



Economia



La sede dell'Italcementi in via Camozzi in città

Si è chiusa ieri la trattativa sulla procedura di mobilità per la riduzione del personale Sede Italcementi, accordo per 81 uscite volontarie

■ Riduzione del personale con adesione volontaria, accompagnamento alla pensione, possibilità di accedere alla mobilità nell'arco di un anno e incentivi all'esodo. Sono questi i cardini dell'accordo siglato ieri per l'uscita di 81 persone, su un totale di 922, del quartier generale dell'Italcementi a Bergamo.

Le procedure di mobilità erano state aperte attorno alla metà di marzo per 54 addetti su 639 della sede centrale di Italcementi e per 27 su 283 del Ctg, il Centro tecnico di gruppo che pure ha base in via Camozzi in città. I numeri sono stati confermati nelle intese raggiunte ieri che saranno presentate ai lavoratori nell'assemblea convocata per lunedì mattina.

La mobilità resterà aperta fino al 31

marzo del 2010 e questo consentirà di diluire le uscite e favorire l'accompagnamento verso la pensione di chi è prossimo a maturarne i requisiti. Insieme al principio della volontarietà sono questi i criteri di gestione morbida della contrazione di organico che sono stati individuati nel corso di una trattativa definita fin dall'inizio costruttiva, orientata a individuare soluzioni condivise e chiusa grazie alle disponibilità messe in campo dalle parti.

«La valutazione è positiva - ha commentato Antonio Scaini della Filca-Cisl -. È stato confermato quanto era stato portato avanti fino all'ulti-

mo incontro e sugli incentivi sono state accolte le condizioni di miglior favore per i lavoratori che abbiamo portato al tavolo questa mattina (ieri per chi legge, ndr)».

Claudio Cavagna della Fillea-Cgil sottolinea come l'accordo sia stato raggiunto al termine di un «confronto franco e sereno che ha portato ai risultati attesi sulla volontarietà». Gli incentivi, spiega, sono modulati in base a una serie di criteri che «tengono conto anche dei

carichi familiari e sono legati al tempo di permanenza in mobilità e ai livelli professionali». Le uscite riguarderanno prevalentemente impiegati,

anche di concetto e direttivi.

L'avvio delle procedure di mobilità si era reso necessario per adeguare la struttura a fronte della crisi economica generale, che si riflette anche sul comparto delle costruzioni. A questo proposito da via Camozzi si sottolinea come, «in una fase così delicata per l'economia, l'azienda si sia impegnata a contenere l'impatto sociale dell'intera operazione» con l'adesione volontaria al piano di riduzione del personale. L'iter si è chiuso positivamente, sottolineano ancora dall'azienda, «grazie anche alla disponibilità delle rappresentanze sindacali».

Filca e Fillea presenteranno nei dettagli le intese nell'assemblea di lunedì mattina.

S. G.

Alla fiera Vinitaly si rafforza la presenza dei produttori orobici

Le aziende salgono da 20 a 23: diciotto in piazza Valcalepio
Numerosi anche i bergamaschi che operano fuori provincia

■ Crisi o non crisi, i viticoltori bergamaschi di fronte al dilemma se prendere parte o meno al Vinitaly, fanno proprio il principio del barone de Coubertin «l'importante è partecipare». Sì, per le nostre aziende conta essere presenti alla più importante rassegna enologica nazionale, giunta alla 43ª edizione e in programma da domani a lunedì 6 alla Fiera di Verona (ingresso 40 euro), e non a caso infatti il numero dei partecipanti è aumentato quest'anno rispetto al 2008: dai 20 produttori presenti l'anno passato, si è saliti a 23.

Sono 18 le aziende che parteciperanno con il Consorzio Tutela Valcalepio e che animeranno la «piazza Valcalepio» al secondo piano del Palaexpo di Veronafiere (la palazzina posta all'ingresso della Fiera, dove saranno presenti tutti i produttori lombardi); altre 5 saranno portate invece dal Consorzio Tutela Moscato di Scanzo (vino che proprio quest'anno ha ottenuto il riconoscimento della Docg).

Eccole l'elenco: con il Consorzio Valcalepio sono presenti a Verona la Cantina Sociale Bergamasca, La Caminella, Bonaldi-Cascina del Bosco, Castello degli Angeli, l'Azienda Eligio Magri, Il Calepino, Il Cipresso, La Collina, La Rocchetta, La Rovere, La Tordele, Locatelli Caffi, Medolago Albani, Pedrinis, Perletti Spumanti e Vini, Sant'Egidio, Tallarini e 4R-Villa Domizia; con il Consorzio Moscato di Scanzo i produttori La Bru-

gherata, la Fejoia, Ronco della Fola, Biava e Savoldi.

Ma, restando in Lombardia, vanno calcolate anche altre aziende guidate da bergamaschi, nonostante producano prevalentemente o esclusivamente altri vini: basti pensare alla Ronco Calino di Adro (produce «bollicine» in Franciacorta ed è guidata da Paolo Radici), Monzio Compagnoni di Adro (che, oltre al Franciacorta, a Scanzo produce anche Valcalepio), Aldo Rainoldi in Valtellina, i Tiraboschi produttori di Lugana (Ca' Lojera). Tra le aziende bergamasche ci sono anche la Cantina dei Feudi di Palazzago (commercializza vini di tutta Italia). Nel salone Agrifood - che affianca il Vinitaly - sono invece presenti i produttori bergamaschi Maxovo di Antegnate (riso e polenta) e Antonella Pinna Masia con l'azienda Fratelli Pinna (olio e sottoli).

Tornando al vino, lo spazio lombardo al Vinitaly quest'anno è aumentato, arrivando a 6.700 metri quadrati, mentre le aziende partecipanti sono salite a 201, il 18% in più dello scorso anno. E da 10 anni che i produttori lombardi si presentano uniti all'appuntamento del Vinitaly. Tra questi spicca la vicina Franciacorta con uno stand di oltre mille metri quadrati e 50 produttori riuniti nel Consorzio di Tutela; oltre a queste, altre 7 aziende in stand posti in altri padiglioni.

Per quanto riguarda il vino berga-

masco - spiega il conte Bonaventura Grumelli Pedrocchi, presidente del Consorzio Tutela Valcalepio - «anche quest'anno allestiremo la grande "piazza Valcalepio" all'interno del Pala Expo Lombardia. Uno spazio di 300 metri quadrati dove i produttori bergamaschi avranno il loro stand e i visitatori la possibilità di assaggiare i vini Valcalepio in tranquillità seduti ai tavolini collocati al centro della "piazza"».

«I nostri vini - aggiunge il direttore del Consorzio Sergio Cantoni - di anno in anno continuano a scalare posizioni a livello nazionale e internazionale. Vini garantiti dal logo del Consorzio e dalla bottiglia personalizzata con l'effigie del condottiero Bartolomeo Colleoni».

Grazie alla collaborazione con Agripromo Bergamo, tutti i visitatori della «piazza Valcalepio», in abbinamento ai vini avranno la possibilità di assaggiare prodotti tipici bergamaschi, come salumi e formaggi.

Ma anche la musica sarà protagonista con il vino in «piazza Valcalepio» e nelle giornate di venerdì, sabato e domenica, il musicista Mauro Ottolini suonerà dal vivo. Altra novità: in uno spazio appositamente allestito, verranno esposti e offerti in degustazione al pubblico i vini di tutte le aziende vincitrici del 4º Concorso Internazionale enologico «Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet Insieme» tenutosi a Bergamo.

P. S.

Il Valcalepio al Vinitaly 2009

AZIENDA	LOCALITÀ	BOTTIGLIE PRODOTTE	VINI
■ Cantina sociale Bergamasca	San Paolo d'Argon	800.000	Valcalepio bianco, rosso e rosso riserva, Merlot della Bergamasca, Cabernet, Pinot Bianco Spumante Brut, Chardonnay, Moscato passito, Moscato giallo, Manzoni bianco, Schiava rosè, Spumante charmat Forever, Spumante metodo classico Sottosopra
■ Azienda Bonaldi-Cascina del Bosco	Soriso	25.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva Cantoalto, Spumante Brut metodo classico
■ Azienda Il Calepino	Castelli Calepio	200.000	Valcalepio bianco e rosso, Cabernet, Chardonnay passito, Spumante Brut metodo classico
■ Azienda Il Cipresso	Scanzorosciate	15.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio Rosso Riserva, Moscato di Scanzo, grappa di moscato di Scanzo
■ Azienda La Brugherata	Scanzorosciate	35.000	Valcalepio bianco e rosso, Rosso riserva, Brut metodo classico, Moscato di Scanzo, Priore, Grappa di moscato di Scanzo
■ Azienda La Rocchetta	Villongo	135.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva, Rosato della Bergamasca, Spumante Brut metodo classico e rosè, grappa
■ Azienda La Tordele	Torre de' Roveri	25.000	Valcalepio bianco e rosso, Rosso riserva, Moscato passito, Merlot della Bergamasca, Cabernet
■ Azienda Locatelli Caffi	Chioduno	70.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva, Merlot, Pinot grigio della Bergamasca, Moscato passito, grappa
■ Azienda Medolago Albani	Trescore Balneario	300.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva, Merlot, Pinot grigio, Cabernet, Spumante Brut metodo classico, Moscato passito, Cumello, Chardonnay
■ Azienda 4 R-Villa Domizia	Torre de' Roveri	30.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva, Cuvè 03 Igt bianco e rosso
■ Azienda Savoldi	Scanzorosciate	50.000	Valcalepio bianco e rosso, Cabernet, Merlot della Bergamasca, Moscato di Scanzo, Grappe
■ Azienda Tallarini	Gandosso	230.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva S. Giovanni, Cabernet, Satio, Sèrafo Moscato di Scanzo, Moscato passito di Gandosso, Spumante Brut metodo classico
■ Azienda Ronco della Fola	Scanzorosciate	5.000	Moscato di Scanzo, Valcalepio rosso Monte Tre croci, grappa di moscato di Scanzo
■ Azienda Caminella	Cenate Sotto	50.000	Valcalepio rosso, Luna Rossa, Verde Luna, Goccio di Sole passito rosso, Ripa di luna brut, Luna Nera
■ Azienda Perletti Spumanti e vini	Grumello del Monte	85.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva, Spumante chardonnay, Moscato rosè, Grappe, Franciacorta, Igt cabernet e chardonnay
■ Azienda Biava	Scanzorosciate	3.000	Moscato di Scanzo, Moscato passito giallo
■ Azienda La Rovere	Torre de' Roveri	30.000	Valcalepio rosso, Valcalepio rosso riserva, Moscato passito, Moscato giallo Igt, Passito moscato giallo Elisir
■ Azienda Pedrinis	Carobbio degli Angeli	12.000	Valcalepio bianco Petrinus e rosso Felix, Moscato passito Betinus, Moscato giallo della Bergamasca Thomas
■ Azienda Fejoia	Scanzorosciate	3.000	Moscato di Scanzo, Bianco passito, Agorosso, Grappa di moscato
■ Azienda Castello degli Angeli	Carobbio degli Angeli	9.000	Valcalepio rosso, Chardonnay, Petit Verdot, Syrah, Sangiovese, Merlot, Cabernet-Sauvignon Moscato
■ Azienda Eligio Magri	Torre de' Roveri	60.000	Valcalepio rosso, Valcalepio Riserva Patrizio, Moscato giallo Lucello, Passito di Giulia, Chardonnay, Rosso Roverello, Spumante brut
■ Azienda La Collina	Grumello del Monte	60.000	Valcalepio rosso, Rosso Riserva Rossa Passione, Merlot, Cabernet e Chardonnay, Moscato giallo, Rosato, Spumante brut
■ Azienda Sant'Egidio	Sotto il Monte	4.000	Valcalepio rosso Ronco di Sera

COBLENZ/ITALIA

Accordo agenti di commercio spazio a tutele e formazione

■ Indennità più sostanziose in caso di risoluzione del rapporto d'agenzia, e quindi regole più certe; la bilateralità come concetto nuovo delle relazioni sindacali tra case mandanti e agenti di commercio, fattore che consentirà all'operatore di usufruire di risorse necessarie per implementare la formazione; la conciliazione come metodo per le eventuali controversie. Questi i punti più qualificanti del nuovo accordo economico e normativo rinnovato a livello nazionale, dopo due anni a febbraio, per gli agenti di commercio.

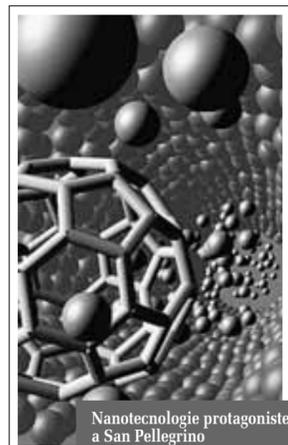
Sull'argomento si è tenuto lunedì all'ex Borsa Mercè un incontro organizzato dalla Fiacr (Federazione italiana agenti e rappresentanti di commercio), che fa capo alla Confesercenti, in cui sono intervenuti come relatori il presidente nazionale Domenico Cominci, il vice Luigi Lupi e il presidente Fiacr di Bergamo Pierluigi Boschini. «L'accordo - ha sottolineato Pierluigi Boschini - può essere considerato sicuramente

un passo in avanti nelle relazioni sindacali tra le parti perché migliora i principi di tutela degli agenti di commercio, anche se molto resta da fare».

«Inoltre l'indennità meritocratica - ha detto Boschini - è ora regolata dalla durata del rapporto d'agenzia e dall'incremento delle vendite ottenuto dall'agente. L'eventuale vertenza potrà essere conciliata anche presso le associazioni sindacali. Ma in questa direzione noi a Bergamo operiamo già da anni, per evitare che le controversie finiscano in Tribunale». A livello statistico, nella Bergamasca ci sono circa 4.500 agenti, compresi quelli di assicurazione e promotori finanziari. «Stiamo approfondendo i vari aspetti dell'accordo - ha detto Filippo Caselli, segretario della Fiacr di Bergamo - attraverso una serie di incontri a livello nazionale, proprio per renderlo il più possibile fruibile agli agenti di commercio che sono i diretti interessati».

Francesco Lamberini

Domani per «Nanoday» a San Pellegrino studiosi internazionali e aziende locali a confronto Valle Brembana «capitale» delle nanotecnologie



Nanotecnologie protagoniste a San Pellegrino

■ Ricercatori internazionali, studenti e realtà industriali della provincia a confronto sulle nanotecnologie. Il «Nanoday 2009» di domani è promosso dal nuovo centro di ricerca Smilab (società del gruppo Smi, con sede a San Giovanni Bianco), con la collaborazione dell'Istituto d'istruzione superiore «David Maria Turolfo» di Zogno.

Per l'intera giornata il casinò municipale di San Pellegrino radunerà, per la prima volta in valle, ricercatori e studiosi europei delle nanotecnologie. «È la prima edizione di una serie di importanti conferenze organizzate da Smilab - spiega Fabio Chiesa direttore dell'innovazione del gruppo Smi -. Le nanotecnologie sono la scienza del futuro, una ricerca di frontiera ancora poco conosciuta. La Valle Brembana gioca un ruolo centrale nel mondo della ricerca europea».

«Gli studi sulle nanotecnologie coinvolgono una vasta tipologia di imprese e di settori produttivi, da quelli ad alto

valore aggiunto e fortemente tecnologici a quelli più «tradizionali» come il tessile e l'edile - aggiunge Gabriella Prati responsabile formazione del gruppo Smi -. E nel settore imballaggi e in ambito alimentare che l'uso di questa tecnologia è più avanzata: migliora la conservazione degli alimenti e rafforza i materiali rendendo più solide le loro funzioni protettive. Ma anche rimpiazzare lattine e bottiglie non riciclabili con quelle in nano-Pet significherebbe ridurre di migliaia di tonnellate le emissioni nocive». Queste ed altre tematiche saranno quindi affrontate durante la giornata da esperti di fama internazionale. Ad assistere anche un centinaio di ragazzi dell'istituto superiore «David Maria Turolfo» di Zogno: «È una fortuna per l'intera provincia poter ospitare un convegno di questo rilievo», commenta il vicepresidente Oreste Imperato. La giornata inizierà alle 9 per concludersi alle 17.30. Durante la mattinata intervengono Fabio Chiesa, Pie-

tro Volpi e Gabriella Prati del gruppo Smi, Vittorio Milesi vicesindaco di San Pellegrino Terme e Gualtiero Beolchi dirigente scolastico dell'istituto d'istruzione superiore zognese. «Cronache dal nanomondo: quel che succede nel mondo a dieci alla meno nove metri» sarà il primo tema affrontato da Marco Peloi, ricercatore «Science park» di Trieste. Durante il pomeriggio invece Fabrizio Cornalba, consulente aziendale, parlerà di «Creatività ed opportunità: un modo di pensare che genera possibilità» mentre Fabrizio Galliano ricercatore del Fraunhofer institut (centro di ricerca tedesco) tratterà «nano for production: Fraunhofer ed il cluster d'innovazione». Tiziana De Marco, ricercatrice Italcementi Group interverrà con: «Nanotecnologie del materiale cementizio» e Isella Vicini responsabile finanza Warrant chiederà la giornata parlando del «VII programma quadro Unione Europea: finanziamenti».

Massimo Pesenti