

Economia

economia@eco.bg.it
www.ecodibergamo.it/economia/section/

Dallo scalpello al clic Con la crisi è nato l'artigiano digitale

Grazie alle nuove tecnologie si sviluppano sbocchi fino a qualche anno fa impensabili per il settore
Con la web reputation, pareri in rete sul prodotto

DIANA NORIS

Fare della propria passione il proprio lavoro. Frase tutt'altro che retorica per quattro giovani imprenditori della bergamasca che hanno un comune denominatore: l'essere artigiani. Ma «dimenticatevi la vecchia immagine dell'artigiano chiuso in bottega con scalpello e martello», spiegano sicuri. Grazie alle nuove tecnologie, e a causa di una crisi che non guarda nessuno, per la professione si sono aperte nuove possibilità, presentate ai ragazzi di terza media di Ponteranica e Sorisole in un incontro di orientamento alla sede di Confartigianato Bergamo, moderato dal presidente dei Giovani imprenditori Daniele Lo Sasso e dove è intervenuto l'ex presidente Oscar Mora. «Un artigiano è qualcuno che usa la zucca, ci mette le mani e il cuore, con le nuove tecnologie a proprio servizio», ha spiegato Mora.

«E non c'è che dire, questi giovani imprenditori hanno preso le parole alla lettera, adattando la professione alla contemporaneità. A definirsi «artigiano digitale» è Valentina Trevaini, che insieme ad un socio nel 2002 ha fondato «Sostanza srl», software house che si occupa anche di web reputation, monitorando cioè quello che pensano gli internauti di un prodotto o un servizio, una sorta di TripAdvisor delle professioni o dei prodotti, magari anche basici, ma che oggi vengono sempre più

veicolati anche sul web. Soprattutto attraverso i canali social: «Stiamo facendo corsi sull'utilizzo dei social media come strumento di business e verifica per pianificare una strategia», spiega Valentina Trevaini, titolare di Sostanza srl con sede a Bergamo. «Mi occupo del mondo web, veicolando i prodotti in rete, facendo in modo che ne parlino bene, curando la web reputation. Tra i nostri clienti

*L'artigiano 2.0
usa diversamente
la manualità
di un tempo*

*Accanto alla
tecnologia, filoni
legati all'arte
e all'ambiente*

c'è Alitalia, Best Western e Fastweb. In ufficio siamo in sei, lavoriamo come una squadra, con lo stesso obiettivo, è come stare in famiglia. Sono un'artigiano 2.0, uso testa e manualità, adattando la mia cassetta degli attrezzi alle esigenze del cliente».

Tra gli artigiani 2.0, c'è Emanuele Balasso, 25 anni, titolare della società «Galassia 3d» con sede a Calusco D'Adda. «Sogna-

vo di fare lo scienziato, mi sono laureato in biotecnologie e facendo uno stage ho scoperto che non era la mia strada - ammette candidamente Balasso -. Così mi sono lanciato in questa avventura dai sei mesi: mi occupo di stampanti 3d, le assemblo, le collaudo e le vendo. Sono macchine che possono realizzare dalla cover per gli smartphone al prototipo di un edificio. Sono rimasto subito affascinato da questo strumento e dal claim che lo pubblicizza negli Stati Uniti: se puoi immaginarlo puoi crearlo».

Il nuovo artigianato passa anche dalla green economy. È il caso di Fabio Ambrosi, appassionato della natura, convinto che «la terra ci offra già tutti gli strumenti». La prima sfida è stata catturare i raggi del sole, per produrre energia pulita: «L'ambiente è sempre più sporco e minacciato e ho pensato di applicare la mia passione ai nuovi sistemi di energia, solare, idroelettrico ed eolico. Dal 2009 con altri quattro soci ho fondato la Fsg fotovoltaico solar garden a Ponteranica, abbiamo fatto più di 50 realizzazioni, vincendo anche premi importanti. Nel febbraio 2013 abbiamo vinto il titolo dell'installatore del mese della Panasonic. Tra gli impianti più importanti quello della Microsoft Italia, ma è solo il primo mattoncino, stiamo sviluppando impianti microeolici e idroelettrici. Si torna al concetto del mulino di una volta, ma tecnolo-

Credito Bergamasco Oggi l'ultimo bilancio

Nella tarda mattinata di oggi è convocato a Bergamo il Consiglio di amministrazione del Credito Bergamasco per l'ultimo bilancio della sua storia prima della fusione nel Banco Popolare



L'artigiano 2.0 si presenta

1. Emanuele Balasso. 2. Fabio Ambrosi.
3. Diventa fondamentale l'approccio digitale per i nuovi sbocchi dell'artigianato.
4. Valentina Trevaini. 5. Diego Armellini

Carrara (Confartigianato)

«Fiero di loro Sapremo sostenerli»

«Sono molto fiero di questi ragazzi»: così il presidente di Confartigianato Bergamo Angelo Carrara si complimenta con quei giovani impegnati a dare un nuovo volto alla professione. «Bisogna far loro un grosso in bocca al lupo: come Confartigianato siamo pronti a sostenerli in tutto quello che può servire. Sono contento del loro modo di ope-

rare, speriamo che siano un esempio per altri giovani». Una boccata d'aria fresca seguita alla manifestazione a Roma «Senza l'impresa non c'è Italia. Riprendiamoci il futuro» alla quale si sono uniti circa 500 bergamaschi. Carrara invita la politica ad adeguarsi ai tempi, prendendo ad esempio lo spirito dei giovani imprenditori: «Se la politica avesse solo un decimo dell'intelligenza di questi ragazzi, saremmo il Paese migliore del mondo - sbotta Carrara -. I politici ci chiedono di innovare, cosa che stiamo facendo, e questo è un esempio. Chiediamo allora che la cosa sia reciproca, che tutto il Paese si rinnovi». D.N.

gizzando quello che i nostri avi hanno fatto, ristabilendo la relazione con la natura».

E poi c'è chi usa la manualità artigiana per produrre «arte su misura»: «Nel 2003 ho aperto "Soquadro" - spiega Diego Armellini, titolare dello studio di progettazione e realizzazione decorativa con sede a Torre de Roveri - ho un diploma da perito elettrotecnico, ma oggi mi definisco un artigiano dell'arte. Dal 2003 lavoro nel mio studio con 4 operatori, tutti sotto i 30 anni. L'idea è di fondere arte e artigianato, realizzando opere non solo da ammirare ma da vivere». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Boom di esportazioni con l'Africa Bergamo cresce in un anno del 25%

Un salto in avanti del 25%: questo il dato davvero significativo «incassato» da Bergamo circa l'export verso i Paesi Africani.

Emerge da un'elaborazione della Camera di commercio di Milano su dati Istat, comparando il 3° trimestre 2013, con lo stesso periodo dell'anno precedente. Un dato cinque volte superiore alla media lombarda dello stesso periodo, che si ferma a un +4,7%. Complessivamente comunque il business regionale verso continente africano nei

primi nove mesi 2013 ha toccato i 6,6 miliardi di euro, circa un quinto del totale italiano. Algeria, Tunisia, Egitto, Sudafrica e Marocco i maggiori destinatari di prodotti lombardi, ma le esportazioni crescono in un anno soprattutto con Mauritania, Zimbabwe, Niger, Angola, Benin e Mozambico. Nell'import prevalgono Libia, Tunisia, Algeria, Egitto. E a proposito di export, il trend bergamasco è nettamente primo, con 369 milioni, che vale appunto il +25%. Mila-

no, che pure fattura un miliardo e mezzo di esportazioni con l'Africa, segna però un avanzamento solo dell'1,5%, mentre Brescia, con 714 milioni, si ferma al 14,3%. Nell'import calo invece per la nostra provincia del 2,2%

Il settore trainante dell'export resta il manifatturiero con quasi 3,6 miliardi di euro (+4,7%): in Africa si esportano soprattutto prodotti in metallo e macchinari. Quasi la metà dell'import è invece costituita da

prodotti delle attività estrattive. Anche il recente incontro con i Cluster legati all'Expo in Borsa Merci ha dimostrato che molti Paesi africani sono interessati a incontrare realtà bergamasche, dalla cosmesi all'agroalimentare, alla meccanica. Nel 2013 infatti, nonostante il perdurare della crisi, l'interscambio lombardo e bergamasco in particolare con il continente africano risulta generalmente in aumento, non solo con i Paesi della sponda sud del Mediterraneo, tradizionalmente più vicini, ma anche con molte realtà dell'Africa sub-sahariana. Argomenti e focus ad hoc trattati anche durante l'«African Business Summit», organizzato da Promos a Milano. ■

MOSCATO DI SCANZO
€ 18,89 € 15,11
aggiungi al carrello

STRACHITUNT
€ 14,60 € 11,68
aggiungi al carrello

SCONTO 20% FINO AL 28 FEBBRAIO

acquista sul sito

Numero Verde 800-600171

mangiaripico.it