



L'IMPRESA METROPOLITANA

N. 2/2021 - Novembre

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.



Il Valore Artigiano spinge la ripresa

In questo numero

Pagine 2 e 3

Amilcare Renzi:
«Il futuro si gioca
con investimenti
e sistema a rete»

Pagine 4 e 5

Patrizia Mazzoni
responsabile
di Confartigianato
Persone

Pagine 6, 7 e 8

Dolce o salato,
dalle farine
il buon gusto
quotidiano

AMILCARE RENZI, SEGRETARIO DI CONFARTIGIANATO BOLOGNA METROPOLITANA

«Artigiani protagonisti della ripresa all'interno di un sistema a rete»

La situazione economica e i suoi nodi, le prospettive per i prossimi mesi, il ruolo della piccola e media impresa. Bologna, città d'Europa, deve guidare lo sviluppo di tutta la regione.



Amilcare Renzi

Ci siamo lasciati qualche mese fa con la preoccupazione per l'imminente estate, ma con la soddisfazione per la grande capacità di resistenza che il mondo della piccola e media impresa ha dimostrato in tutti questi mesi trascorsi nella pandemia. Ora ci avviciniamo all'inverno e con Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Bologna Metropolitana nonché segretario regionale, cerchiamo di capire quali sono le prospettive per i prossimi mesi. «Stiamo uscendo da un periodo estremamente complesso, in questi mesi è emerso un forte senso di responsabilità che ci ha permesso di trascorrere un'estate importante sia dal punto di vista della qualità della vita, sia sull'aspetto della ripresa economica. In ogni angolo del territorio, dalla riviera al borgo appenninico, tutte le attività ricettive hanno messo in campo tutte le loro competenze distinguendosi ancora una volta per una grande qualità dell'accoglienza».

Nello stesso tempo però bisogna dare atto anche ai cittadini di avere superato paure e incertezze ricominciando a muoversi e a viaggiare.

«Si sono incontrate due esigenze: la voglia di ciascuno di noi di riprendere una vita normale, godendo anche delle bellezze e delle bontà che i nostri territori sanno esprimere, e quella dell'imprenditore, che non aspettava altro che mettersi al servizio del cliente. Un forte momento di coesione».

Insomma, una bella estate...

«Abbiamo accolto milioni di turisti, li abbiamo serviti al meglio trasmettendo l'immagine, al mondo intero, di un territorio che sa gestire al meglio le situazioni di criticità. Non a caso non abbiamo avuto situazioni che ci obbligassero a delle chiusure. Ci siamo riposati in sicurezza per ripartire a settembre con la determinazione e la voglia di fare tipiche della nostra terra».

Già, sembra che a settembre si sia ripartiti al meglio.

«La nostra regione fa parte del gruppo che sta trainando la ripresa, non solo a livello nazionale ma anche europeo. Siamo nelle primissime posizioni per Pil prodotto e per esportazioni pro-capite sui mercati internazionali. Quelle realtà che sono state obbligate a fermarsi, per garantire la nostra sicurezza, hanno continuato a pensare al modo migliore per ripartire non appena le condizioni lo avessero permesso. E lo hanno fatto investendo in innovazione, nel miglioramento dei servizi, nei processi di produzione, a dimostrazione, ancora ce ne fosse bisogno, che gli artigiani, i piccoli operatori dopo una guerra, dopo una pandemia, sono tra gli attori principali della ricostruzione».

Quindi una ripresa che vede un grande ruolo dell'artigianato e della piccola e media impresa?

«Questa pandemia è la dimostrazione del grandissimo valore del nostro mondo, che sta mettendo in campo creatività, unicità di prodotto, qualità dei servizi con una straordinaria voglia di rimboccarsi le maniche, proprio per ripercorrere quella stessa strada che i loro nonni già fecero nel drammatico periodo del dopoguerra. Noi abbiamo fatto di tutto per garantire qualità e consistenza alla ripresa, ma ci stiamo scontrando con delle difficoltà che non immaginavamo un anno fa».

Si riferisce ai prezzi delle materie prime?

«Non ci saremmo mai immaginati una tale impennata dei prezzi dell'energia, del gas e di quasi tutte le materie prime, che frenano questa ripresa e rischiano di farci pagare un ulteriore scotto di carattere economico. Il prezzo del gas in poche settimane è quasi raddoppiato. In genere parliamo di aumenti dell'ordine del 30, 40%. Una zavorra infinita che blocca un mondo che sta correndo, una situazione che rischia di rendere inutili anche quegli interventi calmieranti, pur necessari, da parte dello Stato. Se a questo uniamo anche la difficoltà nel reperire le materie prime, il quadro che emerge non può che preoccupare».

Ma accanto a queste tematiche di carattere internazionale ci sembra di capire, parlando con gli imprenditori, che un altro problema piuttosto serio sia la difficoltà di reperire manodopera qualificata.

«Qualche mese fa una delle preoccupazioni era cosa sarebbe successo sul fronte occupazionale una volta cessati gli ammortizzatori sociali. Ebbene oggi possiamo dire con un certo orgoglio che il mondo dell'artigianato non ha lasciato a casa nessuno, anzi ha incrementato l'occupazione assumendo una manodopera sempre più qualificata e specializzata. Ma qui si pone un ulteriore problema: la difficoltà a reperire questo tipo di professionalità. Dobbiamo aprire un ragionamento con le famiglie, con le scuole e con le istituzioni per comprendere il tipo di informazione che possiamo mettere in campo per far sì che i nostri ragazzi si avvicinino al mondo della piccola impresa e dell'artigianato, che è sempre stato un porto sicuro sul versante occupazionale».

Uno degli aspetti che sta caratterizzando questo periodo è la capacità di innovazione che le aziende stanno mettendo in campo.

«Posso dire che ci speravo, ma non in questi termini. Le nostre aziende stanno investendo in tecnologia, piccole realtà introducono la robotica in officina, stiamo davvero facendo grandi passi in avanti per portare la piccola impresa del territorio ad essere azienda leader anche su questo versante. Un'ennesima dimostrazione che l'innovazione non è figlia della dimensione, ma di straordinarie capacità e visioni degli uomini che guidano queste imprese, di una cultura dell'investire che ormai ci appartiene a tutti gli effetti, di una forza ad innovare nella tradizione che ci ha sempre contraddistinti, unita alla flessibilità e alla creatività che sono tipici del mondo dell'artigianato».

Il Bando regionale sulla digitalizzazione delle imprese artigiane è stato un successo.

«Se l'innovazione coinvolge tutto il tessuto emiliano romagnolo è anche grazie alle politiche regionali. Il bando, promosso dall'assessorato allo Sviluppo economico e Green economy, Lavoro, Formazione, ha visto la partecipazione di oltre 230 progetti di impresa artigiana, che in pochi giorni hanno occupato tutti i posti disponibili, a dimostrazione di un percorso iniziato prima dell'uscita del bando e che il bando ha sicuramente facilitato».

«In questi mesi è emerso un forte senso di responsabilità, che ci ha permesso di trascorrere un'estate importante sia dal punto di vista della qualità della vita, sia sull'aspetto della ripresa economica»

Da pag. 2

Recentemente il territorio bolognese ha vissuto un importante appuntamento elettorale, cosa si aspetta dalla nuova giunta guidata da Mattia Lepore?

«Intanto auguriamo a Matteo Lepore buon lavoro, ma nello stesso tempo ci mettiamo a disposizione per affrontare in un'ottica di comunità i grandi problemi che ci sono davanti. Bologna è il capoluogo della regione, è la 'capitale' di un territorio che oggi è leader in Italia e in Europa. Crediamo che proprio da Bologna debbano partire messaggi rivolti all'innovazione, a quella progettualità alta e nobile che ci permette di restare nell'alveo delle realtà più avanzate a livello europeo. Una città che ha una storia importante, l'Università più vecchia del mondo, un aeroporto centrale in Europa, una Fiera che deve ripartire. Una città che ha sempre saputo accogliere e che è sempre stata all'avanguardia in campo sociale. Da qui le necessità di una fantasia creativa capace di assecondare la laboriosità e l'intraprendenza dei bolognesi e contaminare i territori contigui alla nostra regione».

Anche Imola ha avviato da un anno un nuovo percorso...

«Il nuovo sindaco Marco Panieri ha cominciato un importante lavoro su temi molto cari al nostro mondo, come quelli del centro storico, dello sviluppo della città, della sua cura. Sta dimostrando una positiva sensibilità nei confronti del mondo dell'artigianato e della piccola impresa. Si sta impegnando per ridare vita a parti importanti della città, a cominciare dall'Osservanza, che merita un progetto di valore non solo territoriale, ma regionale. Imola è tornata agli onori della cronaca con il suo autodromo che, storicamente, ha consentito a questa cittadina di essere una città del mondo. Due gran premi di Formula Uno in poco tempo, un mondiale di ciclismo organizzato alla grande e tanti altri eventi nazionali realizzati in un periodo difficile e complesso come quello della pandemia hanno dimostrato le grandi capacità di questo territorio. Crediamo che Imola ora si meriti una chance in una situazione che speriamo sia di normalità. La possibilità di potere svolgere il Gp di F1 per alcuni anni è una grande opportunità, non solo sul versante economico, per riportare Imola del mondo. Dobbiamo essere bravi a coglierla».

Nello stesso tempo però queste opportunità sembrano trainare anche quello della necessità di abbellire le nostre città...

«Dalla voglia di stare assieme parte inevitabilmente il desiderio di costruire delle comunità più attente, più partecipi al loro futuro, più belle. Certo il super bonus del 110% ha dato una grande mano su questo fronte. E' stato ciò che ha spinto l'edilizia, ma nello stesso tempo ha permesso di operare per il miglioramento della qualità della vita e dell'abitare e, più in generale, per il rinnovamento delle nostre città».

C'è qualcosa di particolare che questa pandemia ci ha lasciato?

«Mi sembra di potere dire che c'è una rinnovata sensibilità nei confronti della sanità e del sociale. Abbiamo assistito e stiamo tuttora assistendo a uno straordinario rispetto per tutti coloro che nel momento difficile ci sono stati vicini rischiando la loro vita. Una sensibilità che si tramuta in piccole grandi donazioni che il singolo e l'impresa continuano a fare. Gestì che vanno a rafforzare gli strumenti valoriali della nostra sanità e che oggi devono essere colti anche dalle istituzioni, nel momento in cui vi saranno risorse da destinare per il rafforzamento dei nostri presidi. Poi non dobbiamo dimenticare anche l'impegno che continua ad esserci sul versante sportivo e culturale, per aumentare e qualificare quei contenitori che raccolgono i nostri ragazzi e non solo».

Cosa si aspetta il paese dai fondi europei?

«Il Pnrr è una grande opportunità, lo possiamo paragonare solo al piano Marshall del dopoguerra che diede lo straordinario contributo alla ripartenza e alla ricostruzione del Paese dopo la guerra. Le risorse del Piano nazionale devono essere utilizzate nel migliore dei modi, devono andare a coloro che operano davvero per le comunità, per dare risposte ai bisogni del sistema Paese. Ci vuole una forte motivazione al bene comune».

L'artigianato, la piccola e media impresa come possono contribuire in questo percorso?

«Questo territorio ha bisogno sicuramente di interventi sulle



Una campagna di Confartigianato

infrastrutture, deve tradurre in pratica il concetto di transizione ecologica, deve mettere in campo una rinnovata attenzione verso l'ambiente. Tutte attività in cui il mondo dell'artigianato e della piccola impresa può e deve essere protagonista. Come farlo? L'unico modo è quello di essere dentro ad un sistema a rete, con l'obiettivo di fare un grande gioco di squadra, il modo peggiore sarebbe quello di giocare in maniera individuale. Il livello istituzionale e politico, le realtà associative devono muoversi come un corpo unico per traghettare le risorse che arriveranno su quei versanti su cui si gioca davvero il futuro delle nostre comunità e di tutto il Paese».

E il ruolo di un'associazione come Confartigianato?

«Anche per noi parte una nuova stagione. La nostra rappresentanza la dobbiamo esercitare su due fronti: da una parte dobbiamo mettere in campo una straordinaria attenzione al sociale; dall'altra il nostro futuro ce lo giochiamo nella misura in cui saremo protagonisti nella progettualità economica a qualsiasi livello».

Siete pronti?

«Confartigianato accetta questa sfida, impegnativa, ma che riguarda il futuro delle nostre comunità. L'astensione nel recente voto amministrativo dimostra che la politica e anche le istituzioni si sono allontanate dai cittadini. Tutti parlano dei territori, ma chi è rimasto davvero a presidiarli in questi anni? Le nostre imprese, le associazioni. Così ora possiamo mettere in campo una straordinaria rete di conoscenza, un patrimonio inestimabile che i nostri imprenditori vogliono spendere sul terreno del cambiamento. Bisogna ritornare nelle piazze, entrare nelle imprese e nelle botteghe, e portare tutto questo ai livelli decisionali».

Se guarda avanti cosa vede nel prossimo futuro?

«Vedo tante opportunità, ma dobbiamo ancora tenere in primo piano la sicurezza. Il vaccino ci ha consentito di riprendere uno stile di vita accettabile, quasi normale. Però non deve calare la nostra attenzione, dobbiamo mantenere quella giusta precauzione per non ricadere in quello che abbiamo vissuto nel recente passato. Il senso di responsabilità degli emiliano romagnoli è stato esemplare. Siamo riusciti a fare quadrato quando era necessario per combattere le paure e le incertezze e, oggi, con la vaccinazione stiamo dimostrando ancora una volta questa capacità. Non a caso siamo tra i Paesi con il più alto numero di vaccinati. Culturalmente siamo vocati al presidio del territorio, del bene comune e quindi sono davvero convinto che sapremo mettere in campo percorsi di prudenza. Conosciamo bene le diverse opinioni che sono in campo, ma con l'aiuto della scienza e con la capacità di relazione dei nostri sanitari possiamo creare momenti di serenità, superando in gran parte questo zoccolo di preoccupazione residua».

«Tutti parlano dei territori, ma chi è rimasto davvero a presidiarli in questi anni? Le nostre imprese, le associazioni»

PATRIZIA MAZZONI, NUOVA RESPONSABILE DI CONFARTIGIANATO PERSONE BOLOGNA METROPOLITANA

« Il Covid è stata una bomba per tutti servono nuovi momenti di socialità »

Entrata in associazione nel 1998, in pensione da agosto 2021, ha seguito in particolare i settori ambiente e sicurezza. Ha vissuto gli anni intensi dello sviluppo tra Imola e il territorio bolognese.



Patrizia Mazzoni

Conartigianato Persone è l'area di Confartigianato che riunisce i servizi diretti a semplificare e rendere più agevole la vita dei cittadini, lavoratori, pensionati e persone che si rivolgono ad essa, ma nello stesso tempo ha l'obiettivo di sviluppare le attività di socializzazione e solidarietà coinvolgendo sia i pensionati che le persone ancora attive nella vita lavorativa. Patrizia Mazzoni da qualche settimana è la responsabile di Confartigianato Persone Bologna Metropolitana.

Nata ad Ancona dove ha vissuto fino a 19 anni, in pratica fino alla maturità, le vicende della vita l'hanno portata a vivere a Bologna e a Torino, dove ho abitato dal 1980 al 1983. E' arrivata a Imola nel 1986 «e da allora vivo qui, sia per scelte lavorative, ma anche perché mi è piaciuta. A Imola ho trovato la dimensione giusta per me».

Mazzoni, ci racconti l'incontro con Confartigianato.

«Il segretario Amilcare Renzi mi contattò nel 1998 quando ancora stavo lavorando in ambito assicurativo. Pensavo di dovere lavorare nei settori fiscale e paghe, ma io non avevo queste materie tra le mie competenze. Renzi però mi rassicurò 'Non ti preoccupare, sei la persona giusta per la nostra struttura e vedrai che troveremo la collocazione migliore'. Iniziò così la mia avventura nell'associazione».

Che momento era quello per Confartigianato?

«Io arrivai in un periodo di grandi cambiamenti e di importanti novità. Posso dire di avere conosciuto colleghe e colleghi storici che erano entrati prima di me, e nello stesso tempo, dal 1998 in poi, ho avuto modo di assistere alla crescita dell'associazione, di conoscere anche le nuove persone che sono entrate e che hanno contribuito a fare della Confartigianato l'importante realtà che è oggi, sia a livello della Città metropolitana, sia nell'ambito complessivo del nostro sistema associativo regionale e nazionale».

E lei come si è trovata?

«Nei primi anni vi era un disegno che era tracciato, ma non ancora la consapevolezza da parte di tutti di dove saremmo arrivati. E come in ogni realtà in crescita non vi era ancora una definizione precisa dei ruoli, a parte i servizi tradizionali, e ci si trovava a fare più cose in base alle esigenze che sorgevano di volta in volta. Io ero un po' una figura di questo genere che operava in più contesti: dalla consulenza

assicurativa (grazie all'esperienza del passato), al credito, dove ho operato al fianco di Massimo Pirazzoli, vice segretario della Confartigianato Bologna Metropolitana, che è stato il mio riferimento per diversi anni, fino a settori emergenti quali l'ambiente e la sicurezza. Guardando indietro 20 anni non sono poi tanti, ma sono stati molto intensi e ricchi dal punto di vista professionale».

Ha detto che erano anni di crescita, ci racconti come si è sviluppata l'attività dell'associazione.

«Certamente è sorta l'esigenza di una maggiore specializzazione, anche perché nel frattempo crescevano le norme e la complessità delle stesse. Quindi per operare in maniera più efficace ed efficiente era necessaria una divisione dei ruoli e delle competenze. Per cui il mio ruolo si è più concentrato sui settori ambiente e sicurezza. Tra l'altro erano gli anni in cui stava esplodendo il tema della privacy, da qui l'esigenza di dare una stabilità a questi settori e di ampliare l'organico dell'ufficio. La crescita dell'associazione, come iscritti, come servizi, come territori da coprire, è stata impetuosa e ben presto è sorta l'esigenza di avere spazi più ampi nelle sedi principali e ben presto aumentarono anche gli uffici periferici, perché con lo sviluppo nell'area bolognese c'era l'esigenza di una maggiore copertura territoriale. Io credo che se tutto questo è stato possibile il merito va diviso tra chi dirige e chi opera, quei numerosi colleghi che hanno messo in campo competenze, passione e dedizione. Oggi la Confartigianato è soprattutto quella che conoscono e apprezzano i nostri associati, con le competenze e le professionalità dei tanti colleghi che operano a vari livelli, dalla sede centrale fino all'ufficio periferico».

Quindi il suo ambito finale è stato il settore ambiente e sicurezza?

«Sì ho operato lì fino ad agosto 2021, quando è finita la mia vita lavorativa e ho intrapreso quella di pensionata. Ciò che ho fatto in Confartigianato mi è sempre piaciuto molto, anche perché si è trattato di un lavoro che non si esauriva nell'ufficio, ma che ti permetteva di andare nelle aziende, quindi di incontrare sul loro ambiente imprenditori e lavoratori».

Però leggendo il curriculum, la sua attività non si esauriva nell'ambito lavorativo.

«Giusto. Dal 2008 al 2013 sono stata consigliere comunale a Imola. Un'esperienza limitata a un solo mandato, ma molto intensa. Ricordo che nel 2008, a settembre, iniziò quella terribile crisi economica che ci ha accompagnato in tutti questi anni. Quindi quell'esperienza politica è stata molto formativa. In pratica ero una cittadina che aveva la possibilità di vedere le cose come funzionano dall'altra parte della barricata. Come cittadina capivi quali erano le esigenze della comunità, come consigliera ti rendevi conto delle difficoltà dal punto di vista amministrativo di potere conciliare tutto, a maggior ragione in un periodo di grandi difficoltà economiche, che anche Imola ha subito, pensiamo solo alla crisi di grandi aziende come la Cesi e ai problemi di tutto l'indotto artigiano. E, lavorando in un'associazione di categoria, avvertivo senz'altro le difficoltà della piccola impresa e anche il disorientamento di una città come Imola, da sempre considerata come un'isola felice, che si trovava a dover affrontare una crisi di carattere mondiale».

C'è anche l'impegno in ambito del volontariato...

«Per 6 anni sono stata volontaria Avod, l'associazione fondata da Paolo Regoli, prematuramente scomparso, che opera negli ospedali aiutando i pazienti nella somministrazione dei pasti e per altre esigenze. In assenza dei familiari queste persone rischiavano di restare sole con tutte le difficoltà del caso. Come nel lavoro, per fare

«Oggi la Confartigianato è soprattutto quella che conoscono e apprezzano i nostri associati, con le competenze e le professionalità dei tanti colleghi che operano a tutti i livelli»

Da pag. 4

volontariato bisogna crederci, essere pronti, anche psicologicamente, perché le situazioni che incontri ti mettono a dura prova e ti fanno riflettere».

E ora?

«Ora che sono pensionata posso dedicare più tempo ai miei interessi personali, e non mi sono fatta trovare impreparata. Il rischio, se hai avuto una vita lavorativa piena che ti ha tenuta impegnata per 8 o 9 ore al giorno, è trovarsi improvvisamente con un buco da riempire senza sapere come. Siccome sono una persona che guarda sempre avanti, ho cercato di coltivare molti interessi anche durante l'età lavorativa per non farmi trovare disarmata una volta in pensione».

Poi però, una sera di fine settembre, durante una tradizionale cena dei colleghi di Confartigianato, è stata catapultata in questa nuova avventura.

«Questa associazione mi ha permesso di lavorare per tanti anni, quindi mi fa piacere poter contribuire nei limiti delle mie capacità anche allo sviluppo dell'aspetto associativo. È importante essere un'associazione di categoria che sa erogare servizi sindacali e tecnici di qualità, ma proprio per questo bisogna andare oltre. Nei momenti in cui si sono vissuti momenti di forte crisi con implicazioni sociali, economiche, psicologiche, lo sviluppo di attività associative e socializzanti è ancora più importante».

E quale sarà il ruolo in Confartigianato Persone?

«Credo debba essere quello di sviluppare momenti che esaltano la socialità. Il Covid è stato una bomba per tutti noi, ha disgregato tutto ciò che erano gli affetti, la socializzazione, lo stare assieme. Ha toccato tutte le fasce di età, dai bambini, agli adulti, fino agli anziani. Ci ha tolto anni di vita. Ma se un giovane, che ha una prospettiva di vita ancora lunga, può sperare di recuperare ciò che ha perso, per chi è anziano gli anni persi valgono il doppio e il ripartire è molto più complicato. Io stessa mi riconosco in questa situazione, e quindi sono molto motivata nel dare vita ad iniziative che possono coinvolgere le persone anziane, sia quelle che hanno ancora una loro vitalità, ma anche e soprattutto

coloro, che si stanno un po' spegnendo.

Vorrei creare delle opportunità perché si possano riprendere.

Certo in questo ambito la famiglia è importante, ma a volte i tempi, i problemi, il lavoro, non permettono di fare queste cose, quindi ognuno deve trovare la forza in se stesso per vivere meglio anche la condizione di anziano, nella quale, è sempre bene ricordarlo, la vita continua, semmai in modi diversi da prima, con altri ritmi, ma non meno importante. Il nostro impegno deve proprio essere quello di assecondare queste esigenze, di creare queste possibilità».

Può farci qualche esempio di ciò che si potrebbe fare?

«Sarebbe anche bello, proprio perciò che è la Confartigianato, ossia la casa degli artigiani, creare momenti di incontro tra chi ha sviluppato un'attività imprenditoriale e le giovani generazioni, in particolare i bambini. Un falegname, una restauratrice, un fabbro, possono trasmettere quelle curiosità, competenze, memorie che possono risultare poi utili per tramandare certe attività che oggi rischiamo di sparire. Quelle volte che abbiamo creato questi momenti, sono stati molto ben accolti e attorno all'artigiano che forgiava il ferro, intagliava un legno, oppure restaurava un mobile non vi era solo l'entusiasmo dei bambini, ma anche la curiosità dei loro genitori. Un lavoro su quella memoria che le nostre comunità rischiano di perdere».

Poi c'è il capitolo delle donazioni...

«Recentemente abbiamo vissuto un momento importante con la consegna al Policlinico Sant'Orsola-Malpighi di un ecografo di ultima generazione, a dimostrazione dell'attenzione che la Confartigianato ha per gli aspetti sanitari, e non solo perché siamo in periodo di Covid. L'ecografo è proprio l'esempio di uno strumento che poco a poco fa con la pandemia, ma molto con le esigenze di dotare la nostra sanità di strumentazioni che permettono di fare diagnosi precoci su quella medicina 'normale', che questi due anni di pandemia, a parte i casi più gravi ed estremi, ha rischiato di accantonare. Oltre ai tanti lutti per il Covid. Non dobbiamo dimenticare chi è morto perché non si è potuto curare adeguatamente. Uno dei miei obiettivi è di allargare questa attenzione anche agli ambiti locali».

V.Z.

«Questa associazione mi ha permesso di lavorare per tanti anni, quindi mi fa piacere poter contribuire nei limiti delle mie capacità anche allo sviluppo delle attività di socializzazione e solidarietà»

UNA INIZIATIVA DI CONFARTIGIANATO PERSONE

A passeggio lungo la Ciclopedonale del Santerno

Nell'ambito degli obiettivi di Confartigianato Persone Bologna Metropolitana di sviluppare attività di socializzazione tra pensionati e persone ancora in attività lavorativa si è svolta, nella mattinata di domenica 24 ottobre, la camminata nel tratto Casalfiumanese - Borgo Tossignano della Ciclopedonale del Santerno.

«Grazie anche ad una bella giornata che ci ha permesso di godere dei colori della natura e dei tepori del sole di autunno abbiamo percorso 12 km chiacchierando, ridendo e scattando foto del paesaggio che si attraversava – ci racconta Patrizia Mazzoni, neo responsabile di Confartigianato Persone -. La piacevole mattinata ha ricevuto il consenso dei partecipanti e pertanto posso dire fin da ora che verrà replicata ipotizzando un diverso percorso della Ciclopedonale con una sosta conviviale finale. Chiaramente l'invito è aperto a tutti, pensionati e non. Il divertirsi stando assieme non ha età».

Dopo il periodo del Covid è importante che, accanto alla ripresa delle attività economiche, sia anche possibile rilanciare iniziative di carattere sociale per riprendere quei contatti umani che la pandemia aveva così brutalmente interrotti.



«La piacevole mattinata ha ricevuto il consenso dei partecipanti e pertanto possiamo dire fin da ora che verrà replicata»

Un ritorno a “Le Origini” per la pasticceria Villa



Una delle torte del bar pasticceria “Le Origini - Villa”

Un nome, “Le origini Villa” per ricordare l’impegno dei genitori, Luciano e Cesarina, quando nel lontano 1967 aprirono la pasticceria “La Rocca”, poi gestita per molti anni dalla famiglia Marchi.

Dal 2015, il figlio Roberto Villa, è tornato ad occupare questi locali gestendo questo caffè - pasticceria in centro storico a Imola, in via San Pier Grisologo 14, assieme alla sorella Claudia e alla figlia Greta.

«Da quando abbiamo riaperto lavoriamo con prodotti tutti di nostra produzione, con materie prime di qualità - racconta Roberto -. Abbiamo affiancato alla produzione tradizionale quella senza glutine, sia per l’impasto sia per le farciture, e più recentemente una linea vegana, grazie ad un doppio laboratorio che ci permette di rispettare tutte le norme nella produzione.

Ed ora, quindi, gran parte delle nostre produzioni sono anche senza lattosio. Ci sono

sempre più persone, anche molti giovani, pur senza intolleranza che ora preferiscono dolci o salati senza glutine».

Un locale in pieno centro storico dove è possibile fare colazione, l’aperitivo, uno spuntino, la pausa pranzo in tranquillità. Dove è possibile ordinare per le festività o per le ricorrenze familiari.

E a proposito di festività, si sta avvicinando il Natale: «Proporranno i nostri panettoni artigianali, tradizionali, vegani e senza glutine, con varie farciture, a cominciare dal gusto classico con uvetta e canditi, poi il tradizionale tronchetto natalizio, dolci e salati legati al periodo e con i prodotti di stagione. Oppure in base alle ricorrenze, ad esempio le fave dei morti. Ogni anno poi presentiamo una novità, per il 2021 stiamo pensando a qualcosa con il pistacchio». Roberto non dice di più, quindi per scoprire di cosa si tratta basta fare un salto a “Le origini” e, dopo una buona colazione, dare un’occhiata al banco dei prodotti.

“Pane e Fantasia”, i prodotti della gastronomia bolognese



Il negozio “Pane e Fantasia”, in alto a destra Lorenzo Bucchi”

«Ho aperto questa attività l’11 settembre 2006, volevo abbinare al ricordo di una drammatica giornata, quella dell’attacco alle Torri Gemelle, un qualcosa di bello», questo è Lorenzo Bucchi, titolare della Bottega “Pane e Fantasia” di via Napoli 22/D a Bologna. Un luogo fantastico, uno di quei posti dove puoi trovare di tutto a livello enogastronomico. «L’insegna l’ho ereditata dalla gestione precedente, però l’ho scelta appositamente - racconta Lorenzo -. Lavoro molto di fantasia e mi piace sperimentare. Cerco sempre di garantire per qualsiasi prodotto la migliore qualità, prima di metterlo in vendita lo vado a cercare, vedo come viene prodotto e poi lo assaggio. Solo dopo finisce sul mio bancone». Roberto si definisce un sognatore: «mi piace l’estetica, mi piace creare, sognare. Se mi arriva una cosa che è buona, ma la vedo meglio fatta in un altro modo, inizio a pensare come potrebbe

essere, finisce che vado a “rompere le scatole” al produttore finché non mi accontenta. I prodotti che vendo li ho cercati ad uno ad uno. Ora ho molti fornitori regolari, ma a questi mi piace aggiungerne dei nuovi. Di media due o tre ore al giorno le dedico a questa ricerca». Pasta fresca, tutti i prodotti da forno, dal pane ai biscotti, alle paste, dolci o salate che siano, vini, spumanti. «Durante la settimana non ho sempre tutto, di più nei fine settimana, voglio avere sempre il prodotto fresco, poca quantità molta qualità. Se qualcuno vuole essere sicuro di trovare un prodotto, basta che lo prenoti». E ora che arriva il Natale un passaggio da “Pane e Fantasia” ci permetterà di potere acquistare tutte le specialità del periodo in una volta sola. «Avremo tutti i prodotti che hanno a che fare con il Natale, dai tortellini, fino ai panettoni. Un’unica avvertenza: per cose particolari o in quantità meglio una telefonata prima, e quando arriverete troverete tutto pronto e, soprattutto, fresco.

Innovazione e tanta passione a “L’Angolo del Cuore”

Tradizione e innovazione con tanta passione. Roberto Raccagni, titolare del forno pasticceria “L’Angolo del Cuore” di via Mazzini 132 a Castel San Pietro Terme, gestisce da 17 anni questa bottega che ha una filosofia ben chiara: «Scelgo prodotti di prima qualità e non uso nessun tipo di miglioratore chimico. Facciamo un pane comune da 2 etti e mezzo che è quello che va per la maggiore. Il mio segreto? Garantire un prodotto sempre fresco». E poi c’è tanta passione: «C’è un modo di lavorare in estate e uno in inverno, un modo quando è umido e uno quando è secco, i prodotti da forno richiedono molta applicazione». Sul bancone non mancano 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



Il pane fresco de “L’angolo del cuore”

panettoni per Natale. Ma per questa occasione abbiamo anche un certosino “spalato”, secondo me il prodotto migliore che abbiamo. Ma il nostro cavallo di battaglia restano le sfrappole, per Carnevale arrivano a prenderle da San Lazzaro, da Imola». Non mancano poi i prodotti salati, di ogni genere, ma quando ti trovi davanti la spianata con i “ciccioi” è finita. In arrivo c’è il Natale, quindi 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».

A la "Noir", tra dolce e salato, è spuntata una nuova pizzezza



La nuova pizzezza uova e pancetta de la "Noir"

«**S**e uno entra per la prima volta da noi, si innamora delle nostre specialità». Una sfida che vale la pena accettare, quella lanciata da Camilla Vollaro, titolare della "Noir Pasticceria 24/24 Caffetteria" di via Fanin 3 a Imola. «Sono cambiati i gusti delle persone, cercano prodotti con meno zuccheri e meno burro - racconta Camilla -. Il nostro lavoro significa anche essere attenti alle nuove tendenze e, oltre alla qualità, alla salute delle persone. Quindi gli ingredienti dei nostri prodotti sono più equilibrati, quella che resta però è la qualità». Attenzione al cliente e personalizzazione: «Ci piace accontentare tutti, quindi anche chi ha esigenze particolari, non c'è problema a farcire una brioche in modo diverso da ciò che abbiamo al banco». Innovazione è l'altra parola d'ordine. «Nei mesi di chiusura, pur mantenendo l'asporto che ci ha dato grandi soddisfazioni, abbiamo pensato ad una nuova pizzezza. Un prodotto

semplice, frutto di un impasto di farina semi integrale ad alta idratazione, lievito madre e olio extravergine di oliva, con una lievitazione di 72 ore.

Sia al gusto Margherita, sia quelle più farcite, ad esempio uova e pancetta, stanno avendo un grande successo durante il giorno e anche di notte. Con lo stesso impasto facciamo anche il pugliese integrale, gettonatissimo, e la treccia integrale».

Allora da dove cominciare? «Intanto da una colazione con una brioche farcita, se si va sul salato è pronta la pizzezza e, prima di andare, un piccolo cabaret da portare a casa è quasi d'obbligo». E per Natale? «Questa crisi ha portato meno disponibilità, ciò che noto in base agli acquisti è che non vi sono più le tavolate di una volta, ma nello stesso tempo c'è più attenzione alla qualità e chi viene da noi sa che questa è di casa: panettoni artigianali, tronchetti e altri prodotti della tradizione non mancheranno di certo».

All'Antico Forno Tombarelli gusti e sapori della tradizione



Fabio Tombarelli con il babbo

Un'attività che non sente l'usura del tempo. L'Antico Forno Tombarelli di Corso Europa 67 a Fontanelice ha raggiunto con Fabio la quarta generazione di fornai: «Il forno fu fondato dai miei bisnonni nel 1885. Negli anni Novanta ci siamo poi trasferiti nel forno attuale».

Nel tempo sono cambiati gli usi e i costumi. «La concorrenza è tanta, i supermercati sono aperti anche la domenica, i prezzi della farina sono continuamente in crescita, noi resistiamo con la qualità e l'artigianalità - racconta Fabio -. Il mio pane viene preparato di notte con farina, lievito, acqua e sale, non uso abbattitori o celle. Oltre alla vendita diretta fornisco anche dei panini per le mense. Non faccio molte varietà, punto sulla nostra pagnotta da mezzo chilo, per la quale abbiamo anche depositato il marchio, rinomata a Imola e in tutta la Vallata del Santerno. Un prodotto che, rispetto al

toscano tradizionale, è leggermente salato». Tombarelli è stato l'artefice dell'impasto per la piadina frita che si usava nella sagra del periodo pasquale, ora ferma causa Covid. Ma non solo: «Facciamo tutti i tipi di pizza, la schiacciata, i grissini, la piadina tradizionale normale oppure con i ciccioli. Mia nonna negli anni '50 si inventò una confezione per i grissini che la chiamò con una sigla formata dalle iniziali dei nomi dei figli, un'antesignana del moderno marketing». Dopo il salato, i dolci. «Biscotti secchi, ravioli, zuccherini, fava dei morti, seguiamo la stagionalità, infatti in questo periodo non mancano i ravioli ripieni di castagna e la nostra torta con la farina di castagna». Ancora oggi, per tanti che frequentano nei fine settimana la Vallata del Santerno una fermata da Tombarelli è quasi d'obbligo, vi accoglieranno i sapori di una volta e i prodotti fatti con materie prime di qualità e tanta passione artigianale.

Alla pizzeria Super Pizza la qualità fa 80

Due tipi di impasti: con la farina tradizionale e con quella integrale. L'amalgama con le sapienti mani di Silvano, la cottura alla temperatura giusta ed ecco la "Super Pizza". Farcita con i gusti tradizionali, dalla Margherita alla Quattro Stagioni, ma con licenza di inventare, ecco allora le versioni particolari che vale la pena assaggiare. «Siamo arrivati ad avere 80 tipi di pizza, molte di nostra invenzione, e devo dire che spesso hanno incontrato il gusto dei nostri clienti», racconta Silvano. La pizzeria Super Pizza SD si trova in via della Salute 3/D a Borgo Panigale (Bologna). Basta una telefonata per ordinare. Possibilità di consegna a domicilio, oltre al ritiro diretto. Silvano oltre che con le mani, lavora anche di fantasia. Noi abbiamo visto la pizza fatta a rotolo, oppure due pizze collegate a forma di otto. Ma al di là dell'estetica, «alla fine ciò che



Il forno della pizzeria "Super Pizza SD!"

conta è la qualità. Noi facciamo l'impasto, poi lo lasciamo lievitare per molte ore in modo da potere garantire un prodotto molto digeribile. La farcitura viene fatta con prodotti selezionati, a cominciare dalla mozzarella di bufala».

E per chi non vuole la pizza tonda, ecco pronta quella al metro con le stesse farciture di quelle tradizionali. Ascoltare il racconto di Silvano ti fa capire di essere di fronte a un artigiano che conosce il suo lavoro, d'altra parte «siamo qui da 20 anni, ai quali aggiungiamo 10 anni in un altro luogo, un po' di esperienza possiamo dire di averla fatta». Super Pizza, come tante attività, ha sentito questi due anni di Covid, forse più di altri perché «un'entrata importante proveniva dai dipendenti di grandi aziende che per la pausa pranzo spesso ci prenotavano le pizze. Speriamo che la situazione migliori perché altrimenti la vedo dura».

Pasticceria Gelateria Berti, con il cuore e con le mani



Il famoso impasto di Livio Berti

Una storia che inizia da lontano quella della Pasticceria Gelateria Berti, da quel lontano 1964 quando i tre fratelli Antonio, Livio e Luigi Berti acquistarono il forno posto in via di Mezzo, a Toscanella in Comune di Dozza nell'Imolese. Nel settembre 1970 venne inaugurata la sede attuale, rinnovata nel 1992.

Oggi lo spazio di via Emilia 95 è una vera e propria 'istituzione' con le sue colazioni, gli spuntini a pranzo, i biscotti del pomeriggio e da qualche anno anche gli aperitivi.

Materie prime di qualità, ma tra gli ingredienti per fare un ottimo prodotto c'è il valore artigiano, quello del fornaio: «Io sono più fornaio che pasticciere, 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 prenderla da Imola. Poi il nostro pane nero ai dieci cereali e i panini che usiamo per colazioni, spuntini e aperitivi». Negli anni è stata avviata

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.

Accanto alla linea tradizionale formata dal panettone tradizionale con uvetta e canditi (cedro e arancio) si sono aggiunte altre farciture. Mentre il pandoro è quello classico e «se qualcuno vuole una particolare farcitura basta chiederle!».

Fondamentali le farine: «Non è stato facile arrivare a quella giusta, ora uso una farina di grano tenero rinforzata con altre farine, oppure di farri antichi, prodotti che mi consiglia il mio mugnaio di fiducia, preparati apposta perché tengano la lievitazione».

Tanti i prodotti che andranno ad arricchire le vetrine di Berti nel periodo natalizio, e non mancheranno «i nostri certosini che vanno alla grande, fatti con una ricetta antica che risale ai primi anni di apertura».

Panificio Pasticceria Ceroni, da un sogno una "dolce" realtà



Il Panificio Pasticceria Ceroni, in alto a destra Andrea Ceroni

Produzione artigianale, di qualità, attenta alla salute: una filosofia che Andrea Ceroni, titolare del Panificio Pasticceria Ceroni di via Montanara 258 a Ponticelli, ha sposato da diversi anni, fin dal 2009 quando ha aperto il suo laboratorio - bottega nella frazione a pochi chilometri da Imola.

«L'apertura di questo spazio è stato il punto di arrivo di un percorso che ho iniziato a 14 anni, quando sono entrato come aiutante nel panificio di mio zio a Imola - racconta Ceroni -. Dopo aver lavorato per tanti anni per un'altra persona, ho deciso di provare ad aprire una mia panetteria».

Come sempre a fare la differenza è la qualità, se, come afferma Ceroni, «abbiamo iniziato in due, ora siamo in sette», ci sarà un motivo. «Facciamo tutto noi, dal più piccolo bigné al più piccolo biscotto, dal pane ai grissini. Acqua, farina e zucchero, lievito madre e lievito di birra a seconda delle lavorazioni.

E da qualche anno abbiamo sposato l'idea che tutti i nostri dolci non devono contenere lattosio». Ciò che affascina entrando da Ceroni è la varietà di prodotti che si trovano sul bancone. «Per Natale abbiamo il nostro panettone, classico con uvetta e canditi o con farciture e glassature particolari, nella doppia versione: con farina di grano o ai cereali antichi (in pratica tre tipi di farro), poi il pandoro artigianale. Lavoriamo seguendo la stagionalità, in questo periodo proponiamo una torta di castagne raccolte nel nostro castagneto di Marradi, arrostiti sul fuoco, sbucciate e tritate. Poi il sanguinaccio, il dolce tipico delle nostre campagne, fatto ancora con il sangue di maiale, un prodotto molto ricercato». Ma, se non avete fretta e guardate bene, troverete anche i sabadoni, una sorta di raviolo dolce, con un ripieno di castagne bagnate nella saba, il certosino, frutto di una ricetta molto antica, le fave dei morti e... il resto scopritelo da voi.

Al Panificio Antonio la tradizione è di casa

«**O**rmai sono quasi 40 anni che sono nella panificazione e gli ultimi 11 anni li ho trascorsi in questo forno. Punto sulla tradizione, perché siamo in un territorio che ama molto la tradizione». Panificatori non ci si inventa e lo si capisce parlando con Vito Conte, titolare del Panificio Antonio di via Manzoni 9 a Castel San Pietro Terme. «Lavoro come mi hanno insegnato una volta. La prima cosa che faccio quando verso le 22.30 entro nel forno mi sistemo, poi rinfresco il lievito madre, un lievito che ha 35 anni. Per mantenerlo lo devi nutrire con acqua e farina, solo acqua e farina e nient'altro. Una volta rinfrescato deve riposare. Questa è la base di tutti i nostri prodotti, ogni impasto ha la sua porzione di lievito madre. Per fare delle cose buone ci vuole il suo tempo, ad esempio l'impasto può stare anche 3-4 ore a lievitare, se devi fare in fretta almeno due, altrimenti



Vito Conte del Panificio Antonio

ne va della qualità del prodotto. Di solito io lavoro sulle 3 ore di lievitazione. Dopo di che inizio ad infornare, con il forno che deve essere già caldo. Si inizia dal pane, ogni tipo ha i suoi tempi di cottura. Una volta finito si pulisce tutto e poi si passa ai dolci, per i quali però si usa il lievito di birra». Sul pane il pezzo forte è lo schioppino «che lo prendono tutti». Poi panini, pizze, grissini e... i dolci, anche qui con un occhio alla tradizione: diverse varietà di biscotti secchi, ravioli, crostate, ciambelle e altro ancora. Ma pensando alle prossime festività ecco la sorpresa: «La mia proposta per il Natale è il panone bolognese, uno dei dolci tipici del territorio. Morbido, perfettamente amalgamato con la frutta secca che si fonde con il miele, uvetta, la mostarda, cioccolato, poi il vino che conferisce un profumo inconfondibile. Un dolce dalle umili origini, fatto con ciò che le famiglie avevano a disposizione in quel momento».



INIZIATIVA PROMOSSA DA CONFARTIGIANATO EMILIA ROMAGNA

Il Premio Cultura ad Antonio Patuelli esaltatore di momenti fondanti del Paese

Il riconoscimento al presidente dell'Associazione Bancaria Italiana (ABI) e del Gruppo Cassa di Risparmio di Ravenna, uomo di cultura, nonché stimato studioso del Risorgimento.

Il Premio Confartigianato Cultura 2021, rappresentato da un'opera in ceramica di Giosetta Fioroni, una delle più grandi artiste italiane contemporanee, è andato ad Antonio Patuelli, presidente dell'Associazione Bancaria Italiana (ABI) e del Gruppo Cassa di Risparmio di Ravenna, uomo di cultura, nonché stimato studioso del Risorgimento. La cerimonia, preceduta dall'Inno nazionale, si è svolta sabato 23 ottobre 2021 a Bologna, nella sala del Cubiculum Artistarum del Palazzo dell'Archiginnasio.

«Oggi vogliamo dedicare questa giornata alla cultura, non tanto alla cultura del saper fare artigiano di cui è intriso il nostro mondo, quanto a quella cultura che deve essere alla base di ogni buon cittadino, quella cultura che non si impara solo sui banchi di scuola ma anche e, soprattutto, da persone come il cavaliere Antonio Patuelli - ha affermato nel suo intervento Davide Servadei, presidente di Confartigianato Emilia-Romagna -. Egli ha saputo accendere dei veri e propri sprazzi di luce in un'epoca generalmente poco incline all'approfondimento culturale e ci dimostra come sia possibile conciliare le ragioni dell'economia con il fondamentale bisogno di cultura. Il suo pensiero ha attraversato i secoli della storia d'Italia fino ai giorni nostri, ha avuto attenzioni per molti tipi di mondi, ma non unicamente in qualità di storico, piuttosto come esaltatore di momenti fondamentali e fondanti del nostro Paese».

«Per me è un onore essere qui oggi per ricevere questo premio - ha continuato Patuelli -. Una giornata che mi sta offrendo intense emozioni. Intanto sono a Bologna, mia città natale, ricordo di tante esperienze e di tante attività. Siamo nel Palazzo dell'Archiginnasio, nella sede storica dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura dove aleggia un po' lo spirito di mio padre, che è stato negli organi dell'Accademia per tanti anni. Sempre in questo edificio si trovano la biblioteca e l'archivio di un padre della patria come Marco Minghetti. E poi l'emozione di essere ospite di Confartigianato, accanto a tanti amici con i quali abbiamo condiviso percorsi comuni».

«Abbiamo attraversato un momento difficile del Paese a causa della pandemia. Gli imprenditori che non potevano lavorare non sono rimasti seduti ma hanno operato cercando di progettare la ripartenza che oggi è davanti agli occhi di tutti - ha affermato Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Emilia-Romagna -. Ci ritroviamo in questa occasione nella consapevolezza, ben chiara a tutti noi, che non ci può essere economia senza cultura. L'arte, la cultura e la storia contribuiscono all'identità delle comunità e, non meno importante per noi, sono un motore inesauribile di opportunità di lavoro per le filiere che rappresentiamo».

L'INTERVENTO DI PATUELLI

Secondo Patuelli «l'Artigianato è una osmosi continua tra la futura capacità di realizzazione e la capacità di sviluppare imprese, un mondo che in Italia è assolutamente protagonista - ha detto Antonio Patuelli -. Se l'Italia è fatta di tante storie, ha tanti aspetti che vengono dalle sue radici, che hanno una loro conservazione e al tempo stesso una rielaborazione continua, è anche merito del mondo dell'artigianato che ha la sua capitale in Italia. Dobbiamo avere la capacità di valorizzare storia e cultura con iniziative di impresa e di sviluppo che in termini complementari possono tenere tutto assieme».

Patuelli ha poi affrontato molti dei temi d'attualità.

«Oggi si parla tanto di sostenibilità, lo sforzo che dobbiamo fare è di coniugare questo concetto e non farne un totem. Sostenibilità è la capacità di tenere insieme memoria storica, sviluppo, tutela dell'ambiente e della salute. Ciò è possibile, e la storia dello sviluppo dell'Emilia-Romagna dal dopoguerra ad oggi lo dimostra. Una regione uscita sconvolta dalla Seconda Guerra Mondiale, senza grandi ric-



Il momento della premiazione, da sinistra: Davide Servadei, Antonio Patuelli e Amilcare Renzi

chezze che ha saputo diventare la seconda regione più ricca d'Italia, grazie alla grande volontà di lavorare, al rispetto per le attività altrui in una complementarietà che è sostenibilità ante litteram. Ecco: la sostenibilità la si raggiunge lavorando, rispettando gli altri e la natura umana».

E per riuscire occorre avere un metodo. «Voi me lo insegnate, le attività artigianali sono tutte basate sul metodo. L'artigianalità è combinare la cultura dell'ideazione con un metodo. Per studiare serve un metodo, per lavorare serve un metodo. Un metodo che sia fornito al tempo stesso di consapevolezza e responsabilità. Una delle carenze che abbiamo nella democrazia della seconda parte della Repubblica è quella di metodo, che porta a discussioni senza fine». L'Italia si trova ad affrontare una nuova fase, con l'esigenza di cambiare passo. Però, ha detto Patuelli, «Non dobbiamo parlare di cambiamento, il cambiamento al singolare è un errore concettuale, i cambiamenti sono la verità dei fatti. Il mondo non è fermo, il cambiamento in sé non c'è mai stato, è un qualcosa che viene da prima e si è sviluppato nel tempo. L'Italia è in un momento magico. Non dobbiamo correre il rischio di fare l'errore, tipico dell'Italia, di mettere in discussione tutto e sempre. Finiremmo per paralizzarci. Dobbiamo invece correre, bisogna utilizzare al meglio il tempo che abbiamo di fronte».

V.Z.

«Ha saputo accendere dei veri e propri sprazzi di luce in un'epoca generalmente poco incline all'approfondimento culturale e ci dimostra come sia possibile conciliare le ragioni dell'economia con il fondamentale bisogno di cultura»



La sala del Cubiculum Artistarum del Palazzo dell'Archiginnasio durante la cerimonia

ESPERIENZA A LIVELLO NAZIONALE PER IL GIOVANE IMPRENDITORE EDILE

Luca Pifferi è fra i componenti della giunta esecutiva Anaepa

Il neo eletto è titolare, assieme al fratello e al padre, della Nuova Gma. L'analisi dei problemi del settore: dalla mancanza di occupazione qualificata, agli aumenti dei prezzi delle materie prime.



Da sinistra, il padre Mauro e i fratelli Luca e Mattia Pifferi

L'Anaepa è l'Associazione nazionale artigiani dell'edilizia, dei decoratori, dei pittori e attività affini. Luca Pifferi, 35 anni, titolare, assieme al fratello Mattia e al padre Mauro, della Nuova Gma di Imola, è recentemente entrato nella giunta esecutiva e segue il Tavolo del rinnovo dei contratti nazionale dei lavoratori, in particolare del settore edile.

«Per me è una soddisfazione avere questa possibilità, certamente un momento di crescita - afferma Pifferi -. La ritengo un'esperienza molto interessante in quanto ti dà la possibilità di avere rapporti con gli altri territori, di confrontarti sui reciproci problemi del settore e di stare al tavolo con i sindacati dove vengono affrontati i temi della categoria, dai contratti alla sicurezza sul lavoro».

Vediamo allora quali sono i principali problemi del comparto edile.

«Fino a qualche tempo fa il problema principale era la manodopera qualificata che si fatica tuttora a trovare. Credo che occorra fare un grande lavoro con le scuole, gli enti di formazione, le famiglie, per fare conoscere le opportunità del nostro settore e fare capire che l'edilizia di oggi è molto diversa dal passato, e ora può davvero essere uno sbocco occupazionale interessante».

Non è però l'unico problema...

«Da settembre in poi è scoppiato il problema dei prezzi delle materie prime e della loro disponibilità. A mia memoria non avevo mai assistito a una crescita così esponenziale. Oggi il carburante è quasi raddoppiato e in genere assistiamo ad aumenti di oltre il 30%. Dopo di che c'è il problema del reperimento di queste materie prime, altra questione che mette a rischio i lavori e, comunque, li rallenta».

Nella sua azienda come vivete queste problematiche?

«Oggi ti ritrovi a fare o a ricevere dei preventivi che dopo pochi giorni sono già cambiati. Non è possibile lavorare in questo modo, mancano tutte le certezze. Bene o male siamo riusciti a "mettere una pezza" al reperimento delle materie prime, accordandoci con i fornitori storici, anche se, ad esempio, adesso un grosso problema sono i ponteggi per le opere provvisorie e di messa in sicurezza. Ma l'impatto maggiore l'abbiamo sui prezzi del carburante e delle gomme per i nostri mezzi».

In generale come sta andando il mondo dell'edilizia, al netto dei problemi di cui abbiamo appena parlato?

«Appunto, se non fosse per questi problemi direi che siamo in un buon momento. Però facciamo attenzione, il nostro mondo è ripartito spedito grazie agli incentivi. Senza questi non ce l'avremmo fatta. E ora il rischio è che vi sia un depotenziamento di queste misure. Credo che sia assolutamente necessaria una loro proroga, non solo nel breve periodo, ma per almeno quattro o cinque anni e, nello stesso tempo, serve un'azione a livello nazionale ed europea o per mettere un freno agli aumenti e alle speculazioni».

Però sembra che l'avvio di una transizione ecologica possa aprire nuovi spazi anche in edilizia, pensiamo solo alle rigenerazioni delle città.

«Non c'è dubbio che questa è la strada da seguire perché porta una maggiore qualità della vita, dell'abitare, che migliora e abbellisce le nostre città, che le rende più accoglienti.

Su questo fronte occorre che anche le amministrazioni locali diventino più sensibili. Però deve essere chiaro che la qualità ha costi superiori, indipendentemente da questi aumenti.

Quante persone avrebbero avviato lavori di ristrutturazione senza il super bonus? Ecco un motivo valido per cui gli incentivi devono continuare».

Ci racconti la sua azienda.

«La Gma è nata nel 2005, da quattro soci a Sassoleone, un paese della Valle del Santerno, che acquisirono un'attività già esistente. Nel 2016 siamo subentrati io e mio fratello, che nel frattempo ci eravamo fatti le ossa in altre aziende del territorio.

Abbiamo cambiato il nome in Nuova Gma. Oggi, grazie anche all'aiuto di Confartigianato, siamo una trentina di persone, più un gruppo di altri artigiani che collaborano con noi. In azienda io seguo tutta la parte commerciale e tecnica, mio fratello i cantieri. In questi anni c'è stata una crescita importante, ma il nostro modo di lavorare è a rete. Spesso per potere svolgere al meglio la commessa facciamo gruppo con altri artigiani del territorio».

Quali sono i settori nei quali operate?

«Molte ristrutturazioni, anche di una certa entità, poi svolgiamo un po' di attività immobiliare, compriamo lotti ed edificiamo direttamente. I territori nei quali operiamo sono Imola, Faenza, Mordano e la Valle del Santerno, recentemente ci siamo allargati anche a Forlì e nella riviera adriatica in particolare Cervia e Milano Marittima. Abbiamo lavori fino alla fine del 2022, ma ci siamo fermati nel calcolo dei preventivi proprio per capire cosa succederà».

Fino a qualche tempo fa il suo rapporto con Confartigianato era legato soprattutto ai servizi, ora che ha un incarico a livello associativo nazionale che idea si è fatta?

«Abbiamo un'associazione forte con le competenze giuste per stare ai tavoli in maniera propositiva, poi siamo uniti, lavoriamo di squadra e questo è un bel vantaggio. L'artigianato è il motore dell'Italia, un motore che produce e crea occupazione. Le nostre aziende devono innovarsi, crescere, ma mantenere l'identità artigiana. Noi siamo partiti da Sassoleone e ora stiamo costruendo una nuova sede a Ponticelli, a pochi chilometri da Imola, l'obiettivo è di inaugurare in primavera. Ma la nostra anima sarà sempre a Sassoleone, ora con un bando per la montagna ristruttureremo i capannoni, perché mantenere la propria identità e le proprie radici fa parte del Dna dell'artigiano, lo rende forte ed è un modo per mantenere vive le piccole comunità».

«Abbiamo un'associazione forte con le competenze giuste per stare ai tavoli in maniera propositiva»

IMPORTANTE DONAZIONE DI CONFARTIGIANATO BOLOGNA METROPOLITANA

Un ecografo di ultima generazione al Policlinico Sant'Orsola Malpighi

Questa nuova strumentazione permetterà una maggiore fruibilità degli esami da parte dei pazienti, grazie al fatto che possono essere svolti a letto senza dover spostare la persona.

Confartigianato Bologna Metropolitana ha donato un ecografo Mindray M6 di ultima generazione all'Unità operativa di Gastroenterologia del Policlinico Sant'Orsola Malpighi. La cerimonia si è svolta lo scorso ottobre ed ora la strumentazione è già a disposizione dei sanitari dell'ospedale bolognese. «L'associazione continua il suo impegno sul versante della sanità - afferma Patrizia Mazzoni responsabile Confartigianato Persone Bologna Metropolitana -. La donazione dell'ecografo conferma il rapporto di massima collaborazione che si è venuto a instaurare in questi anni con i presidi sanitari, grazie ad interventi mirati alla costante innovazione tecnologica in campo sanitario per il bene della nostra comunità e di tutto il territorio. Una iniziativa che va oltre l'emergenza Covid. Questo ecografo è proprio l'esempio di uno strumento che poco a poco fa con la pandemia, ma molto con le esigenze di dotare la nostra sanità di strumentazioni che permettono di fare diagnosi precoci su quella medicina 'normale', che questi due anni di pandemia, a parte i casi più gravi ed estremi, ha rischiato di accantonare».

«Non possiamo che ringraziare Confartigianato Bologna metropolitana per questa sensibilità e questa generosità che supportano e aiutano il nostro ospedale, in particolare l'Unità operativa di gastroenterologia che è una delle eccellenze di questo Policlinico - sottolinea la dott.ssa Chiara Gibertoni, direttore generale del Policlinico Sant'Orsola Malpighi -. Questa nuova strumentazione ci permetterà una maggiore fruibilità degli esami da parte dei pazienti, grazie al fatto che possono essere svolti a letto senza dover spostare la persona e con un'affidabilità estrema vista la tecnologia di questa attrezzatura».

«Le caratteristiche tecniche di questo ecografo lo rendono particolarmente adatto all'utilizzo in reparto essendo dotato dei più moderni software diagnostici - aggiunge la dott.ssa Amanda Vestito, gastroenterologo ecografista del Policlinico Sant'Orsola Malpighi -. Il fatto di essere dotato anche di due sonde, una convessa e una lineare, permette di analizzare varie parti del paziente in maniera molto accurata».

«Il mondo dell'artigianato e della piccola impresa conferma quindi la sua vicinanza alla comunità in un'ottica di stretta sinergia tra istituzioni pubbliche e private in un momento che continua ad essere difficile per tutti», conclude Patrizia Mazzoni.



Donazione dell'ecografo all'equipe di Gastroenterologia del Policlinico Sant'Orsola Malpighi

Note tecniche del Mindray M6

Frutto della ricerca e dell'esperienza Mindray, il nuovo ecografo modello M6 si colloca in una fascia di qualità diagnostica al top di gamma. Il sistema a ultrasuoni M6 è progettato per andare incontro alle esigenze degli ambienti sanitari impegnativi e frenetici in cui agiscono i medici. Grazie a immagini chiare e precise, il sistema M6 consente di eseguire qualsiasi tipo di esame, dall'addominale al vascolare al cardiaco, con efficacia e precisione. La consolle/pannello operativo ergonomico è di facile ed intuitiva gestione con possibilità di controllare, selezionare e personalizzare gran parte delle funzioni principali (settaggi, presets personalizzabili, modalità di lavoro, misure pre e post processing, annotazioni, funzioni speciali ecc. ecc.). Il sistema M6 è progettato per l'uso in qualsiasi ambiente sanitario. Offre eccellenti prestazioni di imaging per un'ampia gamma di specializzazioni. Elaborando velocemente dati, consente ai medici di raggiungere un alto livello di accuratezza ed efficacia diagnostiche. Grazie al carrello ergonomico (dotato di supporto per stampanti/cassetto/e porta sonde multiplo) è in grado di assicurare performance e caratteristiche comparabili a quelle dei convenzionali sistemi carrellati.

«Questa donazione conferma il rapporto di massima collaborazione che si è venuto a instaurare in questi anni con i presidi sanitari»

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: assimprese@assimpresefinanza.it

Da "La Bcc" e Confartigianato premio ai maturi con 100/100

Il Bando digitalizzazione ha fatto il pieno di artigiani



La premiazione di "100/100 - Diamo valore ai giovani" del 2019

"100/100 - Diamo valore ai giovani" è l'iniziativa che La Bcc e Confartigianato Imprese Bologna Metropolitana hanno promosso per premiare i ragazzi del circondario imolese che si sono diplomati nell'anno scolastico 2020-2021 col massimo dei voti presso gli istituti imolesi. Si tratta di una consolidata tradizione attraverso la quale viene assegnato un riconoscimento ai ragazzi per premiare il merito e l'impegno profuso nell'affrontare il percorso scolastico. Purtroppo anche per il 2021 non è stato possibile proporre la classica

premiatura pubblica. I "supermaturi" hanno però potuto richiedere online i riconoscimenti che sono stati loro riservati: un buono del valore di 100 euro da utilizzare per l'apertura di un conto corrente o di una carta ricaricabile (il valore del buono raddoppia a 200 euro in caso di soci o figli di soci de La Bcc) offerto dal Credito Cooperativo ravennate forlivese e imolese ed un tutoraggio gratuito per l'avvio di un progetto d'impresa e un contributo in conto interessi per un finanziamento bancario, offerto da Confartigianato.



Foto di gruppo della conferenza stampa congiunta Confartigianato Cna

248 domande complessivamente presentate, di cui 230 valutate positivamente per un valore di investimenti di oltre 27 milioni complessivi, di cui 8 milioni finanziati a fondo perduto dalla Regione Emilia-Romagna. Fra le domande, circa 200 provengono dai sistemi Confartigianato e Cna emiliano-romagnoli. Sono inoltre 125 le previsioni complessive di nuove assunzioni dichiarate dalle imprese che hanno presentato i progetti. Questi, in estrema sintesi, i dati del "Bando per la transizione digitale delle imprese artigiane" promosso dalla Regione

Emilia-Romagna e fortemente voluto da Confartigianato e Cna. Le tecnologie digitali e di industria 4.0 che saranno introdotte dai 230 progetti ammessi a finanziamento sono così distribuite: 43% Integrazione orizzontale e verticale dei sistemi; 12% Internet delle cose (Iot); 11% Cloud computing; 9% Robotica collaborativa; 5% Big data & Analytics; 5% Simulazioni virtuali; 15% Altre soluzioni (stampanti 3d, cyber security, realtà aumentata, ecc). Molti progetti prevedono la combinazione di più tecnologie, realizzando così una vera e propria integrazione dei processi produttivi.

Pandemia, dalla Regione 48 milioni di euro per nuovi sostegni alle attività più colpite

La Regione Emilia-Romagna è pronta ad approvare una legge regionale che prevede 48 milioni di euro di nuovi contributi ai comparti più penalizzati dal Covid. Si tratta di 31,5 milioni di euro che arrivano dalla ripartizione dei fondi nazionali previsti dalla legge di conversione del DL Sostegni (41/2021) e destinati alle imprese della nostra regione che più hanno sofferto gli effetti negativi della situazione sanitaria e le limitazioni imposte per arginare la diffusione del Covid-19. A questi si aggiungono 12,28 milioni di ristori regionali.

La fetta più consistente dei nuovi fondi, oltre 24,5 milioni di euro, interessa quindi le categorie economiche particolarmente colpite dalla pandemia a partire dalle imprese del commercio, con particolare riferimento al settore della moda (abbigliamento e calzature), del trasporto turistico e quelle che operano nel settore dei matrimoni e degli eventi privati. Di queste risorse, circa 21,7 milioni di euro saranno assegnati alle categorie non ancora ristorate. Poco meno di 1,5 milioni di euro saranno invece destinati a chi svolge attività di trasporto turistico e altrettanti fondi, circa 1,5 milioni di euro, andranno al filone dell'edu-



Calzature, uno dei settori più colpiti dalla pandemia

tainment, dai parchi tematici agli acquari, dai parchi geologici ai giardini zoologici. Sono oltre 7 i milioni di euro che andranno a sostenere le imprese della filiera turistica operative nei 18 Comuni dei comprensori sciistici della regione (province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Bologna, Modena e Forlì-Cesena). A queste categorie si aggiungono i

parrucchieri, i centri per il benessere fisico e per i trattamenti estetici, le attività di pubbliche relazioni e comunicazione e i trasporti privati. Inoltre, sono previsti ristori anche per le attività di intrattenimento e divertimento (comprese discoteche e sale da ballo) che sono state duramente penalizzate dall'emergenza pandemica.

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

Foto di:
Mauro Monti, Isolapress, Pixabay

Immagine di copertina:
Zoran Orcik - iStock by Getty Images

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.