

SAVONA

ECONOMIC

N° UNICO - 2015

CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA

Editore:
Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura di Savona

Direttore responsabile Sergio Del Santo
Anno XCVI - L nuova serie
Euro 0,75

Tassa pagata/ - taxe perçue - Stampe in abbonamento postale - 70% - Direz. Comm. B. - Savona Chiuso in redazione il 25 novembre 2015



La Camera cambia, identità e impegno restano

Cinque anni duri, complessi, straordinari. Gli ultimi della Camera di Commercio così come i savonesi l'hanno conosciuta in un secolo e mezzo di attività al fianco delle imprese e della comunità locale.

Anni straordinari perché segnati da una crisi profonda che non ha dato tregua, perché accompagnati da cambiamenti legislativi e innovazioni tecnologiche che hanno portato ad una mutazione genetica del sistema camerale e della Camera savonese in particolare, avviata su un percorso che la porterà nei prossimi mesi ad accorparsi e condividere organi e strutture con gli enti camerali di Imperia e La Spezia.

Un mandato di cinque anni – quello del presidente Luciano Pasquale, della Giunta e del Consiglio camerale di Savona – focalizzato su un unico grande obiettivo: cre-

are lavoro per le imprese e le famiglie. Nella consapevolezza che la complessità dei problemi ha richiesto e richiede la massima effica-

cia da parte dei soggetti istituzionali chiamati a realizzare la sintesi delle istanze provenienti dalle varie componenti del sistema economico

e sociale.

Per la Camera di Commercio questa prospettiva è stata negli ultimi anni un duro banco di prova che ha impo-

sto all'Ente quel deciso cambio di marcia, in termini di impegno e di risorse, necessario ad assumere un irrinunciabile ruolo da protagonista all'interno di un piano complessivo a sostegno dell'economia locale.

Maggiore e diverso impegno, che si è tradotto nell'adozione di un nuovo modello organizzativo che ha affiancato l'attuazione del programma di mandato; ma anche una pianta organica rivisitata, accompagnata dalla razionalizzazione degli uffici, per renderli più funzionali, per adeguarli alla grande sfida dei prossimi anni che vedrà in campo la Camera delle Riviere di Liguria.

Quanto alle risorse, se prima erano "un" problema, oggi sono "il" problema. L'articolo 28 del decreto legge 90/2014 ha disposto una riduzione del diritto annuale che le imprese corrispondono alle

Verso la nuova Camera Imperia La Spezia Savona

Riviere di Liguria in numeri

	IMPERIA	LA SPEZIA	SAVONA	CAMERA RIVIERE DI LIGURIA
Superficie (km2)	1.155	881	1.546	3.582
Popolazione (migliaia)	218	222	284	724
Imprese (numero)	31.800	26.389	39.044	97.233
di cui: agricoltura	4.643	1.316	3.680	9.639
artigianato	6.947	5.237	9.132	21.316
industria	2.539	2.829	2.755	8.123
commercio	8.193	7.414	9.760	25.367
turismo	3.523	3.227	5.282	12.032
trasporti	852	1.218	1.117	3.187
credito e assic.	652	712	1.004	2.368
servizi alle imprese	3.339	3.248	4.253	10.840
Occupati (migliaia)	82	84	108	274
Turisti (presenze/migl.)	3.030	1.775	5.183	9.988
Export (milioni di euro)	392	939	1.390	2.721

Segue a pagina 2



Luciano Pasquale presidente dell'Istituto Tagliacarne

Luciano Pasquale (nella foto), presidente della Camera di Commercio di Savona, è da inizio 2015 presidente dell'Istituto Tagliacarne di Roma. Il dottor Pasquale, indicato da Unioncamere, è stato eletto dal consiglio di amministrazione dell'Istituto, subentrando al professor Giorgio Meo, presidente tra il 2012 e il 2014. L'Istituto Tagliacarne è stato costituito nel 1986, come Fondazione di Unioncamere. Intitolato al professor Guglielmo Tagliacarne, economista, sta-

tistico, segretario generale della Camera di Commercio di Milano e per oltre 20 anni direttore di Unioncamere, l'Istituto svolge attività di formazione e ricerca. La formazione riguarda il personale delle Camere di commercio, pubbliche amministrazioni e neo-laureati (master universitari); la ricerca si incentra sull'analisi del mondo delle piccole e medie imprese, dell'innovazione tecnologica nonché, sulle statistiche territoriali. La produzione statistica riguarda in particolare

indicatori economici territoriali (valore aggiunto provinciale, reddito e patrimonio delle famiglie, consumi, risparmi ecc.).

Dal 2002, con decreto del Presidente del Consiglio, l'Istituto Tagliacarne è un soggetto del Sistema Statistico Nazionale ed è impegnato nella realizzazione di dati e prodotti mirati alla diffusione dell'informazione statistica, tra i quali l'Atlante della competitività delle province e delle regioni, aggiornato semestralmente.

Impegnate le riserve per sostenere il lavoro

Segue dalla prima pagina

Camere di commercio: -35% nel 2015, -40% nel 2016, per giungere al -50% nel 2017. Il diritto annuale è la principale fonte di finanziamento della Camera di commercio di Savona, rappresentando circa l'80% dei ricavi complessivi (quasi 5,4 milioni nel 2014). La riduzione del 35% ha abbattuto questa somma a meno di 3,5 milioni per il 2015, con minori disponibilità per 1,8 milioni di euro e ulteriori più marcate flessioni negli anni successivi.

Nonostante tutto, nonostante vincoli di bilancio sempre più stringenti e drammatici, nei cinque anni tra il 2011 e il 2015 la Camera ha distribuito al sistema delle imprese savonesi oltre 12 milioni di euro per interventi in campo economico ed altre importanti risorse sono state destinate ad investimenti

in strutture e infrastrutture. Impegni rivolti a sostenere le aziende e favorire i loro progetti di consolidamento e di crescita; diffondere la cultura dell'innovazione e della semplificazione burocratica e normativa; promuovere la realizzazione delle grandi infrastrutture; creare un clima di coesione sociale. Le difficoltà dell'economia, sottolineate dal calo, nel quinquennio, del numero delle imprese attive in provincia di Savona (-6%) con la conseguente emorragia occupazionale che ha raddoppiato il tasso di disoccupazione inizialmente attestato su un rassicurante 4,6%, hanno convinto la Camera di Commercio a mettere in campo azioni straordinarie. La strada scelta è stata quella di accettare di chiudere i bilanci in disavanzo, di attingere agli avanzi accumulati negli anni precedenti, di utilizzare le

riserve.

Questo perché la maggiore o minore disponibilità di risorse ha rappresentato, per l'intero quinquennio, la variabile fondamentale tra quanto era necessario fare e quanto si è potuto fare per contribuire a risolvere i temi cruciali del territorio: l'economia, l'ambiente e il lavoro, temi che la Camera ha affrontato in un contesto di massima informazione, trasparenza e concretezza. "Il nostro impegno - ha sottolineato il presidente camerale Luciano Pasquale - è creare le condizioni migliori, il terreno adatto affinché le imprese possano sviluppare le loro potenzialità, realizzare i loro progetti di investimento e di crescita, in un quadro d'insieme sostenibile, dove l'innovazione, che garantisce competitività, si affianchi al miglioramento continuo del rapporto con l'ambiente. In



questo modo potranno essere affrontati anche i gravi problemi della disoccupazione e del non lavoro, che hanno ricadute inaccettabili soprattutto sui giovani e sulle donne".

Sarebbe velleitario sostenere che la sfida lanciata cinque anni fa è stata vinta. Agli anni bui della crisi generale si è sovrapposto il com-

plesso processo di riordino della Pubblica amministrazione che ha colpito con particolare pesantezza il sistema camerale. La sfida non è stata vinta, ma è stata affrontata: con determinazione e unione di intenti in seno alla Giunta e al Consiglio camerale, con il supporto della struttura camerale. Ora si volta pagina.



Istituita con decreto la Camera di Commercio Riviera di Liguria. Sarà operativa dal 2016



Il ministro dello Sviluppo Economico, Federica Guidi, acquisito il parere positivo della conferenza Stato Regioni, ha firmato in data 1 aprile 2015 il decreto che istituisce la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Riviera di Liguria - Imperia, La Spezia, Savona. Il nuovo soggetto giuridico deriva dall'accorpamento in un unico ente delle camere di commercio di Savona, Imperia e La Spezia, come deliberato all'unanimità, il 24 febbraio 2015, dai tre consigli camerali. Il territorio della nuova Camera di Commercio delle Riviere di Liguria comprende oltre i due terzi della superficie regionale (3.600 kmq.), il 45,5% della popolazione (724 mila residenti) e conta su una base imprenditoriale composta da oltre 97 mila aziende. Il decreto ministeriale stabilisce che la nuova Camera Riviera di Liguria ha sede legale a Savona e sedi secondarie a Imperia e La Spezia. Gli attuali organi camerali (presidente, giunta, consiglio) dei tre enti restano in carica fino alla data di insediamento del nuovo consiglio camerale unico. E' stato successivamente il commissario ad acta - che il decreto ha individuato nel dottor Stefano Senese, attuale segretario generale della Camera di commercio di La Spezia - ad avviare l'iter di costituzione del consiglio della nuova Camera Riviera di Liguria. Sulla base dei dati pub-

Camera unica per Savona Imperia e Spezia

blicati dal Ministero e delle proposte contenute nelle tre delibere di accorpamento, al commissario compete la definizione della composizione del consiglio unico, che sarà poi recepita nello statuto della nuova Camera. Tenendo conto dei parametri stabiliti dalle disposizioni vigenti sarà costituito un consiglio di 30 membri, più un rappresentante dei lavoratori, uno dei consumatori e uno degli ordini professionali. La "determinazione n.1", datata 8 maggio e firmata dal Commissario ad acta Stefano Senese, ha rappresentato il primo passo del percorso che nei primi mesi del 2016 porterà all'avvio dell'attività operativa della Camera di Commercio Riviera di Liguria - Impe-

ria La Spezia Savona. Un primo passo ma decisivo, in quanto si è trattato dell'articolo unico dello Statuto del nuovo Ente che determina la composizione del Consiglio Camerale, rappresentativo dei settori economici in cui operano le 97.232 imprese insediate sul territorio delle tre province liguri. La suddivisione per settori economici operata dal commissario Senese, ai sensi della normativa vigente, tiene conto di alcuni parametri: numero delle imprese, indice di occupazione, valore aggiunto e importo del diritto annuale versato. Su queste basi, all'agricoltura sono stati attribuiti 2 seggi, all'artigianato 5, all'industria 3, al commercio 6, alla cooperazione 1, al turismo 4, ai trasporti e

spedizioni 2, al credito e assicurazioni 1, ai servizi alle imprese 5, agli altri settori 1. Pubblicata sull'Albo on line delle Camere di commercio di Imperia, La Spezia e Savona, la determinazione commissariale ha avviato la procedura di costituzione del nuovo Ente. Ferma restando la suddivisione per settori, il Consiglio sarà formato da persone designate dalle associazioni di categoria più rappresentative. In quest'ottica il Commissario ad acta ha adottato il 4 giugno 2015 un avviso con la cui pubblicazione sugli Albi on line e sui siti web istituzionali delle tre Camere di Commercio è stato formalmente aperto il termine di 40 giorni entro cui le organizzazioni imprenditoriali, sindacali e dei consu-

matori dovevano comunicare i dati richiesti necessari ai fini dell'assegnazione dei seggi, la cui ripartizione tiene conto della rappresentatività di ciascuna associazione. Per quanto riguarda le organizzazioni delle imprese, sono state ammesse a concorrere alla ripartizione dei seggi quelle delle tre province aderenti ad organizzazioni nazionali rappresentate nel CNEL ovvero operanti nelle circoscrizioni provinciali da almeno tre anni prima della pubblicazione dell'avviso. Secondo quanto previsto dal Decreto ministeriale 156 del 2011, per le associazioni è stato possibile presentare dichiarazione di apparentamento concorrendo così congiuntamente all'assegnazione dei seggi. Conclusa anche questa fase e completata la verifica dei dati presentati dalle associazioni, tutta la documentazione è stata trasmessa alla Regione Liguria, cui spetta l'attribuzione dei seggi alle varie organizzazioni, sole o apparentate. E' la stessa Regione, a questo punto, a richiedere alle associazioni che ne hanno diritto l'indicazione dei candidati consiglieri. Ed è ancora la Regione Liguria, con decreto del presidente della Giunta, a nominare l'intero Consiglio ed a fissare la data dell'insediamento per l'elezione del nuovo Presidente camerale. Nella successiva seconda riunione sarà anche nominata la Giunta, che potrà avere sino a 9 componenti.

Riforma portuale: lo scalo di Savona-Vado Ligure chiede forte autonomia e risorse adeguate

Più navi e meno poltrone

Ampio fronte del no all'accorpamento con Genova

E' fondamentale, per la comunità locale, che il porto di Savona resti nelle mani dei savonesi. Le banchine non sono vaghe propaggini che si spingono al largo o appendici caudali di una città che può farne a meno o darle in gestione ad altri. Rappresentano la più importante azienda della provincia, con circa 8 mila persone che ne traggono reddito. Non sono un lusso, ma una necessità vitale. A far risuonare il campanello d'allarme sono state le prime indiscrezioni sulla legge di riforma portuale allo studio del governo, che riducendo da 24 a 14 il numero delle Autorità portuali italiane, spiana la strada ad un accorpamento dello scalo di Savona-Vado a Genova, in un disegno di razionalizzazione rivolto a migliorare l'efficienza della portualità nazionale, per reggere il confronto con i più attrezzati sistemi europei.

Un disegno che tuttavia resta vago, alimentando riserve e preoccupazioni da chi sente minacciata un'autonomia che negli ultimi venti anni ha mostrato di funzionare bene. I principali risultati li ha enunciati il presidente dell'Authority savonese, Gianluigi Miazza.



Tra questi ha citato: il porto di Savona è oggi preso come modello a livello nazionale nell'accoglienza croceristica; per aver introdotto un sistema ferroviario innovativo; perché sarà l'unico porto in grado di accogliere le super-super post panamax da 18 mila contenitori che entreranno in linea tra due anni; per aver attuato un trattamento rinfuse a ciclo chiuso; per essere l'unico scalo in Liguria con un interporto dietro alle banchine e il primo porto per traffici di prodotti ortofrutticoli nel Mediterraneo.

Ma non è solo questo. "I porti italiani, su richiesta di Palazzo Chigi, hanno fatto l'elenco

della spesa, presentando un programma globale di investimenti da 10 miliardi - è la considerazione del direttore dell'Unione Industriali di Savona Alessandro Berta - ma i progetti davvero cantierabili valgono in tutto un miliardo. Il porto di Savona-Vado ha presentato progetti di investimento per 820 milioni, già finanziati, questi sì, al 96%, mentre solo per fare un esempio Genova ha enunciato opere per 1,8 miliardi avendo in cassa solo 20 milioni".

"Il porto di Savona non è una bad company, un carrozzone in attesa di un cavaliere bianco che lo tiri fuori dalla palude - è il ragionamento del pre-

sidente della Camera di Commercio Luciano Pasquale -. Funziona bene, produce reddito che distribuisce alla comunità locale e deve poterlo continuare a fare. Non si tratta di questioni legate alle poltrone o ai campanili: alle imprese non interessano né le une né gli altri. I terminalisti e gli armatori vogliono invece capire quanto costeranno i canoni demaniali e la merce dopo la riforma".

Sesi recupera efficienza, quale impatto avrà sui costi portuali? "Se qualcuno riuscirà a dimostrarci che un accorpamento con Genova porterà alla riduzione dei canoni e del costo per le merci - è l'osser-

vazione del presidente camerale -, le nostre imprese ne prenderanno atto con favore perché si tradurrebbe in più traffici e più reddito a beneficio di tutti".

L'accorpamento porterebbe ad un nuovo tipo di governance. "E il problema, su questo fronte - sottolinea Pasquale -, non è quante persone ci sono nel consiglio di amministrazione, ma chi fa che cosa, in quale sede si decide dove si mettono le merci. Se c'è un unico soggetto che assegna le concessioni, dobbiamo essere ragionevolmente sicuri che ci sia una pianificazione equilibrata dei traffici".

Una riforma che intende iniettare efficienza nel cluster logistico dovrà essere inoltre accompagnata da una considerevole quantità di risorse proprio per impedire che si perpetui il paradosso di assistere ogni giorno all'arrivo a Novara di 5 treni da Rotterdam nella completa assenza di carri ferroviari in arrivo dai porti liguri. "E' anche per questo - conclude il presidente della Camera di Commercio - che siamo abbastanza indifferenti al fatto che Savona, con l'accorpamento, andrebbe a far parte del porto più grande d'Italia. Ci interesserebbe molto di più se, con la riforma, una tonnellata di merce sbarcata a Savona o a Genova costasse il 20 per cento in meno che negli altri porti".



Orizzonte 2020: investimenti per 860 milioni

L'Autorità portuale di Savona ha programmato per il periodo 2014 - 2018 investimenti per circa 860 milioni di euro, di cui 520 di provenienza pubblica, quasi interamente finanziati, e 340 milioni derivanti da impegni di operatori e investitori privati. Il presidente Gian Luigi Miazza ha sottolineato che il cantiere della piattaforma multipurpose Maersk a Vado Ligure ha superato il 30% dei lavori, ed ha elencato gli investimenti già realizzati e in programma tra cui il potenziamento del sistema ferroviario, integrato con il sistema logistico del porto, divenuto "best practice" a livello nazionale. Per la parte privata sono stati elencati gli investimenti degli operatori portuali, finalizzati a completare la dotazione infrastrutturale del porto: la copertura dei parchi di stoccaggio carbone a Bragno, il potenziamento del cantiere di Mondomarine; l'ampliamento delle strutture con un deposito nuovo per Savona Terminals Spa; la costruzione di un silo multipiano per i traffici ro-ro presso Savona Terminal Auto Spa. "Già concretizzati gli investi-

menti per il secondo terminal crociere, totalmente a carico della compagnia Costa e in via di completamento quello dei cinque nuovi 5 silos per prodotti liquidi programmati da Monfer Spa - ha elencato Miazza -. Ai nastri di partenza anche il progetto di Depositi Costieri Spa per realizzare 4 serbatoi dedicati agli oli vegetali non energetici e due investimenti importanti da parte di BuT Scrl e di Colacem Spa, rispettivamente per l'acquisto di macchinari per il confezionamento di merci lavorate e di mezzi per la movimentazione e per un generale riammodernamento degli impianti". Senza dimenticare che il 2015 è stato anche l'anno dell'acquisizione strategica da parte dell'Authority della quota di controllo di Vio, la società per l'interporto di Vado Ligure sulle cui aree sono programmati nell'immediato interventi strutturali per 5 milioni di euro e, in prospettiva, la realizzazione di un terminal multimodale innovativo al servizio dei traffici attuali e futuri del porto di Vado. Inoltre, nello scorso mese di ottobre, APM Terminals Vado Ligure (Maersk) ha sotto-

QUATTRO ANNI DI LAVORI IN PORTO

Piattaforma di Vado e iniziative correlate	costo (euro)		
Costruzione piattaforma multipurpose	450.000.000	Demolizione capannone T1 e sistem. aree	800.000
Ampliamento diga	80.000.000	Manutenzioni straordinarie aree e immobili	8.500.000
Ricollocazione pontili petroliferi	9.800.000	Manutenzioni straord. ferroviarie e impianti	3.100.000
Ricollocazione condotte petrolifere	2.400.000	Sistemazione capannone T3	7.500.000
Messa in sicurezza torrente Segno	10.800.000	Implementazione sistema rinfuse Savona	7.300.000
Costruzione viabilità in sovrappasso	24.000.000	Totale interventi Pot	34.650.000
Nuova viabilità urbana in fregio Molo 8.44	9.000.000	<i>Iniziativa operatori privati</i>	
Realizzazione terminal intermodale	21.000.000	Copertura parchi stoccaggio Bragno	45.000.000
Stazione ferroviaria Vado Zona Industriale	2.700.000	Realizzazione deposito costiero per bitumi	15.500.000
Acquisizione Vio Interporto di Vado	23.000.000	Ampliamento magazzini SV Terminals	1.700.000
Nuovo casello autostradale Bossarino	50.000.000	Nuovo deposito multipiano SV Terminal Auto	9.000.000
Alimentazione elettrica porto di Vado	3.000.000	Realizzazione silos per cereali Monfer	2.500.000
Riqualificazione urbanistica Vado Ligure	9.000.000	Realizzazione serbatoi Depositi Costieri	1.300.000
Totale interventi Piattaforma	708.700.000	Nuovo impianto scarico Colacem	1.200.000
<i>Iniziativa Piano Operativo Triennale e altri interventi</i>		Adeguamento e macchinari BuT	2.200.000
Sistemazione terrapieno Zipola	2.400.000	Seconda stazione marittima Costa Crociere	11.000.000
Sistemazione litorale Rio Solcasso	1.500.000	Potenziamento strutture Mondomarine	24.100.000
Sistemazione aree demaniali porto Vado	700.000	Totale interventi privati	113.500.000
Riordino spiaggia Eroee dei Due Mondi	300.000	TOTALE GENERALE	856.850.000
Riqualificazione area ponente Bergeggi	2.150.000		

scritto l'ordine per l'acquisizione dei primi 18 mezzi di sollevamento (4 gigantesche gru di banchina e 14 da piazzale) per la piattaforma con-

tenitori. La consegna è fissata per il marzo 2017. Fatti i conti, in corso di esecuzione, con orizzonte al 2018, ci sono interventi per

480 milioni di euro. E' previsto vengano impegnati 86 milioni di euro nei cantieri aperti tra il 2015 e la prima metà del 2016.



“Nutrire il pianeta”: la Liguria e le Camere di Commercio liguri protagoniste a Milano

La Liguria e le Camere di Commercio liguri protagoniste a Expo Milano 2015. Tra maggio e giugno, per quattro settimane, la Liguria ha raccontato la sua identità attraverso i temi del pescare, coltivare, navigare, creare, cucinare e accogliere nello stand posizionato nel Cardo Nord Ovest di Padiglione Italia. Nelle 28 giornate si sono alternati, oltre all'Ente Regione, i quattro comuni capoluogo, i comuni suddivisi per aree vaste, le associazioni di categoria, Unioncamere, gli istituti alberghieri, i parchi liguri, l'Università di Genova e l'IIT, Istituto Italiano di Tecnologia.

Giovedì 11 giugno è stata la giornata del sistema camerale ligure. “Occasione per presentare i nuovi settori che da poco si possono fregiare del marchio Artigiani in Liguria – ha spiegato il presidente della Camera di Commercio di Savona Luciano Pasquale - cioccolato, pasta fresca, gelateria, panificazione sono entrati a far parte del marchio di qualità con il quale Regione Liguria in collaborazione con il Sistema camerale valorizza le lavorazioni dell'artigianato tipico ligure. Tra queste la ceramica dove emerge quella della tradizione delle Albisole e di Savona e il vetro, in particolare quello di Altare”.

“Sul fronte alimentare – ha aggiunto il presidente della Camera di Commercio di Genova Paolo Odone – abbiamo fatto conoscere i segreti della preparazione del nostro inimitabile Pesto con i suoi sette ingredienti, fra i quali il Basilico Genovese Dop e l'Olio Riviera Ligure Dop. Tutti hanno potuto assaggiarlo scoprendo come, nella filiera produttiva, ogni passaggio contenga elementi di altissima qualità, dall'orto alle sapienti mani degli chef di Liguria Gourmet, marchio ideato e garantito da Regione Liguria, Unioncamere Liguria e Camere di Commercio liguri, fino alla tavola”.

“I visitatori di Expo - ha sottolineato, a margine della Giornata camerale il presidente della Camera di Commercio di Imperia Franco Amadeo – hanno assistito alle dimostrazioni di com-



Un'intera parete di piante aromatiche ha caratterizzato lo stand ligure a Expo Milano; a centro pagina il Padiglione Italia e, sotto, all'ingresso di “Casa Liguria”, i protagonisti del progetto di formazione sull'apicoltura realizzato presso l'Abbazia di Finalpia



posizione floreale, facendo conoscenza con la floricoltura ligure, le cui origini risalgono alla fine dell'Ottocento e il cui sviluppo avvenne grazie alla ferrovia Parigi-Nizza prima e alla tratta Genova-Ventimiglia dal 1873. La tra-

dizione narra che una mattina Luigi Bessi incontrò un commerciante parigino di tessuti di nome Julien, che svernava ogni anno tra Sanremo e Nizza. Fu allora che monsieur Julien, sorseggiando un bitter, fece notare al Bessi che quei

suoi fiori di prato, se si fossero avuti a Parigi, quel mattino, e a quella stessa ora, si sarebbero venduti a peso d'oro. “Non c'è problema - disse il Bessi - dimmi solo dove devo spedirteli”. Così nacque la prima azienda floreale di tutti i tempi, la Julien & Bessi, che ogni mattina spediva a Parigi due ceste di violette di Taggia, di rose del Poggio, di anemoni e ranuncoli dei campi”.

“Altro tema della giornata – ha chiuso il cerchio il presidente della Camera di Commercio di La Spezia Gianfranco Bianchi - è stato quello dedicato ai siti Unesco liguri del progetto Mirabilia, con particolare attenzione ai palazzi dei Rolli di Genova, a Portovenere e alle Cinque terre. I “mirabilia Urbis Romae” erano guide turistiche ante litteram che nell'antichità guidavano i pellegrini verso

la città eterna, illustrando le meraviglie dei luoghi che attraversavano. Nell'ottica di intercettare la crescente domanda di viaggi Made in Italy sul tema natura, cultura e cibo proveniente dai mercati di tutto il mondo, il progetto mette in rete territori diversi accomunati da un ‘patrimonio’ dell'umanità”.

Non solo “food & design”, cibo e artigianato ligure a Expo 2015. Da sottolineare il doppio appuntamento di primavera con il centro camerale per l'agricoltura CeRSAA di Albenga che ha prima presentato, in collaborazione con Ferrania Solis e l'Istituto regionale di Floricoltura di Sanremo, un innovativo sistema fotovoltaico per serre, e in seconda battuta ha illustrato il progetto della filiera della birra autoctona valbormidese realizzato con la collaborazione dell'associazione Are Vallebormida. “Il progetto legato al solare - ha spiegato Giovanni Minuto, direttore del Cersaa - riguarda lo sviluppo dell'energia fotovoltaica nel settore agricolo. I vantaggi di questo sistema sono molteplici: il costo contenuto, l'efficienza energetica, l'assenza di effetti negativi sulle colture e il non consumo di suolo. L'iniziativa sulla birra non intende essere in concorrenza con altri birrifici artigianali, ma vuole dimostrare che è possibile, con la produzione sul territorio, creare una filiera di prodotto locale, di qualità,



Frammenti di Expo savonese, con il presidente della Camera Luciano Pasquale, le lunghe code per le degustazioni, gli artigiani di Liguria, il gelato al basilico e il governatore Toti alle prese con gli assaggi della Valle Bormida

con nuove opportunità occupazionali”.

Nel mese di settembre la Liguria ha offerto il bis, con una “Otto giorni” che ha visto alternarsi alla regia le quattro Camere di Commercio regionali. In particolare, alla Camera di Savona è stata affidata l’organizzazione dei primi due giorni, 11 e 12 settembre, dedicati all’attività promozionale e alla gestione dei laboratori di degustazione. Protagonisti, tra gli altri, le aziende che fanno parte della rete d’impresa “Il Chinotto nella Rete” di Savona e l’associazione produttori “Terre di Bormia” di Millesimo. Inoltre, in collaborazione con l’Enoteca Regionale della Liguria, sono state proposte somministrazioni, assaggi e degustazioni di prodotti tipici liguri quali focaccia, paté vari, pesto, olive, olio, panissa, amaretti, canestrelli, chinotti, cozze e altro ancora. Per tutta la settimana lo stand delle Camere di commercio liguri è stato ingentilito da vasi di piante aromatiche e fiorite del territorio albenganese mentre erano esposti i prodotti rappresentativi delle principali produzioni riconducibili ai marchi di tutela o consorzi di produzione (olio, vino, basilico).

Gli “assaggi di Savona” sono andati letteralmente a ruba a Palazzo Italia ed a Pianeta Lombardia, dove la Liguria ha trovato ospitalità “aggiuntiva”. Amaretti, gelati, marmellate e bevande al chinotto, antipasti e formaggi valbormidesi, confetture di frutta e verdure: tutto preso d’assalto dalla folla oceanica che nel fine settimana di metà settembre ha fatto registrare il record dei biglietti staccati. Protago-



nisti, ancora una volta, oltre ai piaceri della tavola, anche l’arte della manifattura con la presenza delle 15 lavorazioni tipiche certificate con il marchio “Artigiani In Liguria”. Da sottolineare nell’ambito del settembre ligure a Expo, l’organizzazione del Forum della Dieta Mediterranea, a cura dell’Azienda Speciale PromImperia della Camera di Commercio di Imperia. Nella Sala Europa del padiglione della Ue erano presenti, con il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina, rappresentanti e autorevoli esperti dei sette Paesi della Dieta Mediterranea (Italia, Marocco, Grecia, Portogallo,

Spagna, Croazia, Cipro), esperti, autorità e ospiti internazionali. Un’occasione per raccontare a livello mondiale uno stile di vita corretto. Alla dieta mediterranea ha fatto eco Slow Food, con un forte impegno per valorizzare le produzioni tradizionali, anche quelle strappate all’oblio del tempo e delle mutevoli abitudini alimentari. Ne è stata esempio la presentazione, ad ottobre, nell’area Slow Food Theater di Expo Milano, di due iniziative speciali, in difesa della biodiversità, sviluppate dalla Condotta Valli della Bormida. Si tratta del progetto “Salviamo la Zucca di

Rocchetta” avviato nel 2005 e di quello sul moco, caratteristico antico legume delle Valli della Bormida, entrambi prodotti accolti nell’Arca del Gusto di Slow Food. La Zucca di Rocchetta, frazione del Comune di Cengio, è una cucurbitacea autoctona che la Condotta ha recuperato dall’estinzione. La produzione e la trasformazione della zucca viene curata dalla Associazione Produttori appositamente costituita nel 2007 e dalla Comunità del Cibo di Slow Food. I derivati dalla trasformazione consistono in confetture per dessert e per abbinamento formaggi, canditi per alta pasticceria e, ulti-

mamente, nell’essiccazione, realizzata secondo un antico metodo praticato per conservarla a bordo delle navi. Il Moco delle Valli della Bormida è un legume già conosciuto nell’età del bronzo. La sua coltivazione era diffusa in molte aree della Valle, in particolare sulle alture di Cairo Montenotte. Recuperati i semi, è stato avviato il progetto per produrne una quantità sufficiente a riportare nelle campagne, nelle cucine e sulle tavole questo legume. Oltre a zuppe e creme, se ne ricava una farina (macinata a pietra) da cui si ottengono tagliatelle, farfalle, maltagliati e anche la “farinata”.

La Camera di Commercio ha promosso il bando 2016 Ospitalità Italiana per le imprese savonesi

Iniezione di qualità nel turismo

La Camera di Commercio di Savona ha in corso l'iter del bando di selezione rivolto alle imprese turistiche della provincia che intendono conseguire il marchio di qualità "Ospitalità Italiana 2016". Al bando sono ammesse le aziende dei comparti: Hotel,

Residenze Turistico Alberghiere, Ristoranti, Agriturismi, Campeggi, Bed & Breakfast, Bagni Marini. Il marchio di qualità è promosso da Isnart (Istituto Nazionale di Ricerche sul Turismo) in collaborazione con la Camera di Commercio e in accordo con le associa-

zioni provinciali del settore turistico.

Il bando, gratuito ed a partecipazione volontaria, intende sostenere l'offerta turistica di qualità. Il marchio Ospitalità Italiana rappresenta da un lato un'importante garanzia di qualità per il turista e, dall'altro, offre alle imprese che aderiscono all'iniziativa l'occasione per un puntuale riconoscimento del loro impegno. Per l'anno 2015, a livello provinciale, sono 123 le imprese che si fregiano della certificazione Isnart, di cui 53 alberghi, 13 agriturismi, 10 bed&breakfast, 4 campeggi, 27 ristoranti e 16 stabilimenti balneari.

Le imprese "promosse" hanno ricevuto dalla

Camera di Commercio la vetrofania che attesta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare per l'anno 2015 e sono state inserite nel sito www.10q.it, usufruendo delle relative azioni promozionali, che comprendono accordi editoriali, presenza a fiere, twitter, facebook, Mobile App. Il collegamento diretto con il marchio Ospitalità dei ristoranti italiani di qualità all'estero assicura inoltre una riconoscibilità internazionale.

Possono partecipare al bando sia strutture già titolari del marchio Ospitalità Italiana che intendono chiederne il rinnovo sia strutture alla prima candidatura. L'iter per ottenere il marchio Ospitalità Italiana è un percorso rigoroso che passa attraverso varie fasi, tra cui una valutazione approfondita del livello

di qualità dei servizi offerti, con una visita da parte di tecnici specializzati. La Camera di Commercio di Savona predisporrà anche per il 2016 un catalogo delle imprese a qualità certificata Isnart, che sarà messo a disposizione degli operatori turistici e distribuito nelle fiere di settore e in tutti gli eventi promozionali ai quali l'Ente camerale parteciperà nel corso dell'anno. Con il Marchio Ospitalità, ricorda Isnart, si entra nella filiera globale del turismo. Se una famiglia tedesca entra in un ristorante italiano di Francoforte segnalato con il logo Quality e poi vede lo stesso marchio in un albergo o ristorante di Savona, identifica immediatamente i due locali e avvia un processo di fidelizzazione. Potrebbe sembrare un caso limite, ma lo è sempre meno.



Già in cantiere a Borgio Verezzi l'edizione del Cinquantenario della rassegna

Il Festival Teatrale macina record

Ancora una volta, i numeri hanno confermato il successo del Festival Teatrale estivo di Borgio Verezzi, giunto nel 2015 all'edizione numero 49. La rassegna (10 spettacoli in cartellone, di cui otto in "prima nazionale", per 22 serate complessive) ha totalizzato un nuovo record di incassi (cresciuti del 3,4 per cento) e di presenze (404 spettatori in media a sera), ed ha avuto un elevato indice di gradimento da parte del pubblico e un'ampia eco sugli organi di informazione di tutta l'Italia.

Legittima, quindi, la soddisfazione del sindaco, Renato Dacquino: "Il 49° Festival è stato caratterizzato da proposte che hanno risposto alle molte e diverse attese: tanta qualità, risate e grande attenzione ai temi veri della vita.

Tutto il paese, e in particolare gli abitanti di Verezzi, soprattutto quelli più vicini alla piazza, ancora una volta hanno fatto la differenza. La piazzetta, quasi una terrazza sul mare, le luci, le persone sui terrazzi, alle finestre, nei vicoli, sono state uno spettacolo nello spettacolo".

In occasione della serata del 19 agosto, è stato consegnato dal presidente Luciano Pasquale il 6° Premio Camera di Commercio di Savona, assegnato ogni anno allo spettacolo di maggior successo del precedente cartellone. La scorsa estate, a fare il pieno di pubblico e di applausi erano stati due spettacoli: "Colpi di timone", divertente commedia di Gilberto Govi e Enrico La Rosa, portata in scena da Jurij Ferrini dalla sua compagnia Progetto

Urt, e "Forbici&follia", giallo comico interattivo di Paul Portner, interpretato da Roberto Ciufoli, Nino Formicola, Nini Salerno, Max Pisu, Michela Andreozzi o Milena Miconi, Barbara Terrinoni. Il riconoscimento è stato attribuito ex aequo. A ritirare la targa sono stati Jurij Ferrini e Gianluca

Ramazotti (nella foto con il presidente Pasquale e il sindaco Dacquino).

"L'impegno - ha sottolineato il sindaco - è ora rivolto al 50° Festival nel 2016. Il problema sta nel fatto che con gli incassi riusciamo a coprire il 50-60% delle spese, e per il resto abbiamo bisogno di aiuto dall'esterno. La rispo-

sta generosa del pubblico e il successo generale sono un'ottima base di partenza per progettare il prossimo anno, e ringraziamo di cuore gli sponsor privati e istituzionali che ci hanno sostenuto fin qui. La Camera di Commercio con il suo presidente Luciano Pasquale e la Regione con l'assessore alla Cultura Ilaria Cavo sono stati particolarmente attenti a quanto andava in scena e alle prossime tappe: anche su di loro contiamo per il futuro".



GIORNATA DELL'ECONOMIA – Lo stato della provincia visto dall'Istituto Tagliacarne



L'economia savonese ha le fattezze di una tartaruga che avanza sovraccarica di anni e di problemi, ma un colpo di bacchetta magica – sciogliendola dai troppi vincoli e utilizzando le opportunità a portata di mano - potrebbe trasformarla in un uomo che corre veloce. Trasposizione di immagine che il direttore dell'Istituto Guglielmo Tagliacarne, Domenico Mauriello, ha preso a prestito da un rompicapo cinese, il tangram, per sostenere anche visivamente e non solo con la forza dei numeri, le occasioni di sviluppo che fanno di Savona la provincia ligure meglio piazzata per cogliere la ripresa che inizia a farsi sentire anche nelle analisi di Istat, Banca d'Italia, Unioncamere.

Il dossier Savona dell'Istituto Tagliacarne è stato presentato il 17 giugno, nella Sala Magnano della Camera di Commercio di Savona, in occasione della 13ª Giornata dell'Economia. Cerimonia che ha costituito anche l'occasione, per il presidente camerale Luciano Pasquale, di rivolgere un saluto, a nome

Savona 2015, una tartaruga che può mettere le ali

della comunità economica locale, al prefetto Geraldina Basilicata che la settimana successiva avrebbe lasciato Savona, dopo tre anni e mezzo, per assumere un incarico di rilievo a Roma presso il Dipartimento nazionale dei Vigili del Fuoco. Secondo il rapporto illustrato dal direttore del Tagliacarne, nonché responsabile del Centro Studi di Unioncamere, sono "antiche fragilità" a costringere Savona a figurare come una tartaruga: un modello di sviluppo costruito intorno ad aree di storica industrializzazione che oggi non funzionano più, l'elevatissimo indice di invecchiamento (secondo posto in Italia dopo Trieste), una fin

qui non arrestata emorragia di imprese e imprenditori. "Tuttavia – ha sottolineato Mauriello – Savona, rispetto al resto della Liguria, manifesta sintomi di decisa resilienza, propri di un sistema economico che è in grado di rimettersi in marcia, reagendo in modo positivo alle difficoltà e alle perturbazioni che ha attraversato". A confortare questa tesi sono non solo sensazioni ma anche supporti statistici: nel 2014 il valore aggiunto della provincia (25.700 euro pro capite) è salito dello 0,9 per cento a fronte dello 0,3 ligure e dello 0,2 nazionale; gli occupati sono cresciuti dell'1,8% (1.900 unità, soprattutto nel turismo e nelle costruzioni)

A Palazzo Lamba Doria il rapporto sul trend e le prospettive delle imprese, le premiazioni e il saluto di commiato del prefetto Geraldina Basilicata



a fronte di una decrescita regionale dello 0,7% e di un modesto incremento in Italia (+0,4%); la cassa integrazione è scesa del 34,3% (-20,1% in Liguria, -6,0% in Italia).

L'analisi del Tagliacarne su Savona ha portato alla realizzazione di un modello statistico relativo ai potenziali di crescita inespressi del territorio che si basa su tre componenti fondamentali nell'economia, quali: l'intensità del lavoro, data dal numero medio di ore lavorate, le infrastrutture economiche (rete stradale, ferrovie, aeroporti, reti energetico-ambientali, servizi a banda larga, strutture per le imprese), l'operatività creditizia, ovvero il rapporto tra impieghi e depositi. Reso 100 il valore medio italiano, il numero medio di ore di lavoro espresso in provincia di Savona è pari

a 113,7, il più alto di tutte le provincie liguri, evidenziando quindi una capacità di produzione che si rivela molto elevata. Discorso analogo vale per il livello di infrastrutturazione, pari al 141,5% della media nazionale, che si avvale di un sistema logistico avanzato ed integrato, vicino al mercato francese ed a quelli dell'Europa centrale.

La capacità di investimento al netto del risparmio, misurata indirettamente tramite il rapporto fra impieghi e depositi, si rivela tuttavia inferiore alla media italiana e pari al 76,5% di questa, pur essendo più elevata rispetto alle altre province della regione. Va specificato che la composizione demografica, con elevati indici di vecchiaia, favorisce il risparmio a scapito dell'utilizzo attivo del denaro tramite gli impieghi bancari e quindi degli inve-

segue a pagina 10



GIORNATA DELL'ECONOMIA – Lo stato della provincia visto dall'Istituto Tagliacarne

stimenti o dei consumi.

L'indicatore di sintesi, superiore alla media italiana, colloca Savona al secondo posto fra le province liguri dietro Genova (evidenziando come Savona sia il secondo polo di sviluppo più importante per la regione), inserendo la provincia al 23° posto fra le 110 province italiane.

Ma non è tutto oro quello che luccica, in quanto l'aumento degli occupati si porta dietro il dato negativo che il 53% di chi ha un lavoro ha più di 44 anni (6° posto in Italia per province); tuttavia Savona ha anche la minore percentuale di giovani disoccupati in Liguria (40,6% a fronte del 45% ligure e del 43% nazionale), con un calo dell'1,0% nel corso di un non facile 2014, sottolineato dal +3,8% in Liguria e dal +2,7% in Italia.

Un fiume di numeri, ai quali è utile aggiungere uno, che infonde maggiore speranza nel futuro: tra le 27 mila imprese attive in provincia di Savona, circa 2.000 sono "imprese green", aziende che investono in processi produttivi sostenibili. Sono molte, non moltissime, ma generano da sole il 45,5%, cioè quasi la metà, delle assunzioni tra le imprese che hanno almeno un dipendente.

Quanto ai non meno rilevanti assetti socio economici, la provincia di Savona è inserita nel gruppo di quelle che rivelano una sensibilità, ovvero una reattività, al ciclo economico generale, di livello medio-alto. A ciò contribuisce, oltre all'alto indice di infrastrutturazione del territorio, un benessere delle famiglie che, pur leggermente inferiore al dato nazio-



In alto il saluto del prefetto Gerardina Basilicata; sopra, l'intervento di Domenico Mauriello

nale (93%) è il più alto di tutte le province liguri, così come un indice di redditività delle imprese, ancora una volta più contenuto di quello nazionale, ma elevato nel confronto intraregionale.

La buona infrastrutturazione del territorio consente di generare economie esterne favorevoli al sistema produttivo, mentre il benessere delle famiglie mette a disposizione del territorio una discreta capacità di spesa. Specularmente, la redditività delle imprese genera risorse per investimenti. Tali fattori

sono quindi elementi di vantaggio, che possono accelerare la ripresa dell'economia savonese, nel momento in cui, come sta accadendo in questi mesi, il ciclo economico generale inizia a migliorare.

Di converso, la chiusura internazionale dell'economia locale nel segmento turistico è un fattore di rigidità che frena le prospettive di reazione immediata ad un miglioramento del ciclo generale. Così come sono elementi di riflessione la contenuta competitività struttu-

rale delle imprese locali, che si alimenta anche di un capitale umano non sempre di eccellenza, come dimostra il modesto valore dell'indice delle assunzioni di profili professionali "high skilled". E' infatti noto che il capitale umano costituisce, probabilmente, il fattore competitivo più importante delle imprese. "Siamo ancora tartaruga, su questo ci sono pochi dubbi" è stato il commento di Luciano Pasquale, presidente della

Camera di Commercio di Savona e presidente dell'Istituto Tagliacarne -, ma ci stiamo dando da fare per metterci a correre o almeno per provare a farlo, in tutti i modi. Dobbiamo liberarci dei freni e puntare sui nostri giovani che, purtroppo sono sempre meno: se perdiamo anche questi il danno rischia di diventare irreversibile".

La Giornata dell'Economia si è chiusa con la consegna degli attestati alle imprese delle filiere agroalimentari che si sono iscritte al portale Unioncamere di Italian Quality Experience, e dei diplomi di benemerita a otto ingegneri che hanno collaborato volontariamente con la Camera di Commercio per la verifica dei danni provocati dalle calamità naturali: Maurizio Michelini, Fulvio Ricci, Alessandro Barbero, Marialessandra Binaghi, Bruno Maglio, Sara Frumento, Davide Mapelli e Matteo Signorastri.





Ditta Besio di Torello Paola e Riccardo Snc Savona

Ing Matteo Signorastri

Buttiero Giuseppe (Vilma Chinelli) Cairo Mte Savona

GIORNATA DELL'ECONOMIA - Aziende agroalimentari in prima fila sul portale Unioncamere

L'Italia, campione del mangiar bene e del buon vino, leader mondiale nella sicurezza alimentare e nell'eco-sostenibilità delle produzioni agricole, ha finalmente una piattaforma web per le sue aziende e le sue eccellenze produttive.

Italian Quality Experience, il portale nato per iniziativa di Unioncamere e delle Camere di commercio in occasione dell'Expo 2015, consente di far conoscere al mondo il modello produttivo agroalimentare italiano. Un modello che ha dato prova di vitalità, capacità di cambiamento e di leadership non solo produttiva, ma anche culturale.

Perché è l'espressione di quella simbiosi tra territori e comunità che ha permesso all'Italia di essere, tra l'altro, leader a livello mondiale per la sicurezza della produzione agroalimentare, con una quota dei prodotti con residui chimici contenuta allo 0,2%: una percentuale quasi 10 volte inferiore rispetto alla media europea (1,9%) e oltre 30 volte più bassa di quella extracomunitaria (6,3%). Ed è ancora grazie a questo modello rispettoso dell'ambiente che oggi l'agricoltura italiana, con il 35% di gas serra in meno della media Ue, è tra le più sostenibili su scala internazionale.

Per diffondere la conoscenza della piattaforma, un ruolo di rilievo è svolto - l'impegno continua anche dopo la chiusura di Expo Milano 2015 - dalle 105 Camere di commercio italiane e dalle 81 Camere di commercio italiane all'estero che, anche attraverso la rete dei 1700 ristoranti italiani nel mondo

Italian Quality, vetrina del gusto

dislocati in 55 Paesi nei cinque continenti, consentono di raggiungere oltre 60 milioni di persone.

Ad oggi sono quasi 700 mila le aziende della filiera allargata dell'agroalimentare estratte dal Registro Imprese e inserite nella piattaforma web Italian Quality Experience. Un variegato ecosistema produttivo messo per la prima volta sotto la lente di ingrandimento in un unico portale così composto in rapporto alle diverse filiere: 1.292 imprese di olii di semi; 185.593 di ortaggi e frutta; 14.948 di fiori, miele, spezie e condimenti; 82.416 di vini, spumanti e distillati; 2.782 di cacao, cioccolati e pasticceria; 1.905 di caffè, tè, succhi e acque minerali; 46.057 di latte e formaggi; 177.179 di cereali, pane, pasta e dolci; 612 di riso; 12.988 di produzione ittica; 109.565 di allevamento, carni e loro lavorazione; 409 di birre; 889 di chimica per l'agricoltura; 6.892 di macchine per la produzione agroalimentare; 47.847 di olio d'oliva.

La piattaforma www.italianqualityexperience.it rende disponibili anche le informazioni sui tanti giacimenti culturali del nostro Paese, sulle aree protette e sulle principali opportunità turistiche, valorizzando in definitiva l'esperienza unica del "made in Italy". Un progetto per

promuovere le tante realtà produttive, territoriali e culturali d'eccellenza e dare una chance in più anche all'impresa più piccola.

Ma il vero e strategico valore aggiunto del progetto è rappresentato dall'opportunità per le aziende dell'agroalimentare che, registrandosi al portale, possono inserire all'interno di Italian Quality Experience tutte le informazioni utili (sito, social network, certificazioni, foto, video, ecc.) per promuovere la loro attività ed i loro prodotti, affiancando il sistema camerale nell'impegno per dare più risalto alla qualità del lavoro degli imprenditori italiani.

La registrazione al portale è semplice e totalmente gratuita. Dopo essersi collegati al sito www.italianqualityexperience.it occorre inserire codice fiscale ed e-mail. L'impresa riceverà poi una mail con link alla piattaforma e da quel momento potrà creare la password e accedere alla sezione. L'impresa troverà i propri dati anagrafici pubblici già inseriti nella scheda e la potrà arricchire e integrare con altre informazioni utili per promuovere attività e prodotti. La piattaforma IQE rappresenta una finestra sul mondo in cui anche le eccellenze produttive e agroalimentari della provincia di Savona trovano

visibilità e valorizzazione. Le aziende savonesi che hanno risposto all'appello sono 91, a fine novembre 2015, tra cui alcune delle più prestigiose imprese del settore. L'auspicio della Camera di commercio è quello di moltiplicare questo numero, tenuto conto delle numerose realtà savonesi nelle filiere dell'agroalimentare, stimate in circa tremila.

Italian Quality Experience, tra l'altro, segnala tutte le settimane le cinque imprese "top" nei diversi settori produttivi. Ebbene, per ben tre volte queste classifiche hanno premiato aziende

della provincia: l'agriturismo Munarin di Mioglia nella filiera dell'allevamento di bestiame, la cooperativa L'Ortofrutticola e l'azienda agricola Massimo Rebella di Albenga nella filiera della floricoltura. Queste tre aziende, assieme alle altre 66 che, al momento, avevano aderito all'iniziativa, hanno ricevuto nel giugno scorso, in occasione della Giornata dell'Economia, un attestato di merito dalla Camera di Commercio di Savona.

Nelle foto di queste pagine alcuni momenti della premiazione delle aziende savonesi di Italian Quality Experience in occasione della Giornata dell'Economia alla Camera di Commercio di Savona



Ing Maria Alessandra Binaghi

GIORNATA DELL'ECONOMIA – Premiate le imprese savonesi di Italian Quality Experience ed



Ing Davide Mapelli

Ing Sara Frumento



Antico Frantoio Tavian di Druetti Milko & C. Sas di Vado Ligure Savona (Druetti Milko e Furfaro Michela)

Augusto Vincenzo Besio srl Savona(Dario Servetto)

Caffè Giovannacci di Giovannacci Massimo e c. sas Finale Ligure Savona



Vio Gio Batta Albenga Savona (Chiara Ascheri)

L'Artigiana del fungo - Sassello di Rossi A. & L. snc - Sassello Savona

Matrunita Mediterranea srl Vado Ligure Savona (Clematis)

LA QUALITA' SI METTE IN RETE

Acqua Minerale di Calizzano S.P.A.	Calizzano	Borea & Rossi Bevande S.N.C. di Borea e Rossi	Albenga
Agriturismo Le Peonie di Agnese Alessia	Albenga	Bottello Romolo	Onzo
Albino Chiesa S.R.L.	Finale Ligure	Bracco Paolo	Andora
Amaretti Virginia S.R.L.	Sassello	Buccinnà Maria	Cisano sul Neva
Ansaldo Marco	Albenga	Buttiero Giuseppe	Cairo Montenotte
Antico Frantoio Tavian di Druetti Milko & C. S.A.S.	Vado Ligure	C. & G. Floricoltura di Calleri Gerolamo e Claudio	Albenga
Armato Alessandra	Alasio	Caffè Giovannacci di Giovannacci Massimo e C.	Finale Ligure
Augusto Vincenzo Besio S.R.L.	Savona	Calcagno Paolo	Celle Ligure
Agr. Belgrano S.S. di Belgrano Fiorella e Paola	Andora	Canova Maura	Calizzano
Agr. Brignè di Massone Giacomo	Bardinetto	Cantina Sancio di Sancio Riccardo	Spotorno
Agricola Montano di Parodi Marialuisa	Ceriale	Cascina delle Terre Rosse Di Galluzzo Vladimiro	Finale Ligure
Az. Agritristica Munarin Caterina	Mioglia	Castellari Lina	Andora
Azienda Agraria Anfossi Società Agricola S.S.	Albenga	Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola	Savona
Azienda Agricola Cascina Praiè di Viglietti Massimo	Andora	Ditta Besio di Torello Paola e Riccardo S.N.C.	Savona
Azienda Agricola Durin di Basso Antonio	Ortovero	Enrico Dario	Albenga
Azienda Agricola Fratelli Rebella di Rebella Vincenzo	Quiliano	Enrico Vincenzo	Albenga
Azienda Agricola La Bottinatrice di Meriardo Elisa	Sassello	F.Ili Pasqualini S.R.L.	Cisano sul Neva
Azienda Agricola La Cavagnola di Ninno Mario	Deگو	Facollo S.S. Società Agricola	Albenga
Azienda Agricola Le Giaire di Bianco Mariagrazia	Calizzano	Fernandez Riccardo	Finale Ligure
Azienda Agricola Sartori di Dulbecco Bianca Maria	Albenga	Fiorini Raffaele	Varazze
Aziende Dolciarie Riunite A.D.R. - S.P.A.	Sassello	Frascheri S.P.A.	Bardinetto
Barberis Funghi S.N.C. di Barberis Carlo & C.	Calizzano	Gagliolo Achille e Massimo	Albenga
Birrificio dell'Altavia Srl Agricola	Sassello	Gastaldi Roberto	Cisano sul Neva

i tecnici che hanno affiancato le aziende nell'iter per ottenere i risarcimenti dei danni alluvionali



Ing Bruno Maglio

Alessandro Parodi Finale Ligure Savona (Giacomo Parodi)

Sommariva Srl - Albenga Savona (Gianni Sommariva)



Calcagno Paolo Celle Ligure Savona

Soc. agr. Enrico & Lanzalaco s.s. Albenga Savona (Luca Lanzalaco)

Oleificio Polla Nicolò srl Loano Savona (Manuela Crotti)



Massimo Rebella Albenga Savona

Luca Ottone Pietra Ligure Savona

Albino Chiesa srl di Finale Ligure Savona

Giacobbe S.N.C. di Giacobbe Romina & C.	Sassello	Panetteria Parodi S.N.C. di Parodi Giampietro & C.	Finale Ligure
I Giardini di Marzo Snc Di Venturino E Ferrando	Varazze	Parodi Alessandro	Finale Ligure
Il Gagollo Società Cooperativa	Vado Ligure	Pastificio Plin S.R.L.	Ceriale
Il Pesce Pazzo Società Cooperativa	Varazze	Pastorino Andrea	Pontinvrea
La Gallinara S.R.L.	Villanova d'Albenga	Perrone Maria di Tabo' Giuseppe e Giovanni S.N.C.	Calizzano
La Genovese S.A.S. di Borea Dario	Albenga	Pizzo Marino	Albenga
La Lumaca Margherita di Barducco Paola	Cosseria	Rebella Massimo	Albenga
La Vecchia Cantina	Albenga	Società Agricola Albenga In Tavola di Ferrero e Montano	Albenga
L'Artigiana del Fungo - Sassello di Rossi A. & L. S.N.C.	Sassello	Società Agricola Calvisio di Granaiola Elena e C.	Finale Ligure
Latella Andrea	Albenga	Società Agricola Enrico & Lanzalaco S.S.	Albenga
Lavoratti Parigino S.R.L.	Varazze	Società Agricola Floricola Volpe Alessandro e Renzo S.S.	Albenga
Le Bontà del Belvedere di Cavallaro Arianna	Altare	Società Agricola Le Sorgenti S.S.	Dego
L'Ortofrutticola Società Cooperativa	Albenga	Soc. Agricola Le Terre del Barone di Barone Anna Maria e C.	Borghetto Santo Spirito
Macelleria Salumeria Giacobbe di G.B. Giacobbe & C.	Sassello	Soc. Agr. Cascina Feipu dei Massaretti di Parodi Agostino e C.	Albenga
Matrunita Mediterranea S.R.L.		Sommariva S.R.L.	Albenga
Mbf di Castellazzi e Cavalleri S.N.C.	Finale Ligure	Sorelle Giusto S.R.L.	Varazze
Minuto Caffè Srl	Savona	Tortello Roberta	Albenga
Noberasco - Società Per Azioni- Noberasco - S.P.A.	Albenga	U Giardinè di Mantero Gianfranco	Albenga
Oleificio Polla Nicolò S.R.L.	Loano	Valgiraldo Igor	Ceriale
Origine Laboratorio Liquori di Pancini e Graffo S.N.C.	Cengio	Vallega Teresa	Savona
Ottone Luca	Pietra Ligure	Vio Gio Batta	Albenga
Paganini Gianriccardo	Finale Ligure	Viticoltori Ingauni Soc. Agricola Cooperativa CVI	Ortovero
Pamparino Green & Parking di Pamparino G.P. e C.	Finale Ligure		

In corso il progetto Made in Italy - Eccellenze in Digitale di Unioncamere e Google

Pillole digitali
Made in Italy - Eccellenze in Digitale 2015

WORKSHOP GRATUITI PER LE PMI CHE VOGLIONO APPROFONDIRE LE POTENZIALITÀ DEL WEB

QUANDO?	A CHE ORA?	DOVE?
<ul style="list-style-type: none"> 3/11/15: Vademecum per un sito web efficace. 10/11/15: Social media marketing. 24/11/15: Export & e-commerce. 1/12/15: Food vs. Tourism communication. 2/2/16: L'efficacia delle pillole - cos'è cambiato a due mesi dal primo workshop. 	<ul style="list-style-type: none"> Gli appuntamenti saranno dalle 15:30 alle 17:00. <p>PER CHI?</p> <ul style="list-style-type: none"> I workshop sono aperti alle imprese savonesi iscritte a Eccellenze in Digitale. 	<ul style="list-style-type: none"> Tutti gli incontri si terranno presso la Camera di Commercio di Savona (via Quarda Superiore 16). 

Google

UNIONCAMERE

Con quattro workshop in programma nel mese di novembre e inizio dicembre è decollato il progetto "Made in Italy - Eccellenze in digitale" promosso dalla Camera di Commercio di Savona nell'ambito dell'iniziativa nazionale studiata da Unioncamere e da Google Italia per sviluppare il know-how informatico delle piccole e medie imprese. Gli imprenditori della provincia sono stati invitati ad aderire ad un percorso gratuito di digitalizzazione, che gli consentirà di utilizzare al meglio le potenzialità della rete per allargare i propri orizzonti sui mercati locali, nazionali e globali. "Nonostante la patina di modernità entro cui ci culliamo - ha sottolineato il

Crescere con un clic

Le imprese savonesi a scuola di internet

presidente della Camera di Commercio Luciano Pasquale presentando l'iniziativa -, in Italia stiamo scontando un grave ritardo nel settore digitale. Ancora oggi 4 imprenditori su 10 sostengono di poter fare a meno di internet, solo poco più di un terzo delle aziende è attivo sul web, e ancora più bassa, intorno al 21%, è la percentuale delle piccole e medie imprese che utilizza i social media. A fronte di questi deficit, ci sono dei dati che vanno in tutt'altra direzione: il fatturato realizzato dalle imprese attraverso il web cresce del 16% all'anno, il 32%

delle pmi digitalizzate ha rapporti con l'estero a fronte dell'8% di quelle che non sono in rete, in Italia ci sono 25 milioni di smartphone e il 90% degli under 30 sono su internet tutti i giorni".

Un progetto, quello di "Eccellenze in digitale", che fa parte di un impegno a 360 gradi della Camera di Commercio a favore dell'innovazione e della qualità nelle imprese savonesi. Lungo queste due linee di azione si è già sviluppato nel 2015 il progetto Italian Quality. E la qualità è stata perseguita anche attraverso bandi per favorire l'aggregazione

delle pmi in reti d'impresa o che erogano contributi alle aziende per sostenere i costi necessari ad ottenere marchi volontari di riconosciuto valore, quali Artigiani in Liguria, Savona Gourmet, Ospitalità Italiana.

"Made in Italy: Eccellenze in Digitale", ideato da Google e Unioncamere, è stato fatto proprio, a livello territoriale, da oltre metà delle camere di commercio italiane, con la collaborazione dell'Istituto Tagliacarne. A Savona vede protagoniste due giovani operatrici informatiche, Noemi Reina e Federica Traversa, rispettivamente di

Varazze e Celle Ligure, selezionate attraverso un percorso di formazione assieme ad altri 126 colleghi distribuiti in 64 diversi enti camerali. I nuovi digitalizzatori operano a stretto contatto con le imprese, con l'obiettivo di favorirne la digitalizzazione, aiutandole a promuovere i prodotti di eccellenza del Made in Italy. Il settore alimentare, il settore cultura e il turismo sono stati individuati quest'anno dalla Camera di Commercio di Savona come ambiti privilegiati dell'azione delle due consulenti, che stanno affiancando le imprese fornendo sostegni tecnici e svolgendo una diffusa opera di sensibilizzazione sulle opportunità offerte dalle nuove tecnologie.

Tre giorni di "Stile" tra design cibo e innovazione

Stile Artigiano "Food and design", la rassegna del "fare a mano", che da tradizione anima la Vecchia Darsena di Savona è giunta nel settembre scorso a staccare l'undicesimo tagliando confortata da pubblico e successo crescenti. Tre giorni di stile, organizzati da Confartigianato con il contributo di Regione Liguria, Camera di Commercio di Savona, Comune di Savona e Provincia di Savona, durante i quali il cibo e il design, rigorosamente made in Liguria, sono stati i grandi protagonisti. «La manifestazione Stile artigiano - ha osservato l'assessore regionale allo Sviluppo

economico e all'Artigianato Edoardo Rixi nel corso della cerimonia inaugurale - concentra, in un evento unico, le produzioni di qualità delle imprese artigiane liguri: Regione Liguria sostiene le piccole e medie aziende che promuovono le tradizioni del nostro territorio, anche puntando sull'innovazione». Dalla ceramica ai gioielli, dalla lavorazione del cuoio alla moda, dall'oggettistica alla realizzazione di stampe e disegni su tela, e poi ancora i profumi e i sapori del "food" della Liguria: pesto, birra, dolci, cioccolato, vini, olio e salumi. Prodotti frutto dell'abilità, della passione e della



manualità di oltre 50 imprese di eccellenza liguri. Ma con un deciso "pressing" rivolto all'innovazione: quest'anno l'espositore ha dovuto prestarsi a condividere sul web, consigli, accortezze, novità sui prodotti artigiani in modo da insegnarne l'uso e il valore. Valore rafforzato dal "prodotto fusion", ovvero dalla fusione di professionalità, prodotti, sapori, materiali:

punto d'incontro tangibile di due produzioni (agroalimentare e design), che grazie all'iniziativa degli artigiani, hanno creato un prodotto innovativo. «Le imprese sono il cuore pulsante di una manifestazione concentrata sull'artigianato di qualità - ha spiegato Giancarlo Grasso, presidente di Confartigianato Liguria e Savona - lo strumento web è stato l'anello di congiunzione

del mondo artigiano con gli utenti che, attraverso l'utilizzatissimo strumento tutorial, hanno fatto conoscenza con le imprese presenti a Stile Artigiano. Insomma, dal selfie della scorsa edizione, siamo passati al tutorial per il 2015, a testimonianza che Stile Artigiano non è solo una manifestazione, ma un percorso che siamo fieri di portare avanti con le nostre imprese».

Iniziativa dell'Alleanza Cooperative per tutelare chi è in regola con i valori mutualistici

Qualità coop: il logo creato dagli studenti

Al brand Qualità Cooperativa si è aggiunto nel corso del 2015 un logo disegnato dai ragazzi dell'Ipsia di Finale Ligure. «E' un simbolo distintivo che nasce con lo scopo di comunicare in modo univoco e facilmente riconoscibile un Servizio e, soprattutto, lo spirito che ne è la mission - ha spiegato Sergio Olivotti, docente dell'Ipsia illustrando il nuovo logo -; quindi i concetti utilizzati nella sua progettazione sono quelli del gruppo di persone, della stretta di mano, del puzzle e dell'ingranaggio come metafora visiva del sistema, dove ognuno è necessario e indispensabile». Il marchio, voluto dall'Alleanza delle Cooperative Italiane, raffigura quindi tre uomini, un team cooperativo che si aiuta reciprocamente e solidariamente tenendosi per mano. Il gruppo di lavoro che lo ha realizzato è composto da tre allievi, Cristian Cosenza, Janira Alienda, Alessandro Falletti.

La presentazione del logo si è tenuta alla Camera di Commercio di Savona. «Ci

sono diversi motivi per cui sono felice di partecipare a questo incontro - ha sottolineato Luciano Gallo, avvocato e moderatore -: perché è un momento di grande partenariato e collaborazione, perché è un progetto nato in Liguria, terra capofila per il welfare, e perché la Qualità Cooperativa è una grande risposta alle strumentalizzazioni che in questo periodo prendono di mira il mondo della cooperazione».

«La Camera di Commercio è convinta di portare avanti questo progetto di cultura di impresa - ha detto Costantina De Stefano, segretario generale della Camera di Commercio di Savona, nell'intervento di saluto - rivolto a combattere la cooperazione spuria a favore di una cooperazione pulita e rispettosa del lavoro e delle persone».

«Le cooperative false, che non sono normate nel giusto modo e non seguono i principi mutualistici - ha aggiunto Mattia Rossi, coordinatore provinciale di Legacoop - rappresentano una concorrenza sleale e un vulnus per l'eco-

nomia. La disciplina degli appalti e il tema del lavoro nella società sono elementi cardine per noi. Tutti questi contenuti vengono racchiusi in un brand che intende dare un valore aggiunto al lavoro». «Non è casuale la concomitanza tra la presentazione della proposta di legge contro le cooperative spurie e quella del logo del brand - ha osservato Riccardo Viaggi, presidente di Confcooperative Imperia e Savona -; il fatto che la proposta di legge sia di iniziativa popolare è molto significativo, perché il mondo della cooperazione parte proprio da lì, dalle persone».

La promozione dell'impresa cooperativa è proseguita nel corso dell'anno con diversi cicli di incontri focalizzati sui laboratori dell'autoimprenditorialità organizzati da Legacoop Liguria e Confcooperative Savona, in collaborazione con l'Università degli Studi di Genova, Camera di Commercio di Savona, Cgil Sol, Cisl e Uil Savona.

I laboratori "senior" erano rivolti a giovani con un'i-



dea imprenditoriale, persone senza occupazione e a tutti coloro interessati ad approfondire alcuni aspetti della cooperazione. Sede di questi incontri è stato il Campus universitario di Savona dove sono stati affrontati temi quali i valori della cooperazione, le simulazioni di business plan di aziende cooperative, le testimonianze di imprenditori del mondo cooperativo e non, raccolte dall'Ufficio Trasferimento tecnologico dell'Università di Genova. La seconda parte dei laboratori ha avuto come sede lo Sportello Cooperativo aperto presso la Camera di

Commercio di Savona ed era rivolto a studenti e docenti. Gli incontri, di impatto pratico, erano focalizzati su una simulazione cooperativa (coopergame) attraverso la quale è stato possibile testare la validità e la sostenibilità tecnica ed economica di una buona idea portata in discussione.

Si tratta di un servizio innovativo di "scouting" di impresa, che è offerto con continuità dallo Sportello cooperativo camerale ed è rivolto a far emergere le idee imprenditoriali suscettibili di tradursi in progetti concreti e realizzabili.

Il Salone del gusto ha collegato Expo e Finalborgo

Il 2015 è stato l'anno dell'alimentazione sull'onda di Expo 2015 e non poteva mancare il collegamento con il Salone dell'Agroalimentare Ligure svoltosi quasi in contemporanea con l'apertura dell'evento globale di Milano. Gli spazi dei chiostri monumentali di Santa Caterina, a Finalborgo, e le strade circostanti si sono trasformati in una grande vetrina delle eccellenze regionali.

Il Salone, organizzato da Regione Liguria, Unioncamere Liguria, Provincia di

Savona, Camera di Commercio di Savona, Comune di Finale Ligure, con il contributo del Fondo per il programma "Agriexpo Liguria: Le Riviere", era articolato su tre giorni di appuntamenti: laboratori di degustazione, corsi di cucina, live kitchen, show cooking, cerimonia di consegna del Premio Salone 2015, attività dimostrative ed incontri tematici.

In particolare è stata proposta la degustazione di specialità della cucina tradizionale ligure, quali farinata, "panissa", torte salate, focac-



cia classica, fritto di pesce, trippa, focaccini del Finale, focaccia di Recco. In vendita e assaggio centinaia di prodotti diversi, fra i quali olio e vino della Liguria a denominazione di origine. Di rilievo le attività laboratoriali, con la partecipazione del presidente regionale e provinciale della Federazione Italiana

Cuochi, Stefano Beltrame, e di Gregorio Meligrana. I laboratori di degustazione si sono svolti presso la Sala delle Capriate. Presentati, tra l'altro, formaggi liguri e abbinamenti (Coldiretti), assaggi di vino Granaccia e Quiliano (Cia Savona e Associazione Sommeliers), il chinotto di Savona, a cura

del Chinotto nella Rete; il moco delle Valli della Bormida e la zucca di Rocchetta, a cura di Slow Food Alta Val Bormida e associazione produttori Terre di Bormida). La Sala delle Colonne è stata invece teatro delle dimostrazioni dal vivo di cucina affidate all'Associazione Cuochi di Savona.

Adempimenti semplificati e meno spese per le Pmi

Camere più digitali con la fattura on line

Erano già oltre 40 mila le piccole e medie imprese che, nel settembre scorso, a poco più di cinque mesi dall'entrata in vigore dell'adempimento di legge, utilizzavano il servizio di fatturazione elettronica delle Camere di Commercio. Lo strumento innovativo, messo a disposizione delle aziende a seguito di un accordo tra Unioncamere e Agenzia per l'Italia Digitale, è realizzato da InfoCamere e consente alle imprese registrate al portale di gestire l'intero ciclo di vita delle fatture elettroniche, senza alcun costo fino a 24 fatture all'anno. Il 38% delle Pmi che usano il servizio sono imprese individuali, il 24% sono società

di persone, il 31,4% società di capitali e il 6,8% è rappresentato da "altre forme" societarie, soprattutto cooperative.

La graduatoria provinciale per le imprese registrate alla piattaforma vede Bolzano in vetta con 2.093 attività, seguita da Trento con 1.427 e Roma con 1.356. La Liguria, in questa classifica, fa la parte del fanalino di coda, con Genova che nonostante il rilevante numero di imprese è al 44° posto con 438 imprese aderenti (per un totale di 2.421 fatture registrate in forma elettronica) e le altre province sul fondo della graduatoria: Imperia all'ultimo posto (131 imprese e 789 fatture), La Spezia sei posti sopra

(170 imprese e 995 fatture), Savona che è poco più su (96° posto) con 188 imprese e 982 fatture registrate.

L'obbligo di fatturazione elettronica per le imprese che forniscono beni e servizi alla Pubblica amministrazione è scattato il 31 marzo scorso. Un obbligo di legge che ha cambiato radicalmente – e in meglio – i rapporti tra la PA ed i fornitori, consentendo al Sistema Italia di fare un deciso passo avanti da un lato nel controllo della spesa pubblica e dall'altro nella diffusione tra le piccole e medie imprese degli strumenti digitali, scoprendone l'efficienza, la semplicità della procedura e il risparmio. Per presentare agli operatori economici questa



innovazione, nello stesso mese di marzo la Camera di Commercio di Savona ha ospitato il "Digital Day, focus sulla fatturazione elettronica", incontro dedicato a illustrare le modalità operative e le opportunità del sistema di pagamento "virtuale" che rappresenta una rivoluzione "reale" nei rapporti tra la pubblica amministrazione e i suoi fornitori. Il "Digital Day" si è svolto contemporaneamente in tutte le Camere di Commercio italiane ed ha offerto anche la possibilità di fare la conoscenza con il "digital champion", un esperto in grado

di aggiornare aziende, pmi, liberi professionisti e pubbliche amministrazioni locali sugli obblighi, le normative e su tutto quello che riguarda la fatturazione elettronica verso la Pubblica Amministrazione.

Il servizio di fatturazione elettronica consiste in una applicazione estremamente semplice e totalmente gratuita, accessibile dal sito della Camera di commercio, messa a disposizione, in collaborazione con l'Agenzia per l'Italia Digitale, la Presidenza del Consiglio dei Ministri, Unioncamere e Infocamere.

Formazione continua per vendere all'estero

Iniziati in aprile, si sono conclusi a fine novembre gli incontri formativi gratuiti organizzati dall'Ufficio Servizi per l'Internazionalizzazione e Ambiente della Camera di Commercio a sostegno delle aziende, soprattutto di piccola e media dimensione, che intendono orientarsi verso i mercati internazionali. Il corso, articolato su incontri periodici, era rivolto a imprenditori, manager e professionisti interessati a comprendere le logiche dell'internazionalizzazione ed a servirsi per sviluppare la propria attività d'impresa. La sessione primaverile è stata affidata al dottor Francesco D'Antonio, dello Studio D'Antonio di Milano, esperto in attività di consulenza per l'internazionalizzazione delle imprese.

Gli appuntamenti hanno focalizzato l'attenzione sugli elementi fondamentali delle operazioni di esportazione, quali la costruzione



del prezzo di vendita, difficile da determinare in quanto è la risultante di moltissime variabili riguardanti l'impresa, la concorrenza, i potenziali compratori e la politica economica dei governi dei Paesi nei quali si vende. Approfondimenti particolari anche sulla normativa doganale nelle attività di esportazione e importazione e sui riflessi di natura fiscale e tributaria nei processi di import-export. La sessione autunnale è iniziata con un seminario, affidato al dottor Fabrizio

Ceriello, che ha trattato vari aspetti della fatturazione internazionale, dai riferimenti normativi nazionali e comunitari alla compilazione dei modelli Intrastat. Il ciclo si è concluso martedì 24 novembre con un focus sulla gestione operativa della lettera di credito alla luce della nuova codifica della prassi bancaria internazionale uniforme. Docente è stato, nell'ultimo appuntamento dell'anno, il dottor Domenico Del Sorbo, Trade & Export Finance Specialist.

Come risolvere una lite senza andare dal giudice

Si è svolta all'inizio di novembre la XII Settimana della Mediazione delle Camere di commercio, tradizionale appuntamento promosso da Unioncamere per diffondere la conoscenza e i vantaggi – in costi e tempi – del servizio di conciliazione delle controversie tra imprese o tra imprese e cittadini. Nel corso della settimana si sono tenute nelle Camere di commercio, iniziative di promozione del servizio, momenti di formazione, di incontri e dialoghi con soggetti istituzionali, associativi ed economici volti alla diffusione della conoscenza e dell'utilizzo di tali strumenti. Tra le altre azioni, la Camera di Commercio di Savona ha svolto un servizio gratuito di consulenza per tutta la settimana.

Nel corso del 2015 le domande di conciliazione depositate presso il servizio camerale di Savona sono state 174 (152 nel 2014), il

numero più elevato dall'entrata in vigore del decreto legislativo che ha introdotto l'obbligatorietà del tentativo di mediazione per una serie di ambiti del contenzioso civile. A livello nazionale, sono state 179.587 le domande di mediazione registrate nel 2014, oltre il doppio rispetto al 2013, anno in cui non vigeva l'obbligatorietà del tentativo di mediazione. Quello che è maggiormente interessante, ha rilevato Unioncamere presentando il consuntivo del 2014, oltre al considerevole volume di lavoro svolto dalle strutture delle Camere di commercio, è che più di 2 mila liti insorte tra imprese e tra cittadini e imprese, di un valore medio di 116 mila euro, si sono risolte in 42 giorni con un accordo soddisfacente per entrambe le parti. Con un risparmio, prendendo a riferimento il valore medio e le sole controversie giunte a buon fine, di oltre 60 milioni di euro.

L'orientamento dei giovani resta al centro delle politiche camerali per l'occupazione

Fabbriche aperte sul futuro

Le visite aziendali unite al gioco, con il coinvolgimento degli studenti nella realizzazione di un video che racconti l'industria savonese attraverso i suoi aspetti di eccellenza, quali ricerca e innovazione, internazionalizzazione, sviluppo eco-sostenibile. È questa la formula di Fabbriche Aperte, iniziativa giunta quest'anno alla sua ottava edizione, che ha accompagnato 800 studenti savonesi in un viaggio alla scoperta del mondo

del lavoro e delle figure professionali più ricercate dalle realtà imprenditoriali del territorio.

Un progetto voluto e realizzato da Unione Industriali di Savona, in partnership con Provincia e Camera di Commercio di Savona, con la collaborazione di Autorità Portuale di Savona - Vado Ligure, ai quali quest'anno si è aggiunto anche il sostegno

della Federazione Maestri del Lavoro d'Italia.

Un'iniziativa che si propone di orientare gli studenti delle scuole medie in procinto di scegliere il proprio percorso scolastico superiore già con il pensiero rivolto al futuro professionale. Con Fabbriche Aperte 800 ragazzi, appartenenti a 34 classi di 13 Istituti Comprensivi, guidati dai loro insegnanti e dai tutor dell'Associazione Giovani per la Scienza, hanno visitato 16 aziende savonesi leader di settore. Accolti dagli imprenditori e dai lavoratori, hanno fatto conoscenza con cicli produttivi, laboratori di ricerca, uffici e magazzini, toccando con mano il funzionamento complesso di un'azienda nei suoi diversi settori.

Il dato che emerge dal questionario di gradimento che ha accompagnato Fabbriche Aperte 2015 conferma un trend in crescita costante negli ultimi anni: le scuole ad indirizzo tecnico scientifico sono percepite come le più idonee a garantire un percorso formativo al passo con i tempi e in linea con le esigenze di crescita e sviluppo dell'industria.

L'86% degli studenti (13 anni di età) intervistati hanno già scelto la scuola superiore da frequentare (+14,2% rispetto al 2014) e fra loro oltre il 57% ha scelto una scuola ad indirizzo tecnico scientifico (l'anno scorso erano il 54,15%). Un dato particolarmente interessante è la crescita del numero di ragazze

che si orientano verso questi percorsi: quest'anno il 23,2% ha effettuato la preiscrizione presso scuole tecnico scientifiche (quasi 9 punti in più rispetto al 2014, quando il dato si attestava al 14,7%).

Leggermente in calo chi ha già deciso cosa fare da grande. Medici, veterinari, ingegneri navali, molti chef, ma anche meccanici, idraulici, elettricisti, tecnici di laboratorio, biologi marini: le professioni tecniche e manuali conquistano oltre il 55% di preferenze fra maschi e femmine. Momento no per le attività sportive, carriera scelta da meno del 3% degli intervistati (contro il 27,45% degli scorsi anni) e in lieve flessione la scelta tradizionalmente in rosa dell'insegnamento, indicato dal 22,1% delle ragazze (contro il 26% del 2014).



Con la presentazione dei dati del questionario sottoposto agli studenti che hanno aderito al progetto, si è chiusa nel mese di novembre alla Sala della Sibilla, sul Priamàr, la terza edizione di Savon@appeal, iniziativa di orientamento realizzata da Confcommercio Savona con il contributo della Camera di Commercio di Savona.

Il progetto ha coinvolto circa 300 studenti delle quarte classi di istituti superiori tecnici e professionali della Provincia. Gli istituti sono stati: il "Boselli - Alberti" (Ite Boselli di Savona e Ite Pertini di Varazze), Iss di Cairo Montenotte, Iss "G. Falcone" di Loano, Iss "Giancardi" di Alassio, Issp "Mazzini - Da Vinci" di Savona, Iis "A. Migliorini" di Finale Ligure. Oltre agli istituti scolastici Savon@appeal ha coinvolto 70 imprese del terziario presso le quali sono stati organizzati 120 stage "informativi"

con 6 giornate di visite aziendali e 32 incontri tematici sulle realtà delle varie aziende. Ad un campione di 128 ragazzi che hanno partecipato al progetto è stato sottoposto un questionario sulle aspettative lavorative dei ragazzi. Tra i dati più interessanti è emerso che il fattore considerato più importante dai ragazzi nella ricerca di un lavoro è il postofisso, il secondo un buon stipendio e il terzo la possibilità di fare carriera.

Alla giornata di chiusura del progetto, con filmati sulle aziende girati da Riccardo Ricco, hanno preso parte il presidente della Camera di Commercio Luciano Pasquale, il presidente e il direttore di Confcommercio Vincenzo Bertino e Annamaria Tortorolo, Fabio Fulvio, responsabile del settore politiche per lo sviluppo di Confcommercio nazionale ed i dirigenti degli istituti scolastici coinvolti.

Savon@ppeal, vetrina del lavoro nel terziario



Douja d'Or: premiati i produttori di Albenga

Il Teatro Alfieri di Asti ha ospitato in settembre la cerimonia di premiazione del 43° concorso enologico nazionale "Premio Douja d'Or" bandito dall'Azienda speciale della Camera di Commercio di Asti. Tra i premiati, anche due aziende produttrici del ponente savonese: Vio Giobatta - BioVio di Bastia d'Albenga (per il pigato 2014 Marenò bio) e Cooperativa Viticoltori Ingauni di Ortovero (per il pigato 2014 e il granaccia 2013). Aziende entrambe che da anni ottengono riconoscimenti di prestigio per i loro vini di eccellenza e che



hanno alle spalle una solida tradizione vitivinicola. A consegnare il premio ad Asti è stato il presidente della Camera di Commercio di Savona Luciano Pasquale. Nella foto a centro pagina, la premiazione

dell'azienda BioVio: da sinistra il presidente della Camera di Asti Renato Goria, Caterina Vio, enologa di famiglia, e Luciano Pasquale. Sopra, la premiazione dei Viticoltori Ingauni: Antonio Veza (a



destra) enologo della cooperativa, riceve il premio dal presidente Pasquale e dal consigliere della Cciao di Asti Angelo Dabbene. La Cooperativa Viticoltori Ingauni di Ortovero, nata nel 1976 su iniziativa di 13 soci che si erano uniti per vinificare il pigato, ha negli anni moltiplicato gli aderenti (oggi i soci sono circa 200) con conseguente incremento delle quantità e

delle tipologie di uve vinificate. Nell'Azienda Vio Giobatta di Albenga inizialmente il vino era una produzione secondaria, ma grazie alla passione di Gio Batta Aimone Vio e della moglie Chiara, ai quali si sono aggiunte nel tempo le figlie Caterina, Camilla e Carolina, l'azienda si è ritagliata uno spazio importante nella viticoltura di qualità ligure.

Patto tra 25 aziende enologiche

Rete d'impresa tra i vigneti del Ponente

Dal mese di ottobre è operativa, in provincia di Savona e di Imperia, una nuova rete d'impresa, "Vite in Riviera". Vi aderiscono 25 aziende agricole, tutte specializzate nella produzione di vini di qualità, coordinate dalla Cooperativa Viticoltori Ingauni di Ortovero, presso la quale è anche costituita la sede della rete. La nascita della nuova rete si inserisce nell'ambito delle azioni della Camera di Commercio di Savona rivolte ad aggregare le piccole imprese per renderle più competitive sui mercati nei quali le ridotte dimensioni aziendali non consentirebbero l'attuazione di efficaci strategie in campo commerciale, nell'innovazione e nell'internazionalizzazione. Oltre ad assicurare un maggior potere contrattuale

nei rapporti con enti territoriali e istituzioni creditizie. Tutto questo senza interferire nei rapporti commerciali consolidati di ciascuna impresa aderente. "Vite di Riviera" è guidata da un Comitato di gestione formato da 5 membri, in carica per cinque anni, presieduto dal presidente dell'azienda che coordina la rete d'impresa. Il presidente ha la rappresentanza delle imprese in relazione alle attività da svolgere per attuare il programma della rete (programmazione negoziata con le pubbliche amministrazioni, procedure riguardanti interventi di garanzia per l'accesso al credito e nelle azioni di sviluppo del sistema imprenditoriale nei processi di internazionalizzazione e di innovazione, uso di strumenti di promozione e tutela



LE AZIENDE DELLA RETE DI IMPRESE

INFO e PRENOTAZIONI: ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA - ORTOVERO (SV) - Viale Chiesa snc - Tel. 0182.547127 - Fax 0182.587828

<p>A MACCIA AZ. AGR. Via Umberto I 54 - RANZO (IM) Tel. 0183.318033 - info@amaccia.it www.amaccia.it</p>	<p>CASCINA PRAIÈ AZ. AGR. Strada Casalella Colla Micheri 15/17 - ANDORA (SV) Tel. 019.482377 - prae@alice.it www.cascinapraie.it</p>	<p>LOMBARDI AZ. AGR. Via Provinciale 52 - TERZORIO (IM) Tel. 0184.457048 - agricolo@lombardi.it www.aziendaagricola@lombardi.it</p>
<p>ANFOSSI AZ. AGR. Via Piacca 29 - BASTIA D'ALBENGA (SV) Tel. 0182.20924 - anfos@comunicazione.com www.aziendaagricolaanfos.it</p>	<p>COOP. OLIVICOLA ARNASCO Piazza 4 Novembre 8 - ARNASCO (SV) Tel. 0182.761178 - info@olivicolaarnasco.it www.olivicolaarnasco.it</p>	<p>PODERE GRECALE AZ. AGR. Strada Cossue Fr. Bussana - SANREMO (IM) Tel. 0184.1956167 - agricolo@poderegrecale.it www.poderegrecale.it</p>
<p>ARNASCO AZ. AGR. Via Mirò Ignoto 15/A - ARNASCO (SV) Tel. 335.6391227 - lucianogallia@libero.it www.arnascoagr.it</p>	<p>DURIN AZ. AGR. Via Roma 202 - ORTOVERO (SV) Tel. 0182.547007 - info@durin.it www.durin.it</p>	<p>POGGIO DEI GORLERI AZ. AGR. Via San Leonardo 1 - Fr. Gorleri - DIANO MARINA (IM) Tel. 0183.495209 - info@poggioigorleri.com www.poggioigorleri.com</p>
<p>BIO VIO AZ. AGR. BIOLOGICA Via Crociata 24 - ALBENGA (SV) Tel. 0182.20376 - info@biovio.it www.biovio.it</p>	<p>ENRICO DARIO AZ. VITIVINICOLA Via Mezzani 4 - BASTIA D'ALBENGA (SV) Tel. 0182.20543 - info@enricodario.it www.enricodario.it</p>	<p>RAMOINO AZ. AGR. Via XX Settembre Fr. Savio - CHIUSAVECCHIA (IM) Tel. 0182.209225 - agricolo@ramoino.it www.ramoino.it</p>
<p>BRUNA AZ. AGR. Via Umberto I 81 - RANZO (IM) Tel. 0182.318087 - info@bruna.it www.bruna.it</p>	<p>FORESTI MARCO AZ. AGR. C.so Italia 1 - CAMPOROSSO (IM) Tel. 0182.292177 - info@forestimr.it www.forestimr.it</p>	<p>SOMMARIVA TRADIZIONE AGRICOLA Via G. Mameli, 7 - ALBENGA (SV) Tel. 0182.209225 - agricolo@sommariva.it www.sommariva.it</p>
<p>CANTINE CALLERI Reg. Fretti 2 - SALEA D'ALBENGA (SV) Tel. 0182.20385 - cantinecalleri@gmail.com www.cantinecalleri.com</p>	<p>GUGLIERAME AZ. VITIVINICOLA Via Castello 4 - PORNASSIO (IM) Tel. 0183.33637 - mail@gugliarame.it www.gugliarame.it</p>	<p>TENUTA MAFFONE Salita Case Saporio Fr. Argento - PIEVE DI TECO (IM) Tel. 0472.1245271 - info@tenutamaffone.it www.tenutamaffone.it</p>
<p>CASCINA FEIPU DEI MASSARETTI Loc. Massaretti 7 - ALBENGA (SV) - Tel. 0182.20931 info@aziendaagricolafeipu.it www.aziendaagricolafeipu.it</p>	<p>INNOCENZO TURCO AZ. AGR. Via Sestini 7 - QUILIANO (SV) Tel. 0182.209415 - info@innocenzoturco.it www.innocenzoturco.it</p>	<p>TORRE PERNICE AZ. AGR. Reg. Torre Pernice 3 - ALBENGA (SV) Tel. 0182.20942 - santoripigno@libero.it www.torrepernice.it</p>
<p>CASCINA NIRASCA AZ. AGR. Via Aige 3 Fr. Nirasco - PIEVE DI TECO (IM) Tel. 0182.26867 - info@cascinanirasca.com www.cascinanirasca.com</p>	<p>LA VECCHIA CANTINA Via Corti 2 - SALEA D'ALBENGA (SV) Tel. 0182.209181 - lavecchia@cantinacalleri.it www.lavecchia@cantinacalleri.it</p>	<p>VIO CLAUDIO AZ. AGR. Fr. Crosa 16 - VENDONE (SV) Tel. 0182.26338 - claudio.vio@libero.it</p>
		<p>VITICOLTORI INGAUNI SOC. AGR. COOP. Via Roma, 3 - ORTOVERO (SV) Tel. 0182.547127 - info@viticoltoringauni.it www.viticoltoringauni.it</p>

dei prodotti e di eventuali marchi di qualità. Fanno parte della nuova rete d'impresa aziende delle province di Savona e Imperia: Cooperativa Viticoltori Ingauni di Ortovero, Vio Giobatta di Bastia d'Albenga, Cascina Feipu dei Massaretti di Bastia d'Albenga, Cascina Praiè di Colla Micheri (Andora), Enrico Dario di Bastia d'Albenga, Cantine Calleri di Salea d'Albenga, Durin di Ortovero, La Vecchia Cantina di Salea d'Albenga, Sommariva di Campochiesa d'Albenga, Sartori Luigi di Torre Pernice (Albenga),

Vio Claudio di Vendone (frazione Crosa), Arnasco Azienda Agricola di Arnasco, Cooperativa Olivicola di Arnasco, Turco Innocenzo di Quiliano, Bruna Azienda Agricola di Ranzo (Imperia), A Maccia di Ranzo (Imperia), Tenuta Maffone di Pieve di Teco (Imperia), Poggio dei Gorleri di Diano Marina (Imperia), Podere Grecale di Bussana (Imperia), Ramoino di Chiusavecchia (Imperia), Cascina Nirasca di Pieve di Teco (Imperia), Lombardi di Terzorio (Imperia), Gugliarama di Pornassio (Imperia), Foresti Marco di Camporosso (Imperia). "Vite in Riviera" si aggiunge

ad un elenco di reti già apprezzabile sul piano numerico, che abbraccia svariati settori di attività economica, dal turismo all'agroalimentare, dal settore immobiliare all'ambiente, dalla ricerca applicata all'artigianato artistico: Rete Liguria Servizi Imprese, il Chinotto nella Rete, Egeria, Quilaiguglia, la rete dei ceramisti Made in Albisola, quella degli agenti immobiliari Rete Immobiliare Italiana, Rete A26, Energy RL 33, Radiotaxi, Luxuridea Real Estate, Italy for All, Food & Charme, Alassio Fun & Outdoor, Rete Intorno al Parco, Sistemi Impermeabili Nord Ovest, Goal.

Saranno pubblicate a cura del Comitato Imprenditoria Femminile

“Buone prassi” aziendali in aiuto delle lavoratrici

Il lavoro femminile è il fulcro del tessuto economico locale e le buone prassi per agevolare le donne lavoratrici ne fanno parte. Per questo è nato il premio *Impresa amica delle donne*. Il Comitato dell'impreditoria femminile della Camera di Commercio, guidato dalla presidente Annamaria Torterolo (consigliera provinciale di Parità) punta anche su questo premio per contribuire a incentivare e promuovere, nell'ambito della provincia, le buone prassi di genere attuate dalle imprese per conciliare vita familiare e lavorativa.

A questo proposito è stata pensata l'iniziativa che intende raccogliere, pubblicizzare e valorizzare tutte le esperienze legate alle buone prassi di genere attuate dalle aziende savonesi. Tra le buone prassi rientrano tutte quelle azioni messe in atto

dalle aziende, dirette a comprendere e favorire le esigenze di conciliazione lavorativa e familiari dei lavoratori e delle lavoratrici. Le imprese che hanno partecipato sono: Agorà Group, Azzurra Service, Bitron, Caffè Giovannacci, Matrunita Mediterranea, Parfiri, Progetto Città, Re.Ca di Refrigerato e Carretto, Torterolo & Re.

Le buone prassi consistono in iniziative volte alla conciliazione dei tempi di vita-lavoro di uomini e donne

(concessione contratti part-time su richiesta, concessione aspettativa per paternità, orario flessibile, banca ore, convenzioni/voucher per servizi familiari, etc.), nell'assunzione di personale femminile, in politiche formative e nella possibilità data alle lavoratrici di progredire e qualificarsi in ambito lavorativo. “Questo premio - spiega Torterolo - è un modo utile

di fare sapere che esistono soluzioni organizzative per le donne lavoratrici messe in pratica dalle imprese del territorio. Il Comitato intende dare continuità al premio che è giunto alla seconda edizione. Le buone prassi ci sono ma bisogna farle conoscere”.

La raccolta di buone pratiche sarà pubblicata e promossa a cura della Camera di Commercio di Savona e della Consigliera di Parità. Oggi si assiste ad un mini-boom di imprese nei settori dell'istruzione, tempo libero, servizi alla persona, che aiutano a conciliare

tempi di lavoro a famiglia: +28% in Liguria in cinque anni, +39% in Italia. Oggi sono 110 le imprese liguri del settore, rispetto alle 86 del 2010, su un totale nazionale di oltre seimila imprese. Nell'ultimo anno il settore è cresciuto del 5%, pressoché la stessa percentuale registrata a livello ligure. Sono 857 gli addetti in regione, in crescita di quasi l'11% rispetto all'anno scorso, su un totale nazionale di 53 mila. Si tratta di un settore che vale in Italia circa 400 milioni di euro.

Conciliare famiglia e lavoro per le donne non è facile per il 65% delle imprese, ma è un obiettivo già a portata di mano per il 20%. Su un campione di 300 imprese intervistate, per il 23% la risposta più scelta è “difficile”. Primo rimedio, indicato dal 52% del campione, sarebbe la flessibilità di tempi e orari della città (lavoro, servizi, attività...), poi la crescita delle pari opportunità per il 10%, gli aiuti economici alla maternità per l'8%, una maggiore vivibilità e attenzione a verde e ambiente per l'8%. In provincia di Savona le imprese che aiutano a conciliare lavoro e famiglia sono 19 (erano 15 nel 2010), di cui 2 operano nel campo dell'istruzione prescolastica, 12 si occupano di corsi sportivi e ricreativi, 5 sono scuole di danza.



Salute e gusto nei ristoranti amici del cuore

Sono ventuno i locali della provincia di Savona che espongono il marchio del “Ristorante del cuore”. Un logo che identifica una serie di ristoranti in cui si possono scegliere dei piatti che rispettano le regole di una buona alimentazione, attenta alla prevenzione cardiovascolare, consigliata quindi sia alle persone che hanno già avuto un problema cardiovascolare sia a chi intende scegliere uno stile di vita più sano. Il progetto coinvolge

oggi direttamente la Camera di Commercio di Savona e l'Asl 2. In particolare l'Ente camerale e la Struttura Complessa Cardiologia del San Paolo di Savona hanno tenuto conferenze, organizzato seminari informativi sulla prevenzione del rischio alimentare e delle malattie cardiovascolari. Il progetto ha consentito anche di pubblicare tre volumi di ricette approvate da medici e dietisti. Questi i ristoranti savonesi con il marchio della

salute: Albergo Ristorante Villa Delibera, via San Domenico 7, Varazze; Azienda Agritouristica Munarin Caterina, via Savona 30, Mioglia; Boma Ristorante Caffè, via dei Tornitori 2, Varazze; Da Casetta, via XX Settembre 12, Borgo Verazzi; Hotel Corso, via Diaz 28, Alassio; Hotel Ristorante Melograno, via Garibaldi 21, Spotorno; Hotel Ristorante Torre, via Aurelia 20, Celle Ligure; Osteria del Tempo Stretto, regione Rollo 39, Albenga; Ristorante Pian del Sole da Ivano, loc. Pianferioso, Sassello; Ristorante Casa Vacanze Bosio, via San Sebastiano 71, Bardino Nuovo; Ristorante Il Capanno, frazione Ranzi di Pietra Ligure; Ristorante Il Pescegatto, via XXV Aprile



I ristoranti “del cuore” in trasferta con la Camera di Commercio alla “Douja d'Or” di Asti

27, Vado Ligure; Ristorante Pacan, piazza Cavour 14, Laignueglia; Ristorante Piatti Spaiati Le Marionette, via Stella 34, Loano; Ristorante Santa Caterina, piazza Santa Caterina 4, Varazze; Ristorante Scola, via Pennavaire 166, Castelbianco; Rocce

di Pinamare, via Aurelia 39, Andora; Sacripante Osterias, corso Roma 18, Loano; Terracqua Trattoria Bar, via Santa Caterina 23, Varazze; Trattoria del Molino, frazione Ellera di Albisola Superiore; Trattoria Vignola, frazione Pogli di Ortovero.

I primi vent'anni in regione Rollo del CeRSAA, Azienda Speciale della Camera

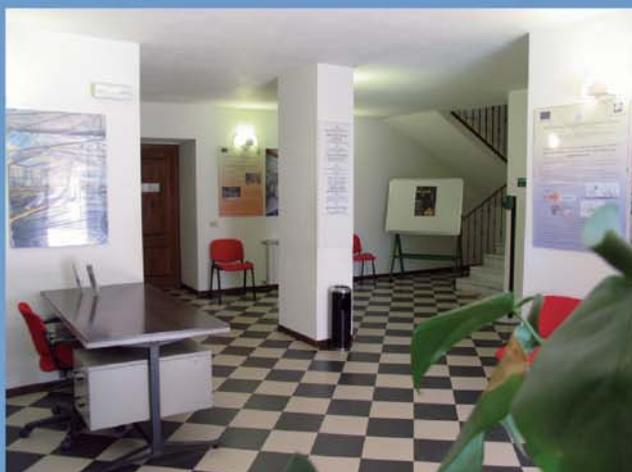
C'è un vigneto, un oliveto, serre e campi in piena aria, il laboratorio fitopatologico, il centro di saggio, le sale per convegni e formazione. E' il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Savona, con sede decentrata ad Albenga. E' il centro dove è possibile trovare tutto quello che è utile avere, o conoscere, in agricoltura.

Il Centro si interessa di sperimentazione, dimostrazione, formazione offrendo servizi altamente specializzati e dispone di una sua "azienda agraria", che costituisce il supporto pratico per le attività di CeRSAA legate ai numerosi progetti locali, nazionali e internazionali di cui è soggetto attuatore o partner.

Pochi numeri danno la dimensione reale dell' "azienda": 20 mila metri quadrati di campi sperimentali, 10 mila metri quadrati di serre in ferro-vetro, tunnel e ombrari, circa 70 metri quadrati complessivi di camere climatiche.

Sono passati 20 anni da quando, nel 1995, CeRSAA ha preso possesso delle strutture e delle aree di regione

Rollo, in fregio alla via Aurelia, quasi al confine tra Albenga e Ceriale. Ma il suo nucleo originario risale addirittura al 1961, quando



Centro di ricerca tra serre e campi

su impulso della Camera di Commercio venne aperta in regione Bottini il primo Centro Ortofrutticolo Sperimentale.

L'agricoltura dell'Albengnese, nel corso degli ultimi decenni, ha subito una profonda trasformazione, da orticola a floricola, si è rinnovata, pur conservando il suo ruolo, oggi come allora, di settore trainante dell'economia ingauna. Grazie a continui investimenti, il Centro di Sperimentazione rappresenta oggi un anello di rilevante importanza nella catena agro-alimentare, occupando con le sue attività un ampio spettro di funzioni e servizi finalizzati ad assicurare il consolidamento e lo sviluppo delle aziende agricole.

Attività che comprendono sperimentazioni fitopatologiche per la difesa delle colture, azioni rivolte a orientare gli imprenditori verso un modello di agricoltura sempre più sostenibile, anche attraverso il ricorso alle energie rinnovabili che nel Centro trovano applicazioni a 360 gradi: dalle serre fotovoltaiche alle biomasse per il loro riscaldamento, dal minieolico ai nuovi materiali. E poi la ricerca di nuove specie colturali, selezioni varietali, innovazioni tecnologiche per impianti e attrezzature.

Ma anche azioni di promozione, marketing e ricerche di mercato, programmazione delle produzioni, nuove tecniche di coltivazione e di produzione, controlli e miglioramento della qualità, perché è ad un "nuovo modo" di essere agricoltore che i tecnici del Centro si

rivolgono: un coltivatore consapevole di doversi mettere in gioco, essere competitivo, pronto ad essere innovativo per incrementare sia la quantità sia il valore aggiunto delle proprie produzioni.

"Con il supporto delle facoltà di agraria delle università, e in particolare con Torino - spiega il direttore dell'Azienda Speciale CeRSAA, Giovanni Minuto - abbiamo sviluppato un'offerta formativa di notevole rilievo, rivolta sia a migliorare le competenze degli imprenditori dal punto di vista tecnico e commerciale, sia ad informarli su tutta una serie di opportunità che stanno affermandosi: dal risparmio energetico all'utilizzo dei residui agricoli, da come difendersi dai parassiti all'uso intelligente dei fitofarmaci".

Promozione e marketing che

richiedono la massima determinazione nella difesa delle "eccellenze" del territorio, spesso messe a dura prova dal meteo o da agenti patogeni. E' stato il caso, negli scorsi anni, dell'aglio di Vessalico Dop, produzione di nicchia (e di altura) che ha rischiato di soccombere alla concorrenza, ma anche della castagna della Valle Bormida, attaccata dal cinipede. E' il caso, ancora oggi, del basilico genovese Dop, al centro di continui attacchi della peronospora, che provoca sensibili contrazioni della produzione in un momento in cui le prospettive di mercato sono molto favorevoli.

Il basilico è una coltura, sia in pieno campo sia in serra, considerata "minore" che tuttavia fa da traino all'economia agricola provinciale. Il CeRSAA ha in corso ricerche che hanno già portato a dare indicazioni molto interessanti riguardanti nuovi principi attivi, sempre meno impattanti sull'ambiente, ma in grado di garantire un buon contenimento delle avversità e delle malattie.



Irrigazione innovativa con minori consumi

Il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga partecipa con altri 5 partner (due spagnoli, due belgi e il gruppo italiano Irritec) al progetto europeo RIGA per lo sviluppo e l'applicazione di nuovi sistemi di irrigazione (manichette, tubi e irrigatori) basati sulle tradizionali materie plastiche, ma con proprietà innovative. Tra queste una spiccata attività anti-microbica e anti-alga senza ricorso agli erbicidi e con una funzionalità migliorata. Il progetto, avviato nel mese di luglio dello scorso anno, durerà fino al 31 dicembre 2016. I risultati del progetto RIGA sono destinati ad una vasta platea, dai produttori ai distributori, dagli installatori di sistemi di irrigazione agli agricoltori ed ai tecnici che lavorano nel settore del giardinaggio. Il progetto RIGA è cofinanziato dall'Unione Europea nell'ambito dello schema "Eco Innovation".

Un grande laboratorio sul campo per aumentare l'efficienza energetica Serra "smart" costruita ad Albenga

L'acronimo è "Sam-Lab" (Smart Agro-Manufacturing Laboratory) ed è un progetto di ricerca finanziato dalla Regione Liguria e che vede come soggetto attuatore il CeRSAA di Albenga, polo agrotecnico della Camera di Commercio di Savona. L'iniziativa riguarda la realizzazione di un laboratorio di ricerca per la sperimentazione di metodologie e tecnologie innovative per il monitoraggio, il controllo e l'aumento dell'efficienza energetica nei processi agromanifatturieri e nelle colture. Il progetto si sta sviluppando attraverso la costruzione di una serra dimostrativa di circa 150 metri quadrati che sarà dotata di dispositivi in grado di migliorare radical-

mente la sostenibilità delle colture in area protetta, quali una pompa di calore geotermica per consentire una riduzione delle emissioni di anidride carbonica; materiali di rivestimento innovativi per una maggiore coibentazione della serra ed una minore dispersione del calore; lampade a led a basso consumo per il miglioramento della produttività vegetale; pannelli fotovoltaici; sensori low cost volti a monitorare, anche in questo caso, le caratteristiche fisiche del terreno e dell'ambiente.

All'interno dell'impianto sarà inoltre possibile sperimentare pro-

cessi quali la disinfestazione del terreno, la climatizzazione della serra e alcuni processi manifatturieri, quali una piccola linea di confezionamento delle colture prodotte. Nello sviluppo del progetto, che richiederà due anni di lavoro, sono coinvolti, con il CeRSAA, l'Università di Genova con il Dipartimento di Informatica, Bioingegneria, Robotica e Ingegneria dei Sistemi (DIBRIS), la Business Development Consultancy srl, la società di ingegneria Erde, la Agras Energia e la SAIE Pluriservizi di Cairo Montenotte, quattro aziende che fanno parte del polo per l'Energia Sostenibile costituito presso il Campus universitario di Savona.

In particolare l'attività è rivolta a sviluppare sistemi geotermici e procedimenti costruttivi innovativi consentendo ai soggetti partner e in prima battuta alle piccole e medie imprese del polo per l'Energia Sostenibile, di assumere un ruolo significativo sul mercato dell'edilizia specialistica e dei settori collegati, quali coibentazione, climatizzazione, illuminazione, controllo climatico e automazione dei processi produttivi, con un risultato stimato di incremento del volume d'affari del 10% circa, ampliando il numero dei propri collaboratori diretti e dell'indotto.



Da luppolo e malto a km zero è nata la birra savonese

La birra artigianale prodotta in Valle Bormida con ingredienti esclusivamente locali è una realtà già presente sul mercato. E' il "lieto fine" del Progetto Luppolo (Recupero e valorizzazione produttiva di linee varietali di luppolo autoctone dell'entroterra savonese), cofinanziato con fondi europei e della Camera di Commercio di Savona, e attuato dal Centro camerale di Sperimentazione e Assistenza Agricola. Il progetto è nato nel 2012 con la coltivazione sperimentale di luppolo autoctono in Val Bormida e con la sua utilizzazione per produrre birra artigianale. Nell'ultima fase del progetto sono stati proposti assaggi alla cieca, a specialisti e non, di 10 birre prodotte con altrettanti diversi tipi di luppolo coltivati nella zona della Val Bormida. Di queste, solo due hanno superato i test di degustazione, e la produzione si è concentrata sui due tipi di luppolo dal quale erano state ottenute le birre valutate positivamente. Oltre al luppolo c'è stata anche la semina di orzo distico, nell'area dell'Abba-

zia di Santo Stefano a Millesimo, per ottenere il malto da utilizzare nella produzione di birra. Da qui è nata la prima birra artigianale interamente locale. "La sfida che ci ha impegnato in questi anni - ha spiegato Giovanni Minuto direttore del CeRSAA di Albenga - è stata quella di riuscire a realizzare una birra che sia sinonimo del territorio, come accade con i vini. Quello di



Progetto Luppolo è uno dei pochi casi, forse l'unico, di birra artigianale prodotta interamente con ingredienti autoctoni e che può essere un ottimo strumento di promozione del territorio". Il debutto della birra artigianale savonese è avvenuto in occasione del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo, con un rapporto finale sul progetto, incentrato sui risultati, sulla

valutazione organolettica del prodotto e sulle possibilità di sviluppo di una filiera locale. Al termine, il momento della verità, ossia l'assaggio, che non ha deluso le attese. Il progetto è stato reso possibile grazie alla collaborazione tra il CeRSAA, l'ARE Valbormida, il birrifico Scarampola, il birrifico El Issor e con la partecipazione di Col-diretti Savona.

Undici dipendenti a disposizione delle aziende e dei privati cittadini per qualsiasi esigenza analitica e di ricerca nei settori: agroalimentari (aspetti nutrizionali, micotossine, additivi, allergeni, metalli pesanti, valutazioni organolettiche, determinazioni ufficiali nel settore oleico); industriali (centro di saggio, controllo qualità e di produzione); ambientali (acque superficiali, sotterranee, potabili e reflue, classificazione dei rifiuti, inquinanti aerodispersi, ambienti di lavoro); agronomici (terreni, acque irrigue, soluzioni nutritive di fertirrigazione impiegate in agricoltura).

A marzo 2015 la Camera di Commercio di Savona ha creato il LabCam, Laboratorio chimico merceologico, una srl con sede nella regione Rollo ad Albenga, che ha raccolto l'eredità del Laboratorio Chimico Merceologico creato nel 1995.

Tra le competenze anche l'organizzazione di corsi di formazione, tra gli ultimi quello sulla gestione dei prodotti in fiere, sagre e manifestazioni temporanee, ma anche quello per diventare assaggiatore di olive da mensa, una peculiarità del LabCam.

“Il Laboratorio – spiega il direttore Luca Medini - è una srl, quindi non è sovvenzionato, ma si comporta da impresa a tutti gli effetti. Tante le certificazioni ottenute: quelle di Accredia (sistema nazionale per l'accredimento di laboratori), Certiquality e dei ministeri della Salute e



Il Laboratorio chimico merceologico camerale è diventato un'impresa

LabCam tutela la qualità della catena alimentare



delle politiche agricole. Il LabCam è inoltre un laboratorio consigliato per l'analisi di quantificazione del glutine, ma è anche registrato nel ministero della Salute giapponese per l'abilitazione a svolgere analisi di alimenti destinati all'esportazione in Giappone”.

Formalmente, LabCam srl è la società alla quale sono state trasferite le strutture, le professionalità e le competenze del

settore Laboratorio Chimico Merceologico dell'Azienda Speciale per la Formazione della Camera di Commercio di Savona. Negli ultimi sette anni, il Laboratorio camerale ha incrementato l'attività in diversi settori d'intervento sia in campo agroalimentare sia in campo ambientale e rientra fra quelle tipologie di attività che tipi-

camente operano con pure logiche di mercato, sull'intero territorio nazionale o anche all'estero.

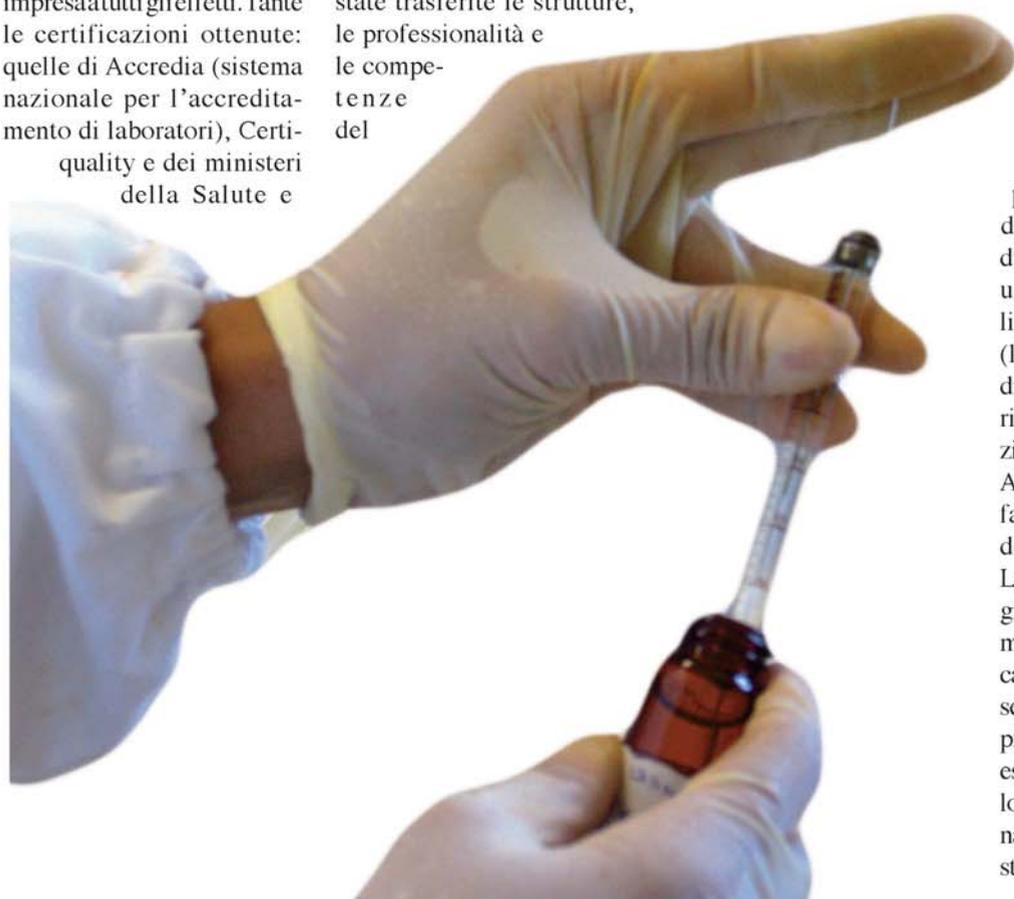
Da queste considerazioni era emersa già nel 2013 la necessità di ripensare il modello di business su cui focalizzare le attività del Laboratorio per orientarlo verso una sempre maggiore apertura al mercato, con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo del sistema produttivo locale attraverso l'ampliamento dei servizi da offrire agli imprenditori con positive ricadute sulla loro competitività. Lo strumento da utilizzare è stato individuato nella costituzione di una società a responsabilità limitata con unico socio (la Camera di Commercio di Savona) alla quale conferire parte delle attività dell'Azienda Speciale.

Attraverso l'incremento del fatturato e il contenimento delle spese, le attività del Laboratorio hanno ormai raggiunto di fatto l'autofinanziamento. Di qui l'occasione di cambiare passo, ampliando i settori di intervento (ad esempio in ambito ambientale) ed esplorando mercati anche non locali ma nazionali ed internazionali. Su questa linea si stanno già sviluppando siner-

gie importanti sia in ambito certificativo (best practice di laboratorio) sia a livello di ReteLab, la rete dei laboratori delle camere di commercio in Italia.

Queste sinergie potranno portare nuove importanti commesse (attraverso ad esempio la partecipazione a bandi di gara, studi multisito, ecc.) che in precedenza erano precluse o di difficilissima attuazione. E le risposte in termini di qualità delle prestazioni, sotto l'aspetto tecnico scientifico, possono essere garantite grazie agli investimenti tecnologici fatti nell'ultimo biennio che hanno portato la struttura di Albenga ai massimi livelli a livello nazionale.

La gestione del servizio certificativo di qualità, quale ad esempio i disciplinari di prodotto, potrà fare da volano per ulteriori attività e servizi da realizzare. Uguale prospettiva per i corsi di formazione che stanno portando risultati incoraggianti dal punto di vista economico oltre che promuovere l'attività di LabCam nell'interesse delle aziende e, di riflesso, della Camera di Commercio nella sua funzione fondamentale di promozione economica delle aziende del territorio.





Competenza sui controlli in agricoltura biologica

LabCam srl ha ottenuto dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali una nuova certificazione ISO 9001/2008 per i controlli in agricoltura biologica ed ha ottenuto l'estensione della certificazione ISO 9001, già avuta per i servizi di analisi, anche ai corsi di formazione e per i servizi di consulenza nell'ambito della sicurezza alimentare.

LabCam è entrata a far parte dei centri di prova abilitati ad eseguire analisi dei campioni prelevati durante i controlli in agricoltura biologica, con-

trolli che quindi mettono al riparo il consumatore anche dal verificarsi di possibili casi di frode alimentare.

Un attestato importante per il Laboratorio di Albenga perché offre la possibilità alle aziende del territorio, e non solo, di potersi rivolgere ad una struttura accreditata per un'ampia gamma di servizi certificati: dalla progettazione ed erogazione di servizi di analisi chimiche e microbiologiche su alimenti, acque, terreni, aria, concimi e fertilizzanti fino all'analisi sensoriale degli alimenti, alla

base dei riconoscimenti dop, igp e stg. Secondo i dati più recenti, in Liguria c'è stata una crescita delle imprese di produzione bio dell'1,6% tra il 2012 e il 2013, con un incremento delle superfici coltivate del 2,2%. Oggi le aziende sono circa 440, di cui un centinaio zootecniche e 11 di "cosmesi biologica". La principale coltura biologica in Liguria si conferma l'olivo con 190 ettari. In forte espansione la coltivazione bio di frutta (+334% in un anno) con 143 ettari.

Oliva taggiasca da tavola un'osservata "speciale"

In Italia esistono più di 500 varietà di olive, ognuna con caratteristiche diverse. In particolare le olive di cultivar taggiasca, tipiche del Ponente Ligure, rappresentano una risorsa e un patrimonio da difendere e valorizzare. E per conoscere le caratteristiche delle diverse olive da mensa, LabCam srl ha organizzato a metà maggio nella sede di Albenga un corso per "aspiranti assaggiatori". L'assaggiatore di olive è un esperto, formato professionalmente in base alla classificazione dell'olio secondo una rigida metodologia sensoriale stabilita dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI).

Capo panel del corso è stato Roberto De Andreis, presidente del Consorzio dell'oliva taggiasca. Dal 2010 il Laboratorio ha elaborato il metodo analitico per il controllo dell'autenticità del prodotto. Per la certificazione delle olive in salamoia appartenenti al cultivar taggiasca LabCam si affida all'analisi sensoriale (panel test) che rappresenta una specializzazione quasi unica in Italia. Dal 2010 a oggi sono stati analizzati circa 230 campioni di tre annate e di diversi "cultivar" messi a confronto per elaborare il "modello" del "cultivar taggiasca", cioè l'autentica oliva del Ponente ligure.



Sportello Etichettatura per imprese alimentari

Dal primo febbraio scorso, presso il Laboratorio Chimico Merceologico del polo agrotecnico camerale di Albenga è aperto lo Sportello Etichettatura dei prodotti agroalimentari, nuovo servizio realizzato in collaborazione con la Rete nazionale dei Laboratori camerale. All'iniziativa si è aggiunta l'organizzazione di corsi di formazione per imprendi-

tori sugli aggiornamenti normativi in materia di etichette per prodotti alimentari tenuti sia presso le strutture di LabCam ad Albenga sia nella sede della Camera di Commercio di Savona, in collaborazione con l'Ordine dei dottori commercialisti e degli esperti contabili della Provincia di Savona. La riforma europea dell'etichetta, in vigore da dicembre 2014, ha lo scopo di

armonizzare tutte le variegate norme nazionali su tre fronti: la presentazione e la pubblicità degli alimenti, l'indicazione corretta dei principi nutritivi e del relativo apporto calorico e l'informazione sulla presenza di ingredienti che possono provocare allergie. L'obiettivo è rafforzare la salvaguardia della salute dei consumatori grazie a una maggiore trasparenza delle informazioni.

Corso per diventare assaggiatore di frutta

Diventare sommelier della frutta. Con il master del LabCam si può. Aperto agli operatori del settore ortofrutti- colo ma anche a tutti gli appassionati dell'analisi sensoriale dei cibi, è stato organizzato in primavera un master di primo livello per fornire indicazioni tecniche utili alla descrizione e alla caratterizzazione delle produzioni ortofrutti- cole. Sono stati i maestri assaggiatori dell'OnaFrut (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di frutta) a guidare i partecipanti al corso alla scoperta delle caratteri-

stiche organolettiche delle produzioni. «Le indicazioni che gli esperti assaggiatori hanno trasmesso durante le quattro lezioni – ha spiegato Luca Medini, direttore di LabCam – sono necessarie sia per la promozione e la valorizzazione delle produzioni frutticole, sia per il consumatore che sempre più chiede di essere un "consumatore informato"».

Il master per assaggiatore di frutta si è basato sull'applicazione dell'analisi sensoriale che fornisce indicazioni precise per la descrizione e la caratterizzazione delle produzioni ortofrutti- cole. I panel di degustazione – formati da gruppi di tecnici degustatori che hanno acquisito le conoscenze e la sensibilità per effettuare esami sensoriali di tipo analitico – sono riconosciuti dalle norme internazionali e possono essere impiegati nei campi più disparati: dalle scuole, per accrescere la sensibilità dei più giovani verso un consumo consapevole di frutta, ai produttori, per orientarli a seguire correttamente la lotta integrata e i disciplinari di produzione. Ma anche ai ristoratori, ai quali è proposto per la frutta un test di assaggio.



*150 anni
insieme
con Savona*