

PERIODICO ECONOMICO E CULTURALE DELLA BCC DEL GARDA

BCC NOTIZIE



BCC DEL GARDA

FILIALI IN
PRIMO PIANO
Rezzato, una filiale
storica in un territo-
rio in fermento

UN'IDEA PER
IL WEEKEND
Da Cividale a Udine
passando per la
Casarsa di Pasolini

INDICE

- 5 L'editoriale
- 6 Notizie dalla banca
- 7 Serata del Socio
- 8 Soci in primo piano - Franceschino Risatti
- 10 Territori da scoprire - Un'idea per il weekend, da Cividale a Udine, passando per la Casarsa di Pasolini
- 12 La banca dei giovani - Terzo PreForum Nazionale Giovani Soci
- 13 Cooperazione in pillole
- 14 Bancassicurazione - Welfare e nuove forme di tutela
- 16 Chiamateci per nome - Rezzato
- 18 Consulenza - L'occhio del fisco
- 19 Short Master: nuove professionalità per la banca del futuro
- 20 Ra.Gù. - Un angolo di Provenza nel centro di Sirmione
- 22 L'angolo dell'arte - Giotto: Le Storie di San Francesco nella Basilica superiore ad Assisi
- 24 Italiando & Co
- 25 Cultura e Tempo libero
- 26 Segnalibri



Direzione, Redazione e Amministrazione

Banca di Credito Cooperativo Colli Morenici del Garda
Via Trieste, 62 - 25018 Montichiari Tel.030 96541
info@garda.bcc.it

Direttore Responsabile

Alberto Allegri

Redazione a cura di

Paolo Mangiarini, Alessandra Mazzini

Comitato di redazione

Daniele Cavazza, Alessandra Elisetti, Domenico Fascilla,
Carlo Maccabruni, Manuele Martani, Stefano Mondoni,
Francesco Pasqualini, Mara Pinzoni, Ezio Soldini, Ercole Tolettini

Progetto Grafico: MacVirgo Associati - Sarezzo (Bs)

Stampa

Industria Grafica Stilgraf, Via del canneto, 38 Borgosatollo (Bs)
Autorizzazione Tribunale di Brescia
N.17 del 04/04/2000

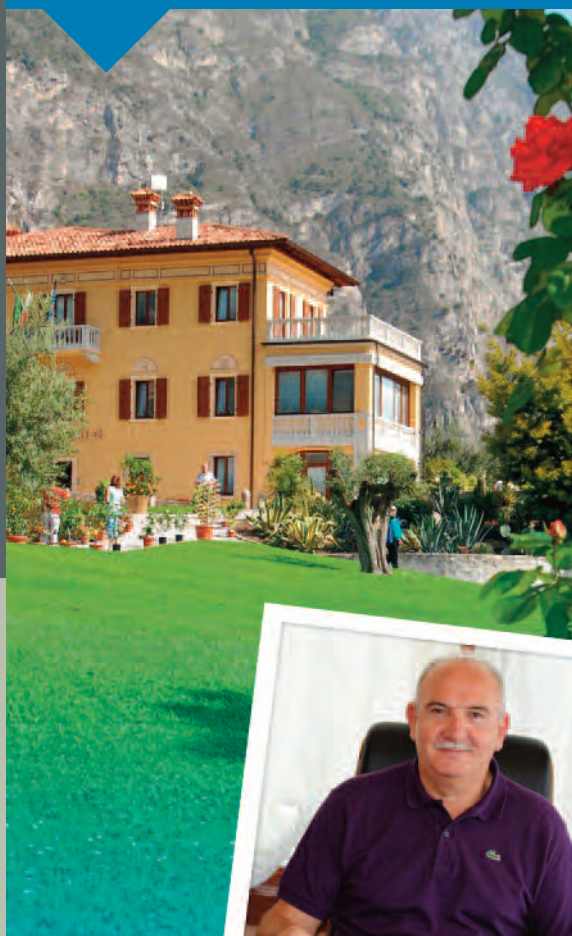
"Per le fotografie di cui, nonostante le ricerche eseguite, non è stato possibile rintracciare gli aventi diritto, l'editore si dichiara pienamente disponibile ad adempiere ai propri doveri."

In copertina: Giulio Mottinelli, *L'ultimo raccolto*, 2013

Una storia di successo
per il nostro Socio di
lunga data, Sindaco di
Limone e proprietario
di un rinomato albergo
>>>

8

Soci in primo
piano:
Franceschino
Risatti



COOPERAZIONE
IN PILLOLE!

"Tutti
possiamo
accendere una
luce nel buio
per dare
conforto a chi
soffre.
E a noi stessi".

13

Le Storie di
S. Francesco
nella Basilica superiore
ad Assisi>>>

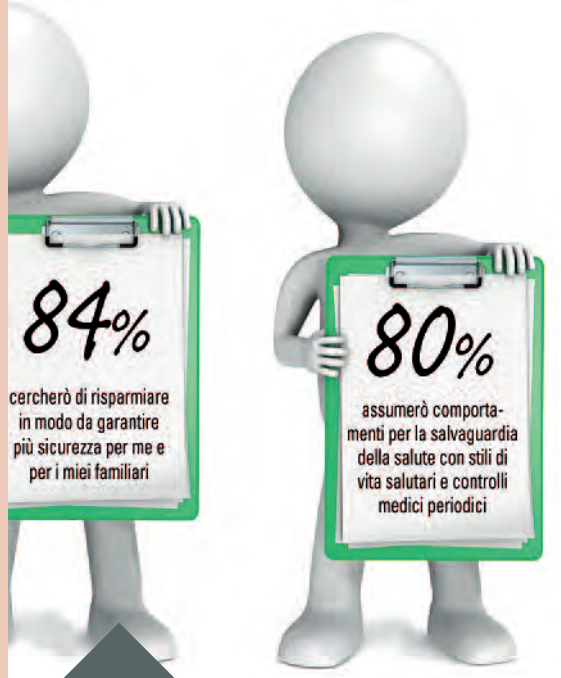
GIOTTO

22



Un'idea per il weekend da Cividale a Udine, passando per la Casarsa di Pasolini

10



Filiale di Rezzato

Una filiale storica in un territorio in fermento>>>

16



14

WELFARE E NUOVE FORME DI TUTELA: SCENARI OLTRE LA CRISI

Come potrà rispondere l'attuale sistema di welfare alle esigenze di assistenza della società italiana in mutamento?>>>



La carta utilizzata per realizzare questa pubblicazione è stata ricavata da piantagioni ecologicamente orientate, ed è:

- ECF (Elemental Chlorine Free)
- 100% Riciclabile
- Certificats ISO 9001 et ISO 14001



ECO-MANAGEMENT AND AUDIT SCHEME VM-08/019



Ra.Gù. Racconti da gustare

20

Un angolo di Provenza nel centro di Sirmione>>>





**PER IL MIO FUTURO
ELETTRIZZANTE
HO TROVATO
UNA MARCIA IN PIÙ.**

**BUONA IMPRESA!
A FIANCO DEI GIOVANI
CHE VOGLIONO FARE IMPRESA
DALL'IDEA, AL FINANZIAMENTO,
ALL'AFFIANCAMENTO PER 24 MESI.**

BUONA IMPRESA!

MATTEO MAESTRI – PORDENONE

creditocooperativo.it



LA MIA BANCA È DIFFERENTE.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali.
Per avere maggiori informazioni rivolgiti alla BCC più vicina. Consulta i fogli informativi a disposizione della clientela.

Di Alessandro Azzi
Presidente BCC del Garda



Una finanza civile? Tiene conto delle diversità

Anche l'anno 2013 tra non molto volgerà al termine. Dopo aver messo a dura prova l'economia reale del Paese (e di conseguenza il settore bancario più legato ai territori), la crisi ha portato ovunque il messaggio che non si può più continuare sulla stessa strada senza apportare modifiche ad assetti e metodi ormai insostenibili. Una consapevolezza che le BCC hanno interiorizzato continuando però a mantenere saldi i propri principi. Viviamo un tempo in cui le rinnovate necessità di redditività, contenimento dei costi e capitalizzazione hanno portato gli istituti di credito a ridurre i finanziamenti alle famiglie e alle imprese. Un tempo in cui la Bcc del Garda, nel suo ambito, ha scelto di continuare a fare ciò che ha sempre fatto: percorrere la strada di una finanza sostenibile, volta ad arginare la speculazione fine a se stessa e a garantire maggiore stabilità al territorio. Stabilità sistemica che va perseguita, a livello europeo, tramite regolamentazioni atte a contrastare le azioni di tutte quelle banche "too big to fail", vere artefici della crisi. Ma anche nell'ambito della finanza è bene coltivare spazi di diversità. La proposta di un unico meccanismo di risoluzione delle crisi, accentrato e chiamato a risolvere le situazioni di tutte le banche, rischia di investire pesantemente tutti gli intermediari a prescindere dalla di-

mensione. Non riconoscendo la specificità di ciascuno, un approccio univoco e indistinto rischia di penalizzare, in termini organizzativi e di assorbimento di risorse, soprattutto le banche locali che, paradossalmente, pur non avendo causato la crisi, ora ne stanno sperimentando gli effetti più gravosi. È come se si imponessero le stesse norme alla centrale nucleare e all'impianto fotovoltaico per il semplice fatto che producono entrambi energia. Anche questo ha a che fare con la sostenibilità. Per inciso, negli USA la Federal Reserve ha fatto scelte molto diverse, ad esempio rinviando l'applicazione di Basilea 3 per le "community banks", banche che, come la nostra, svolgono un ruolo vitale nel sostegno al territorio. È per questo che tra i passi compiuti in tal senso negli ultimi mesi di questo 2013 vi è stata la costituzione di un nuovo Intergruppo per la Finanza Sostenibile. L'Intergruppo, costituito tra parlamentari di diversi schieramenti nelle due Camere, si propone di promuovere una legislazione innovativa per la regolamentazione delle attività finanziarie e bancarie e di introdurre parametri nuovi rispetto al Prodotto Interno Lordo, quali indicatori del Benessere Sociale. Un passo, uno dei tanti di questo anno che ormai volge al termine, verso un'economia e una finanza che ricomincino ad essere davvero civili e che davvero tornino a guardare al bene comune.



Massimiliano Bolis
Direttore Generale
BCC del Garda



di Alessandra Mazzini

Massimiliano Bolis: a colloquio con il nuovo Direttore Generale

"La sfida più grande che mi aspetta è conoscere in profondità la banca nella quale sto entrando, le persone che la vivono e le potenzialità che si possono esprimere". È con queste parole che Massimiliano Bolis ha voluto commentare la sua nomina a Direttore Generale della nostra banca. Una sfida che vale per ciascun ruolo, ma che ancor più si impone a quanti sono chiamati a far da guida, soprattutto nei momenti più difficili. L'avvicendamento con Manuele Martani, che, insieme al Vice Direttore Generale Carlo Maccabruni, continuerà a partecipare attivamente nella gestione dell'istituto, si è svolto il 16 ottobre scorso. Proprio Martani, in quella occasione, ha voluto esprimere per primo il proprio personale augurio al nuovo Direttore.

Dott. Bolis, Lei è un Direttore giovane ma che allo stesso tempo ha alle spalle una serie di esperienze consolidate nel Credito Cooperativo. Com'è arrivato in Bcc del Garda?
Giovane... Beh, dipende dai punti di vista... (ironizza). Ho compiuto 43 anni lo scorso 10 ottobre. Ho conosciuto il Credito Cooperativo quando ancora ero un giovane – allora sì! – studente universitario: ho fatto uno stage all'Ufficio Studi di Federazione Lombarda dove ho portato a termine la mia tesi di laurea in Economia e Commercio conseguita all'Università degli Studi di Bergamo. Argomento della tesi un tema di cui allora si iniziava a parlare: l'apertura degli sportelli delle Bcc. Dopo quell'esperienza ho lavorato nell'Ufficio Marketing e nell'Ufficio Controllo di Gestione della Bcc di

Lesmo per poi passare, dal 1999 al 2005, ad essere Responsabile Ufficio Organizzazione e Sistemi Informativi della Banca della Bergamasca, di cui sono stato anche Vice direttore Generale dal 2005 al 2006. Infine nel 2007 mi è stato affidato l'incarico di Direttore Generale della Bcc Valle Seriana.

Accanto all'esperienza in ambito creditizio anche una significativa attività accademica.

Sì, ho iniziato come cultore della materia all'Università Cattolica di Milano e in seguito ho svolto 7 anni di docenza all'Università di Bergamo in Tecnica Bancaria. Un'esperienza formativa straordinaria che mi ha permesso di restare sempre aggiornato su questi temi. Purtroppo ho dovuto interromperla due anni fa a causa dei molteplici impegni.

Come si sente su questa Sua nuova poltrona?

Sono consapevole che mi attende un compito non semplice: comprendere le persone significa innanzitutto saperne ascoltare le urgenze e le necessità, vivere quotidianamente nel tessuto sociale, mantenendo però sempre uno sguardo attento alle profonde trasformazioni in atto nei nostri territori e nelle comunità che li vivono.

Quali sono i primi provvedimenti che intende portare avanti?

Ritengo utile che in questa fase di transizione, da parte di tutti gli organi della struttura organizzativa giungano stimoli e coinvolgimento. Nei primi periodi sarà necessario risolvere le urgenze che vanno evase nel breve termine, ponendo nel frattempo le basi per dei cambiamenti più strutturali e di medio termine. In questa fase iniziale intendo concentrarmi prevalentemente sulla revisione della struttura interna, ponendo particolare attenzione ai ruoli chiave e migliorando la comunicazione tra la direzione e l'intera struttura.

Quali sono dunque i Suoi obiettivi?

Lavorare nella consapevolezza di una continuità e nella coerenza dei comportamenti. L'occhio deve guardare al futuro, ma questo sguardo deve essere animato da un profondo senso di responsabilità. Sono convinto che oggi uno stile di direzione efficace debba necessariamente basarsi sul coinvolgimento dei propri collaboratori. Ed è quanto intendo fare. Sono certo che quanti mi stanno attorno sapranno rispondere positivamente a questo mio invito alla partecipazione.

Impegno in prima persona e apertura al dialogo con tutte le forze in campo sono dunque gli ingredienti che il dott. Bolis ha voluto indicare per questo nuovo percorso che la nostra Banca ha deciso di intraprendere: due propositi indispensabili perché la Bcc del Garda sia ancora più vicina al territorio e, diventando artefice del rilancio dell'economia locale, possa anche superare le criticità del momento.

SABATO 23 NOVEMBRE 2013

SERATA²⁰¹³ DEL SOCIO

Serata del Socio 2013: un momento da non perdere

**Ritorna l'appuntamento riservato
ai soci della Bcc del Garda**

Anche quest'anno torna il tradizionale appuntamento della Serata del Socio, che si terrà sabato 23 novembre a partire dalle 18.30 al Centro Fiera di Montichiari, in via Brescia 129. Aprirà il presidente Avv. Azzi, cui farà seguito l'intervento dell'economista Giulio Sapelli (docente di storia economica all'Università di Milano). Fra gli ospiti anche Sergio Gatti (Direttore Generale della Federazione Nazionale delle BCC). Al termine della parte istituzionale verranno, come è ormai tradizione, premiati gli studenti meritevoli e i soci fedeli: un modo della nostra Banca di guardare al futuro, senza però dimenticare il passato. Seguirà il momento di convivialità a base di spiedo bresciano, allietato dalla musica dell'orchestra Tonya Todisco e dall'esibizione dei comici di Colorado Gianluca Fubelli (Romolo Prinz e Giulio Cesare Maxximo) e Gianluca Impastato (Chicco D'Olive e Mariello Prapapappo). Ricordiamo che per la conferma della presenza è indispensabile prenotarsi in filiale e che per accedere al Centro Fiera è necessario esibire un documento d'identità.





DI ALESSANDRA MAZZINI

Franceschino Risatti

la scelta
di un turismo
d'eccellenza

Una personalità vulcanica e una passione smisurata per la propria terra. Questo è Franceschino Risatti, imprenditore che da sempre lavora nel turismo dell'Alto Garda e che dal 2009 è anche sindaco di Limone. Due anime che trovano piena comunione in chi spende la propria vita e la propria professione nella valorizzazione continua di un territorio che oggi è fiore all'occhiello della Lombardia e dell'Italia tutta. Classe 1952, il signor Risatti è Socio della nostra banca dal 1997.

Signor Risatti, come ha iniziato la Sua esperienza di imprenditore?

È una passione che mi ha tramandato mio padre, quando, dopo la guerra, fu uno dei tanti che qui a Limone iniziarono ad aprire i primi campeggi. Negli anni Cinquanta Limone non era affatto una località turistica e la gente viveva di pesca e pastorizia. Il turismo, soprattutto un turismo di qualità, si evolvse con il tempo, la tenacia e soprattutto la sana concorrenza di quanti iniziarono ad investire.

E quali sono oggi le Sue attività?

La principale è il Park Hotel Imperial, un esclusivo ed elegante albergo 5 stelle a Limone del Garda che quest'anno ha vinto anche il **TUI Holly Award 2013**. Un riconoscimento molto ambito che premia ogni anno gli hotel migliori del mondo valutando la soddisfazione di oltre mezzo milione di ospiti. Ciò che ci ha fatto eccellere e che da sempre ci caratterizza è un'atmosfera ricercata ma familiare, che si sposa con la nostra capacità di offrire confort di estrema qualità e servizi all'avanguardia. Virtù che si ritrovano anche nel nostro centro benessere che da vent'anni è all'avanguardia nelle tecniche di medicina naturale e offre un servizio ineccepibile.

Sono queste le caratteristiche che oggi secondo Lei deve possedere un hotel?

Ne sono certo e lo ripeto sempre anche agli altri albergatori durante i nostri incontri. Oggi un albergo tradizionale può andar bene solo in una località sul mare,





dove gli ospiti passano gran parte del tempo in spiaggia, ma in tutte le altre località, in particolare il lago, gli hotel devono necessariamente mettere in atto misure di ristrutturazione che includano almeno una zona piscina, una zona relax e una zona wellness con la palestra. Solo così possono adattarsi a lavorare più di 8 mesi all'anno come facciamo noi. Il secondo passo naturalmente è offrire all'ospite dei pacchetti che lo informino su quanto sia possibile visitare sul territorio: il turista è attratto e affascinato dai sapori della nostra terra molto più di quanto noi immaginiamo. Noi dobbiamo imparare ad offrirli nel modo giusto.

In questo, Limone e in generale l'Alto Garda sono punti d'eccellenza?
Sì, basti pensare che il 70% del turismo bresciano ha come fulcro proprio la zona compresa tra Sirmione e Limone. Gli albergatori e le amministrazioni hanno fatto molto e in tal senso si muove anche il **"Consorzio Garda"**

"unico" nato con la volontà di promuovere la destinazione turistica lago di Garda attraverso un'azione comune, unitaria e mirata dei Comuni che vanno da Sirmione fino a Limone. Oggi non è più possibile pensare a un turismo a più voci, ma è indispensabile una operazione corale e sinergica.

Quali sono secondo Lei le prime necessità del turismo bresciano?

Innanzitutto la sistemazione della viabilità: il turista non può stare ore in auto alla domenica per arrivare dal lago al Museo di Santa Giulia. E poi, come dicevo, l'unione delle forze. È necessario aiutarsi a vicenda, parlare e trovare soluzioni comuni alle problematiche. In ultimo, manca completamente una comunicazione con Brescia: non riusciamo a trovare il modo di indirizzare i turisti verso i tesori del centro storico del capoluogo, spesso perché manca la voglia di trovare accordi comuni.

La TUI AG (Touristik Union International) è un gruppo industriale di turismo tedesco, con sede nella città di Hannover. Oggi è la più grande azienda per il turismo del mondo con interessi soprattutto in Europa. Conta 65.000 dipendenti e 8.600 agenzie di viaggi.

Quando ha iniziato la carriera politica?

Sono stato dapprima assessore al Turismo e poi dal 2009 anche sindaco. È il compito più difficile perché significa confrontarsi continuamente con tante voci ognuna portatrice di problematiche e urgenze. Io applico quanto faccio nel mio lavoro imprenditoriale anche nel mio compito di "guida" del territorio e dunque cerco di proporre al turista che viene a Limone qualità, ricercatezza, pulizia, organizzazione e una località dove possa trovare tutti i confort e i servizi di cui possa sentire necessità. Oggi l'ospite ci chiede soprattutto tranquillità e dunque ecco perché a Limone in alta stagione non vi sono cantieri edili, perché il centro è chiuso al traffico, perché i cittadini non possono stendere i panni per il paese nelle ore più affollate della giornata né depositare l'immondizia a bordo strada. Misure che servono per mantenere inalterato quel gioiello che è il nostro biglietto da visita in tutto il mondo.

Cosa significa allora oggi essere un sindaco?

Per me significa metterci la faccia, significa essere sempre presente, in mezzo alla gente e con i commercianti e gli albergatori, anche se questo implica sacrificio, impegno e lavoro anche 24 ore al giorno. Credo che le persone ti valutino sempre per ciò che fai, non per ciò che dici.



Garda Unico è l'agenzia consortile che si occupa della promozione e commercializzazione unitaria della destinazione Garda nel mercato turistico interno ed internazionale. Le strategie prevedono di approfondire la conoscenza dei mercati selezionati (Italia e Paesi Nord Europa, in particolare Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Svezia e Norvegia), analizzare l'offerta individuando motivazioni e prodotti specifici da valorizzare e progettare ed effettuare azioni di promozione unitaria mirata.

PRIMA GIORNATA

Partenza il sabato mattina. Percorrere la A4 in direzione Venezia e proseguire poi verso Udine. Prendere l'uscita Udine Sud e procedere verso Cividale del Friuli (307 km percorribili in circa 3 ore e con un costo carburante di circa 50 euro)

Prima tappa: Cividale del Friuli... alla scoperta dei longobardi

Patrimonio mondiale dell'Unesco dal 2011, in quanto parte del sito seriale "I Longobardi in Italia. I luoghi del potere (568-774 d.C.)", Cividale del Friuli è uno dei sette simboli - tra i quali spicca anche il Monastero di Santa Giulia con la chiesa di San Salvatore a Brescia - più rappresentativi del potere longobardo in Italia. La piccola cittadina conserva, infatti, prestigiose testimonianze e numerosi gioielli artistici tutti da scoprire con una passeggiata nella suggestiva cornice del suo centro storico. A cominciare dal Tempio del Diavolo che la fantasia popolare ha legato al soprannaturale dando origine alla leggenda demonica, diffusa in innumerevoli varianti, secondo la quale il diavolo avrebbe facilitato la costruzione del ponte in cambio dell'anima del primo che vi fosse transitato sopra. Per realizzarlo nel breve spazio di una notte si scomodò anche la madre del Maligno, trasportando nel suo grembiule l'imponente scoglio centrale. Gli



abitanti però, beffarono il diavolo facendo percorrere il nuovo passaggio ad un animale. Da non perdere anche il meraviglioso Tempietto Longobardo e il Museo Cristiano del Duomo dove sono custoditi l'Altare di Ratchis, duca longobardo del Friuli, e il Battistero di Callisto. Una tappa quasi obbligata è l'Ipogeo Celtico, una suggestiva cavità con vari ambienti sotterranei, scavati nella roccia che si sviluppano in varie diramazioni su più livelli. Ad oggi la sua funzione è ancora avvolta nel mistero.

DI ALESSANDRA MAZZINI



Un'idea per il weekend

DA CIVIDALE A UDINE, PASSANDO PER LA CASARSA DI PASOLINI

Se avete voglia di una pausa fuori dal comune in cui unire storia, gastronomia, arte e, perché no, un po' di letteratura, la zona di Udine fa al caso vostro. Fuori dalle mete tradizionali è l'ideale per un weekend inconsueto e al di fuori degli itinerari più battuti dai turisti. Un territorio tutto da scoprire per una due giorni che riserverà non poche sorprese.



In ultimo merita una visita il Monastero benedettino di Santa Maria in Valle.

Verso sera spostarsi verso Udine, che dista circa 16 km percorribili in circa 20 minuti

Seconda tappa: Godersi il tramonto dal Castello di Udine

Elegante e allo stesso tempo conviviale, Udine nasconde un centro storico tutto da visitare a piedi. E allora perché non cominciare con una passeggiata serale fin sul Castello che domina

la città dal colle alto 138 metri? La leggenda narra che sia stato creato con la terra trasportata negli elmi dei soldati di Attila, impaziente di godersi dall'alto lo spettacolo di Aquileia in fiamme dopo il suo passaggio. Una volta in cima il panorama, che si spinge fino alle vette delle Alpi Carniche e Giulie, al tramonto sarà una vera sorpresa. Poi, una volta scesi, terminare la giornata con una sosta gustosa e il rito tutto friulano del Tajut, un buon bicchiere da assaporare nell'atmosfera accogliente e informale di un'osteria.



SECONDA GIORNATA

Prima tappa: Udine, alla scoperta del centro storico

La mattina seguente c'è ancora spazio per una visita alla città. Dal fascino tutto veneziano di Piazza della Libertà con la sua spettacolare Loggia del Lionello in stile gotico veneziano, fino a Piazza Matteotti o delle Erbe che pare un vero salotto a cielo aperto, passando per il Duomo, in cui scoprire il fascino delle opere del Tiepolo.

Seconda tappa: San Daniele, un pranzo targato DOP

Non si può lasciare la provincia di Udine senza aver assaggiato il celeberrimo San Daniele, il prosciutto crudo che prende il nome dal paese omonimo. E allora vale davvero la pena di percorrere i 20 km (percorribili in circa 30 minuti) che separano il capoluogo dalla culla di questa antica tradizione artigianale: il pranzo ripagherà lo sforzo.

Terza tappa: Pier Paolo Pasolini a Casarsa

Per chi ama la letteratura o semplicemente vuole saperne di più di uno degli intellettuali che più fortemente hanno lasciato un segno nella storia del nostro Paese, una tappa quasi obbligata è rappresentata da Casarsa della Delizia, il luogo della prima vocazione letteraria di Pier Paolo Pasolini. In provincia di Pordenone questa cittadina dista circa 30 km (percorribili in circa 30 minuti) da San Daniele.

Il segno che questo luogo ha lasciato nel poeta è impresso nelle sue opere immortali e per molti versi anticipatrici del nostro tempo. Un segno che è possibile ripercorrere attraverso un itinerario che illustra i momenti più significativi della sua presenza e della sua crescita intellettuale: dalla Chiesa di Santa Croce fino alle vicine frazioni di San Giovanni e Versuta, rispettivamente il luogo della militanza politica e delle prime esperienze di insegnamento di Pasolini, passando per il Cimitero dove Pier Paolo Pasolini è sepolto e la casa materna, sede dell'Archivio Centro Studi.

Dove mangiare

A Udine: Osteria al Vecchio Stallo Via Viola 7 - Udine - Tel. +39 0432 21296
Un posto rustico che garantisce però tutta la genuinità di una cena tipicamente friulana. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

A San Daniele del Friuli: Ai Bintars Via Trento Trieste, 63 - San Daniele del Friuli, Udine - Tel. 0432 957322 - 3395360653
La più tipica delle prosciutterie friulane dove è possibile degustare salumi, formaggi e sott'oli accompagnati dai vini regionali o dal vino sfuso della casa. (Prezzi: 15-20 euro)

Dove dormire

Astoria Hotel Italia**** Piazza XX Settembre, 24 - Udine - Tel. 0432 505091
Sito in posizione ottimale nel centro storico e ristrutturato nel 2008, l'Astoria è un hotel elegante dotato di un servizio professionale e di sistemazioni spaziose e ben decorate.

Camera con vista Via Manin, 16 - Udine - Tel. 0432 501174
Un piccolo appartamento b&b nel cuore del centro: una piccola entrata con una grande camera da letto/soggiorno con TV satellitare che può essere utilizzata da una o massimo tre persone, un bagno con doccia, una stanza per la colazione con angolo cottura e frigorifero. Da una delle due finestre si gode la suggestiva vista sul Castello.

Qualche suggerimento...

IV PREFORUM NAZIONALE GIOVANI SOCI

N

uovamente in campo i Giovani della nostra consulta per partecipare al IV pre-forum nazionale dei Giovani soci del Credito Cooperativo il 9 e 10 Novembre a Bologna.

L'incontro si è tenuto nella sede di Emil Banca e, come di consueto, la domenica pomeriggio è stata l'occasione per conoscere la città ospitante.

Si sono riuniti oltre 40 gruppi e 12 federazioni locali per partecipare ai lavori. Obiettivo la formulazione di una struttura a livello nazionale che coordini le attività locali.

La crescita esponenziale dei gruppi di giovani soci avuta in questi tre anni non consente più di rimandare una tematica fondamentale emersa dai primi incontri nel 2010. Fino ad oggi tale decisione era stata posticipata in quanto l'organizzazione era spontanea e supportata dai primi gruppi di giovani nati (Garda, CR Trento, Anaunia, Roma, Toniolo di Genzano, Vignole, Don Rizzo di Alcamo)

Tuttavia i numeri attuali impongono un coordinamento condiviso tale da consentire una migliore e costante organizzazione di eventi, iniziative ed incontri oltre che valorizzare e condividere le proposte ed attività che ogni gruppo realizza sul proprio territorio.

L'incontro è stato decisivo per formulare le basi della nuova struttura organizzativa e gestionale dei vari gruppi, che deve ora esser approvata nel Forum nazionale.

Le potenziali sedi ospitanti saranno tutte del Nord per il 2014, con in testa la



CARTA DEI VALORI DEL CREDITO COOPERATIVO

Articolo 12:

Il Credito Cooperativo crede nei giovani e valorizza la loro partecipazione attiva nel suo percorso di innovazione. Attraverso un confronto costante, si impegna a collaborare con loro, sostenendoli nella diffusione e nella concretizzazione dei principi della cooperazione di credito.

CRT di Trento e la BCC di Anaunia. I precedenti si erano, infatti, svolti a Roma e a Palermo e pertanto, avendo concordato il Forum come processo itinerante, per quest'anno dovrebbe svolgersi in una delle due sedi indicate.

La nostra BCC ha già ospitato un pre-forum e pertanto viene esclusa dalla lista dei potenziali candidati. Ricordiamo che nel pre-forum svoltosi a Montichiari si è deciso l'articolo che ha cambiato la Carta dei Valori del Credito Cooperativo approvata in prima battuta a Riva del Garda nel '99 e che voi tutti trovate modificata con l'inserimento del 12° articolo dedicato ai giovani.

Olimpiadi...sempre più vicine

Con i primi fiocchi di neve che hanno imbiancato le nostre cime è iniziato il mio personale conto alla rovescia. Mancano circa 110 giorni all'apertura delle Olimpiadi invernali di Sochi ma è proprio ora che la strada per me si fa più in salita: le gare di qualificazione. Gli allenamenti si stanno intensificando in palestra e sulle piste da sci, anche se posso ben dire di non aver mai smesso di sciare quest'estate!

Le prime gare inizieranno con i primi di dicembre e mi vedranno in giro per l'Europa alla ricerca degli agognati 140 punti FIS (Federazione Internazionale Sci) che mi permetterebbero di realizzare il mio sogno: andare alle Olimpiadi! Incrociate le dita e speriamo vada tutto bene. Lo sci è uno degli sport più belli, ma anche più difficili e imprevedibili che ci siano.

Quello che posso fare adesso è però ringraziare clienti e colleghi per il sostegno che mi hanno dimostrato e assicurare il mio massimo impegno!! Spero di potervi salutare dalla pista Rosa Khutor di Sochi!

Aminata Gabriella Fall



DI NICOLA PICCINELLI



ZIMMITTI GIUSEPPE

PRESIDENTE ASSOCIAZIONE ONLUS
UNA LUCE NEL BUIO

Lentamente muore chi diventa schiavo dell'abitudine,
ripetendo ogni giorno gli stessi percorsi,
chi non cambia la marca o colore dei vestiti,
chi non rischia,
chi non parla a chi non conosce.
Lentamente muore chi evita una passione,
chi vuole solo nero su bianco e i puntini sulle i
piuttosto che un insieme di emozioni;
emozioni che fanno brillare gli occhi,
quelle che fanno di uno sbaglio un sorriso,
quelle che fanno battere il cuore
davanti agli errori ed ai sentimenti!
Lentamente muore chi non capovolge il tavolo,
chi è infelice sul lavoro,
chi non rischia la certezza per l'incertezza,
chi rinuncia ad inseguire un sogno,
chi non si permette almeno una volta di fuggire ai consigli sensati.
Lentamente muore chi non viaggia,
chi non legge,
chi non ascolta musica,
chi non trova grazia e pace in se stesso.
Lentamente muore chi distrugge l'amor proprio,
chi non si lascia aiutare,
chi passa i giorni a lamentarsi della propria sfortuna.
Lentamente muore chi abbandona un progetto prima di iniziarlo,
chi non fa domande sugli argomenti che non conosce,
chi non risponde quando gli si chiede qualcosa che conosce.
Evitiamo la morte a piccole dosi,
ricordando sempre che essere vivo richiede uno sforzo di
gran lunga maggiore del semplice fatto di respirare!
Soltanto l'ardente pazienza porterà al raggiungimento di
una splendida felicità.

Giuseppe Zimmitti:

"Tutti possiamo accendere una luce nel buio per dare conforto a chi soffre. E a noi stessi".

Siamo tutti uguali in dignità!
La mia vita è custodita e curata
dalla luce abbagliante dell'amore
di due esseri che danno pace e serenità
alla mia anima muta e al mio corpo immobile.
Dal prezioso scrigno in cui sono rinchiuso,
fatto di tumultuosi pensieri e silenzi assordanti,
rotti da vive emozioni che pervadono
il mio corpo ed espressi solo da indizi visivi,
un urlo echeggia, inascoltato,
"sono sempre un uomo
con piena dignità di vivere".
Mi è dovuta la stessa dignità
del ricco o del povero
dell'uomo colto o ignorante
del potente o debole.
Ma chiuso nel mio mondo
impenetrabile e sconosciuto a tutti,
non posso, ahimè, difendermi;
vi guardo con mestizia, ma non rinuncio
perché non sono un mondo a parte
ma faccio parte del mondo.
La dignità dell'uomo è dunque utopia?.
La mia, la nostra dignità, è violata
da coloro che vogliono porre fine
con l'indifferenza e la cecità
alla nostra fragile esistenza.
Ma i "coloro" guardino
la meraviglia del cielo stellato
e rammentino:
siamo tutti raccolti sotto lo stesso cielo.

"La nostra vita e quella dei nostri cari
può cambiare radicalmente da
un momento all'altro" Comincia
così l'intervista a Giuseppe Zimmitti, che
vive quotidianamente sulla propria pelle
la convivenza e l'assistenza ad un figlio in
stato vegetativo, Antonello.
"Dall'oggi al domani possiamo essere
catapultati in un mondo in cui mai
avremmo pensato di poter appartenere. È
il mondo dei soggetti in stato vegetativo:
una minoranza silenziosa, di cui nessuno
parla. Ma anche loro hanno dei bisogni:
chi se ne cura? Chi ha il coraggio di far
emergere questa minoranza e di stare al
loro fianco?"
Giuseppe Zimmitti non si sente un
paladino delle giuste cause. Ma un piccolo
Micheal Moore sì: sa bene che non può
cambiare il mondo (magari potesse farlo!),
ma impegnarsi sul fronte della disabilità
e sui diritti imprescindibili dei disabili,
questo sì, e lo fa con tutta la forza che
possiede. La onlus "Una luce nel buio", di
cui Giuseppe è presidente, nasce nel 2007
come una fiammella tenue ma perpetua.

Una fiammella che faccia un poco di luce
in un'area che gli enti pubblici da soli
non possono illuminare: l'assistenza e il
sostegno a grandi disabili ed anziani fragili
in cura domiciliare.
Il progetto si rivolge a tutte le famiglie
chiedendo un contributo annuo di 60 euro
per alimentare un fondo attraverso il quale
poter garantire la continuità al sostegno
familiare e rispondere alle esigenze di cure
socio/sanitarie.
Il racconto di Giuseppe muove qualcosa
dentro, così come le parole d'amore che
riserva ad Antonello, cui ha dedicato una
poesia piena di tutta la delicatezza e della
perseveranza del suo cuore. È la forza di un
padre che si adopera per aiutare quelli che
sono nella sua situazione e che trae conforto
e vigore quotidiano dall'amore della moglie,
dei figli e di tre bellissimi nipotini. Un padre
che trova la propria ispirazione quotidiana
nelle cose semplici, in una poesia di Pablo
Neruda, nei passi di Seneca. Uno di questi
recita così: "Molte cose non osiamo non
perché sono difficili, ma sono difficili perché
non osiamo". Forza Giuseppe.

Destinando il tuo 5 X 1000 a Una Luce nel Buio Onlus avrai
la sicurezza di garantire cure e sostegno adeguati a disabi-
li gravi e anziani fragili in cura domiciliare. A te non costa
nulla. Per Loro è un grande aiuto!
È possibile farlo inserendo nell'ap-
posita casella del 730 o CUD il codice
fiscale 98129750174.

Per ulteriori informazioni
www.unalucenelbuio.com



WELFARE E NUOVE FORME DI TUTELA: SCENARI OLTRE LA CRISI

DI ENRICO COTELLI

Per saperne di più:
www.forumaniacconsumatori.it/gli-scenari-del-welfare



Come potrà rispondere l'attuale sistema di welfare alle crescenti esigenze di assistenza che emergono da una società italiana in continuo mutamento? E con quali risorse?

Storicamente il welfare italiano nei comparti chiave, quali la sanità, la previdenza e il socio-assistenziale si contrae perché costa tanto e copre troppo poco. Una situazione che ora più che mai è evidente. Proprio per cercare di rispondere a queste domande, il Forum ANIA - Consumatori ha sviluppato insieme al Censis uno studio per evidenziare cosa pensano i consumatori. Ne è emerso un quadro chiaro: il 63,6% degli intervistati ha sottolineato che nei prossimi 3-5 anni l'attuale copertura pubblica sanitaria e previdenziale subirà una contrazione e dunque gli individui e le famiglie andranno sempre più appoggiandosi a forme tradizionali di autotutela. Accanto a un comportamento sempre più attento e volto al risparmio gli intervista hanno evidenziato che faranno riferimento a polizze danni (32,3%), a polizze vita o fondi pensione (30,4%) e a fondi di investimento (14,2%).

Le polizze sono tradizionalmente una forma di risparmio e la parsimonia è ancora fonte prima di costruzione della sicurezza sociale per le famiglie di qualsiasi reddito. Anche l'aspetto pensionistico con le modifiche sostanziali introdotte nel corso degli anni '90, e recentemente con la riforma Monti-Fornaro ha contribuito ad aumentare la preoccupazione. È proprio la previdenza a pesare sui giovani in modo più significativo. La

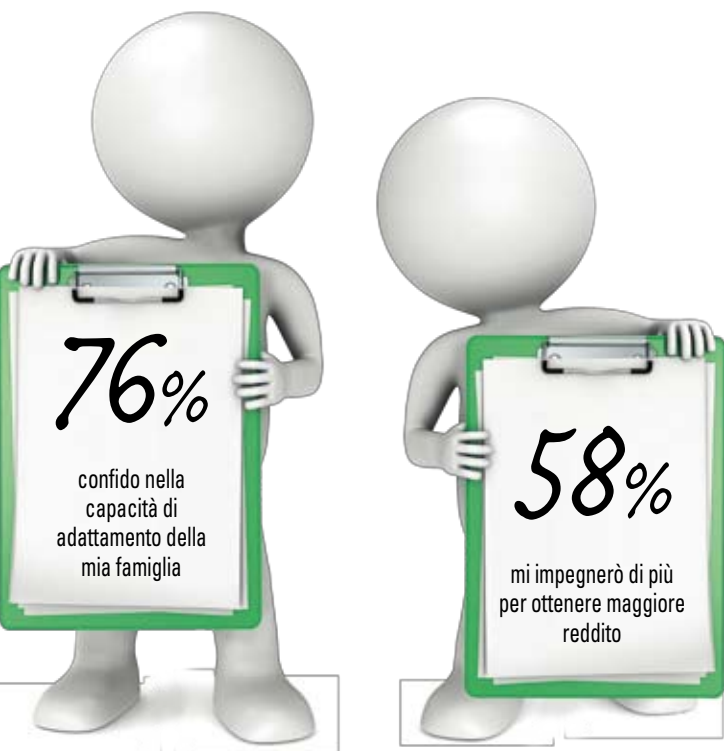


WELFARE, DI COSA PARLIAMO?

Il welfare, espressione entrata nell'uso in Gran Bretagna negli anni della Seconda guerra mondiale, è tradotta di solito in italiano come "Stato sociale". Il welfare comprende pertanto il complesso di politiche pubbliche dirette a migliorare le condizioni di vita dei cittadini. Gli obiettivi perseguiti dal welfare sono fondamentalmente tre:

- assicurare un tenore di vita minimo a tutti i cittadini;
- dare sicurezza agli individui e alle famiglie in presenza di eventi naturali ed economici sfavorevoli di vario genere;
- consentire a tutti i cittadini di usufruire di alcuni servizi fondamentali, quali l'istruzione e la sanità.

comune disillusione del "tanto la pensione io non l'avrò mai" rinvia sempre più il momento in cui affrontare la costruzione di una posizione previdenziale. I giovani in età attiva sono in valore assoluto in numero inferiore a dieci anni prima e questo trend discendente è destinato a diventare più intenso nei prossimi dieci anni. Vivono con i genitori oltre 6,8 milioni di persone, pari al 58,6% del totale dei giovani con età compresa tra 18 e 34 anni e sono 3,2 milioni i giovani che non studiano e non lavorano. Le nuove tutele sono quindi indispensabili per promuovere non solo l'autonomia individuale, ma anche l'impegno e la voglia di fare di tanti giovani che in questo modo avrebbero una reale possibilità di concretizzare le proprie potenzialità. Una rete di tutela in caso di malattia o d'inabilità al lavoro, per la scuola dei figli e anche per altri eventuali grandi rischi sarebbe indispensabile.



ASSICURARSI O NO?



**DA OGGI L'ASSICURAZIONE SU MISURA PER TE
CHIEDILA ALLA TUA BANCA.**

CASA. FAMIGLIA. SALUTE. VITA. FUTURO.

SCOPRI ALCUNI CHIARI ESEMPI DI EVENTI CHE POSSONO ARRECARRE UN DANNO ECONOMICO:

- Danni alla casa di proprietà.
Es. incendio, scoppio, tromba d'aria
- Danni a terzi da incendio, da proprietà di animali domestici, dall'uso di biciclette, da fatti di figli conviventi
- Furto nell'abitazione
- Grave infortunio
- Perdita dell'autosufficienza da infortunio o malattia

**ASSICURARSI SIGNIFICA TRASFERIRE
PARZIALMENTE O TOTALMENTE I DANNI
ECONOMICI DOVUTI AD IMPREVISTI
DI PARTICOLARE GRAVITA.**

ASSICURARSI È SEMPRE MEGLIO.

Rivolgeti agli addetti all'intermediazione assicurativa presenti nelle nostre filiali e scegli consapevolmente la soluzione che fa per te.

CASA. FAMIGLIA. SALUTE. VITA. FUTURO.



BCC DEL GARDA

www.bccgarda.it

Filiali in primo piano Rezzato

UN PO' DI STORIA

È una filiale storica quella di Rezzato, una filiale vicina al mondo della città e che vive di un territorio in fermento. Dalle grandi aziende – per la maggior parte imprese edili e industrie meccaniche – fino alla piccola bottega artigiana, i 1300 clienti e i 230 soci appaiono variegati ma sempre alla ricerca di quell'attenzione alla persona che contraddistingue la nostra Banca. Un principio che i membri dello staff di questa filiale condividono e portano avanti quotidianamente. Non è un caso infatti che tutti i componenti abbiano avuto la propria prima esperienza formativa proprio in Bcc del Garda. Una comunione di intenti e un gioco di squadra tutti volti alla cooperazione e alla soddisfazione del cliente.

LE PERSONE

RICCARDO PANATO

37 anni. Responsabile della filiale dal 2011, ancor prima della laurea in Economia e Commercio ha iniziato a collaborare con la Bcc del Garda durante le stagioni estive. Da 11 anni vi lavora stabilmente. Un percorso che l'ha visto anche direttore a Nuvolera e vice alla filiale del Centro Fiera del Garda di Montichiari. Per lui il lavoro è fatto di scambi di professionalità e di opportunità di confronto, sia con la clientela, sia con i collaboratori che non devono più "lavorare per compiti ma per obiettivi".

Noi siamo la generazione del "nonostante". Nonostante la crisi, nonostante le difficoltà ogni giorno vogliamo guardare in faccia le persone che vengono da noi, gestendo i loro risparmi proprio come se fossimo dei padri di famiglia

STEFANO TOMMASI

43 anni. Vice direttore, diplomato in ragioneria. Come tutti i membri di questa squadra è nato in Bcc del Garda e dopo aver trascorso 15 anni tra le filiali del lago è approdato nell'entroterra. A Rezzato si occupa di credito e finanza.

Il nostro obiettivo è quello di provare a dare le risposte a tutte le richieste che la clientela ci rivolge, anche le più banali, perché la gente - oggi più che mai - ha bisogno di certezze. E soprattutto di essere ascoltata



Emanuele Serana



Antonio Bollani



Stefano Tommasi



Riccardo Panato



Sandra Graquinto



Fabio Insaardà



SANDRA GIAQUINTO

Figura storica della filiale, è a Rezzato da 6 anni e mezzo. Una nota femminile portatrice di esperienza professionale e capacità di aggregazione. Dopo un percorso in cassa, è ora addetta titoli.

Quando sei qui e davanti hai il viso di una persona è la fiducia che conta

ANTONIO BOLLANI

Dopo un diploma in ragioneria è approdato alla Bcc del Garda 3 anni fa, quando aveva solo 23 anni. Da due è nella filiale di Rezzato come addetto cassa.

Di questo sistema bancario amo il rapporto con il cliente. E ogni giorno ne scopro un fascino del tutto rinnovato

EMANUELE SERANA

Ultimo "acquisto" del team, Emanuele - 25 anni - è arrivato in filiale da meno di un mese. Dopo un diploma scientifico l'opportunità di un'esperienza a Carpenedolo e a Castiglione in cui ha potuto formarsi. Si occupa ora di cassa.

Ho vissuto e vivo ogni giorno lo spirito cooperativo sulla mia pelle, quello dei colleghi che, nonostante non avessi delle basi solide in ambito finanziario, mi hanno sempre sostenuto e mostrato disponibilità

FABIO INSARDA'

43 anni. In Bcc del Garda dal 1994 ha ricoperto vari ruoli, occupandosi anche dell'Unità Sviluppo. Attualmente è una forza manovra, che va a sostituire e compensare i ruoli carenti in varie filiali. Si tratta di una figura professionale nuova per la Bcc del Garda, particolarmente significativa. Nella filiale di Rezzato si è occupato di fidi.

Questo ruolo mi permette di conoscere diverse realtà, portando la mia professionalità ma anche incrementando le mie conoscenze



di Eugenio Vitello

LA CONSULENZA



L'occhio del fisco

I reati tributari minori

Nello scorso numero abbiamo messo all'attenzione dei lettori il problema dei reati tributari minori, disciplinati dal capo II della Legge 74/2000, analizzando le ricadute penali del delitto di occultamento o distruzione di documenti contabili.

Oggi parliamo di un'altra tipologia di reato tributario minore: la fattispecie degli omessi versamenti (di ritenute certificate, iva e in-

debita compensazione). Si tratta di fenomeno in crescita a causa della scarsa liquidità a disposizione dei contribuenti alle prese con gli effetti della crisi.

Basti pensare che nei primi sei mesi dell'anno la Guardia di Finanza ha denunciato quasi 6.700 illeciti penalmente rilevanti, sui quali l'omesso versamento assume peso sempre più rilevante. L'incidenza di mancati versamenti di Iva e ritenute sul totale delle violazioni accertate è salito dal 3,9% del 2012 al 6,5% del primo semestre 2013.

I reati descritti nel grafico scattano quando l'importo non versato supera i 50mila Euro e possono essere puniti con la reclusione da sei mesi a due anni.

Omessi versamenti

Omesso versamento di ritenute certificate (art. 10-bis):

riguarda l'omesso versamento, in sede di dichiarazione annuale, delle ritenute risultanti dalla certificazione rilasciata ai sostituiti.

Omesso versamento di Iva (art. 10-ter):

il comportamento del soggetto che non versa l'Iva dichiarata a debito in sede di dichiarazione annuale è assimilato dal legislatore, sotto il profilo sanzionatorio, a quello del sostituto d'imposta che non versa le ritenute risultanti dalla certificazione rilasciata ai sostituiti. In poche parole: rischia da sei mesi a due anni chiunque non versa l'imposta sul valore aggiunto, dovuta in base alla dichiarazione annuale, entro il termine per il versamento dell'acconto relativo al periodo d'imposta successivo.

Indebita compensazione (art. 10-quater):

il delitto verrà punito nel momento in cui viene operata la compensazione per un importo superiore a cinquantamila euro con riferimento al singolo periodo d'imposta o si perfeziona alla data in cui si procede, nel medesimo periodo d'imposta, alla compensazione di un ulteriore importo di crediti non spettanti o inesistenti che, sommato agli importi già utilizzati in compensazione, sia superiore a cinquantamila euro.



Short Master: nuove professionalità per la banca del futuro

“...Il rendimento dell’investimento in conoscenza è più alto di quello di ogni altro investimento. E’ la radice del progresso umano e sociale, la condizione per lo sviluppo economico....I nuovi lavori che via via si renderanno disponibili con il procedere dell’innovazione tecnologica, così come l’allungamento della vita lavorativa, richiederanno alla forza lavoro di affiancare il bagaglio di conoscenze tradizionali e standardizzate con un nuovo “pacchetto” di competenze. L’esercizio del pensiero critico, l’attitudine alla risoluzione dei problemi, la creatività e la disponibilità positiva nei confronti dell’innovazione, la capacità di comunicare in modo efficace, l’apertura alla collaborazione e al lavoro di gruppo sono indispensabili per far fronte in modo efficace a situazioni spesso inedite e non di routine...”

Questa consapevolezza, espressa così bene nelle parole del Governatore della Banca d’Italia, Ignazio Visco, durante l’intervento al X Forum del Libro Pas-saparola, è ciò che ha spinto la nostra Banca a progettare e realizzare un percorso formativo rivolto ai propri Responsabili di Filiale.

Parliamo dello Short Master “Capacità manageriali e professionali” iniziato a Marzo di quest’anno, e che, in questi giorni, vede l’avvio della seconda edizione.

Il Master è articolato in tre momenti precisi l’uno collegato all’altro e si pone l’obiettivo di fornire strumenti conoscitivi e comportamentali idonei ai cambiamenti in atto e alle nuove necessità.

La formazione svolge oggi più che mai un ruolo strategico: le competenze vanno continuamente adeguate alle nuove e mutevoli richieste che emergono dal contesto esterno.

Nulla, infatti, è più come prima. Proprio per questo non è possibile affrontare le difficoltà e i cambiamenti in atto con metodi, comportamenti o ricette che appartengono ad un passato non più attuale.

Il percorso formativo realizzato dalla nostra Banca con la collaborazio-

ne del dott. Claudio Achilli, formatore e consulente aziendale, prevede l’analisi e il confronto su tre macro temi:

- “Efficacia delle relazioni interpersonali”;
- “Negoziazione e conflitti”;
- “Ruolo manageriale, motivazione & leadership”;

e si pone i seguenti obiettivi:

- mettere a fuoco i principali aspetti comunicativi che incidono sull’efficacia dei rapporti interpersonali e fornire metodi per migliorare le capacità relazionali e gestire i rapporti con collaboratori, clienti e colleghi;
- sviluppare capacità negoziali utili per gestire la complessità delle situazioni in contesti dinamici e turbolenti;
- analizzare i fondamenti del ruolo manageriale ed individuarne i metodi e strumenti per una gestione efficace del ruolo con particolare riferimento alla gestione e allo sviluppo delle risorse umane e all’efficacia nel servizio al cliente.

C’è un filo conduttore che attraversa i tre macro temi: la consapevolezza che ciascuno possa giocare un ruolo da protagonista attivo nei processi di cambiamento ormai permanenti.

E’ fondamentale, quindi, che ciascun partecipante si metta realmente in discussione e “accenda il motore” dentro se stesso.

Un angolo di Provenza nel centro di Sirmione

Antica Trattoria La Speranzina
Via Dante, 16 - SIRMIONE (Bs)
Tel. 030 9906292 - Tel. e Fax 030 9199171
Sempre aperto - info@lasperanzina.it

DI ALESSANDRA MAZZINI

LA STORIA

Nata nel 2002 come una sfida, la trattoria prende il nome dall'albergo situato nel centro di Sirmione appartenente alla stessa famiglia dei proprietari. Un tempo casa privata, La Speranzina porta nel nome la propria storia. E' infatti dedicata a Gino e Checco, rispettivamente il nonno e lo zio del proprietario, due persone semplici ma conosciute nel piccolo borgo di Sirmione, quando, negli anni Cinquanta, esso non aveva ancora raggiunto quella notorietà che oggi lo caratterizza.

Un omaggio all'atmosfera familiare che si respira in questo luogo e che contribuisce a renderlo un locale d'eccellenza.

LA STRUTTURA

Tutto farebbe pensare a un angolo affacciato sul mare: lo stile provenzale, le tende che dal soffitto scendono dolcemente quasi come vele gonfie di Mistral e le onde a lambire dolcemente. Ma l'antica Trattoria La Speranzina è una perla non lontana da casa, incastonata in quel gioiello del lago che è Sirmione. Nata originariamente come abitazione privata, questo ristorante ha scelto di mantenere un'atmosfera accogliente ed ospitale, esaltata dall'attenzione per ogni dettaglio. Chi vi entra ha la sensazione di sentirsi a casa: una terrazza affacciata direttamente sul lago e una sala dove la luce è protagonista. Tutt'intorno oggetti di uso quotidiano - giocattoli d'un'altra epoca, carillon, cavallucci a dondolo - che richiamano la semplicità di una vita domestica che gode però di una scenografia unica. Un'intimità elegante che trova suo pieno compimento quando il cliente viene accompagnato nel percorso culinario. Un viaggio affascinante che spazia lungo tutto il globo per qui ricomporsi. Un luogo ideale per una cena romantica, che tuttavia riesce a dare il meglio di sé anche nelle ore diurne, quando il sole regala leggerezza all'ambiente. Il cliente ha la sensazione che il tempo si fermi e di essere al centro di una vera e propria orchestra composta da 24 persone - tra sala e cucina -, intente a regalargli una melodia che lo faccia sentire sempre più rilassato e a proprio agio.

Ra.Gù.
Racconti
da Gustare

LE PERSONE

il proprietario

Romano con mamma sirmionese, Stefano Giordani ha dato vita a un sogno che non avrebbe mai pensato nemmeno di avere. Un cambio obbligato di percorso e la vita prende una piega unica. Una sfida della vita e una rivincita contro il destino. Amore per il bello e desiderio di migliorare continuamente lo standard qualitativo sono gli ingredienti che l'hanno guidato e che oggi fanno della Speranzina un riferimento per la gastronomia bresciana. "Essenziale è l'unione dello staff che deve lavorare come una squadra. Noi siamo artigiani dell'ospitalità: l'efficienza senza sentimento non ha valore. Un'energia positiva che il cliente ritrova in ogni piatto e in ogni angolo di raffinatezza". La Speranzina è dunque un percorso di vita oltre che di lavoro, un percorso che Stefano ha compiuto passo dopo passo con la moglie Kristina.

lo chef

Roberto Mazzola è un "manager della cucina". Varesino di nascita, come un direttore d'orchestra indirizza i suoni della cucina e dei piatti verso il sublime risultato. La sua cucina è il risultato di un'attenta e appassionata ricerca di materie prime di alta qualità, provenienti da ogni parte del mondo e di tecniche moderne che riescono a preservare i sapori e i profumi donati dalla natura. Materie prime scelte con rigore scientifico, attrezzature avanzate e una ricerca del tutto personale e certosina caratterizzano il percorso di questo vero e proprio artista.





I PIATTI

Ravioli liquidi di carbonara, asparagi e foie gras

In una casseruola portate ad ebollizione il latte e la panna, in un'altra preparate il roux con burro e farina. Incorporate il tutto e riportate ad ebollizione. Quindi togliete dal fuoco e aggiungete la pancetta affumicata tritata finemente e fatta rosolare con il burro. Versate quindi il composto in stampini a mezza sfera e metterli in congelatore. Preparate la pasta e fate dei ravioli che riempirete con la farcia. Riponete poi il tutto ancora in congelatore. Tagliate il foie gras a cubetti e fatelo rosolare con una noce di burro. Salate e pepate. Cuocete i ravioli in acqua salata, uniteli al foie gras e guarnite con delle lamelle di asparagi verdi.

Piccione, couscous, bacche di ginepro, prugne, Nero d'Avola

Pulite e disossate i piccioni, privateli

della pelle e separate le cosce dai petti. In una casseruola preparate un soffritto di sedano, carote e cipolle. Aggiungete le carcasse piccioni, le bacche schiacciate di ginepro e fate rosolare per 10 minuti. Bagnate con il Nero d'Avola, lasciate evaporare ed aggiungete acqua lasciando che il tutto si riduca. In una padella rosolate i petti e le cosce da entrambi i lati, sfumate con il Nero d'Avola, lasciate evaporare, unite il fondo preparato precedentemente e cuocete per circa 15 minuti. Portate ad ebollizione dell'acqua leggermente salata. Aggiungete il couscous, coprite con un coperchio, spegnete e mettete da parte per almeno 20 minuti. Infine disponete al centro di un piatto delle prugne sminuzzate unite al couscous. Adagiate il petto scaloppato e le coscette; completate il piatto con il fondo di cottura.

Cupola di cioccolato fondente, cuore e crema di lavanda

In una casseruola portate ad ebollizione il latte e i fiori di lavanda. Montate le uova con lo zucchero e la farina. Incorporate al latte e riportate ad ebollizione. Filtrate il tutto, mettete da parte 250 g di salsa e, con la restante, riempiate degli stampini di 3 centimetri e solidificateli nel congelatore. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Montate lo zucchero con i tuorli, aggiungete il cioccolato sciolto e per ultima la panna montata. Riempite gli stampi a forma di cupola e inserite al centro il cuore di lavanda solidificato precedentemente. Riponete il tutto in congelatore per circa 2 ore. Disponete poi al centro di un piatto la cupola di cioccolato, versate la salsa di lavanda intorno e guarnite con lamelle di cioccolato, tartare di fragola e foglioline di menta.





DI EZIO SOLDINI

Giotto

Le Storie di S. Francesco nella Basilica superiore ad Assisi

San Francesco muore nel 1226 e due anni dopo i suoi seguaci, riuniti nel nuovo ordine francescano, cominciano a costruire ad Assisi una chiesa in onore del Santo, che già era entrato nel culto popolare. Il complesso architettonico si svilupperà in due edifici, l'inferiore e il superiore, terminati poco dopo la metà del secolo; per decorarli, nei decenni successivi, verranno ad Assisi pittori di grande prestigio e di scuole diverse, facendo della basilica francescana uno dei centri artistici più vivi del tempo. Verso la fine del Duecento, Cimabue e maestri toscani e romani hanno ormai portato a termine gli affreschi con Storie Bibliche che decorano il transetto e la zona alta delle pareti nella

chiesa superiore; è invece ancora nudo, nella stessa chiesa, il muro inferiore della navata. Su questa zona, più facilmente accessibile alla vista dei fedeli, il Generale dell'ordine francescano, fra Giovanni da Muro, decide di far dipingere il racconto del Santo, ed affida l'impresa a Giotto (1267-1337). Al Maestro fu data, come traccia, la Legenda Maior, preparata da S. Bonaventura ed approvata nel Capitolo Generale dei francescani del 1266. L'artista, che ha allora una trentina d'anni ed è alla sua prima commissione importante, imposta una serie di ventotto riquadri, che si snodano, per chi entra nella chiesa, a partire dal fondo della parete destra della navata, e vi lavora, con l'aiuto della bottega, fra il 1296/97 e il 1300, anno in cui papa Bonifacio VIII lo chiama a Roma. Da questa data il ciclo viene continuato dagli aiuti. Questa, in sintesi, la vicenda delle Storie di S. Francesco, secondo la tradizione. Ma non tutti sono d'accordo. Alcuni studiosi infatti pensano che il ciclo sia stato eseguito qualche anno prima o qualche anno dopo; altri negano addirittura che sia di Giotto, perché stilisticamente troppo diverso dagli affreschi padovani della cappella Scrovegni, opera sicura dell'artista. L'attribuzione delle Storie francescane a Giotto, che è riferita con sicurezza dal Vasari, appare già più dubbia in altri scrittori antichi. Accettata tradizionalmente sino alla fine dell'Ottocento, nel secolo successivo fu messa in dubbio o negata da una parte della critica tedesca ed inglese. Questi studiosi, non potendo non riconoscere la novità stilistica e poetica dell'opera, sono costretti a "inventare" un pittore anonimo, il cosiddetto "Maestro della leggenda francescana" al quale attribuiscono il ruolo di innovatore della pittura fra la fine del Duecento e l'inizio del Trecento: in definitiva, il ruolo di Giotto. Che questi abbia lavorato nella basilica francescana è certo; quando l'abbia fatto, in che misura, quali affreschi abbia eseguito fra quelli che raffigurano le Storie francescane, è ancora, almeno in parte, da definire con chiarezza. Quel che è certo è che ad Assisi convergono pittori da Roma e dalla Toscana, maestri ed aiuti: Pietro Cavallini e Jacopo Torriti, Cimabue e, più tardi, Giotto, e le loro botteghe. Tutti, pur nei profondi contrasti, protesi ad imporre il volto di una santità essenzialmente affine a quella di Gesù, rappresentabile soltanto attraverso le sue storie, dove il carat-

tere del farsi prossimo di Francesco diventi lettura per ogni uomo. Diventa pertanto necessario che il realismo della presentazione certifichi la realtà del fatto rappresentato. Sulle pareti della basilica francescana, anche se le discussioni sulle attribuzioni naturalmente continuano, tutti concordano nel riconoscere che Giotto compì il miracolo di “mutare l'arte del dipingere di greco in latino”, come avevano affermato fin dal loro tempo il Boccaccio e il Cennini. Effettivamente su quei muri si diede un nuovo corso alla pittura italiana. Giotto aveva dentro di sé un prepotente bisogno di esprimersi con chiarezza, con semplicità, attraverso forme ben definite e concrete, nelle quali poter versare quelli che erano i risultati della sua personale penetrazione psicologica, cioè il suo modo di vedere e di giudicare gli uomini e la vita. La pittura trovò in Giotto il maestro disposto a buttarsi alle spalle tutti i manierismi, dalle pieghe stirate dei panni ai ricami in oro sui damaschi, dal lumeggiare miniaturistico dei volti alle pose ieratiche delle figure, dalla linea frastagliata dei contorni alla vaghezza dei colori, sempre distesi su un piano solo. Giotto rinnegò tutto questo e si diede subito a creare profondità e spazio nei suoi affreschi, a dar forza al rilievo delle sue figure e ad utilizzare il colore in un modo nuovo, geniale. Fin dai suoi primi affreschi nella basilica superiore, le ombre che si spengono in un colore rosso soffocato, le mezze tinte che sviano nel verde e i colpi di luce, quasi bianchi, che danno risalto alle figure, sono i segni di una maestria in-

fondibile. E non è da credere che il gioco dei colori sia stato composto da Giotto così, a caso, o a fantasia. Esso corrisponde oltre che ad un preciso equilibrio di valori estetici, anche ad una precisa logica del racconto. Ad esempio: nella scena della “rinuncia degli averi” il padre è vestito di giallo, che è il colore della collera, mentre il Vescovo avvolge Francesco di un manto turchino, che è il colore della pace celeste. Per lui, dunque, il colore ha un duplice compito: deve dilettere e istruire. Con lo stesso rigore, Giotto si pone di fronte al paesaggio. Al suo tempo, il paesaggio come tale non esisteva in arte. Egli dà del paesaggio, tutto dritto e scheggiato, macchiato qua e là di radi alberi, con dietro un cielo compatto, sempre uguale, una interpretazione di schietto rigore francescano (non si dimentichi che S. Francesco aveva voluto morire nudo sulla terra nuda). Rispetto alle chiuse forme del passato, Giotto cercò un'apertura sulla vita vera. Si volse cioè immediatamente a quelle che per lui erano le cose essenziali. Gli affreschi delle Storie francescane ad Assisi furono subito una rivelazione. E lo furono tanto più perché, oltre alle due novità della “profondità” e del “rilievo”, ne portavano una terza, ancora più importante: mostravano sentimenti “nuovi” nelle persone raffigurate. Questi moti dell'anima non avevano più niente a che fare con le convenzionali, anche se squisite, idealizzazioni del passato, in cui tutto era marcatamente stilizzato, dallo spasimo

alle beatitudini: i personaggi di Giotto, con una intensità ed un vigore mai visti, parlavano una lingua che era l'espressione di un nuovo e profondo senso della vita: il mondo era di fronte a un'arte nuova, di valore universale. Nei suoi affreschi Giotto libera San Francesco dalle freddezze dell'ascetismo medioevale in cui l'avevano imprigionato i vecchi pittori, e non solo i pittori. Il Santo si fa uomo. E negli affreschi appaiono altri uomini veri, ed altre donne vere, e alberi, città, animali e castelli. Insomma, gli elementi della realtà.

Giotto fu tra i primi pittori ad essere ben pagato e stimato, come un uomo di lettere o un poeta, il primo ad avere una vita degna di un uomo del Rinascimento; e i potenti banchieri, i re, sono per lui come i Signori del Quattrocento.

Il seme della sua arte si sparse per il mondo, finché, un secolo dopo, arrivò a Masaccio e, attraverso quel genio animosissimo che fu Masaccio, diede un nuovo, decisivo impulso all'arte italiana.



- ▲ La chiesa alta costruita ad Assisi in onore di S. Francesco
- ▲ Francesco rinuncia ai beni terreni, affresco attribuito a Giotto (1295-99 ca.)
- ▲ Sogno di Innocenzo III - affresco attribuito a Giotto (1295-99 ca.)

Cappuccino e cornetto per favore!

DI ALESSANDRA MAZZINI

Tutti gli italiani lo sanno bene: non è colazione senza cappuccino e cornetto. Ma vi siete mai chiesti da dove viene questa tradizione e come sono nate queste prelibatezze?

Innanzitutto chiariamo che il termine “colazione” deriva dal latino *collationem*, “mettere insieme”, il nome del momento di ritrovo e del pasto che i monaci consumavano in comune dopo la riunione serale. In seguito passò ad indicare il primo pasto mattutino che veniva consumato dopo il digiuno religioso. Un pasto che esisteva però da molto tempo prima: già gli egiziani sappiamo che facevano una colazione a base soprattutto di cereali accompagnati da cipolla. Vienna, i turchi e i frati cappuccini sono invece gli insoliti ingredienti che hanno dato vita alla più amata colazione all'italiana.

Iniziamo con il cappuccino, la cui storia secondo alcuni si intreccerebbe alla Vienna del 1683, quella del famoso assedio turco miracolosamente respinto. Nella loro ritirata, i turchi abbandonarono anche dei sacchi di caffè tostato, allora non ancora diffuso in Europa. Venne così fondata la prima Kaffeehaus, in cui un giorno si recò il frate cappuccino Marco d'Aviano, ora beatificato, che aveva partecipato alla battaglia di Vienna. Secondo la leggenda il frate entrò nella bottega di Georg Michaelowitz e assaggiando il caffè lo trovò troppo amaro e dunque propose di aggiungervi del latte. Dal momento che la bevanda assunse il colore del suo saio, venne chiamata “Kapuziner”, ovvero cappuccino. Si tratta di una leggenda di cui non esiste alcuna fonte storica riconosciuta e infatti è probabile che il nome della bevanda derivi invece dal biancore del latte solitamente circondato dall'anello scuro del caffè, simile alla tonsura dei frati cappuccini, o forse proprio dal colore della bevanda, simile a quella del saio.

Venendo al cornetto o, per dirla alla francese *croissant*, cioè il cornetto dolce che ha la forma della mezzaluna, anche la sua storia si intreccia con quella della capitale austriaca. Innanzitutto il termine *croissant* si riferisce alla luna crescente, dal verbo francese *croître* “crescere”. La leggenda vuole che tale forma sia correlata in qualche modo alla battaglia di Vienna del 1683: dopo un lunghissimo assedio della città da parte dell'esercito ottomano, il gran visir Mustafa Pasha tentò un'ultima azione per penetrare all'interno delle mura di Vienna. All'esercito venne ordinato di scavare dei cunicoli sotto le mura. Furono i fornai viennesi, gli unici lavoratori svegli a notte fonda, a udire i rumori degli scavi e a dare l'allarme. Così, quando la coalizione cristiana sconfisse i turchi, Giovanni III di Polonia, secondo la leggenda, avrebbe chiesto proprio ai fornai di inventarsi un dolce che celebrasse la vittoria. E Peter Wendler, fornaio

viennese, si ispirò alla bandiera turca (con la mezzaluna) per creare il kipferl (in tedesco “mezzaluna”)

ed esorcizzare così il nemico: gustandolo, ci si mangiava metaforicamente il nemico sconfitto. In

realtà l'esistenza del Kipferl in Austria è stata documentata fin dal XIII secolo, ma come ha fatto

un prodotto tipico austriaco a diventare il simbolo della Francia? Si narra che fu con il matrimonio tra l'austriaca Maria Antonietta e re Luigi XVI che la Francia scoprì il

cornetto, ma ciò che è certo è che nel 1839 circa l'ufficiale austriaco August

Zang fondò la Boulangerie Viennoise (“pasticceria viennese”) a

Parigi. La pasticceria serviva specialità viennesi incluso

il Kipferl e, diventando molto conosciuta,

ispirò numerose imitazioni francesi

del Kipferl, che presero

il nome proprio di

croissant.



"Venuto al mondo" è un pregevole film del 2009 diretto da Sergio Castellitto e tratto dall'omonimo libro di Margaret Mazzantini. Interpretato da Penelope Cruz il film racconta la storia di Gemma la cui vita è inescindibilmente legata al dramma, forse non sufficientemente percepito dalle nostre coscienze, della guerra nella Ex Jugoslavia. Un racconto che si intreccia e si muove sulla Sarajevo del 1984, sulla città simbolo della guerra serbo-bosniaca degli anni Novanta, sulla città rinata e moderna di oggi. Al disprezzo della vita che trasuda da quella guerra si contrappone l'assoluto amore per la vita di Gemma e l'amore per Diego (Emil Hirsch), esuberante fotografo americano conosciuto a Sarajevo durante le Olimpiadi del 1984. E con l'unico scopo di stare insieme, riconsiderano le loro vite, le stravolgono e ne costruiscono una nuova dove c'è posto solo per l'amore e la voglia di avere un figlio.

Venuto al mondo

Di Armando Iacchia

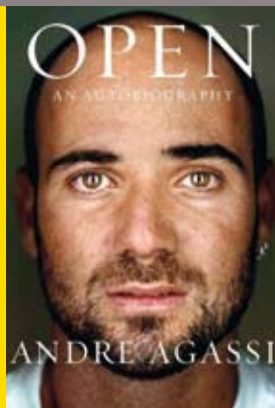
Infatti il loro è un percorso di Amore per la vita intesa come voglia estrema, senza condizionamenti e senza ostacoli, di essere madre e padre. Desiderio coltivato durante il tempo di una guerra che devasta le coscienze, guerra con tutte le sue contraddizioni e difficoltà. Ma il racconto ci offre anche le sensazioni dell'abbandono e della separazione (Gemma e Diego), le sensazioni dell'amicizia profonda durante la conoscenza di una terra ignota (Gemma e Goiko, la guida bosniaca di Gemma), le sensazioni dell'accoglienza perché Gemma accolta in Italia da colui che poi diverrà suo marito (Sergio Castellitto), silenzioso e discreto porto sicuro per la protagonista. Ed il film, durante il viaggio che oggi riporta Gemma a Sarajevo, ci parla sopra ogni cosa dell'amore per il figlio adolescente Pietro (Pietro Castellitto) vero fulcro del racconto, attorno a cui ruotano le vite e i segreti di tutti gli altri attori di questo palcoscenico di gioie e dolori. Questo viaggio porterà Gemma a rivisitare il suo passato, anzi le diverse vite vissute in passato, permettendo a verità oscure e laceranti di venire alla luce senza impedirle di continuare a vivere la sua vita con suo figlio, una vita piena di Amore.



cinema

OPEN di Andre Agassi

Di Paolo Mangiarini



Si può diventare il numero uno al mondo del circuito ATP odiando il tennis? Andre Agassi ci spiega come ha fatto, risolvendo l'eterna dicotomia fra vivere la vita che scegliamo e scegliere la vita che viviamo. Un libro che è una confessione, una liberazione, in cui il campione americano si mette a nudo davanti a milioni di lettori. Leggendo viviamo il racconto di decine di match esaltanti e tragici al tempo stesso, resistendo a stento alla tentazione di sbirciare qualche riga più in là per capire "come va a finire". Un susseguirsi di scambi di colpi dove il tennis assomiglia al pugilato: due uomini soli, che pur non toccandosi mai se le danno di santa ragione, prosciugandosi dal punto di vista mentale, prima che fisico. Viaggiamo nel mondo di Andre, nella sua quotidianità fatta di voli intercontinentali, giornate in albergo, allenamenti estenuanti, dialoghi profondi con allenatori, amici e compagni. Ma anche da momenti di depressione pura, notti insonni, lotte con giornalisti e con la critica. Proviamo il dolore fisico che lo prostra dopo ogni partita, e la disperazione viscerale che lo coglie dopo ogni sconfitta. Ma viviamo anche decine e decine di esaltanti vittorie contro atleti straordinari solo apparentemente perfetti e imbattibili come l'amico-nemico Pete Sampras, la forza del gruppo che lo ha sempre sostenuto, l'amore di Steffi Graf e dei suoi piccoli, l'impegno nella Andre Agassi Academy, istituto che nasce per dare istruzione ai ragazzi disagiati di Las Vegas, sua città natale. E sullo sfondo di tutto la figura del padre-despota, e del mostro sputa-palle di sua creazione che Andre è obbligato a fronteggiare fin da bambino. Questo libro ci fa capire che Agassi è uno di noi: un uomo di una normalità eclatante. Tante sconfitte, tante vittorie, tante peripezie per comprendere, alla fine, la verità più grande: concedersi agli altri è l'unica via per sentirsi realizzati.



LIBRI



A Genova il convegno nazionale di Federazione Lombarda

Il 18 e 19 ottobre le BCC Lombarde si sono incontrate per discutere di futuro. "La solidarietà responsabile" è il titolo del convegno svoltosi a Genova, che ha avuto come tema centrale il ruolo del credito cooperativo nella stagione della crisi. Crisi e debito, Bcc e Unione Europea, le azioni da intraprendere per resistere a un periodo di transizione: questi alcuni dei temi trattati nella due giorni ligure che ha visto fra i partecipanti, oltre a rappresentanti di primo piano di Federazione Lombarda, Federcasse e Iccrea Holding, anche giornalisti e personaggi del mondo accademico.

Celebrati i 60 anni della C.R.A. di Padenghe

Il 2013 è l'anno della celebrazione del 130° anniversario del Credito Cooperativo, ma non solo. La Cassa Rurale ed Artigiana di Padenghe sul Garda, ramo attivo e vitale della nostra Banca festeggia il 60° anniversario della propria costituzione. Il Consiglio di Amministrazione ha deciso di festeggiare questo importante evento organizzando nella prima serata di Sabato 26 ottobre 2013 un incontro con i Soci della Filiale di Padenghe sul Garda, ove è stato possibile ripercorrere, unitamente al Prof. Marcello Zane, i cenni storici della allora Cassa Rurale. Al termine una piacevole cena a base di spiedo bresciano organizzata dagli amici dell'Associazione 1001.



Giulio Mottinelli, in mostra a Urago Mella

Il dipinto che trovate in copertina è opera dell'artista Giulio Mottinelli, nato a Garda piccolo paese camuno e ora attivo a Brescia e Gussago. In questi giorni una mostra a lui dedicata, intitolata "La luna degli orti".

Lo stile...

Cresciuto nell'ambiente della malga e dei boschi camuni, Mottinelli cerca di riproporre la vitalità della natura in tutti i suoi dipinti. Una natura caricata però di un'atmosfera magica, quasi surreale. Il suo è l'ambiente del mistero, del sogno, in cui l'uomo va alla ricerca di un senso di sé e di ciò che lo circonda. Opere in cui il vero si mescola con la fiaba e il realismo pittorico diventa quasi metafisico.



Informazioni per visitare la mostra

Sede: Brescia - Pieve di Urago Mella, Via della Chiesa 136

Periodo: dal 16 novembre al 15 dicembre 2013

Inaugurazione: Sabato 16 novembre 2013 alle ore 17,00

ORARI DI APERTURA

Lunedì e dal mercoledì al venerdì: 16,00 – 19,30

Sabato e festivi 10,00 – 12,30 e 15,30 – 19,30

Martedì chiuso



La BCC DEL GARDA
Intermediario Assicurativo Assimoco
presenta:

PROTETTO MALATTIA

La soluzione Assimoco che tutela la tua salute e la serenità della tua famiglia garantendoti un indennizzo in caso di malattia e infortunio.

Per conoscere meglio questa e tutte le altre soluzioni del Gruppo Assimoco rivolgiti alle filiali della **BCC del Garda** in cui troverai competenza e assistenza per le diverse necessità assicurative.

È un prodotto creato da:

È un prodotto distribuito da:





creditocooperativo.it

CONTROCORRENTE. DA 130 ANNI.



Da sempre andiamo nella direzione che ci indicano
i bisogni del territorio e i progetti delle persone.
Da sempre chi ci segue, si ritrova.



LA MIA BANCA È DIFFERENTE.