

speciale imprese storiche

RACCONTI,
STRATEGIE, SFIDE
E VALORI CONDIVISI
DI IERI E OGGI



VIVERE DA PIÙ DI UN SECOLO

di Marco Massetani
Freelance Journalist

L'Unione Imprese Centenarie Italiane riunisce le realtà produttive più longeve. Con la vocazione culturale di promuoverne il patrimonio immateriale

Hanno almeno 100 anni di attività ininterrotta. Condividono un codice etico e un marchio sinonimo del made in Italy più longevo. Affondano le radici nel Medioevo, nel Rinascimento e nel Risorgimento industriale. Sono i prestigiosi brand di UICITALIA - Unione Imprese Centenarie Italiane, accomunati da un passato centenario e da una missione sempre più attuale: promuovere i valori di una cultura imprenditoriale resistente al tempo. A prova di futuro.

È una storia lunga quella della Unione che il prossimo anno festeggerà i suoi primi 25 anni di vita. L'associazione nasce a Firenze nel 2000 come AISF (Associazione Imprese Storiche Fiorentine), si espande dal 2006 in tutto il territorio regionale diventando UIST (Unione Imprese Storiche Toscane) e infine dal 2012 assume una dimensione nazionale, arrivando oggi a essere presente in quasi tutte le regioni d'Italia. Mantenendo tut-

tavia sempre rigidi e inalterati i requisiti di ammissione: un'anzianità di oltre 100 anni di vita operosa ed eticamente corretta e una produzione a ciclo completo, che quindi abbracci anche il tessuto sociale di appartenenza. Con una peculiarità: al centro dell'azienda c'è il marchio (che può sopravvivere nei secoli) e non la famiglia, che quindi per gli associati di UICITALIA non è dogma assoluto (sebbene circa l'85% delle imprese centenarie italiane siano familiari).

IL LEGAME CON IL TERRITORIO

Da Barone Ricasoli 1141 a Pasta De Cecco 1831, da Manifatture Sigaro Toscano 1818 a Poli Distillerie 1898, le imprese centenarie di UICITALIA vantano un altro comune denominatore che le rende spesso uniche



Le sigaraie dell'impresa centenaria Manifatture Sigaro Toscano 1818

Fortunato Amarelli,
AD di Amarelli Liquirizia 1731
e Presidente Uici



e cristalline nella loro affidabilità: il legame con il territorio di origine. Si tratta di un legame simbiotico di grande importanza, capace non solo di incidere profondamente in ambito sociale (pensiamo solo alle varie maestranze impiegate in azienda da svariate generazioni) ma anche di creare un percorso virtuoso tra mondo imprenditoriale, istituzioni pubbliche e comunità. Un percorso che in futuro potrebbe diventare sempre più attrattivo e formativo da un punto di vista turistico, perché le imprese centenarie rappresentano anche una larga fetta dell'immenso patrimonio di heritage del nostro Paese.

«In un mercato sempre più globale in cui tutto può essere riprodotto la storia assume un ruolo distintivo», afferma Fortunato Amarelli, presidente della Unione Imprese Centenarie Italiane e amministratore delegato di Amarelli Liquirizia 1731. «*Gran parte del successo del made in Italy è*

sicuramente dovuto alle peculiari capacità italiane, un saper fare che affonda le radici in un artigianato di qualità che ha saputo trasformarsi in industria. Ma non è solo questo. Oltre alla qualità dei prodotti, al design, l'eleganza del packaging, c'è un elemento intangibile, a volte molto ben valorizzato altre volte solo accennato, quel patrimonio immateriale fatto di storie, aneddoti, luoghi, marchi, immagini, valori. Know-how, elementi che costituiscono l'Heritage aziendale. Crediamo che la valorizzazione di questo patrimonio intangibile sia un fondamentale strumento per garantire all'Italia, primo paese per aziende storiche, un primato manifatturiero anche nel futuro».

Per usare un gioco di parole, verrebbe da dire che diventare "centenari" è una vera e propria impresa. Che tuttavia si realizza a una condizione:

che in azienda rimanga viva la scintilla, ovvero la capacità di innovare. Sia che appartengano al settore vitivinicolo, a quello alimentare, a quello manifatturiero o a quello dei servizi, le imprese centenarie sono la testimonianza tangibile di un processo quasi obbligato: mantenendo inalterato il proprio dna di conoscenze e di "saper fare", per superare la prova dei secoli hanno dovuto cambiare, prevedendo spesso con largo anticipo le soluzioni necessarie per assicurarsi un futuro di successo. Un'innovazione che va intesa ad ampio raggio e che quindi non riguarda solo i prodotti ma anche le tecnologie impiegate, e se vogliamo rimanere nell'attualità, anche i nuovi orizzonti che si sono dischiusi nel campo della sostenibilità.

«Il mercato è in continuo mutamento, la società cambia i suoi costumi, gusti, modalità di acquisto e di consumo di prodotti e dei servizi, l'innovazione è costante», continua Amarelli. «Che tutto cambia, le imprese centenarie lo sanno da almeno un secolo. Le aziende ancora attive sono quelle che hanno saputo attualizzare i loro prodotti e il loro modello di business. Sono campioni di resilienza, i loro business sono tradizionali ma il loro approccio è innovativo, spesso avanguardistico. Non è facile e non è scontato, si tratta di avere visione e di cambiare il certo per l'incerto, ma siamo consapevoli che solo in questo modo potremo assicurare continuità. Uno dei fattori che contraddistingue le aziende centenarie è proprio la visione di lungo periodo. Chi ha già compiuto cento anni si aspetta di poterne affrontare almeno altrettanti. Il capitale è più paziente, gli obiettivi sono a più lungo periodo, questo non comporta una minore reattività, piuttosto una redistribuzione ideale del valore creato. Certi obiettivi futuri non possono non tener conto dei cambiamenti climatici, del rapporto con gli stakeholder locali, né dell'eredità che verrà lasciata alle generazioni future. Essere centenari significa essere implicitamente a favore di uno sviluppo sostenibile».

LE ATTIVITÀ ASSOCIATIVE

Ormai prossima a tagliare un traguardo importante (un quarto di secolo di vita) la UICITALIA Unione Imprese Centenarie Italiane ha recentemente intensificato la propria attività su tutto il territorio nazionale. Questa è oggi articolata in incontri stagionali presso le realtà associate, durante i quali accanto alla visita aziendale si sviluppa una parte convegnistica sui temi cari al mondo imprenditoriale ultracentenario: heritage marketing, innovazione, sostenibilità, passaggio generazionale, gestione di archivi e musei d'impresa. La collaborazione in ambito scientifico arriva da un apposito Comitato Scientifico-Culturale composto da professionisti del settore aziendale, manager culturali ed rappresentanti del mondo accademico. Oltre a queste attività in presenza, nel corso dell'anno si sviluppano i vari progetti della Unione che hanno l'obiettivo di fornire agli associati le chiavi di accesso a partnership strategiche con altre realtà associative o con istituzioni, nazionali e internazionali, che si occupano dei temi della longevità.

Ne è un esempio, la collaborazione ormai triennale con i Corporate Heritage Awards, kermesse promossa da Leaving Footprints (spin-off accademico dell'Università degli Studi del Sannio e dell'Università degli studi di Napoli Parthenope), che rappresenta un'opportunità unica offerta alle imprese centenarie per raccontare e valorizzare il patrimonio storico-culturale che esse stesse custodiscono.



La vocazione culturale rimane quindi un carattere distintivo della Unione, che non persegue finalità prettamente commerciali, vista l'eterogeneità dei settori merceologici nei quali confluiscano le imprese associate. Non è un caso che proprio questa vocazione culturale si sia rafforzata negli ultimi anni tramite il legame con le città designate annualmente Capitale Italiana della Cultura e con la realizzazione di due iniziative di rilievo nazionale: il Premio Centum e un Premio di Laurea per gli studenti universitari di tutti gli atenei italiani che si sono cimentati in lavori di tesi su tematiche inerenti proprio le imprese centenarie.

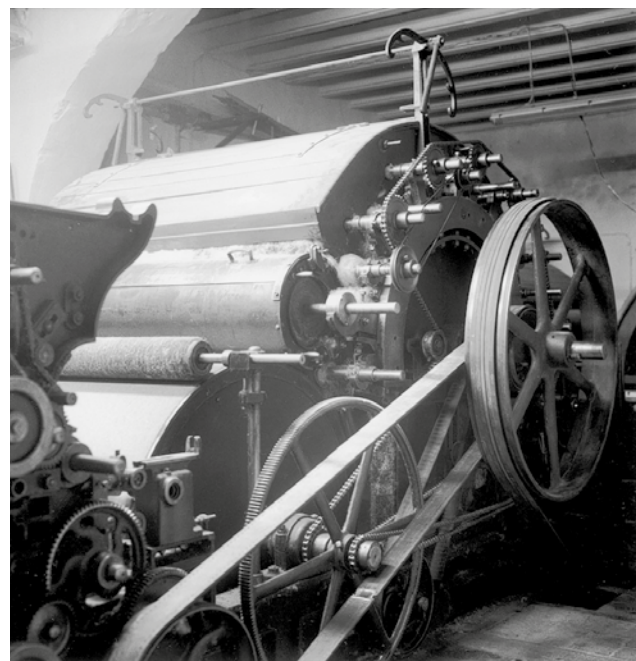
Con l'istituzione del "Premio Centum", la Unione Imprese Centenarie Italiane ha inteso proseguire il cammino intrapreso fin dal 2006 con iniziative rivolte al conferimento di riconoscimenti annuali a personalità

Il Castello di Brolio (Siena) di proprietà della Famiglia Ricasoli, viticoltori dal 1141



che abbiano conseguito un alto livello di reputazione nel campo sociale, civile e culturale o che abbiano svolto azioni di grande efficacia per la pratica applicazione di un innovativo pensiero verso la società e in particolare verso i giovani e le nuove generazioni. Il Premio Centum è stato conferito nel 2021 a Don Antonio Loffredo (parroco del Rione Sanità di Napoli), nel 2022 a Paolo Fresu (musicista e trombettista, ideatore del Festival di Berchidda) e nel 2023 a Christian Greco (Direttore del Museo Egizio di Torino). Grande il successo che sta riscuotendo anche il Premio di Laurea lanciato dall'Unione, per tre anni sponsorizzato dall'associato Carpenè-Malvolti 1868 e quest'anno da un altro associato, ovvero Urbani Tartufi 1852.

Con questa ulteriore iniziativa UICI vuole porsi come interlocutore con il mondo universitario per promuovere la cultura d'impresa ultracentenaria e per coinvolgere sempre più studenti sui valori immateriali della longevità aziendale. Perché la longevità non è solo sinonimo di business e di fatturato. Ma è anche e soprattutto sinonimo di una lunga storia del lavoro italiano che grazie al contributo di tutti gli associati della Unione supera i 10.000 anni.



Emilio Colussi

*Il tuo panificio a Venezia
dal 1840 sforniamo pane
per il tuo benessere*

Il Forno Emilio Colussi è il più longevo a Venezia e la qualità dei suoi prodotti di pane e pasticceria sono stimati sia dai veneziani sia dai numerosi turisti che visitano la città. I biscotti tipici veneziani completamente artigianali, la focaccia veneziana e le frittelle veneziane con uvetta e pinoli o farcite con zabaione o crema sono tutte eccellenze che rendono il nostro forno punto di riferimento in città

Negozi in calle San Luca 4574 (sestiere di San Marco)
Negozi in calle de le Rasse 4531 (sestiere di Castello)

info@emiliocolussi-veenzia.it | www.emiliocolussi-venezia.com



/ Emilio Colussi s.r.l.

IL DOLCE SAPORE DELL'EREDITÀ VENEZIANA

l'eredità artigianale dei Colussi

STORIA E INNOVAZIONE NEL CUORE DI VENEZIA: DALLA FOCACCIA VENEZIANA ALLE FRITTELLE MARCO POLO, L'ARTE DEL PANE E DEI DOLCI CHE RESISTONO AL TEMPO.

Colussi a Venezia è sinonimo di forno artigianale, biscotti e dolci tipici veneziani. La sua storia risale al 1840 quando il capostipite Apollonio Colussi, giunto dalla Val Zoldana, apre il primo negozio con laboratorio in calle San Luca vicino al ponte di Rialto. L'espansione dell'attività raggiunge il suo apice subito dopo la seconda Guerra Mondiale quando Emilio Colussi apre svariate rivendite in più parti della città essendo Venezia divenuta molto popolata. Pane ma anche biscotti come il famoso Baicolo che ancora oggi viene lavorato completamente a mano, dall'impasto al taglio e il suo sapore delicato è inconfondibile e amato dai veneziani soprattutto dalla vecchia generazione.

I figli di Emilio, Aldo Gino e Guido hanno per un breve periodo seguito l'azienda di panificazione fino agli anni '60 per poi dividersi i negozi tra Aldo e Guido e continuare separatamente sempre sotto il nome Colussi la produzione di pane e dolci. Fu, però, Guido e in particolar modo la generazione successiva con sua figlia Gloria e il marito Paolo, all'inizio degli anni '80 a

dare nuova vita all'azienda Colussi e a segnare un nuovo tipo di panificazione in città con un laboratorio all'avanguardia per l'epoca e negozio Boutique del pane e dolci. Questo avvenne nel forno storico in calle San Luca 4579 dove il negozio venne ristrutturato completamente con materiali pregiati come il legno di rovere e marmi. A Venezia non esistevano negozi di vicinato così raffinati e questo fece molto scalpore in città. Raffinatezza che venne proposta non solo in ambito estetico ma anche nella produzione con l'introduzione di nuove tipologie di pane provenienti da varie regioni d'Italia, come il pane d'Altamura o il pane all'olive, la baguette francese e il pane di tipo austriaco con farine integrali e semi vari. Si era finalmente usciti dal pane di sola farina di frumento o il così detto pane bianco.

Ad oggi siamo il forno che produce il maggior quantitativo di pane di ogni tipo e pezzatura, formiamo alberghi, ristoranti e le molteplici osterie che ci sono in Venezia. Inoltre, quasi tutti i supermercati vendono il nostro pane e prodotti di pasticceria, isole comprese. Il forno Emilio Colussi, infatti, negli ultimi anni ha acquistato 2 imbarcazioni per velocizzare le consegne e per raggiungere più facilmente anche isole lontane come Murano e Pellestrina.

L'azienda Colussi è presente in Venezia anche con la pasticceria, laboratorio che è divenuto famoso già negli anni '80

proponendo dolci d'oltreoceano come i muffin americani o dolci al burro della più vicina Francia. I dolci di marzapane preparati per Natale erano delle piccole sculture, i primi a proporli a Venezia oppure, tante torte particolari richieste dai clienti per inaugurazioni di Palazzi o mostre d'arte. Storica è rimasta la nostra torta in 3D del Palazzo Grassi quando fu acquisito dall'avv. Agnelli.

La famiglia Colussi ripropone per i 170 anni d'attività nel 2010, la Focaccia Veneziana che veniva preparata a Venezia solo nel periodo di Pasqua e la reintroduce con una ricetta più leggera priva di tanti grassi per renderla più morbida, rispettando le esigenze moderne, ma dal sapore delicato dove la glassa ricca di mandorle e zucchero regala al dolce un gusto inconfondibile. Dato il successo del dolce viene d'allora prodotta quasi tutto l'anno e abbiamo fatto da apripista in quanto non c'è a Venezia panificio e pasticceria che non la proponga ai suoi clienti.

Dolci lievitati, dolci per la prima colazione, torte per festeggiamenti ma anche tanti biscotti della tradizione veneziana vengono sfornati quotidianamente dai nostri pasticceri come i Zaletti o zàeti preparati con farina di mais e uvetta come vuole la ricetta originale o al cioccolato per i più golosi di oggi, i Buranelli o Buranei impastati con il tuorlo d'uovo, farina di frumento e aromi naturali, Pan del doge con mandorle e frutta secca, Pan del Pescatore con mandorle e uvetta. Tutti dolci secchi e molto nutrienti in quanto erano dolci che dovevano durare nel tempo essendo questi portati nelle imbarcazioni dei pescatori durante i loro viaggi in mare.

Specialità dolciarie, le troviamo anche per il periodo di Carnevale con le frittelle veneziane con uvetta pinoli e scorzette d'aran-

cio, frittella alla crema e frittella allo zabaione, galani o crostoli, castagnole e tante mascherine di carnevale colorate in pasta frolla. Il tutto sempre preparati dai nostri pasticceri. Quest'anno, Venezia festeggia l'anniversario dei 700 anni dalla morte del grande viaggiatore veneziano Marco Polo, non solo il Carnevale si è svolto a tema orientale ma la ristorazione e svariate attività culinarie veneziane hanno proposto piatti e dolci commemorativi. Noi festeggiamo l'evento con la frittella Marco Polo con mela e un pizzico di cannella come spezia richiamante l'oriente. Un successo che i nostri clienti possono deliziarsi tutti i giorni.

Ad oggi, la famiglia Colussi porta avanti l'attività commerciale tramite il supporto dei figli di Gloria e Paolo: Andrea in ambito amministrativo e Gaia che si dedica al marketing aziendale, al servizio clienti al rapporto con il personale. Gaia assieme al marito hanno aperto nell'ultimo anno, un ulteriore negozio di vicinato, in calle de le Rasse nel sestiere di Castello essendo la zona più spopolata di rivendite. La nostra filosofia aziendale è proprio quella di limitare il più possibile l'ingresso di pane industriale surgelato in città. Questo pane privo di lievitazione e di gusto disabituava il consumatore della bontà del pane che rispetta i tempi di fermentazione e lievitazione e quanto è salutare un pane ben cotto e preparato con farine selezionate. Per questo motivo il laboratorio di pane è aperto 7 giorni su 7 e anche se Venezia è considerata una città disagiata e spopolata, riusciamo ad avere un team di fornai preparati che arrivano dalla terraferma di sera o di notte con i mezzi pubblici autobus e vaporetto.

Noi speriamo sempre che la nostra categoria di fornai venga tutelata e rispettata perché se i forni artigianali chiudono, Venezia perde una sua tradizione alimentare ultrasecolare.



Centenario Aziende Commerciali "EMILIO COLUSSI", 1840 - 1940

Foto Ferruzzi



/ Immobiliare della Fiera s.p.a.

Immobiliare della Fiera

un secolo di commercio e innovazione a Bergamo

LE ORIGINI: UN LUOGO DI SCAMBIO E DI INCONTRO

La storia di Immobiliare della Fiera affonda le sue radici nel cuore di Bergamo, nella vivace **Città Bassa**. Qui, nei primi dell'Ottocento, si trovavano due borghi operai: **Borgo di Piazza Pontida** e **Borgo di Via Pignolo**. In queste zone si svolgeva un'intensa attività artigianale, con la produzione di cotone, seta, tessuti, ferro e armi.

Al centro di questi due borghi, collegati da un sentiero alberato detto "Sentierino", si trovava il **Prato della Fiera**, un luogo di incontro e di commercio dove, ogni anno, si teneva una fiera frequentata da mercanti provenienti non solo da tutta Italia ma anche dall'Europa. L'area era suddivisa in 540 botteghe stabili disposte a scacchiera su una superficie di 21.000mq, con al centro la fontana progettata da G.B. Caniana, che si trova ancora oggi nella nuova Piazza Dante. L' Antica Fiera era un vero e proprio motore economico per la città, attirando visitatori e generando ricchezza.

LA NASCITA DI IMMOBILIARE DELLA FIERA

Verso la fine del XIX secolo però, le botteghe e il Prato della Fiera, specie nei mesi in cui non c'era il mercato, erano in stato di abbandono e degrado e pertanto, il Comune di Bergamo, decise di riqualificare l'area con l'obiettivo di creare un nuovo centro commerciale e culturale per la città. Nel 1908, venne indetto un concorso per la progettazione del nuovo complesso vinto da **Marcello Piacentini**, un giovane architetto romano, con il progetto "Panorama".

Il progetto di M. Piacentini, un complesso di edifici monumentali in stile neoclassico disposti intorno a una piazza centrale, era infatti costituito da edifici, alcuni di un solo piano, in modo da lasciare libero la splendida visuale di città alta: appunto Progetto Panorama. La costruzione degli edifici, destinati ad ospitare uffici, negozi e abitazioni, iniziò nel 1914 e si concluse nel 1924 e per finanziare questo ambizioso e costoso progetto, venne costituita la prima società immobiliare, da cui il nome inizialmente "Riqualificazione della Fiera SpA" diventata poi, negli anni a seguire **"Immobiliare delle Fiera SpA"**.

UN SECOLO DI SUCCESSI E SFIDE

Da allora, Immobiliare della Fiera è diventata un punto di riferimento per la città di Bergamo. Il complesso ha ospitato eventi di grande importanza, come fiere, concerti e mostre. Ha anche contribuito a rilanciare l'economia locale e a valorizzare il centro storico della città.

Nel corso del XX secolo, Immobiliare della Fiera ha dovuto affrontare diverse sfide. Tra queste, la concorrenza dei centri commerciali moderni e il declino del commercio tradizionale. Tuttavia, la società è sempre riuscita a rinnovarsi e ad adattarsi alle nuove esigenze del mercato.

OGGI IMMOBILIARE DELLA FIERA GUARDA AL FUTURO CON OTTIMISMO

Oggi, Immobiliare della Fiera è una società moderna e dinamica che gestisce un patrimonio immobiliare di grande valore. La società è impegnata a valorizzare il suo patrimonio e a contribuire allo sviluppo sostenibile della città di Bergamo, come ci racconta l'attuale Consigliere Delegato Francesco Perolari: Da oltre cent'anni gestiamo questo importante complesso immobiliare, e ho sempre sostenuto l'importanza della sinergia



tra pubblico e privato. La nostra proprietà si trova in una zona del comune di fronte a un teatro e una piazza pubblica, rendendo essenziale la collaborazione tra le parti.

Negli ultimi anni, abbiamo intrapreso diverse iniziative per affrontare la problematica della desertificazione del centro città. Ricordo, anni addietro, quando Piazza Dante era diventata un'area con importanti problematiche; si parlava di desertificazione del centro città. Abbiamo così pensato e organizzato





in primis un concorso di idee coinvolgendo alcune scuole: una ventina di istituti scolastici hanno partecipato, portando gli studenti, di diversa fascia di età, ad esplorare e a conoscere meglio il centro della loro città. In che modo? Visitando i monumenti principali di questo luogo – Teatro Donizetti, Torre dei Caduti, il Chiostro di Santa Marta e altri - raccontando semplicemente la storia del centro cittadino e della nostra splendida Bergamo. Successivamente abbiamo chiesto Loro di disegnare la Loro Nuova Bergamo con risultati davvero soddisfacenti.

Lo stesso progetto di riqualifica del centro, è stato poi presentato a tre importanti università: Università di Bergamo, Milano e Pavia, in un workshop / concorso di progetto - con la stessa finalità ovvero di progettare il Centro, Piazza Dante e il Sentierone. La risposta degli studenti universitari è stata a dir poco emozionante: hanno presentato progetti innovativi, contribuendo alla creazione di idee future per la riqualificazione dell'area.

Mi piace oggi pensare che, in qualche modo, abbiamo contribuito anche Noi all'attuale riqualifica del Centro Piacentiniano; gli interventi di restyling di tutta l'area hanno migliorato notevolmente la qualità urbana e la vivibilità degli spazi pubblici, come suggerito dallo storico arch. M. Piacentini (scritta sul frontone del Quadriportico : Civium Commoditati Urbis Ornamento)

IL CUORE DELLA VITA CULTURALE E SOCIALE

Il Centro Piacentiniano non è solo un centro commerciale, ma anche un punto di riferimento per eventi culturali e sociali. La vicinanza al Teatro Donizetti e alle sedi delle più importanti attività commerciali fa di questa area un luogo di incontro e di scambio. Qui, cittadini e visitatori possono passeggiare, fare shopping e partecipare a eventi che animano continuamente la zona.

UN ESEMPIO DI MODERNITÀ NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE

Il complesso immobiliare disegnato da Marcello Piacentini rappresenta un perfetto equilibrio tra modernità e tradizione. Grazie alla sua visione innovativa, Bergamo ha potuto svilupparsi conservando il suo patrimonio storico, rendendo il Centro Piacentiniano un punto di riferimento per tutta la città.

In conclusione, il Centro Piacentiniano di Bergamo è molto più di un semplice complesso architettonico. È un luogo dove storia, cultura e modernità si incontrano, offrendo ai cittadini e ai visitatori un'esperienza unica. Un vero e proprio salotto urbano dove vivere, lavorare e godersi la bellezza di una città che sa coniugare passato e futuro.



Dove Storia, Commercio e Cultura Si Incontrano per Creare il Futuro

Un complesso immobiliare di prestigio, progettato da **Marcello Piacentini**, situato nel cuore di Bergamo. Considerato il "**salotto della città**", offre spazi eleganti e funzionali per ogni esigenza: uffici moderni, appartamenti di lusso e locali commerciali.

Un'icona architettonica che coniuga storia e modernità, ideale per vivere, lavorare e fare affari in un contesto esclusivo.

Immobiliare della Fiera è più di un semplice edificio!
È un luogo dove vivere, lavorare e divertirsi.

Un Secolo di Innovazione e Tradizione a Bergamo

www.immobiliaredellafera.it



/ Cova Cucine s.r.l.

COVA CUCINE

cucine che fanno storia dal 1821

203 ANNI DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE

203 anni di un'azienda che oggi, più che mai, guarda al futuro e al continuo miglioramento grazie all'instancabile passione di sei generazioni che ne hanno fatto e stanno facendo la storia. Cova è nata e cresciuta in Val di Non, valle del Trentino dalla fervida produzione di mele. Proprio qui, distante da quelli che oggi conosciamo come distretti per la produzione del mobile, Giovanni decise di intraprendere, nel 1821, l'attività di falegname. Sempre qui Cova si è evoluta nel tempo, è stata lasciata in eredità da padre in figlio, affinché l'esperienza maturata potesse essere accompagnata alla ventata di nuovo della generazione successiva. E proprio in questo modo Giovanni insegnò il mestiere al figlio Battista, che a sua volta fece la stessa cosa con Enrico, il quale per la prima volta portò il nome fuori dal territorio trentino ricevendo il diploma di medaglia d'oro durante l'Esposizione Permanente d'Arte Industriale di Firenze nel 1923. Nel 1938 entrò in campo la quarta generazione Cova, che vide Vittorio, Tarcisio e Rodolfo alla guida dell'azienda, la quale passò definitivamente in mano a Vittorio nel 1974. In questi anni

l'azienda si ampliò e cambiò sede, costruendo le basi per lo stabilimento in cui si trova ancora oggi.

VALORI E VISIONE

Da qui inizia la storia dell'azienda che conosciamo oggi: Cova è un mix di tradizione artigiana e continuo sviluppo e ricerca. In questi anni Vittorio affina sempre più la produzione di mobili per cucina, e si specializza in tutte quelle lavorazioni che danno a Cova l'opportunità di essere oggi concorrenziale con i leader del settore.

Nel 1985 entrano in azienda i figli Walter, Paolo e Alberto, che con il tempo fortificano l'azienda e fanno crescere il gruppo Cova. Nascono Delta Cucine e Maia cucine per la progettazione e vendita di cucine e arredo, e Ladinarredi specializzata in progettazione di alberghi e privati. Ed ecco infine che a partire dal 2014 alla quinta si aggiunge la sesta generazione, che sta dando continuità e sviluppo a Cova e ha dimostrato le proprie capacità in occasione dei 200 anni aziendali.

Proprio per questa ricorrenza Cova ha rivisto la propria immagine aziendale, puntando ancora una volta sul proprio cognome e sulle qualità che oramai ne sono sinonimi. Saper unire famiglia, imprenditorialità e cambiamenti storici non è per tutti, Cova ha dimostrato di averlo fatto e saperlo fare senza scendere a compromessi.

Il fulcro dell'azienda è certamente la passione che accomuna coloro che l'hanno guidata, i quali hanno mirato e mirano ogni giorno con impegno e dedizione a raggiungere il giusto equilibrio fra tradizione e innovazione, artigianalità e produzione industriale.

SOLIDITÀ, FLESSIBILITÀ E TERRITORIO

I valori su cui Cova si basa da sempre possono essere identificati in tre parole: solidità, flessibilità e territorio. Solidi, come le cucine progettate e costruite per durare nel tempo. Flessibili, grazie alla moltitudine di possibilità per adattarsi alle esigenze in termini di necessità e dimensioni. Ed infine territorio, proprio perché è fra i meleti e i castelli della val di Non che Cova è nata ed è cresciuta.

Grazie alla distanza dai consueti distretti del mobile, l'azienda





si è dotata negli anni di tutte le lavorazioni necessarie per costruire una cucina dalla A alla Z. Oggi nello stabilimento - che ha cambiato spazio, dimensioni e subisce annualmente modifiche di macchinari - entra un pannello e ne esce una cucina finita, pronta per essere montata e iniziare la propria vita nell'abitazione del cliente per cui è stata progettata e prodotta. Ogni pezzo, una volta sapientemente scolpito dagli avi della famiglia, è oggi disegnato e realizzato grazie ad un ufficio tecnico che riceve gli ordini dai nostri rivenditori distribuiti in tutto il Nord e Centro Italia e all'estero, e li elabora per poterli mettere in produzione e montarli ad opera d'arte. Tutti questi pezzi possono ora essere tracciati, per comprendere lo stato di avanzamento e diventare sempre più efficienti in termini di tempo e di capacità di previsione di montaggio.

Cova unisce famiglia, imprenditorialità e cambiamenti storici, puntando su solidità, flessibilità e radicamento nel territorio. La passione che accomuna le generazioni che hanno guidato l'azienda mira a raggiungere l'equilibrio tra tradizione e innovazione, artigianalità e produzione industriale.

Ma non finisce qui, quando si dice che Cova è in perenne sviluppo si intende anche a livello di proposta: costantemente vengono aggiornati listini per componenti e materiali. Un vero

e proprio lavoro quotidiano per dare la possibilità a chi sceglie quest'azienda di non scendere ad alcun compromesso, ma di poter progettare la cucina che farà la storia, non solo dell'azienda, ma soprattutto dell'acquirente.

Sul sito covacucine.it si vedono i risultati della continua ricerca di Cova, con cucine progettate internamente e da rivenditori fidelizzati, e tutti i materiali della materioteca (oggi sono 170 disponibili e infinite le possibilità di personalizzazione).

Un'azienda 4.0 dunque, ma con forte impronta artigiana e che non si dimentica della fortuna di trovarsi nell'ambiente in cui si trova. Negli anni Cova si è impegnata sempre più sul tema della transizione ecologica: lo stabilimento ha un impianto fotovoltaico che permette di soddisfare la quasi totalità del fabbisogno energetico della produzione stessa, i pannelli inoltre sono certificati FSC (100% ecologici) e i manufatti verniciati con vernici bicomponenti all'acqua, ma non solo: negli ultimi mesi è iniziato un percorso interno di sostenibilità. La quinta e la sesta generazione Cova credono fortemente nell'impegno singolo e aziendale e puntano alla certificazione ESG, non senza aver però segnato un percorso che possa avere valore e continuità nel tempo.

Produzione di cucine dunque, ma senza mai dimenticare ciò che veramente conta: ambiente, famiglia e tradizione.

COVA.



Cova. Cucine che fanno storia dal 1821. La qualità è un pilastro imprescindibile del nostro lavoro. Uniamo la nostra forte tradizione artigiana all'industria 4.0., per poter soddisfare l'esigenza di ogni singolo cliente. Le nostre cucine sono progettate e costruite per durare nel tempo e fare da cornice alla vostra vita.

covacucine.it

Via De Gasperi, 43. Denno (TN)





IL MARCHIO PER CHI

FA IMPRESA DA 100 ANNI

IL REGISTRO NAZIONALE DELLE IMPRESE STORICHE CONTA 2.600 ATTIVITÀ SECOLARI.

IN PARLAMENTO SI DISCUTE LA PROPOSTA DI UN ALBO NAZIONALE DELLE BOTTEGHE.

Da gennaio 2025 riaprono le iscrizioni al Registro Nazionale delle Imprese Storiche. Il Registro è stato istituito nel 2011 da Unioncamere in collaborazione con le Camere di Commercio e con il coordinamento scientifico del Centro per la cultura d'impresa, in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Lo scopo è premiare le imprese storiche che hanno saputo trasmettere alle generazioni successive il loro inestimabile patrimonio di competenze e conoscenze, nonché i valori fondanti del "fare impresa". Le imprese iscritte nel Registro Nazionale delle Imprese Storiche hanno ricevuto dalle Camere di Commercio l'attestato di iscrizione e si possono insignire dello speciale marchio Impresa storica d'Italia. Ad oggi sono oltre 2.600 le imprese italiane che possono fregiarsi di un'attività secolare. Il Registro coinvolge tutte le imprese, di qualsiasi forma giuridica, operanti in qualsiasi settore economico, iscritte al Registro Imprese con una continuità di attività nello stesso settore merceologico da almeno 100 anni. Le adesioni avvengono attraverso i bandi promossi da Unioncamere.

Le domande possono essere presentate dal 1° gennaio fino al 31 luglio 2025 per tutte le imprese che avranno maturato i 100 anni al 31 dicembre 2024. Ai fini della valutazione della storicità il criterio di riferimento fondamentale è quello della sostanziale continuità dell'attività che, al di là degli eventuali cambiamenti legati all'evoluzione tecnologica, del mu-

tamento dei prodotti o dei mercati riferimento, di modifiche nella forma giuridica dell'impresa, della sua denominazione o proprietà o sede, deve restare collegata a quella originaria e nello stesso settore.

Al modulo della domanda deve essere allegata una breve relazione sulla vita dell'azienda dalla costituzione ad oggi, dalla quale emerga in particolare la continuità storica dell'impresa. Inoltre, occorre allegare copia della documentazione storica utile a dimostrare la data di avvio dell'attività o della costituzione, qualora queste non coincidano con quelle risultanti dalla visura camerale.

per partecipare consulta
il Regolamento del Registro
e i bandi di Unioncamere

> > >



Tra le 2.600 imprese iscritte nel Registro Nazionale delle Imprese Storiche, 860 lavorano nel commercio, 649 nell'industria e 436 nei servizi. Se si allarga lo sguardo alle realtà - in particolare quelle commerciali - che hanno almeno 50 anni, i numeri ovviamente sono molto più alti. Infatti, secondo i dati forniti da Unioncamere durante un'audizione parlamentare che si è tenuta a metà settembre sul decreto legislativo per la Costituzione dell'Albo nazionale delle attività commerciali storiche, sono più di 45mila le imprese che operano in continuità nel settore del commercio da almeno da 50 anni. Un fenomeno dalle dimensioni rilevanti dunque, che risulta equilibrato anche nella distribuzione territoriale. Del resto, diverse regioni italiane hanno legiferato per valorizzare le attività storiche, stabilendo diversi criteri specifici di durata per definire l'importanza e la continuità di tali imprese.

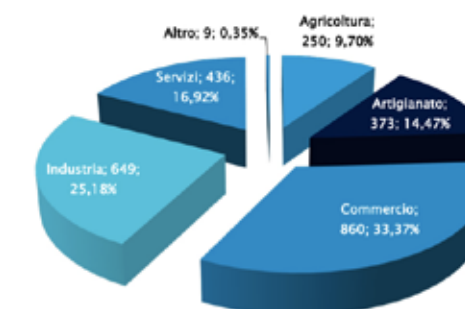
Il decreto legislativo, attualmente in discussione, rinnova l'obiettivo di tutelare e valorizzare le attività commerciali, le botteghe artigiane e gli esercizi pubblici che rivestono un significato storico, culturale e identitario per le comunità locali. Dato che esistono già albi delle attività economiche storiche, la ratio del provvedimento è quella di agevolare la costituzione di nuovi albi e uniformare norme e comportamenti spesso diffusi sui territori. In particolare, l'idea è che siano i comuni, le unioni di comuni e le regioni a creare e gestire gli albi per le attività commerciali e artigiane storiche.

Da un lato, si istituiscono albi per le imprese che operano da almeno cinquant'anni e sono caratterizzate da un interesse particolare, sia esso merceologico, culturale, storico, artistico o legato alle tradizioni locali. Dall'altro, se ne istituiscono ulteriori che riguardano invece le imprese che operano in continuità da 70 anni, identificandole come "attività di eccellenza".

La posizione di Unioncamere, espressa nelle commissioni riunite di Camera e Senato, è che l'istituzione dei suddetti albi agevoli la tutela delle attività storiche, parte integrante del tessuto culturale e sociale di una città o regione. Ma anche che contribuisca a mantenerne la specificità e le tradizioni e, inoltre, favorisca la promozione del turismo culturale. Infine, la convinzione di Unioncamere è che promuovere la tutela e la conservazione di queste attività consenta anche di favorire la rivitalizzazione di centri urbani e quartieri storici.

I dati del Registro

Registro Imprese storiche



Settori	Imprese storiche
Agricoltura	250
Artigianato	373
Commercio	860
Industria	649
Servizi	436
Altro	9
Totale complessivo	2.577





/ Olio Roi di Boeri Franco

Cinque generazioni di frantoiani tra tradizione e innovazione

Dal 1887, la famiglia Roi si dedica con passione e dedizione alla coltivazione dell'oliva Taggiasca e alla produzione di olio extra vergine d'oliva di altissima qualità, nel cuore della Valle Argentina, in Liguria. Una tradizione che si tramanda di generazione in generazione, iniziata con Giuseppe "Paie Pepin" e portata avanti oggi da Paolo Roi, la quinta generazione di frantoiani. La storia della famiglia Roi è legata indissolubilmente al territorio e all'oliva Taggiasca, un frutto che, nonostante le difficoltà della sua coltivazione, offre un prodotto unico e pregiato.

Innovazione e tradizione si incontrano nella loro attività, grazie a tecnologie avanzate come il monitoraggio satellitare e un frantoio 4.0, che permettono di preservare l'eccellenza del prodotto senza mai dimenticare il rispetto per la terra e le sue risorse. In questa intervista, Paolo Roi ci racconterà il percorso che ha portato l'azienda a diventare un punto di riferimento per l'olio extra vergine di oliva, le sfide affrontate nel portare avanti una tradizione secolare e le prospettive future per una realtà che, da Badalucco, è riuscita a conquistare mercati in tutto il mondo.

La vostra famiglia è frantoiana da cinque generazioni. Cosa significa per te portare avanti una tradizione così antica? Quali sono le sfide e i vantaggi di lavorare in un'azienda familiare con oltre 100 anni di storia?

Lavorare in famiglia è bello e complesso. Ci va tempo per trovare le posizioni adatte. Non si ha spesso la velocità di reazione delle altre aziende, ma una volta raggiunto l'equilibrio tutto fila per il meglio. Portare avanti un'azienda storica è la base del nostro lavoro. Cerchiamo di far crescere la nostra azienda mantenendo forti legami con il territorio, facendo conoscere le piccole realtà della Liguria, non solo lungo la costa, ma anche nell'entroterra, ricco di bellezza e unicità.

Qual è il segreto per produrre un olio di qualità? A quali fasi del processo produttivo date particolare attenzione?

Non ci sono veri segreti nella produzione dell'olio. È un mestiere semplice, ma richiede molta cura. Il lavoro nei campi è

cruciale: se l'oliva che arriva al frantoio non è di qualità, non si può sperare di produrre un olio eccellente. Per noi, la cura degli alberi è essenziale. Abbiamo una squadra che gestisce i nostri 15.000 ulivi tutto l'anno, seguendo metodi di agricoltura biologica. Cerchiamo di rispettare la natura, perché se la natura sta bene, noi stiamo meglio. Inoltre, nel frantoio utilizziamo macchine all'avanguardia per garantire una lavorazione veloce e precisa, controllando temperatura e tempi per ottenere il miglior risultato possibile. L'altra fase importante è la conservazione. Dopo la produzione, l'olio viene stoccato in condizioni ideali, a temperatura controllata e in assenza di ossigeno, per garantire la massima freschezza e per preservarne al meglio le caratteristiche organolettiche. L'imbottigliamento avviene solo su ordinazione, permettendoci di offrire un prodotto sempre fresco e di altissima qualità.

Come integrate la tecnologia moderna, come il monitoraggio satellitare, nel vostro lavoro?

Il monitoraggio satellitare ci aiuta a capire meglio le condizioni dei nostri uliveti. Grazie a una start-up chiamata Elaisian, abbiamo installato stazioni meteorologiche nei nostri uliveti più grandi, una a 500 metri e l'altra a 200. Queste stazioni ci forniscono dati precisi sulle condizioni climatiche e sullo stato di salute degli alberi, mappando centimetro per centimetro dove sono concentrate l'acqua e i nutrienti. In questo modo, possiamo intervenire esattamente dove serve, ottimizzando il lavoro manuale, visto che lavoriamo su terrazze di montagna.



La vostra azienda adotta pratiche sostenibili. Come gestite i vostri uliveti e quali sono i vostri obiettivi futuri in questo ambito?

Tutta la nostra produzione è in agricoltura biologica. La sostenibilità è un pilastro del nostro lavoro, perché viviamo immersi nella natura e ne dipendiamo. Il nostro obiettivo è ridurre al minimo l'impatto ambientale e continuare a investire in tecnologie che ci permettano di rispettare l'ecosistema.

La vostra azienda è presente in 45 nazioni. Qual è stata la



strategia per espandersi nei mercati internazionali?

Partecipiamo a molte fiere internazionali e viaggiamo spesso per incontrare clienti in tutto il mondo. Lavoriamo in 47 nazioni e cerchiamo di portare qui i clienti per far vivere loro l'esperienza Roi a 360 gradi. Ed è anche per questo che abbiamo realizzato il nostro agriturismo L'Adagio, per offrire un'esperienza unica ai nostri clienti. Crediamo fermamente nel valore della condivisione e vogliamo fargli conoscere la passione e l'amore che mettiamo in ogni fase della produzione. Per questo offriamo soggiorni immersi nella natura, visite guidate, degustazioni e attività che permettono di vivere a pieno la nostra filosofia. Il nostro obiettivo è creare un legame autentico con i nostri ospiti, facendoli sentire parte della nostra famiglia. Grazie all'agriturismo e alle visite ai nostri uliveti, alle cantine e al frantoio, riusciamo a far capire il nostro modo di lavorare e a creare un legame più forte rispetto a una semplice vendita di prodotto.

Avete ampliato il catalogo con conserve, birra e gin. Cosa vi ha spinto a diversificare la vostra offerta?

Le salse e le conserve fanno parte del nostro catalogo da sempre, sono un omaggio alla nostra cucina locale. La birra e il gin, invece, sono frutto di progetti più recenti, nati dalla passione



per l'innovazione e dalla volontà di creare prodotti unici e distintivi. Il nostro gin, ad esempio, è caratterizzato da una botanica inusuale: le olive Taggiasche. Questa scelta ci permette di offrire un prodotto originale e versatile, perfetto per la preparazione di cocktail innovativi. La birra viene prodotta con foglie d'ulivo, mentre il gin è fatto con ginepro, coriandolo, pepe rosa e vere olive Taggiasche. Volevamo esplorare altri settori, mantenendo un legame con l'oliva, creando prodotti unici.

Quali sono i tuoi obiettivi per il futuro?

Per il futuro, puntiamo a far crescere il marchio Roi e consolidare i mercati esistenti, in particolare quello americano, dove vediamo grandi opportunità per il prodotto italiano. Stiamo anche valutando l'apertura di un nuovo stabilimento per la birra a Badalucco, il nostro piccolo paese, così da offrire ai turisti un'esperienza completa e far conoscere l'unico birrificio della provincia.



• O L I O •
»ROI«
• 1 8 8 7 •



La nuova stagione è alle porte,
non perderti il piacere dell'olio fresco!

Seguici su Instagram e scopri quando sarà disponibile.

WWW.OLIOROI.COM - @OLIOROI



/ Ditta Inzoli Cav. Pacifico e F. di Bonizzi F.lli

PREMIATA PONTIFICIA

FABBRICA D'ORGANI INZOLI CAV. PACIFICO

LA FABBRICA D'ORGANI INZOLI CAV. PACIFICO OPERA ININTERROTTAMENTE DA CENTOCINQUANTASETTE ANNI OCCUPANDO UN POSTO DI PRIMISSIMO PIANO NEL CAMPO DELL'ARTE ORGANARIA ITALIANA.

Pacifico Inzoli nacque il 10 giugno 1843 a Crema. Figlio di Angelo Inzoli, tenore solista e sostituto-direttore nel coro della Cattedrale di Crema, frequentò l'ambiente musicale religioso e fu subito attratto dall'arte organaria dimostrando una precoce predisposizione. Venne mandato a imparare il mestiere dai Franceschini, organari operanti in Crema. Dopo il periodo di apprendistato, il giovane Pacifico Inzoli entrò nella fabbrica d'organi di Angelo Cavalli a Lodi. In seguito, su suggerimento di Vincenzo Petralli, passò nella più prestigiosa ditta Lingiardi di Pavia, dimostrando doti che gli fecero ricoprire incarichi di responsabilità.

Nel 1867, a soli ventiquattro anni, tornò a Crema, dove aprì il proprio laboratorio in via Frecavalli, affermandosi in breve tempo con l'esecuzione di lavori di altissimo livello. Nel 1878



rilevò materiali e attrezzature della ditta Amati di Pavia e ne portò a termine le opere in corso. La realtà da lui fondata passò gradualmente ma rapidamente da piccola bottega artigiana ad azienda industriale ben strutturata di fama nazionale, acquisendo importanti commesse anche oltre confine. Tra le opere di Pacifico Inzoli vanno citati i monumentali organi delle Cattedrali di Cremona, L'Aquila, Lecce, S. Ignazio in Roma, dei Santuari di Loreto e di Pompei, a Palermo, a Malta, a Santiago del Cile. Considerando solo le opere documentate, si è arrivati a censire oltre 400 strumenti realizzati dal fondatore Pacifico Inzoli. Operò in un'epoca dove invenzioni e brevetti erano motivo di vanto e orgoglio. Pur camminando nel solco della tradizione organaria italiana, Pacifico non era restio a percorrere esperienze innovative. Fu tra i primi a sperimentare la trasmissione elettrica, accolta favorevolmente nel 1893 (organo dell'Istituto dei Ciechi di Milano).

I successi dell'attività di Pacifico Inzoli vanno ricercati nelle capacità intellettive, innovative, nella passione e nell'esperienza; a tanta perizia tecnica purtroppo non fecero riscontro altrettanti ritorni finanziari.

Negli ultimi anni, pur avendo perso la vista, continuò a dirigere in prima persona l'attività della ditta. La sua autostima e la voglia di dimostrare le sue grandi capacità lo portarono spesso ad accettare incarichi che gli permettevano di distinguersi quanto tecnica e organizzazione, ma erano poco remunerativi. Pacifico Inzoli ricevette numerosi riconoscimenti e onorificenze.

Presso la sua fabbrica d'organi ebbero la loro formazione figure di organari quali Tamburini, Nicolini, Benzi, Rotelli, Riboli che contribuirono alla diffusione dell'arte organaria. Si spense nella sua Crema il 31 agosto 1910.

GIUSEPPE E LORENZO INZOLI, ATTILIO TREZZI

Alla morte di Pacifico Inzoli si fecero sentire i primi segni di crisi economica, che resero necessario un ridimensionamento delle maestranze; tuttavia dopo alcuni anni di precarietà finanziaria si registrò una discreta ripresa. La direzione dell'attività passò ai figli Giuseppe e Lorenzo (+1918) e continuò con Giuseppe fino al 1941, anno della sua scomparsa, quando la conduzione passò al genero Attilio Trezzi.

Erano tempi difficili, con guerre e conseguenti congiunture economiche sfavorevoli. Nonostante parte dell'archivio sia stato distrutto da un incendio durante la II Guerra Mondiale, è possibile rintracciare un buon numero di opere realizzate durante la direzione di Giuseppe Inzoli e Attilio Trezzi: strumenti a trasmissione pneumatica o elettro-pneumatica, d'impostazione cecilianica spesso di piccole dimensioni, destinati a un utilizzo liturgico, talvolta di solo accompagnamento dei canti e poco più, anche se non mancano esempi di organi di maggiori dimensioni con finalità concertistiche.

Possiamo citare ad esempio: Crema - CR, S. Giacomo Maggiore (1912), Cattedrale di Lecce (1913), Canosa di Puglia - BA (1913), Pontedassio - IM (1937).





LUIGI BONIZZI

Nel 1946 Luigi Bonizzi entrò in ditta come dipendente apprendendo i segreti del mestiere e consolidando la propria esperienza. Alla morte di Attilio Trezzi, nel 1956 divenne capo-fabbrica subentrando nella direzione dell'azienda e nel 1970 rilevò la ditta. Il bagaglio di esperienze acquisite gli permise di mantenerne alto il prestigio. Costruì numerosi strumenti, anche di notevoli dimensioni, in Italia e all'estero. Trasferì l'attività nell'attuale sede, in Via Lodi, 23 a Ombriano di Crema (CR). Ottimo organaro, raffinato intonatore ed eccellente accordatore, condusse la ditta fino al 1984, anno della sua scomparsa.

Del periodo della gestione Luigi Bonizzi ricordiamo alcuni strumenti significativi, quasi tutti a trasmissione elettrica e di grandi dimensioni: Gardone Val Trompia – BS (1982), Nago – TN (1972), Nostra Signora della Guardia di Bolzaneto – GE (1967), Chiesa Parrocchiale di Peia – BG (1977), Varazze – SV (1983) oltre a vari organi da studio sia a trasmissione elettrica che meccanica.

I FRATELLI BONIZZI

Dopo la scomparsa di Luigi Bonizzi, dal 1984 l'attività continuò con i figli Ettore Claudio ed Ennio coadiuvati dalle sorelle Maria Teresa e Cristina, avvalendosi dell'esperienza e della collaborazione di maestranze capaci e altamente qualificate. I fratelli Bonizzi decisero di privilegiare il restauro di strumenti storici ed il ritorno alla costruzione dell'organo a trasmissione meccanica, pur non disconoscendo le ottime caratteristiche - in determinati contesti - delle trasmissioni pneumatiche ed elettriche.

L'azienda assunse la denominazione di "Fabbrica d'Organi Inzoli Cav. Pacifico & Figli di Bonizzi F.lli" e lavora a tutt'oggi costruendo e restaurando organi secondo i più elevati standard dell'organaria italiana.

Di quest'ultima fase ricordiamo, alcuni organi nuovi: Morengo, Vallecrosia, Ombriano di Crema, Izano, Pizzoferrato, Chiesa S. Carlo Borromeo in Crema, Cattedrale di Frascati, Marino, Milano – Chiesa S. Carlo al Lazzaretto ed altri, oltre a numerosi organi "da studio" e positivi-portatili. Non vanno tralasciate le centinaia di restauri effettuati su strumenti Pacifico Inzoli, Serassi, Antegnati, Tonoli, Amati, etc. Citiamo soltanto alcuni dei recenti restauri: l'Antegnati della Chiesa S. Spirito del Vecchio Ospedale di Lodi (1555), l'Inzoli della Chiesa SS. Giuseppe e Biagio in Robecco d'Oglio – CR (1895) e quello della Chiesa S. Dalmazio in Paderno Ponchielli – CR (1873), il Francesco La Grassa della Chiesa S. Pietro in Trapani, a sette tastiere (1846), lo Wilhelm Hertelmann di Castrezzone di Muscoline – BS (1573). Un riconoscimento speciale è stato attribuito alla Fabbrica d'organi Inzoli Cav. Pacifico di Bonizzi F.lli in occasione di Expo 2015.

La Fabbrica d'organi Inzoli Cav. Pacifico di Bonizzi F.lli di Crema (CR), già annoverata tra le Imprese Storiche d'Italia, è stata individuata tra le prime dieci protagoniste di categoria. I fratelli Bonizzi continuano con passione e tenacia l'opera di quest'antica fabbrica cremasca, con la volontà di proseguire in questa grande arte appresa, fin da piccoli, dal padre Luigi. La speranza è che l'organo torni a essere importante sia nella sua funzione liturgica, sia come patrimonio storico-artistico da conservare e custodire e, dove possibile, come strumento da concerto.

INZOLI
BONIZZI
ORGANI
DAL 1867

Passione per la tradizione organaria artigianale *L'arte dell'Organo a Canne dal 1867*

Inzoli Cav. Pacifico di Bonizzi F.lli è un'azienda italiana con sede in Ombriano di Crema (CR) fondata nel 1867, specializzata nella costruzione e nel restauro di organi a canne.

Da generazioni viene tramandata la passione per l'arte organaria unendo tradizione artigianale e innovazione tecnologica.

La nostra esperienza e competenza ci permette di offrire un servizio completo per la salvaguardia e valorizzazione del vostro patrimonio organario.

Siamo membri dell'Associazione Italiana Organari e della International Society of Organbuilders oltre che impresa storica d'Italia.

Inzoli Cav. Pacifico di Bonizzi F.lli è un punto di riferimento per gli enti e le istituzioni che desiderano preservare e valorizzare i propri organi a canne.

Inzoli Cav. Pacifico di Bonizzi F.lli: la continuità nell'arte organaria.

INZOLI CAV. PACIFICO & FIGLI DI BONIZZI ETTORE CLAUDIO & C. S.N.C.

Via Lodi, 23/A – 26013 Ombriano di Crema (CR) | Tel. 0373/30000 | pec: inzolisnc@pec.it | e-mail: inzoli@tin.it
www.inzoli-bonizzi.com



/ Globalpesca s.p.a.

Globalpesca S.p.A.:

un secolo di eccellenza, tradizione e innovazione nel settore Ho.Re.Ca.

Dalla vendita del pesce fresco sul Lago Maggiore all'innovazione tecnologica e sostenibile: la storia di un'impresa storica italiana che continua a crescere e innovare.

PROFILO AZIENDALE

Globalpesca S.p.A., fondata ufficialmente nel 1972, è oggi una realtà leader nel settore Ho.Re.Ca. (Hotellerie-Restaurant-Catering), specializzata nella fornitura di prodotti alimentari di alta qualità. L'azienda ha saputo distinguersi nel mercato grazie a un'offerta diversificata che include oltre 4500 articoli nei comparti freschi, congelati e secchi e non food, coprendo ogni esigenza della ristorazione tradizionale. Dalla storica tradizione della pesca alla modernità della logistica automatizzata, Globalpesca si presenta come un punto di riferimento per la qualità dei prodotti e dei servizi offerti.

LE ORIGINI

La storia di Globalpesca ha radici profonde, risalenti ai primi del '900, quando la famiglia Ruffoni iniziò a vendere pesce fresco dall'Isola dei Pescatori con la prima società Ruffoni Ittici, sul Lago Maggiore, direttamente ai ristoranti locali. Da quel momento, generazione dopo generazione, la famiglia ha consolidato un'eredità fatta di impegno, passione e dedizione al lavoro, trasformando un'attività familiare in un'impresa che oggi conta oltre 140 dipendenti e un portafoglio clienti di più di 4.000 unità.

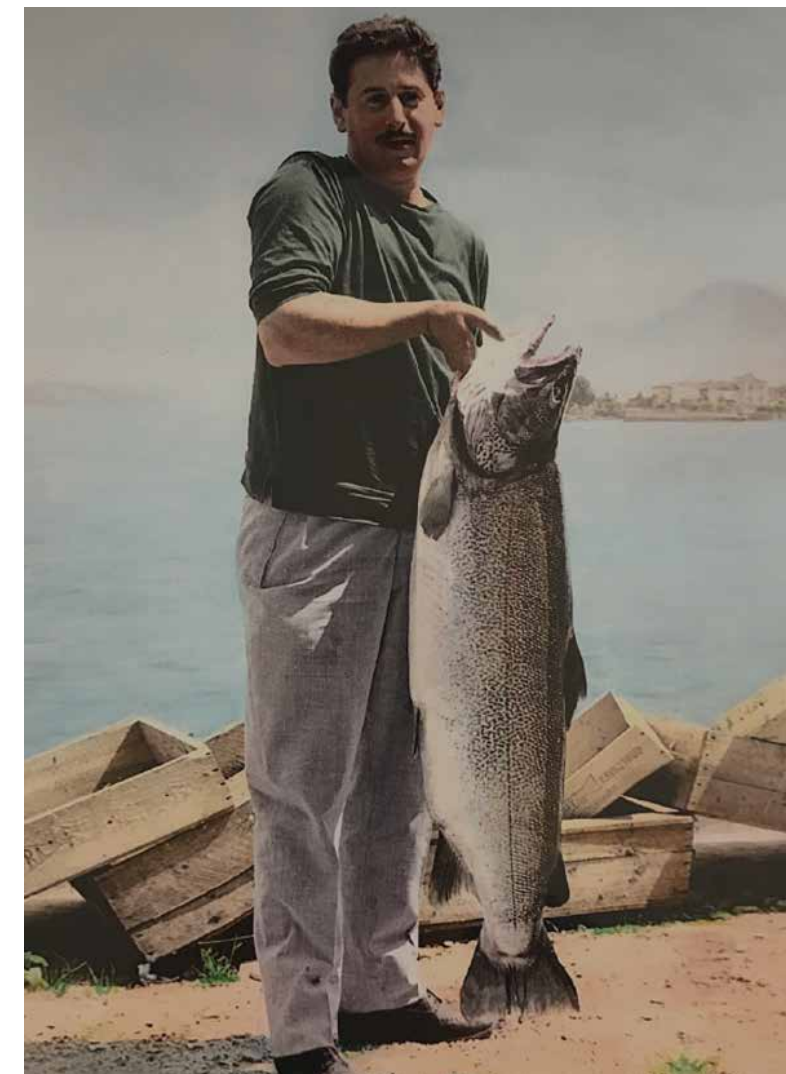
CRESCITA E INNOVAZIONE

Globalpesca è sinonimo di crescita continua e innovazione. Nel 1988, l'azienda ha fatto un importante passo avanti con

la fusione di Globalpesca Srl e Ruffoni Ittici, rafforzando ulteriormente la propria presenza nel mercato ittico. Nel 2001, la trasformazione in Globalpesca S.p.A. ha segnato l'inizio di una nuova era, caratterizzata dall'introduzione di tecnologie avanzate e dall'automazione dei processi produttivi. Il lancio dei magazzini automatizzati SMARTER #1 nel 2014 e SMARTER #2 nel 2018 ha permesso la gestione fino a 18.000 colli giornalieri, un risultato che conferma l'azienda come leader nel settore logistico alimentare.

L'OFFERTA

Globalpesca offre un portafoglio ampio e variegato che comprende pesce fresco e surgelato, carne, salumi, formaggi, prodotti da forno, pasta, riso e farine, specialità gastronomiche e



molto altro ancora. La Business Unit "Ruffoni Ittici" continua a rappresentare il fiore all'occhiello dell'azienda, garantendo l'acquisto, la lavorazione e la vendita di pesce fresco di alta qualità, grazie anche alla consulenza dei propri esperti interni. Oltre alla gamma di prodotti, l'azienda si distingue per un servizio logistico all'avanguardia, con 45 automezzi a doppia temperatura e la gestione diretta delle operazioni aziendali, per garantire la massima qualità e freschezza.

SOSTENIBILITÀ NEI TRASPORTI

Sempre attenta all'ambiente, Globalpesca ha recentemente introdotto un veicolo a trazione elettrica, l'Iveco eDaily, per rafforzare il proprio impegno verso la sostenibilità. Grazie alla formula di noleggio a lungo termine offerta da GATE, l'azienda ottimizza l'uso del mezzo senza doversi preoccupare della sua gestione, assicurando una transizione agevole e sostenibile verso l'elettrico.



I NUMERI DI GLOBALPESCA

- **Oltre 110 anni** di storia
- **5 generazioni** di esperienza
- **140 dipendenti**
- **4.000 clienti** serviti
- **750 comuni** raggiunti in Italia
- **155.000 consegne** annue
- **1.900.000 colli** trasportati ogni anno
- **45 automezzi** per trasporti a doppia temperatura
- **20.000 m²** di superficie complessiva
- **10.000 m²** di superficie coperta
- **2.500 m²** di nuovi impianti automatizzati in corso di realizzazione

SOSTENIBILITÀ

Globalpesca è attenta alla sostenibilità ambientale e abbraccia una filosofia eco-friendly. La società sta operando diverse scelte in questa direzione. L'acquisto e la messa in strada del primo automezzo completamente elettrico, l'adozione di energie rinnovabili, come quella prodotta dall'impianto fotovoltaico, la decisione di utilizzare per gli imballi interni esclusivamente carta e cartone 100% riciclati e la decisione di stampare unicamente il documen-

to di trasporto originale che accompagna la merce consegnata al cliente, senza emettere la seconda copia che l'autista riportava in azienda controfirmata, rappresentano alcune delle attività che Globalpesca sta mettendo in campo per rafforzare il proprio concreto impegno verso la sostenibilità ambientale.

RESPONSABILITÀ SOCIALE

Globalpesca si distingue anche per il forte legame con il territorio e la comunità locale. L'azienda si impegna a sostenere iniziative a favore dell'ambiente e delle persone, mantenendo una gestione etica e responsabile delle proprie attività.

CONCLUSIONE

Globalpesca S.p.A. è una testimonianza vivente di come la tradizione possa integrarsi perfettamente con l'innovazione. Dal commercio di pesce fresco all'Isola dei Pescatori all'implementazione di magazzini automatizzati all'avanguardia, l'azienda continua a evolversi, consolidando la propria posizione nel settore alimentare Ho.Re.Ca. e mantenendo al centro dei propri valori la qualità, la sostenibilità e il servizio al cliente.



Da più di 100 anni, Globalpesca è il punto di riferimento per il mondo **Ho.Re.Ca.**, con un'offerta che include oltre **4.500 articoli** tra freschi, congelati, secchi e non food.

Siamo un partner completo per tutte le esigenze del settore, combinando tradizione e innovazione.

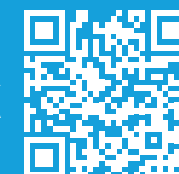
Con un forte legame alle nostre radici e uno sguardo sempre rivolto al futuro, garantiamo prodotti di altissima qualità e servizi personalizzati per ogni cliente.

- **Oltre 4.000 cucine servite**
- **8 linee di prodotto**
- **Catena del freddo monitorata**
- **Imballaggi riciclati**
- **Investimenti in tecnologie sostenibili**

110 anni di evoluzione e crescita

**Dal prodotto pescato
sul Lago Maggiore
alla proposta
completa e moderna
di Food service per il
canale Ho.Re.Ca.**

CONTATTACI PER
UNA CONSULENZA
PERSONALIZZATA!





/ Silva Arredamenti

Arrediamo con passione. Trasformiamo con arte.

Fondata nel 1910, Silva Arredamenti ha saputo evolversi nel tempo mantenendo intatta la sua passione per l'arte e il design. Nel 1910 il trisnonno Giovanni dava il via alle generazioni successive che si sarebbero qualificate nel settore arredamento. Con il figlio Gino e abili falegnami collaboratori, ritagliava le assi per costruire artigianalmente ogni mobile. Già dagli anni 20 questi arredi unici erano proposti in mostra, rifiniti e lucidati, nella bottega di Via Umberto I a Pandino, la sede storica. Da allora molto è cambiato. Grandi evoluzioni a livello di immagine, marketing e preparazione tecnica.

Gianni Silva, attuale proprietario di Silva Arredamenti, ci accompagna alla scoperta di questa 'azienda che, da oltre cento anni, rappresenta un'eccellenza nel mondo dell'arredamento. Con una filosofia che unisce arte, design e un approccio su misura, Silva Arredamenti crea spazi unici, dove ogni dettaglio è studiato per rispondere alle esigenze dei clienti.

Come definirebbe la filosofia della sua azienda?

La nostra azienda non vende solo mobili, ma offre un servizio completo che va ben oltre il semplice arredamento. Aggiungiamo un'anima alle case, attraverso progetti che combinano estetica, funzionalità e una profonda attenzione per l'arte e il design. Ogni spazio

che creiamo è unico, pensato per durare e per lasciare un'impronta. Arredare per noi significa fare cultura. Cultura dell'immagine e del bello. Proprio per questo già dagli anni 70 l'azienda promuove mostre ed eventi culturali sia nel nostro showroom, dove si sono alternati negli anni molti pittori ad esporre le proprie opere, che promuovendo mostre ed eventi in location prestigiose come il castello di Pandino o lo spazio fabbrica a Soncino.

LO SHOWROOM

Silva Arredamenti è pronta ad accogliervi nel proprio show-room con studio di progettazione a Pandino, alle porte di Milano. Un grande spazio espositivo ricco di design, arte e passione per l'arredamento. Una mostra in continuo movimento dove trovare le migliori aziende del Design Italiano selezionate da Silva Arredamenti.

Il centro delle Idee e delle soluzioni di arredo per cucine, soggiorni, zona living, camere da letto, bagno e camerette. Nella splendida cornice di un borgo storico dominato dal Castello Visconteo sito tra le città di Lodi, Crema e Treviglio. Sarete accolti in uno spazio emozionale, un'esperienza immersiva nel bello, con selezioni d'arredo, complementi e oggetti d'arte.

Quali prodotti offrite per rendere uniche le case dei vostri clienti?

Il nostro showroom è un viaggio tra le migliori collezioni del design italiano. Collaboriamo con aziende leader come Molteni, Lago Moroso e Valcucine e selezioniamo mobili di altissima qualità per ogni ambiente della casa: cucine, soggiorni, camere da letto, bagni e zone living. Ogni prodotto è scelto con cura, per offrire soluzioni eleganti e funzionali che si integrano armoniosamente negli spazi. Inoltre, abbiamo sempre creduto che l'arredamento debba andare di pari passo con l'arte e la cultura. Nel nostro showroom, proponiamo non solo mobili, ma anche pezzi d'arte e oggetti d'antiquariato che arricchiscono gli ambienti. Offriamo un'esperienza immersiva, come entrare in un museo dove ogni pezzo ha una storia da raccontare.

DALLA PROGETTAZIONE ALL'INSTALLAZIONE

Il progetto è il luogo dove le idee prendono forma. Disegnare, inventare, progettare, sono una sfida esaltante con se stessi, lo sforzo necessario perché un'idea prenda vita. Un servizio su misura, per trasformare una casa nella tua casa. Professionisti qualificati offrono un servizio globale con uno studio di architettura in grado di seguire il cliente nelle varie fasi progettuali, necessario a creare spazi coerenti, funzionali ed appaganti per chi li vive. Dal taglio murario all'arredamento tutto concorre in modo coordinato alla realizzazione di un bel progetto.



Lo staff di Silva Arredamenti è il cuore pulsante dell'azienda, ogni membro contribuisce con competenze specifiche per offrire soluzioni complete e personalizzate, garantendo un servizio di eccellenza ai clienti.

• **Gianni Silva - Titolare:** con oltre 40 anni di esperienza, Gianni è l'anima e la mente dietro Silva Arredamenti.

• **Mariagrazia Silva - Interior Designer:** Mariagrazia porta creatività e innovazione in ogni progetto. La sua capacità di ascoltare e interpretare i gusti e le esigenze dei clienti permette di trasformare ogni spazio in un ambiente unico e su misura.





• **Andrea Silva – Architetto:** esperto in progettazione architettonica e funzionale degli spazi, Andrea è il riferimento per i progetti complessi e le ristrutturazioni. Il suo lavoro si concentra sulla creazione di ambienti equilibrati, combinando la logica costruttiva con il design d'interni, per dare vita a soluzioni abitative innovative e coerenti.

• **Il team tecnico** – composto da falegnami, montatori e artigiani qualificati, il team tecnico di Silva Arredamenti si occupa della realizzazione e dell'installazione dei progetti. Questi professionisti, con anni di esperienza alle spalle, concretizzano ogni idea con cura e precisione, garantendo un montaggio impeccabile e un'attenzione ai dettagli che fa la differenza.

Lo staff di Silva Arredamenti lavora in sinergia per accompagnare i clienti in ogni fase, dalla progettazione all'installazione, creando soluzioni di arredo che non solo soddisfano le esigenze estetiche e funzionali, ma che riescono anche a dare un'anima ad ogni casa.

Cosa vi distingue dagli altri nel settore dell'arredamento?

La nostra forza risiede nella capacità di offrire un servizio completo. Non ci limitiamo a fornire arredi, ma seguiamo tutto il processo: dal disbrigo delle pratiche edilizie alla progettazione e realizzazione finale. Il nostro approccio è sartoriale, curiamo ogni fase per

garantire una perfetta integrazione tra estetica e funzionalità. E, soprattutto, mettiamo passione in ciò che facciamo, trasformando le case in spazi unici con un'anima.

Per noi, arredare una casa significa creare un luogo che racconti chi la vive. Ogni progetto è un'opera d'arte: utilizziamo i migliori materiali, selezioniamo con cura i prodotti di design e ci avvaliamo di tecniche di installazione impeccabili per garantire un risultato perfetto. Una casa non è solo uno spazio, ma un'esperienza che vive nel tempo, e noi ci impegniamo a renderla straordinaria.

TRASPORTO, MONTAGGIO E POSTVENDITA

La delicata fase della consegna viene affidata alle nostre squadre di montatori che concretizzano in modo impeccabile il progetto con competenza, pulizia e discrezione. Le aziende con cui collaboriamo sono state da noi selezionate per la qualità dei prodotti e per le garanzie offerte che vanno ben oltre quelle ordinarie di legge.

Da parte nostra la miglior garanzia è l'essererci sempre dal 1910 per rispondere con sollecitudine ad ogni richiesta di intervento.



DOVE OGNI CASA TROVA LA SUA ANIMA

Da oltre 100 anni, Silva Arredamenti trasforma gli spazi in luoghi unici, dove design e arte si fondono per creare ambienti che raccontano la tua storia

Professionalità, Creatività e Disponibilità, sono per noi gli elementi necessari per pensare insieme la Vostra casa.

Showroom: Un grande spazio espositivo ricco di design, arte e passione per l'arredamento. Una mostra in continuo movimento dove trovare le migliori aziende del design italiano selezionate da Silva Arredamenti.

Progettazione personalizzata: Il nostro team ti seguirà in ogni fase del progetto, dal concept alla realizzazione.

Consegna e Montaggio: fase delicata che viene affidata alle nostre squadre di montatori per concretizzare il progetto in modo impeccabile.

Vieni a trovarci a Pandino e immergiti in un'esperienza di design indimenticabile.



INDICE INSERZIONISTI

Emilio Colussi PAG. 7 / 8 — 9

San Luca 457, 30124 Venezia (VE) - Italia

Immobiliare della fiera s.p.a. PAG. 13 / 10 — 12

Via Francesco Petrarca 3, 24121 Bergamo (BG) - Italia

Cova Cucine s.r.l. PAG. 17 / 14 — 16

Via Degasperi 43, 38010 Denno (TN) - Italia

Olio Roi di Boeri Franco PAG. 23 / 20 — 22

Via Argentina Sud 1, 18010 Badalucco (IM) - Italia

Ditta Inzoli di Bonizzi F.lli PAG. 27 / 24 — 26

Via Lodi 23/A, 26013 Ombriano di Crema (CR) - Italia

Globalpesca s.p.a. PAG. 31 / 28 — 30

Via Caduti sul Lavoro 11, 28883 Gravellona Toce (VB) - Italia

Silva Arredamenti PAG. 35 / 32 — 34

Zona Ind. di Via Bertolini 25, 26025 Pandino (CR) - Italia

