma non rinunciato. Vediamo come evolve la situazione». Quindi, guardando avanti si può già immaginare un bel bancone con i prodotti Carletti che fanno bella mostra di sé: «Proporremo tutto il nostro repertorio, in vaschette adatte ad ogni esigenza e, perché no, anche con la possibilità di proporre le lasagne al forno già cotte e pronte per la tavola».

DALLO STORICO CHIOSCO DI IMOLA AL LABORATORIO ARTIGIANALE DI BORGO TOSSIGNANO

## Marta Zuffa, la passione per la piadina

La passione per la piadina. Non può che essere questo il titolo della storia di Marta Zuffa. Tutto inizia nel 1994 con l'acquisto di un furgone attrezzato nella zona dell'ospedale nuovo ad Imola, otto anni fa la cessione del chiosco per lanciarsi in una nuova avventura, la produzione artigianale di piadine e calzoni per negozi, ristoranti e privati nel laboratorio "La piadina di Marta" a Borgo Tossignano. «Sono una ditta individuale, lavoro con una dipendente, e nel mio piccolo posso dire di essere stata fortunata in questi mesi. Non ho mai cessato l'attività e le vendite sono andate bene perché ho continuato a rifornire supermercati e negozi, gli unici che erano rimasti aperti. Con queste nuove misure inizio anch'io a sentire le difficoltà, ora rifornisco anche bar, ristoranti, osterie e agriturismi. Con la loro chiusura viene a mancare una bella fonte di ricavo». La formula vincente è stata quella dell'artigianalità: «Mi è sempre piaciuto puntare sulla qualità e il piacere del lavorare a mano non è paragonabile a nessun altro. Al di là dell'impasto, tutto la restante parte della lavorazione è fatta a mano, così come tutta la materia prima proviene dal territorio. Mi piace lavorare con clienti che abbiano la stessa nostra filosofia, ad esempio la Clai, azienda che punta tantissimo sull'artigianalità dei suoi



Marta Zuffa davanti al suo laboratorio di Borgo Tossignano

prodotti». La storia della piadina è anche la storia della sua ricetta: «La mia è vecchissima, quando nel '94 rilevai l'attività, la signora che l'aveva gestita fino ad allora mi tramandò la sua ricetta che lei, a sua volta, l'aveva avuta da un'altra persona, una sorta di passamano durato decenni e non ancora finito. Quando è arrivata nelle mie mani, ho apportato alcune modifiche su indicazioni della mia mamma. Noi siamo di origini contadine e la piadina

non mancava mai nelle nostre tavole, perché era l'unica cosa che potevamo fare avendo a disposizione tutti gli ingredienti, compresi quelli di origine animale, come lo strutto e il latte». Tradizione e semplicità: «Negli anni mi sono convinta che la ricetta delle piadine più è semplice e più è buona. Conosco diverse varianti, anch'io ne faccio, però la piadina tradizionale, quella con farina, latte, strutto, sale e acqua è insuperabile. Certo, i gusti cambiano

e non si può restare fermi, ma i prodotti della tradizione non li devi mai abbandonare. Faccio piadine e calzoni senza strutto, ai cereali, con l'ortica, la curcuma, con ripieni vari, ma se non hai il prodotto classico non vai molto in là. È ancora quello che va per la maggiore». Con l'arrivo delle festività la fertile mente di Marta è già al lavoro: «Sto pensando a delle piadine a forma di stelline o di pallina natalizia nella solita confezione da cinque con il fiocchetto rosso in modo che possa essere anche una buona alternativa per qualche regalo di qualità, oppure confezionate con qualche cestino o cassetina riciclata per dare vita ad un regalo molto carino». Cambia la forma, cambia la confezione, ma non ciò che è dentro alla piadina: «Le confeziono in atmosfera modificata che toglie tutto l'ossigeno in modo che possano durare un po' di più. Le piadine normali le devi consumare entro 15-20 giorni, in questo modo si può arrivare ai 30, 40 giorni. Il tutto è stato sperimentato in un laboratorio di Lugo per verificare, appunto, la durata, ma anche il mantenimento nel tempo della qualità e delle caratteristiche. Poi oggi va molto anche il prodotto congelato, per questo ho preso un abbattitore. Ciò che non cambieremo mai sono però la qualità degli ingredienti e la naturalità di un prodotto fatto senza conservanti».

ROBERTO RACCAGNI, TITOLARE DEL FORNO PASTICCERIA "L'ANGOLO DEL CUORE" DI CASTEL SAN PIETRO TERME

## Tra tradizione, innovazione e... passione

«Queste nuove chiusure ci riportano indietro di mesi, già la gente in queste ultime settimane usciva meno, aveva paura e, comunque, tutti abbiamo meno soldi da spendere. Ora con la zona arancione rischiamo di perdere tutta quella clientela non più giovanissima, che veniva anche solo per un pezzo di pane, ma che non è poca». Roberto Raccagni, titolare del forno pasticceria "L'angolo del cuore" di via Mazzini 132 a Castel San Pietro Terme, è preoccupato, ma guarda avanti forte della sua volontà: «Sono 16 anni che sono qua e per 16 anni non ho mollato, non mollerò certamente adesso». Siamo in una bottega che ha ben chiaro la sua filosofia: «La mia scelta è stata da subito quella di non usare nessun tipo di miglioratore chimico. Per la farina mi rifornisco da un piccolo mulino di Forlì che lavora il grano dei produttori della zona. Uso la farina di tipo 0 sia per fare il pane che per la biscotteria secca. La lavorazione è un po' più complessa ma alla fine dei conti fare il fornaio è un sacrificio come qualsiasi altro lavoro, quindi se non ci metti del tuo per fare un prodotto non c'è soddisfazione e questo il cliente lo capisce. Facciamo un pane comune da 2 etti e mezzo che è quello che va per la maggiore, e quando la gente ti dice che è il migliore che abbia mai sentito, non c'è soddisfazione maggiore, non c'è soldo che tenga. Se la maggior parte preferisce venire



Roberto Raccagni al lavoro nel suo forno

tutti i giorni a prendere il prodotto fresco perché non devo dare anche solo un pezzo di ciambella? Se cinque persone ne prendono ciascuno un pezzettino la finisco e il giorno dopo la rifaccio, quindi garantisco un prodotto sempre fresco e accontento il cliente». C'è poi un ingrediente segreto, «la passione, che non si compra. Bisogna sapere che c'è un modo di lavorare in estate e uno in inverno, un modo quando fuori è umido e uno quando è secco, i prodotti da forno richiedono molta

applicazione, ma l'impegno dovrebbe essere una cosa normalissima per qualsiasi lavoro, o no?». Sul bancone fanno bella mostra di sé i prodotti della tradizione: dalla classica raviola con la mostarda bolognese, alla zuppa inglese e alla torta di riso. «Poi ci sono i prodotti per particolari momenti: la Colomba per Pasqua o i panettoni per Natale. Ma per questa occasione abbiamo anche certosino "spalato", secondo me il prodotto migliore che abbiamo. Ma alla fine il nostro cavallo di battaglia restano

le sfrappole, per Carnevale arrivano a prenderle da San Lazzaro, da Imola... Speriamo di essere fuori da tutto questo almeno per quel periodo». Quando si entra in un forno i sapori, il profumo del pane, ti inebriano, così quando a "L'angolo del cuore" ti trovi davanti la "crescenta" con i "ciccicoli" è finita. «Tradizione e innovazione allo stesso tempo, ma il segreto sta tutto nelle materie prime e nella nostra inventiva. Lavoro da sempre con prodotti freschi con fornitori di fiducia locali. Una scelta che ha pagato, non ci arricchiamo, ma riusciamo a vivere dignitosamente». Per il Natale, come detto, spazio a panettoni, certosini e poi... «il mio pandoro, forse sono uno dei pochi che lo fa ancora in maniera artigianale, una bellezza incredibile. Quando lo compri è secco, perché non ha all'interno delle sostanze che lo tengono morbido, l'unico conservante è il burro che, chiaramente tende a solidificarsi. Il segreto è, quindi, di metterlo sopra ad una fonte di calore e lasciarlo lavorare fino a farlo diventare tenero e fragrante, liberando anche i suoi sapori. Per diversi anni abbiamo assistito al boom dei panettoni della grande distribuzione, soprattutto per il prezzo bassissimo, ma da qualche tempo a questa parte c'è un ritorno al prodotto artigianale, che è molto più buono e ti crea meno problemi di digestione. E anche per i regali, le persone hanno capito che vale la pena farne uno in meno, ma quello che fai deve essere di qualità».

TIZIANO POGGIPOLLINI, PRESIDENTE DI CONFARTIGIANATO BOLOGNA METROPOLITANA

# « Finiamola con i personalismi è l'ora delle decisioni condivise »

*Dalle polemiche tra Stato e Regioni, alle misure diluite nel tempo, fino alla grave situazione in cui vivono le imprese e i cittadini. Un'analisi a tutto campo dei difficili giorni attuali.*



Tiziano Poggipollini, presidente Confartigianato Bologna Metropolitana

**LA RESPONSABILITÀ  
NON HA ORARI**



*Confartigianato  
augura  
a tutti i lettori  
un Buon Natale  
e un nuovo anno  
di ritrovata  
serenità*

**È** difficile affrontare una riflessione e un'analisi sulla situazione economica e sociale del Paese e dei nostri territori alla luce del fatto che siamo ripiombati in una emergenza che potrebbe essere anche più grave della precedente. « L'aria che si respira tra la nostra gente non è delle migliori, il problema più grosso è che non si vede una prospettiva, e per un imprenditore, grande o piccolo che sia, non sapere se la prossima settimana c'è lavoro per i suoi dipendenti è la cosa peggiore. Ridurre i comportamenti a rischio, essere tutti più responsabili può dare una mano anche a quelle attività che con la zona arancione ora sono costrette a chiudere e ad evitare un catastrofico lockdown generalizzato. Serve una grande azione di solidarietà condivisa », inizia con queste parole la nostra conversazione con Tiziano Poggipollini, presidente di Confartigianato Bologna Metropolitana.

*Come vede la situazione di queste settimane?*

« Non ho a disposizione i dati generali, ma credo che per tutti ormai sia insopportabile questa continua discussione tra Stato e Regioni, la pandemia non si risolve con le polemiche, il vaccino è ancora un lontano, le cure non sono certe, bisogna mettersi d'accordo e fare il possibile per fermare la crescita dei contagi, non è il momento dei personalismi o delle difese di piccolo cabotaggio. Abbiamo perso un mese prendendo misure deboli, ora stiamo arrancando con i contagi in crescita. Basterebbe questo a fare capire che servono decisioni forti. Lo Stato siamo tutti noi e dobbiamo esser coscienti che queste misure servono per non arrivare al punto di non ritorno. Forse qualche sacrificio in più adesso può salvarci e aprire spiragli per il futuro ».

*C'è però lo spettro che prima o poi si arrivi ad un nuovo lockdown generalizzato...*

« Dal mese di ottobre in poi siamo stati subissati di Dpcm, decreti, leggi, ognuno toglieva qualcosa alla nostra libertà, al nostro lavoro. Se da tempo i tecnici avevano previsto l'arrivo della seconda ondata, perché allora non partire subito con misure più forti, c'era forse la paura di creare preoccupazione? Oppure ha prevalso la difficoltà di trovare un accordo tra Stato e Regioni? Serve più senso di responsabilità, e, avendo alle spalle l'esperienza di sette mesi fa, si poteva fare prima e meglio. Le misure vanno condivise in tutto il Paese, certo se qualcuno sta meglio di altri, subito lo si penalizza, ma a guardare oltre si garantisce anche la sua sicurezza ».

*Intanto le imprese soffrono...*

« Non possiamo pensare a una situazione che si prolunghi così per sei, sette mesi, sarebbe devastante e difficilmente gestibile dal punto di vista sociale. Diventano veramente importanti i nostri comportamenti, l'assunzione di responsabilità singola per ridurre le occasioni di contagio. Ciò aiuta noi stessi, il nostro lavoro e le nostre attività. Stiamo soffrendo, è vero che c'è stato un recupero in estate, ma non è sufficiente. Molte attività non hanno riaperto, altre, ad esempio del settore metalmeccanico, hanno avuto dei cali di fatturato del 50%. E ora se ricadiamo dentro a questa spirale cosa succederà? C'è il blocco dei licenziamenti, c'è la proroga della cassa integrazione ma non potranno durare all'infinito. E quando smetteranno? Le misure approvate fino ad oggi non hanno inciso più di tanto, sono stati dei palliativi. Concedere soldi a pioggia e a fondo perduto può servire nel breve periodo, rinviare i pagamenti di tasse e imposte ci può dare un po' di respiro, ma poi questi pagamenti sono da fare. Servono degli interventi strutturali, stiamo vivendo in un periodo simile a quello del primo dopoguerra. Occorre fare ripartire le opere sospese e lanciare un piano di investimenti per le grandi infrastrutture, per opere di manutenzione e innovazione. Se vuoi rimettere in moto il Paese non puoi che prescindere da questo aspetto ».

*Non vede qualcosa di positivo?*

« Un esempio di quello che serve è il superbonus del 110% sulle ristrutturazioni e sull'innovazione energetica, un provvedimento che ha ridato slancio al settore e già si stanno vedendo i primi risultati. Un caso significativo a livello di manutenzione. Credo che occorra pensare a provvedimenti che vadano in questo senso e verso l'innovazione ».

*Sembra che il Paese, ma anche l'Europa non si stiano rendendo conto che questa situazione va affrontata in fretta e con misure eccezionali, condivide?*

« L'Italia deve rinascere dalle sue ceneri, non possiamo pensare che gli altri ci aiutino, ognuno ha i suoi problemi, occorre però finalizzare le risorse, comprese quelle che arriveranno dall'Europa, a progetti precisi. Poi ci vogliono tempi certi non come al solito che si progetta, si finanzia e poi le opere restano ferme per decenni, in

**PER I TUOI  
LEASING SCEGLI**



**È possibile richiedere preventivi rivolgendosi a tutte le sedi della Confartigianato**

## Da pag. 8

una situazione così non possiamo permettercelo. A livello europeo abbiamo assistito a una lunga discussione sulle risorse, che sembrava arrivata a conclusione, ma ancora non si è visto nulla. Forse non si stanno rendendo conto che siamo in una situazione eccezionale che meriterebbe delle scelte eccezionali, non è possibile che ci voglia più di un anno per fare arrivare queste risorse, quando le avremo sarà già troppo tardi. Serve un cambio di passo perché questa volta moriremo davvero di burocrazia e di fame».

*Il mondo del lavoro non se la passa bene, ma ci sono anche altre situazioni molto critiche, pensiamo alla scuola.*

«Sono convinto che i nostri ragazzi non possano perdere un altro anno, la didattica a distanza è altra cosa da quella in presenza, rischiamo di avere una generazione che perde conoscenze, competenze, relazioni. D'altra parte non possiamo neanche premetterci dei contagi fuori controllo. Bene, in estate abbiamo perso mesi a discutere sulle rotelle dei banchi, adesso, sarebbe ora di provare a studiare il modo per fare rientrare a scuola gli studenti: assunzioni di insegnanti, nuove classi, più mezzi di trasporto, differenziazione di orari, un piano per l'inizio del 2021 è ancora possibile, meglio che arrivare a giugno in questa situazione».

*Un bel dilemma scegliere quando in ballo c'è la salute di una intera nazione.*

«Ora non si tratta di discutere delle ultime restrizioni, di fronte a rischi enormi per la salute non ce lo possiamo permettere. Dobbiamo però sapere che, se questa chiusura parziale durerà a lungo o, addirittura, si arriverà a un nuovo lockdown generalizzato, peggiorerà una situazione, già critica, delle imprese, in particolare quelle medio e piccole, e la ricchezza dell'Italia è determinata al 90% da queste realtà. Questo è bene che si sappia ad ogni livello, da qui si deve partire per individuare delle misure che servano a far sopravvivere queste imprese. Ogni realtà che muore significa meno ricchezza per tutti. Ecco perché è necessario qualcosa per traghettarle fino a che non si potrà riaprire in tutta sicurezza. Servono misure mirate, con criteri chiari e trasparenti per definire un ristoro che permetta alle imprese di restare in piedi. Se l'imprenditore non ce la fa trascina con sé i suoi dipendenti e tutto l'indotto che gli sta attorno. L'impresa non è solo la fabbrica, il negozio o la bottega, ma tutto quello che gli vive attorno, la chiusura delle attività è un disastro che si aggiunge alle morti per Covid. Ecco perché accanto al ragionamento economico c'è quello sociale, già in questa seconda ondata tutti noi stiamo reagendo diversamente dalla prima, quando potrà durare la pace sociale in questa situazione?».

*Come associazione come vi state muovendo?*

«Ci siamo mossi a tutto campo per tutelare il lavoro, le imprese e le persone, abbiamo messo in campo delle proposte, e altre ne metteremo, ma occorre che dall'altra parte ci sia la volontà di ascoltarle e discuterle».

## Le misure del Decreto Ristori

**Contributi a fondo perduto:** le imprese dei settori oggetto delle nuove restrizioni riceveranno contributi a fondo perduto comprese le imprese con fatturato maggiore di 5 milioni di euro. Potranno presentare la domanda anche le attività che non hanno usufruito dei precedenti contributi. L'importo del beneficio varierà dal 100% al 400% di quanto previsto in precedenza, in funzione del settore di attività dell'esercizio.

**Cassa integrazione:** previste ulteriori 6 settimane di Cassa integrazione ordinaria, in deroga e di assegno ordinario legate all'emergenza Covid-19, da usufruire tra il 16 novembre 2019 e il 31 gennaio 2021.

**Contributi:** esonero dal versamento dei contributi previdenziali ai datori di lavoro che hanno sospeso o ridotto l'attività a causa dell'emergenza Covid, per un periodo massimo di 4 mesi, fruibili entro il 31 maggio 2021.

**Affitti:** esteso ai mesi di ottobre, novembre e dicembre ed allargato alle imprese con ricavi superiori ai 5 milioni di euro che abbiano subito un calo del fatturato del 50%.

**Imu:** la seconda rata dell'Imu 2020 relativa agli immobili e alle pertinenze in cui si svolgono le loro attività è cancellata per le categorie interessate dalle restrizioni.

**Spettacolo e del turismo:** indennità di 1.000 euro per tutti i lavoratori autonomi e intermittenti dello spettacolo; proroga cassa integrazione e indennità speciali per il settore del turismo.

**Fondi di sostegno:** sono stanziati 400 milioni per agenzie di viaggio e tour operator; 100 milioni per editoria, fiere e congressi; 100 milioni di euro per il sostegno al settore alberghiero e termale; 400 milioni di euro per il sostegno all'export e alle fiere internazionali.

**Settore sportivo:** ulteriore indennità destinata a tutti i lavoratori del settore sportivo che avevano già ricevuto le indennità previste dai decreti "Cura Italia" e "Rilancio". L'importo è aumentato da 600 a 800 euro.

## Le misure del Decreto Ristori bis

**Contributi a fondo perduto:** previsto un ampliamento delle categorie di attività beneficiarie del contributo a fondo perduto previsto dal Decreto Ristori. Per alcuni operatori già beneficiari del contributo che registrano ulteriori restrizioni delle loro attività alla luce delle nuove misure restrittive nelle zone arancioni e rosse, il contributo è aumentato di un ulteriore 50 per cento.

**Centri commerciali e industrie alimentari:** costituzione di un fondo per ristorare con un contributo a fondo perduto le perdite subite dalle attività economiche che hanno sede nei centri commerciali e per le industrie alimentari.

**Affitti:** per le imprese che svolgono le attività che danno titolo al riconoscimento del nuovo contributo a fondo perduto e operano nelle aree caratterizzate da uno scenario di massima gravità e di rischio alto viene esteso quanto previsto dal primo decreto Ristori, prevedendo un credito d'imposta cedibile al proprietario dell'immobile locato pari al 60% dell'affitto per ciascuno dei mesi di ottobre, novembre e dicembre.

**Sospensione dei versamenti:** per le attività economiche sospese è prevista la sospensione delle ritenute alla fonte e dei pagamenti Iva per il mese di novembre.

**Imu:** cancellazione della seconda rata dell'Imu per le imprese che svolgono le attività che danno titolo al riconoscimento del nuovo contributo a fondo perduto e operano nelle Regioni caratterizzate da uno scenario di massima gravità e da un livello di rischio alto.

**Contributi:** per le attività previste dal decreto-legge Ristori che operano nelle zone gialle vengono sospesi i contributi previdenziali e assistenziali per il mese di novembre. Per quelle delle zone arancioni e rosse la sospensione è riconosciuta per i mesi di novembre e dicembre.

**Ires e Irap:** nei confronti dei soggetti che esercitano attività economiche per le quali sono stati approvati gli indici sintetici di affidabilità fiscale e che operano nelle aree del territorio nazionale caratterizzate da uno scenario di massima gravità e da un livello di rischio alto, viene disposta la proroga al 30 aprile 2021 del pagamento della seconda o unica rata dell'acconto di Ires e Irap.

# ASSIMPRESE FINANZA

agenzia in attività finanziaria

SEDE LEGALE, viale Amendola 56/D, 40026 Imola (Bologna), tel. 054242112, fax 054244370

SEDE DI BOLOGNA, via Emilia 1, 40068 San Lazzaro di Savena (Bologna), tel. 0516271130, fax 0516271150

P. IVA, C. FISC. E REG. IMPRESE BOLOGNA 03020091207 - R.E.A. BOLOGNA n. 485082

CAPITALE SOCIALE EURO 70.000, SOCIO UNICO

ISCRIZIONE ELENCO AGENTI IN ATTIVITÀ FINANZIARIA n. A88613

E-MAIL: [assimpresenze@assimpresenzeфинanza.it](mailto:assimpresenze@assimpresenzeфинanza.it)

ARTISTA DI ORIGINI FRANCESI, ORA HA APERTO UN LABORATORIO A BOLOGNA

## Il valore artigiano negli archetti della liutaia Marie-Eve Geeraert

«La musica è la mia musa ispiratrice e adoro creare con e per i musicisti. Mi piace lavorare ore e ore con il legno, c'è un risultato sonoro che puoi apprezzare e che dà grande soddisfazione».



La liutaia ed archettista Marie-Eve Geeraert



Creare è dare una forma  
al proprio destino *Albert Camus*



L'artigianato artistico protegge la nostra storia, crea nuovi tesori e tramanda alle nuove generazioni la grande tradizione italiana. Noi artigiani siamo i custodi della bellezza che rende unico il nostro Paese. Noi siamo #Artigeniali

  
**Confartigianato**  
IMPRESE

Bologna Metropolitana

[www.assimprese.bo.it/sedi/](http://www.assimprese.bo.it/sedi/)

800-533060

Progetto di valorizzazione dell'Artigianato Artistico dell'Emilia Romagna

«La musica è la mia musa ispiratrice e adoro lavorare con e per i musicisti». Marie-Eve Geeraert è una liutaia archettista specializzata nella costruzione di archetti per musica barocca. Di origini francesi è sempre stata attirata dall'arte. Dopo un primo percorso artistico, ha abbracciato la lavorazione del legno. «Ho iniziato la mia formazione ad Avignone presso i Compagnons du Tour de France in ebanisteria. Si tratta di una compagnia federata di mestieri con una scuola professionale di altissima eccellenza. È patrimonio culturale immateriale per l'Unesco da novembre 2010 e ha il duplice scopo di formare persone, oltre che professionisti qualificati. Mi sono poi trasferita in Italia dove nel 2007 mi sono diplomata presso la sezione Archi della "Civica Scuola" di Milano, ho ottenuto la specializzazione in liuteria barocca e nel frattempo ho collaborato con il liutaio Matteo Heyligers. È stato durante il corso di "Tecnico superiore di liuteria barocca" dell'Ifts Regione Lombardia che ho incontrato quello che stavo cercando, l'affascinante mondo degli archi barocchi, così mi sono specializzata nella costruzione di questi oggetti. In questi anni ho avuto la fortuna di collaborare con diversi liutai come Luca Primon, lo stesso Heyligers e altri».

Contemporaneamente Marie-Eve ha approfondito l'aspetto storico e filologico dell'arco. «La mia curiosità per questo tema mi ha portato e mi porta tuttora a fare ricerche nella biblioteca della facoltà di Musicologia di Pavia, e in molti musei e collezioni private d'Europa. Ho studiato l'archetteria moderna durante il corso presso il "Cr Forma" di Cremona, tuttavia oggi il mio lavoro riguarda solo i periodi barocco, classico e romantico. Dal 2013 ho un laboratorio a Bologna dove mi dedico esclusivamente alla costruzione di archi sia in copia filologica sia in adattamento su misura per il musicista».

Un settore certamente di nicchia, ma dal grande valore artistico perché rappresenta un insieme di esperienze, e maestria, che rischiano, con l'avanzare di nuove tecnologie e nuovi bisogni commerciali, di smarrirsi con il mutare dei tempi e che, invece, meritano di essere raccontate e mostrate alle nuove generazioni. «È un mercato molto piccolo, una nicchia davvero. Siamo pochissimi a fare questi lavori in questo settore. Si lavora e si vive abbastanza tranquillamente. Per me è una fortuna fare questo mestiere: si lavora ore e ore con il legno, c'è un risultato sonoro che puoi apprezzare e che dà grande soddisfazione».

Un lavoro prettamente da artigeniali, quegli artigiani che con le loro mani sono in grado di dare vita ad oggetti miracolosi. Un settore, tra l'altro, dove esiste un grande rispetto tra colleghi: «C'è molta coesione fra noi artigiani. Nessuno guarda diversamente il mio lavoro perché sono donna. In questo settore non ci sono differenze».

IN USCITA IL LIBRO "IL GDPR NELLA MICRO, PICCOLA E MEDIA IMPRESA" DI CHIARA CICCIA ROMITO

## Un lavoro che racconta la privacy per dare un aiuto alle nostre imprese

*«Voglio che questo lavoro sia un punto di partenza e non d'arrivo anche per tutti coloro che in questo periodo stanno soffrendo a causa della nuova emergenza sanitaria».*

Chiara Ciccia Romito a dispetto della sua giovane età può essere considerata una esperta in materia. Avvocato, responsabile dei servizi legali e privacy di Confartigianato Bologna Metropolitana, è dottoranda di Ricerca in Lavoro, Sviluppo e Innovazione alla Fondazione Marco Biagi, Università di Modena e Reggio Emilia, nonché Research Fellow del Centro di Ricerca coordinato in "Information Society Law" dell'Università degli Studi di Milano. Proprio in questi giorni è in uscita il suo libro "Il GDPR nella micro, piccola e media impresa", editore Giuffrè Francis Lefebvre.

*Come mai questa passione per il tema della privacy, uno di più controversi e ostici per gran parte degli imprenditori e delle persone "normali".*

«Sono due gli aspetti rilevanti di questa tematica. Innanzitutto la protezione dei dati è un principio fondamentale riconosciuto all'individuo a livello costituzionale e sovranazionale, quindi una nobiltà della disciplina che tutela l'individuo e la sua dignità. Il secondo aspetto è che il Regolamento europeo nasce allo scopo di incentivare la circolazione delle informazioni, proprio perché il dato diventa un valore aggiunto nel mercato che consente di implementare processi economici che favoriscono la competitività delle imprese, quindi il benessere della società».

*Da dove nasce il suo desiderio di mettere per iscritto le principali tematiche di questa materia?*

«Dalla gratitudine che provo nel fare un lavoro che amo. Per noi giovani non è così semplice, oggi più che mai. Se abbiamo una possibilità è nostro obbligo fare il meglio. E poi... Lavorare in contatto con le persone, è meraviglioso. Questo me lo ha insegnato Confartigianato, un avvocato, può essere anche dinamico. E la maggior parte delle cose che oggi conosco è grazie l'esperienza maturata dentro le aziende a stretto contatto con le esigenze reali dell'imprenditore. Il libro, quindi, nasce dall'esigenza di dare un'opportunità a tutti i piccoli e medi imprenditori sul territorio nazionale, ricordo che Giuffrè è uno dei primi editori giuridici a livello nazionale».

*Com'è organizzato il libro?*

«Il libro si divide in sette capitoli. Il primo richiama la storia della disciplina, allo scopo di rendere note la ragione dell'importanza della protezione dei dati nell'ambito dell'attività d'impresa. La trattazione continua con l'individuazione del favor riservato dal legislatore alle Pmi nel percorso di semplificazione della normativa. Ad oggi, non abbiamo ancora le linee guida del Garante della Privacy sull'adeguamento al GDPR delle Pmi. L'ambizione del libro è quella di fornire un aiuto concreto alle imprese in attesa di questi provvedimenti. Le parti centrali del libro hanno lo scopo di guidare il lettore, Pmi, consulenti, esperti, all'applicazione degli adempimenti del GDPR in un'ottica di semplificazione. Faccio, spesso, ricorso ad esempi concreti, che traggono spunto proprio dall'esperienza maturata nel corso delle mie consulenze. Un'altra parte del libro è dedicata alla cyber security. Abbiamo a che fare con un dato che cambia rapidamente, che sfugge, che diventa digitale, quindi c'è la necessità di una nuova cultura. Tra l'altro oggi con il Covid stiamo assistendo ad un incremento degli attacchi dei criminali informatici, in particolare del phishing, che stanno causando danni ingenti alle Pmi che vengono prese di mira proprio per la loro debolezza sotto questo aspetto. L'ultima parte del libro è quella dedicata alla tutela dei dati negli ambienti di del lavoro, forse il capitolo più bello da scrivere. Il dipendente da sempre, non è solo un numero, ma una risorsa per l'azienda. Ne discende che la cura dei dati del dipendente, innalza il valore dell'azienda. A prescindere dalla grandezza dell'azienda è obbligatoria l'adozione di determinati paradigmi. Da una parte spiego come devono essere trattati i dati dei dipendenti, i dati più sensibili, dall'altra affronto le nuove forme tecnologiche del controllo del lavoratore, soprattutto in riferimento



Chiara Ciccia Romito, responsabile privacy Confartigianato Bologna Metropolitana



La copertina del libro

alle sanzioni che derivano da una mancata contezza dei trattamenti. Pensiamo a tutte le forme che per esistere utilizzano Industria 4.0, software specifici. O ancora, il corretto utilizzo della mail aziendale, della navigazione web. Tutte azioni che, se applicate correttamente, difendono il know how aziendale e la riservatezza dei lavoratori. Finisco con l'evoluzione del settore, Industria 4.0, smart working e intelligenza artificiale, è proprio da quest'ultima parte che ho preso spunto per presentare il mio progetto di ricerca alla Fondazione Marco Biagi».

*È un libro che guarda al domani...*

«Esatto, è un libro per le prospettive future. Lo dico sempre, investire sulla protezione dei dati significa investire sul futuro, il fine che vorrei raggiungere è quello di trasmettere una nuova cultura. Lo scopo del libro è quello di aiutare le Pmi nella delicata fase di adeguamento. In attesa delle linee guida del Garante la sfida è stata quella di intercettare la semplificazione, per riportare una normativa, che seppur obbligatoria per tutti, è a forma della grande impresa. Sono numerosi i Considerando del GDPR che riservano semplificazioni alle Pmi, tuttavia, sono delegate alle Autorità tali normazioni. Il periodo non ha sicuramente aiutato le Autorità impegnate, su tutti i fronti, a trovare soluzioni alla crisi sanitaria in atto. Il Covid19 però ha digitalizzato ancor di più i processi, e quindi, lo scambio dei dati. È pressante la necessità di trovare soluzioni su misura delle Pmi».

*Cosa si sente una volta che ha scritto fine nell'ultima pagina del libro?*

«Non si riesce a spiegare bene a parole la sensazione. Ho sorriso, ma ho anche sentito che era solo un punto di partenza, anche per le nostre imprese, che in questo momento stanno soffrendo. Nell'apertura del libro dico che le piccole cose sono importanti, ci credo veramente. Come credo che lo studio e la ricerca siano fondamentali per rispondere alle esigenze moderne, anche se la combinazione vincente è sempre rappresentata dall'esperienza diretta. Per questo il settore di cui sono responsabile sta progettando per il 2021 nuovi servizi su misura delle Pmi come la "231", la contrattualistica, e già siamo partiti con i regolamenti aziendali fondamentali per l'armonia aziendale. Questo è possibile solo grazie ad una Direzione che dà valore ai giovani e ad una squadra di professionisti competenti, che prima di essere "consulenti" sono persone».

*«Se la protezione dei dati significa investire sul futuro, il fine che vorrei raggiungere è quello di trasmettere una nuova cultura»*

INTERVENTO DEL PROF. DI SANTO E DELL'AVV. LUPINACCI SU UNA SENTENZA DEL TRIBUNALE DI BOLOGNA

# Legge 104 e permessi illeciti, si può investigare?

*La cautela, la metodica rigorosa e la precisione nella relazione non devono mai essere tralasciate, il rischio maggiore è che sia considerato inattendibile tutto l'impegno investigativo.*

L'Impresa Metropolitana

**Proprietà:**  
Confartigianato Imprese  
Associazione Provinciale  
Bologna Metropolitana

**Sede:**  
via Delle Lame, 102,  
Bologna

**Direttore responsabile:**  
Massimo Calvi

**Redazione:**  
a cura di Rizomedia  
www.rizomedia.com

I servizi  
di pagina 4, 5, 6, 7  
sono a cura di  
Valerio Zanotti

**Foto di:**  
Mauro Monti, Isolapress,  
Alessandro Boriani

**Immagine di copertina:**  
Alba sull'Europa  
(Foto iStock)

Chiuso in redazione il  
18 novembre 2020

**Impaginazione  
a cura di:**  
S.O.S. Graphics

**Stampa:**  
S. O. S. Graphics  
Via della Concia 9  
Castel Guelfo (BO)

Aut. tribunale Bologna 7424  
del 16/04/2004  
Sped. Abb. Post. D.L.  
353/2003  
conv. L. 27/02/2004  
n° 46 art. 1,  
comma 2, DBC Bologna

**Copyright:**  
Confartigianato Imprese  
Associazione Provinciale  
Bologna Metropolitana;  
Rizomedia.  
Tutti i diritti di riproduzione  
e traduzione  
degli articoli pubblicati  
sono riservati.



Prof. Vittorio Umberto Di Santo, presidente di Eurodetective

Una recente sentenza del Tribunale di Bologna ha annullato il licenziamento di una dipendente a seguito di un presunto utilizzo illecito dei permessi per l'assistenza ai familiari disabili (ex Legge 104/92). Il licenziamento avvenne a seguito di un'attività investigativa ritenuta non attendibile. Occorre dunque prestare molta attenzione al rispetto delle buone pratiche in sede investigativa, vediamo come.

## La sentenza del Tribunale

Prendiamo in esame la recente sentenza del Tribunale di Bologna riferita all'impugnazione di un licenziamento, intimato dal datore di lavoro a una dipendente, per asserito utilizzo illecito dei permessi ex legge 104/92, cioè per l'assistenza a familiari disabili (nel caso di specie una cognata convivente della lavoratrice).

Da un controllo disposto dal datore di lavoro tramite un'agenzia investigativa sarebbe parso che in almeno tre giorni, durante i quali la lavoratrice rimase assente dal lavoro per fruire di tali permessi, ella rimase a casa, o al più accompagnò la figlia a scuola o svolto qualche altro incombenza, e non avrebbe quindi mai prestato assistenza al familiare disabile.

Il licenziamento veniva impugnato e il giudice lo annullava, in prima ed in seconda istanza, ordinando la reintegrazione della dipendente nel luogo di lavoro. I motivi di tale decisione risiedono essenzialmente nel fatto che sono state considerate inattendibili le "conclusioni investigative".

## Cosa ha reso inattendibile l'investigazione

Essendo emerso che lo stabile in cui viveva la dipendente licenziata aveva

un doppio ingresso, ne è conseguito che era impossibile vedere entrambi gli accessi da un unico punto di osservazione. A ciò, secondo il Giudice, si aggiunge la circostanza secondo la quale la sorveglianza era sempre stata eseguita da un unico investigatore per volta, con turni continuativi anche superiori alle 12 ore: ciò ha fatto ritenere da un lato che un'unica persona non potesse controllare entrambi gli accessi del palazzo e, dall'altro, che la lunga permanenza in automobile di una persona sola portasse ad un sicuro calo di attenzione.

L'accento è stato messo sul fatto che, anche secondo i manuali di addestramento e le raccolte di buone pratiche del settore investigativo, «è comunque facilmente comprensibile a logica e buon senso, che dopo alcune ore passate in solitudine, all'interno di un abitacolo di una macchina, l'attenzione scema ed il difetto di attenzione aumenta esponenzialmente ad ogni ora ulteriore, con elevata probabilità di semi-appisolamenti, momenti di assenza quasi totale di concentrazione, momenti di distrazione automatica, involontaria e subliminale, sovrapposizione involontaria di ciò che si è visto realmente e di ciò che si ritiene con aggiunta e correzione logica, di avere visto» (così è riportato nel testo della decisione).

È doveroso precisare che la teoria sopra esposta può apparire generica perché, in realtà, il livello di attenzione è frutto di una somma di fattori che possono così riassumersi: capacità personale di mantenere alta la concentrazione; addestramento e training; formazione sul campo; tirocinio pratico in affiancamento.

Dunque andrebbe valutata anche con attenzione la formazione che ha affrontato l'investigatore operante. La non attendibilità della risultanze investigative, dunque, faceva sì che il licenziamento fosse considerato nullo. La lettura della sentenza fa emergere una probabile carenza nella fase investigativa e una totale adesione del Tribunale alle risultanze della relazione peritale e alle valutazioni del Ctù. Dunque, il Giudice, probabilmente sulla base delle deduzioni difensive della lavoratrice e delle prove dalla stessa offerte, non ha ritenuto vi fossero sufficienti evidenze dell'utilizzo improprio dei permessi ex legge 104 da parte della dipendente.

## Le verifiche tramite investigatori privati sono lecite

Vengono alla mente, nell'esaminare la motivazione, i segnali di diffidenza da parte della dottrina e della giurisprudenza, che, in anni ormai remoti, hanno caratterizzato la materia delle investigazioni private nel comportamento del lavoratore.

Ora la questione è superata, le verifiche tramite investigatori privati sono, a determinate condizioni, lecite (si pensi, ad esempio, all'evoluzione giurisprudenziale che ha portato alla possibilità di contestare anche lo stato di malattia, se da un'indagine emerge un'attività del lavoratore incompatibile con tale stato), ma occorre sempre tenere presente che, contrariamente alle verifiche ispettive da parte degli organi di vigilanza, a cui è spesso riconosciuto particolare valore probatorio, si tratta di verifiche di parte e che, come tali, saranno sottoposte al vaglio attento del Giudice.

La cautela, la metodica rigorosa e la precisione nella relazione non devono, dunque, mai essere tralasciate, pena l'inattendibilità di tutto l'impegno investigativo.

## L'attività investigativa va preceduta da un sopralluogo

Per concludere è bene che l'attività investigativa sia sempre preceduta da un sopralluogo che deve tradursi in una relazione per: evidenziare l'attenta osservazione dei luoghi; fissare le caratteristiche toponomastiche della zona con particolare attenzione alle uscite dell'abitazione, dell'azienda o dell'ufficio ed alla presenza di istituti di credito, solitamente sorvegliati, e di uffici delle Forze di Polizia; rilevare i punti deboli e adeguare il proprio comportamento; classificare i punti precedenti e adeguare, di conseguenza, la propria attività di osservazione sul campo.

In ultimo, ma non ultimo, l'attività di osservazione deve sempre essere svolta da un minimo di due operatori.