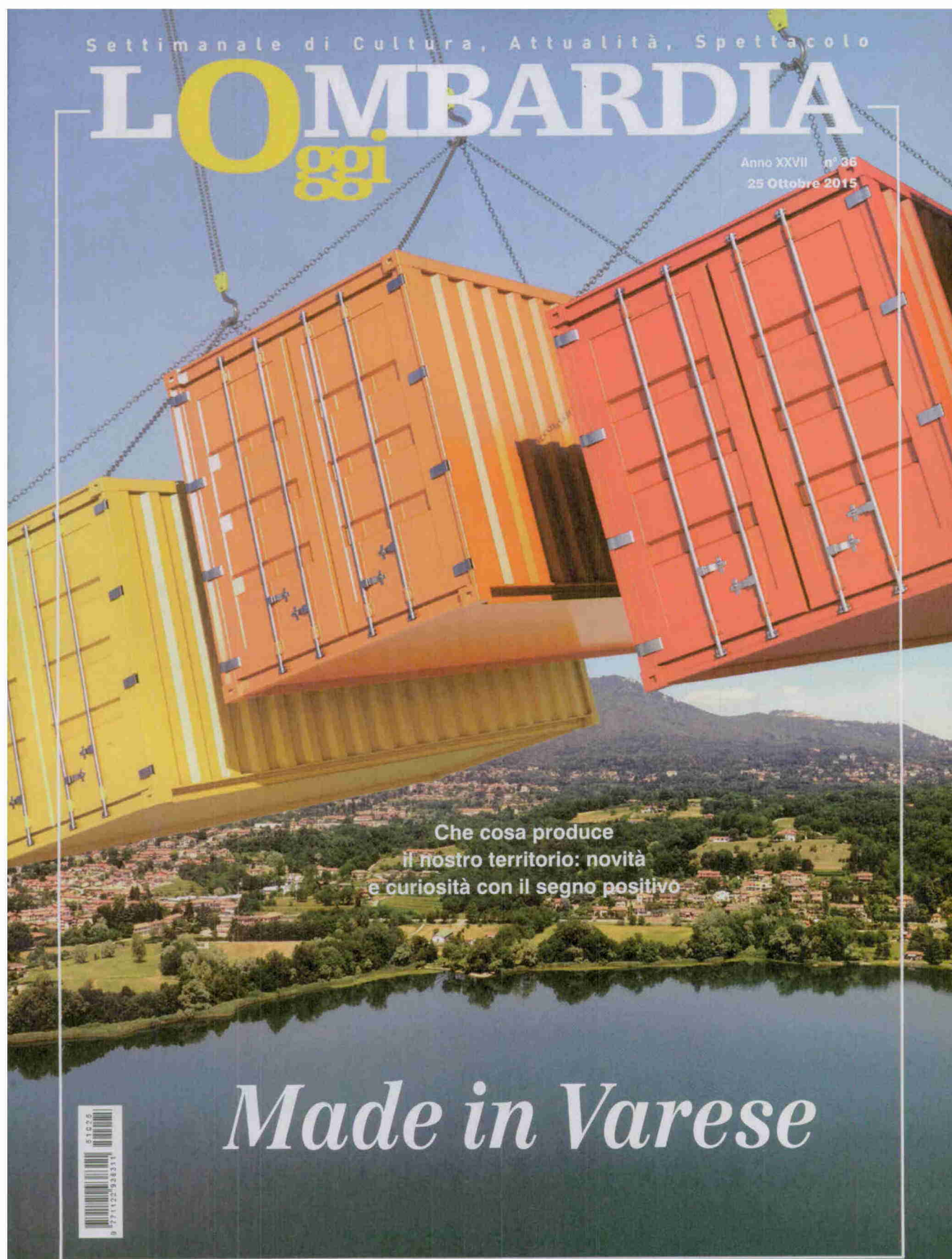




Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

■ SELPRESS ■
www.selpress.com



I DATI 2015 DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI VARESE: RIPRESA SÌ, MA CON CAUTELA

I numeri più aggiornati sul Made in Varese arrivano dalla relazione congiunturale del secondo trimestre 2015 fatta dalla Camera di Commercio del capoluogo, che incrocia i dati dell'Unione industriale con quelli degli artigiani e delle altre associazioni di categoria. Il segno è positivo, eppure il recupero manifestato dalla produzione manifatturiera varesina (+2,5%) non appare esente dai rischi della fragilità e della precarietà: troppo problematica la situazione

internazionale per puntare a una piena ripresa a livello locale. «L'incertezza la fa ancora da padrona», commenta il presidente Renato Scapolan. Sulla base dell'indagine congiunturale condotta su un campione di circa trecento imprese, tra aprile e giugno a Varese la produzione ha registrato, rispetto allo stesso arco temporale di dodici mesi or sono, una crescita sensibile a livello industriale. Una crescita superiore alla media lombarda (+1,9%), che colloca la nostra provincia al terzo posto in Lombardia insieme a Mantova e dopo Lecco (+6,5%) e Monza Brianza



Quante imprese di successo nella provincia laboriosa

Sono le Pmi le regine della rete produttiva locale

È dall'Ottocento, con l'apertura dei primi stabilimenti tessili lungo la valle del fiume Olona, che la provincia di Varese è culla dell'industrializzazione italiana. Tuttavia, nonostante la crisi abbia morso forte, il territorio esprime uno sviluppo economico tra i più alti in Europa. Una crescita, come si legge sul sito della Camera di Commercio, favorita dalla posizione geografica lungo l'asse del Gottardo, strategica per i traffici tra nord e sud Europa e avvantaggiata dalla presenza dell'aeroporto intercontinentale di **Malpensa**.

Fermento produttivo e laboriosità sono le caratteristiche dell'area che presenta 62.132 imprese attive capaci di produrre un valore che supera i 22 miliardi di euro (dati giugno 2015). «La densità media è di 51,7 imprese ogni chilometro quadrato, contro le 34,1 in Lombardia e le 17,1 in Italia». Regine assolute della rete produttiva locale sono le Pmi, le piccole e medie imprese. Pur essendoci infatti grandi aziende di prestigio conosciute in tutto il mondo (qui è da sempre forte la vocazione all'export), l'industria della nostra provincia è caratterizzata soprattutto da unità locali di media e piccola dimensione (il 94% sono microimprese, ovvero imprese con un massimo di nove addetti, e occupano il 46% degli addetti). Molto importante è inoltre la presenza artigiana, cui è riconducibile circa un terzo delle imprese.

Anche se il settore di gran lunga più rappresentato è quello manifatturiero, un'altra caratteristica dell'economia varesina è contenere più o meno tutti i rami produttivi, dalle filiere della meccanica e del tessile, al comparto della chimica e delle materie plastiche. La meccanica a sua volta è diversificata in una vasta gamma di produzioni: minuteria, costruzione di macchine utensili, elettrodomestici, apparecchiature elettriche, strumenti di precisione e articoli dell'elettromeccanica e infine industria aeronautica. Sempre secondo la Camera di Commercio, nel 2014 gli occupati nell'industria in senso stretto erano il 31% (la Lombardia si ferma al 26,3%).

Tutta questa varietà fa sì che la provincia di Varese sia rappresentata come un multidistretto produttivo, vale a dire un'area di «forte concentrazione industriale e di forte integrazione orizzontale tra le imprese dello stesso settore e di settori diversi tra loro». Infine, «pur rimanendo preponderante il ruolo dell'industria, è in atto una trasformazione della struttura produttiva del territorio che si dirige verso una sempre maggiore terziarizzazione. Il terziario è passato infatti dal 54% degli occupati nel 2002 al 61,3% nel 2014, in particolare con la crescita degli addetti di logistica e trasporti, turismo e servizi alle persone».

(+2,9%). In sintonia si manifesta anche l'incremento del numero delle aziende operanti a Varese iscritte al Registro Imprese tenuto dalla Camera di Commercio: a giugno sono tornate sopra la soglia psicologica delle 62mila unità, toccando quota 62.132. Nel trimestre, il saldo tra le 1.065 iscritte e le 632 cessate è ampiamente positivo per 433 imprese. Invece l'artigianato varesino nel trimestre sconta una riduzione dell'indice di produzione. Se tra gennaio e marzo era cresciuto ancora dello 0,5%, tra aprile e giugno arretra a un -1,3%.

25 Ottobre 2015

Lombardia Oggi • 7

Made in Varese

Le startup innovative

Startup è la parola più nuova dell'economia contemporanea. La raccogliamo subito a internet e i giovani geni, e in parte è esatto perché è da quel mondo che viene. Ma ora indica la fase iniziale per l'avvio di una nuova impresa, cioè quel periodo nel quale un'organizzazione cerca di rendere redditizia un'idea attraverso processi ripetibili e scalabili; in borsa si dice matricola. Secondo il rapporto di InfoCamere (la società informatica del sistema camerale italiano), pubblicato sul sito del Ministero dello Sviluppo Economico e commentato dall'Unione industriali di Varese, a fine 2014 in Italia le startup innovative erano 3179: tra queste 700 in Lombardia e 20 a Varese.

Un esempio? La Ntt, azienda di Fagnano Olona il cui amministratore delegato, Mario Borri, 70 anni compiuti, si è rimesso in gioco fondando con altri due soci un'impresa che ha messo a punto una tec-

nologia di spalmatura free solvent, in grado di realizzare senza emissioni e con risparmi energetici del 70% prodotti fino a ieri ottenibili solo con un processo inquinante, come le schermature per le radiografie, i tessuti per i gommoni, la finta pelle per l'abbigliamento. Le altre startup varesine toccano vari settori: produzione di software, produzione di macchinari, commercio all'ingrosso, ricerca scientifica, fabbricazione di computer.

Ma qual è l'identikit generale dello startupper italiano? Gli under35 sono 827, il 26% del totale, le donne il 12,5%, gli stranieri sono il 2,3%. E sempre secondo il rapporto di InfoCamere l'attuale capitale sociale delle startup dello Stivale ammonta a 153 milioni di euro, con una media di 48mila euro ad impresa. Un dato in crescita. Una realtà, quella delle nuove imprese innovative, che dà lavoro a oltre 15mila persone, di queste 12.500 sono soci, 2.500 i dipendenti.



L'incubatrice si stampa in 3D

La stampa a tre dimensioni, che fino a qualche anno fa sembrava la soglia di un futuro remoto, in provincia di Varese è utilizzata in diversi settori dell'economia. Immaginate per esempio con quale facilità un prototipo può essere inviato tramite posta elettronica e poi stampato in tre dimensioni. L'esempio più eclatante è di pochi giorni fa. Con un significativo apporto varesino è nata Bob, ovvero «Baby on board», la prima incubatrice neonatale al mondo stampata in 3D: destinata a Africa e Asia, ha un costo massimo di 1000 euro. Alla sua realizzazione ha partecipato ComingTools, il laboratorio socio di Confortigianato Imprese Varese fondato nel capoluogo da Lorenzo Migliarini, che è anche partner del progetto Faberschool (nato all'interno dell'officina digitale Faberlab) per promuovere la digital fabrication nelle scuole della provincia.



CRUGNOLA
PRATICHE AUTO, MOTO & GESTIONE AUTOTRASPORTATORI

Oltre 50 anni di qualità e professionalità al tuo servizio

Pratiche Automobilistiche Autoveicoli e Veicoli Industriali

VARESE - Viale Milano, 16
Tel. 0332 281654 - crugnola@crugnola.it
 Da Lunedì a Venerdì 8.30 - 12.30 / 14.30 - 18.30
 il Sabato 8.30 - 12.30

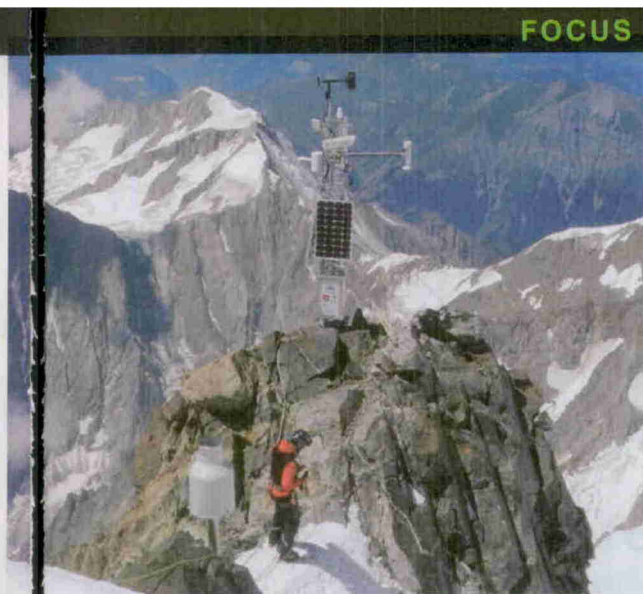
■ SELPRESS ■
www.selpress.com

Made in Varese

Hortus in cima all'Europa

Tra le tante aziende d'eccellenza che punteggiano il territorio c'è la Hortus Srl di **Legnano**. Fondata nel 1987 da Mauro Reguzzoni, realizza software personalizzati per l'acquisizione e la gestione dei dati raccolti dalle reti di monitoraggio. In pratica fa quei marchingegni che raccolgono e analizzano, anche in tempo reale, dati idrologici, meteorologici e geotecnici, strumenti assai importanti, soprattutto in caso di eventi avversi come inondazioni, frane, dissesti.

Nel suo curriculum la Hortus vanta la progettazione, la realizzazione e la gestione della piattaforma **www.laghi.net**, «che costituisce un riconosciuto riferimento per il monitoraggio idrologico dei grandi laghi lombardi e l'ormai più che decennale rapporto con l'Agenzia regionale per la protezione ambientale, Arpa». Altro fiore all'occhiello è la stazione meteorologica più alta d'Europa, quella installata di recente sul Monte Bianco, sul versante italiano della montagna, a 4700 metri di quota (nella foto). La stazione è stata testata nei laboratori della Hortus Srl e misura temperatura, umidità relativa, pressione, radiazione solare (sia in arrivo dall'alto, che riflessa dal ghiacciaio), livello di neve, velocità e direzione del



FOCUS

vento. Oltre ai parametri meteo, la stazione servirà anche a misurare le concentrazioni di nero di carbonio, ozono e particolato atmosferico per analizzare la qualità dell'aria. Una curiosità: l'alta stazione ha una webcam che trasmette in tempo reale le immagini della vetta, che sono visibili sui siti di Umbriameteo, Ev-K2-Cnr e Arpa Valle d'Aosta, che poi sono tra le tre realtà che hanno contribuito alla nascita di questo miracolo della tecnologia.



Piccoli imprenditori crescono all'Isis Facchinetti di Castellanza

Il tema era: concretizzare il talento per gli affari provando a sviluppare un'impresa di successo e con una forte valenza sociale per il territorio. Seguendo queste direttive la classe quarta C Informatica dell'Isis Facchinetti di Castellanza è arrivata terza al concorso nazionale «Che impresa ragazzi!», indetto dalla Fondazione per l'educazione finanziaria e al risparmio. I ragazzi, supportati dalla Banca popolare di Bergamo, si sono fatti notare con il progetto RoadIce, una soluzione innovativa che garantisce la sicurezza in auto. Grazie a una app e a sensori per il rilevamento di temperatura, umidità e pressione, RoadIce è in grado di fornire indicazioni sulla formazione di ghiaccio e prevenire ogni situazione di pericolo. Prima si è classificata una classe dell'Itcg di Leno (Brescia) con la costruzione di una serra biologica fotovoltaica.

L'Università dell'Insubria produce dodicimila piantine

Che cosa ci fanno dodicimila piantine in un container di sei metri? È l'agricoltura del futuro. Il prototipo di Zephyr incubator è stato realizzato dall'Università dell'Insubria nell'ambito di un progetto europeo di 14 partners. Zephyr è una tecnologia per la produzione di piante per uso forestale, agricolo e ornamentale: una camera di crescita alimentata da energia solare, con un operatore robotico, controllata da remoto attraverso una rete wireless e contenuta in un container standard trasportabile di 6 metri per 2,5, con un sistema di monitoraggio antisprechi. Zephyr può produrre fino a 12mila piantine per ogni ciclo, pronte per essere trapiantate in vasi o in campo, per operazioni di riforestazione e tutela della biodiversità. Un arboreto sarà creato con Zephyr nel campus universitario di Bizzozero, a Varese.



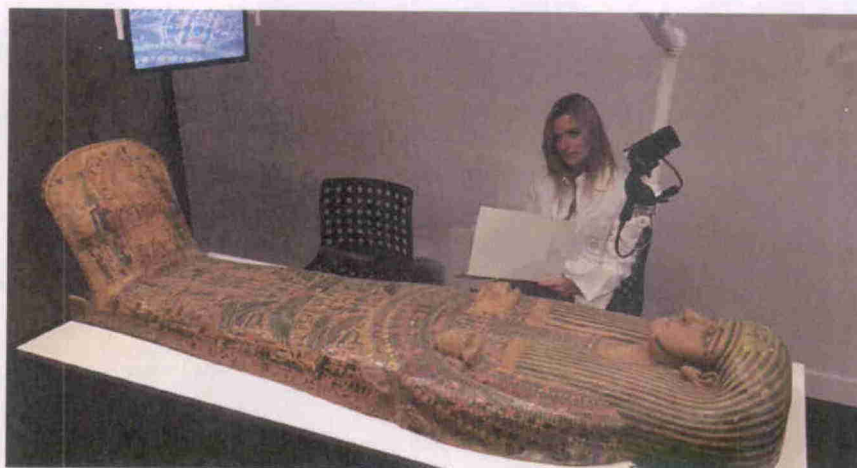
■ SELPRESS ■
www.selpress.com

Made in Varese

FOCUS

Un laser di Solbiate Olona per restaurare sarcofagi egizi

C'è una mano, o meglio un laser, tutto varesino dietro al restauro di cinque splendidi sarcofagi conservati nel Musée Royal d'Art et d'Histoire di Bruxelles: la famiglia reale del Belgio, a cui appartiene l'intera esposizione, ha scelto una rivoluzionaria tecnologia 100% italiana, il laser Thunder Art di Quanta System, azienda di Solbiate Olona che fa parte del Gruppo **EL.EN.** Avvalendosi di questa tecnologia Made in Varese, che fornisce una elevatissima precisione, selettività e rispetto delle superfici originarie e delle patine di valore, senza danneggiare il reperto, il team di esperti guidato da Teodoro Auricchio, direttore dell'Istituto Europeo del Restauro con base a Ischia, potrà mettersi riportare agli antichi splendori i 5 sarcofagi appartenenti alla XXI Dinastia della collezione egizia, rinvenuti nel 1891 all'interno di una grande tomba collettiva nel complesso funerario di Deir el-Bahari,



nei pressi di Luxor. E sarà possibile per chiunque vedere ogni giorno, in streaming, i lavori di restauro: il laser Thunder Art sarà utilizzato nella pulitura approfondita della superficie pittorica dei sarcofagi, con massima precisione. Il restauro di Bruxelles segue un modus operandi già ap-

prezzato nel 2007, quando il gruppo guidato dal dottor Auricchio applicò la tecnologia Q-Switched di Quanta System sulla superficie di un rarissimo sarcofago della XXVI dinastia al Museo Archeologico Nazionale di Parma; in quell'occasione infatti il sistema laser permise di ot-

tenere risultati mai visti prima. A dicembre, inoltre, l'Istituto Europeo del Restauro inaugurerà un altro ambizioso progetto: il restauro con l'utilizzo della tecnologia laser di una cappella del 1500 nella Cripta Gentilizia della Cattedrale dell'Assunta, nel Castello Aragonese di Ischia.

I videogiochi di Ovosonico

Con un fatturato di 1,3 milioni di euro e diciotto dipendenti dall'età media di 33 anni, Ovosonico è una delle realtà imprenditoriali più giovani e di successo del territorio. Fondata nel 2012 da Massimo Guarini, direttore creativo di fama internazionale, Ovosonico produce videogiochi in un'antica villa di Varese, in via Limido. Lo studio di creativi digitali ha fatto il suo debutto con l'affascinante e pluripremiato «Murasaki baby», pubblicato da Sony Computer Entertainment Europe, e oggi è specializzato nell'ideazione e creazione di giochi emozionali e originali, caratterizzati da una forte componente artistica e da senso di autorialità. Dietro tutto c'è lo zampino del visionario Guarini, che ha ottenuto notorietà internazionale dirigendo per Grasshopper Manufacture a Tokyo il premiato «Shadows of the damned».



Made in Varese

Bontà enogastronomiche tutte del Varesotto

Varese terra di bontà gastronomiche tipiche del territorio. Partiamo dal dolce, con il quale solitamente si finisce un pasto. Le terre intorno al lago di Monate e il microclima dolce sono il mix perfetto per gli alberi di pesco che qui vengono coltivati fin dal Rinascimento. Le **pesche di Monate** (5) a polpa bianca e gialla comparivano già sulle tavole degli Estensi in versione fresca, mentre dal 1920 un cuoco di Travedona Monate, ebbe l'idea di conservarle sotto sciroppo in modo tale da poterle consumare anche fuori stagione. E ancor oggi, sono una vera delizia da fine pasto. Tra i dessert come non ricordare i **Brutti e Buoni** (9) di Gavirate che hanno compiuto quest'anno i loro primi 140 anni e accompagnano ancor oggi il fine pasto. Tra le dolcezze della provincia anche il cioccolato **Lindt**: nello stabilimento di Induno Olona, uno dei principali per la produzione di Lindor, è nata la ricetta della novità di questo autunno, il Fondente Gianduia (7). Rimanendo sul dolce, c'è il **miele varesino** (3) che può fregiarsi del marchio Dop (Denominazione di origine protetta). Le sue caratteristiche sono nette: colore chiaro, da trasparente a giallo paglierino, odore leggero, consistenza liquida e aroma delicato, confettato e vanigliato. E proprio il miele Dop è uno degli ingredienti di una nuova specialità gastro-

Dolce o salato?
L'importante è che
l'ingrediente o il piatto
siano rigorosamente
del territorio.
Tanti e sempre golosi
sono i prodotti tipici
della nostra provincia

nomica del territorio: il Raviolo di Varese. Dopo aver omaggiato la sua Sesto Calende con il raviolo al persico di lago, gamberi di fiume e menta, Susy Milani del pastificio La casa della pasta fresca ha voluto creare una pasta ripiena che omaggiasse la montagna. Così è nato il **raviolo di Varese** (2) che unisce la toma nostrana stagionata alle noci e il miele varesino e va degustato condito da burro nocciolato, salvia e alloro, per i più golosi ancora un filo di miele. Tra i prodotti dell'orto, impossibile non citare i famosi **asparagi di Cantello** (1), bianchi e corposi, diversamente da quelli

verdi, possono essere mangiati interamente per la gioia di golosi e gourmet, mentre tra i legumi ecco spuntare il fagiolo di Brebbia che solo ultimamente si sta riscoprendo grazie ad un lavoro di recupero. Sui formaggi il Varesotto spicca per qualità, basti ricordare l'ormai famosissima **Formaggella del Luinese** (8) altro nostro prodotto Dop che deve seguire un disciplinare particolare che riguarda la realizzazione e la nutrizione degli animali che fanno il latte. Il latte utilizzato è intero e crudo di capra a coagulazione presamica con stagionatura minima di 20 mesi. Con l'aumentare del tempo di stagionatura cambia e si intensifica anche il sapore. Nato da poco, ma già entrato a far parte delle bontà varesine è l'**Appena Munto**, un prodotto fresco e dolce. Tra le prelibatezze del territorio impossibile non citare i vini dei **Ronchi Varesini** (6) che hanno ricevuto la certificazione Igt ormai 10 anni fa e la storica distilleria **Rossi d'Angera** che produce dal 1847 grappa e liquori (4). Infine la birra del **Birrificio Angelo Poretti**, birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015. I sapori del territorio si assaporano nella 10 Luppoli, nata per celebrativa Expo, e la 7 Luppoli Non Filtrata La Mielizia, birra autunnale aromatizzata al miele italiano di castagno degli apicoltori Conapi-Mielizia.



■ SELPRESS ■
www.selpress.com

FOCUS

E Host 2015 parla varesino

Favorisce la promozione delle eccellenze italiane nel mondo, attrae le imprese estere e ospita comparti di riferimento del settore della ricettività di riferimento per il made in Italy. Tutto questo è Host Milano 2015 la manifestazione per operatori leader mondiale nell'Equipment, Coffee and Food, che si svolge fino a martedì 27 ottobre in fieramilano a Rho. Circa 2.000 espositori registrati (1.989, +17% rispetto alla precedente edizione del 2013), il 37% esteri da 47 Paesi, con un aumento del 26% sul 2013 e 14 padiglioni occupati, due in più rispetto alla scorsa edizione. Macchine super sofisticate, design d'avanguardia e momenti lifestyle, insieme a sperimentazioni nei campi dedicati ai dolci, gelato, cioccolato e del caffè, fanno di Host 2015 il momento innovatore per eccellenza dell'ospitalità professionale mondiale.

E tra le aziende italiane più rappresentative che partecipano alla manifestazione internazionale ecco che ci sono anche 41 eccellenze provenienti da Varese e provincia distribuite in ogni settore.

Da Saronno, per esempio arrivano le creazioni della Manifattura Porcellane Saronno (Mps) che dal 1987 produce articoli in più di 1000 differenti forme, utilizzando un impasto di porcellana feldiplastica composta da feldspato, quarzo e caolino di prima qualità provenienti da Limoges.

Danno una mano all'ambiente anche le stoviglie biodegradabili monouso che Vircol srl, azienda nata oltre 35 anni fa nel parco del Ticino, produce partendo dalla polpa della canna da zucchero.

Perfette per le cucine professionali poi sono le affettatrici elettriche della Manconi & C. fondata nel 1958 a Suimirago da un nucleo di artigiani, in grado di soddisfare le esigenze più diverse.

Fu nel lontano 1967 che Erminio Dall'Oglio iniziò la produzione di una nuova lavabicchieri meccanica a spazzola

chiamata Universal e oggi la produzione continua sempre a Venegono Superiore alla Hoonveed - Ali spa.

Di particolare rilievo per l'anima food è il settore Identità Future, che accompagna non tanto i cambiamenti nelle ricette e nei gusti in sé, quanto le tecnologie che segnano l'evoluzione e trac-

ciano gli scenari futuri. Anche in questo padiglione si parla varesino con tre aziende: la Masa, leader nel suo settore, che dalla sua sede di Cairate produce tovaglieria, biancheria da camera e da bagno utilizzando filati di altissima qualità con una grande attenzione alle problematiche ambientali; la Gold Plast di Arcisate che produce stoviglie monouso per la tavola in materiale plastico da oltre trent'anni; infine la Winterhalter, che è specialista dei sistemi di lavaggio professionali al top per innovazione, efficienza, facilità d'uso e risultati.

Sono 41 le realtà
della nostra
provincia che
partecipano fino
a martedì 27
alla
manifestazione
innovatrice
dell'ospitalità
professionale



Host Milano 2015 fino al 27 ottobre in Fieramilano a Rho, la manifestazione per operatori leader mondiale nell'Equipment, Coffee and Food con circa 2000 espositori di cui il 37% esteri

■ SELPRESS ■
www.selpress.com



I consigli degli esperti

RIBOLDI - Da oltre trent'anni si occupa di cucine e arredamento. «Non abbiamo mai fatto una cucina uguale all'altra - spiega il titolare, Pietro Riboldi -. Quel che ci contraddistingue è lo studio di nuove soluzioni e proposte per rendere uniche tutte le nostre realizzazioni. Questo per soddisfare al meglio i nostri clienti e personalizzare le loro abitazioni. I nostri partner principali sono SieMatic e Snaidero, oltre ai migliori produttori a livello mondiale di elettrodomestici».

LINEA FUTURO - «Siamo specializzati nella produzione di serramenti in pvc ad alto isolamento termico. Il profilo utilizzato per realizzare i nostri prodotti è di tecnologia tedesca marchio Kommerling. Sono disponibili oltre al bianco vari rivestimenti effetto legno ed una vasta gamma colori. Questo è il momento ideale per realizzare i lavori grazie alle detrazioni fiscali», spiegano da Linea Futuro, l'azienda artigianale che da 20 anni produce e installa serramenti in pvc di alta qualità. Tra i suoi prodotti anche infissi, finestre, porte finestre, persiane, antoni, portoncini d'ingresso, scorrevoli e cassonetti. Inoltre vende prodotti complementari quali: tapparelle in pvc, tapparelle in alluminio coibentato, tapparelle alluminio alta densità, tapparelle in acciaio, zanzariere, por-

te blindate, persiane in alluminio.

NICORA GIOELLERIA - «Siamo già pronti al Natale con le prime idee: sono in arrivo gli orsetti Tous, il marchio spagnolo che ora sta diffondendo anche in Italia - spiega Donata Nicora della omonima gioielleria di Azzate -, ma anche più tradizionale con Swarovski. Restano tra i nostri punti fermi anche i classici come Pandora e i marchi dell'oro come Re Carlo e Chimento. Abbiamo anche la linea Gucci sia orologi che oro e argenteria. Senza dimenticare infine tutta l'oggettistica preziosa».

CENTRO SERVIZI FUNEBRI CAMPO DEI FIORI - «Il sostegno alle famiglie è il nostro punto di forza. Per questo siamo stati i primi ad avere una casa funeraria con sei sale, per ospitare la camera ardente», spiegano dallo storico gruppo varesino nato nell'Ottocento da una famiglia di falegnami. «CSF Campo dei Fiori riunisce oggi otto agenzie, sparse nel territorio varesino, capaci di offrire quella vicinanza indispensabile per garantire la massima qualità del servizio».

DA MORENO - Halloween strepitoso ma anche un Natale da favola: sono i due sogni che da Moreno diventano realtà. «Abbiamo costumi e scherzi di ogni tipo per la notte delle streghe - spiega uno dei

■ SELPRESS ■
www.selpress.com

titolari, Alessio Ariotto -. Puntiamo al Natale con una delle collezioni più vaste di sempre: abbiamo decorazioni classiche di ispirazione nordica con linee ripulite. Stile nordico che si abbina perfettamente al lifestile delle case: tanto bianco e rosso, e abbiamo privilegiato oggetti in legno, nel rispetto della tradizione».

PANIFICIO PIATTI - Il panificio artigianale in via De Bernardi a Besozzo nel suo laboratorio crea prodotti di panetteria studiati per chi ha problemi e intolleranze, o semplicemente vuole stare attento a ciò che mangia. «Tra i nostri prodotti c'è il pane al carbone attivo per chi ha problemi di gonfiore, mentre uno dei più apprezzati è l'«integral-bianco» con farine alleggerite e ricche di fibre adatte ai diabetici e chi ha problemi di stomaco, così come tutta la linea biologica» spiega il titolare Gabriele Piatti.

GIOIELLERIA MARELLI - La novità di quest'anno proposta dalla gioielleria Marelli è la linea di orologi «Satellite wave» di Citizen. «Lo scorso anno la linea ha debuttato, quest'anno la casa giapponese ha reso la linea più completa e raffinata: oltre alle caratteristiche tecniche migliorate, si può ampliare la scelta di cassa e bracciali in titanio naturale o placcato nero. La caratteristica principale è quella di essere collegato ai satelliti e, in tre secondi, in qualsiasi punto del mondo ci si trovi si riceve l'orario esatto».

BELMEC - Servizio clienti e soluzioni personalizzate è la parola d'ordine alla Belmec, azienda che opera nel settore dei carrelli elevatori. «Da una parte ci occupiamo della vendita, in questo momento siamo specializzati in soluzioni elettriche a basso impatto energetico, mentre abbiamo studiato anche pacchetti di manutenzioni», spiega il titolare Luca Brusatori. «Grazie alla realtà della nostra struttura organizzativa, abbiamo la capacità di proporre soluzioni diverse per esigenze diverse, e un servizio post vendita professionale e attento».

FERRAMENTA ROSSI - In vista dell'inverno Luca Rossi, uno dei titolari della storica ferramenta varesina, propone una novità: «Proponiamo la coibentazione del cassonetto, quello spazio nell'infisso dove la tapparella si arrotola, ovvero un involucro termico che permette prima di tutto riparare dal freddo e poi anche insonorizzare dal punto di vista acustico. Si tratta di una novità: nel caso servisse ci occupiamo anche della sua posa. E se inserito in un programma di ristrutturazioni più ampio, il suo costo può essere deducibile fiscalmente».

FLORTECNICA - È tempo di pellet e sale disgelo in vista dell'inverno: dove trovarli? Alla Flor TECNICA di Varese, davanti al Volo a Vela. «Ci prepariamo all'inverno con un assortimento di pellet per le stufe ma anche sale per disgelo», spiegano gli storici titolari che da 45 anni sono presenti sul territorio. «Seguiamo anche i professionisti nella manutenzione e cura degli orti biologici, oltre a preparare le concimazioni invernali».

TRATTORIA BEVERA - È tempo di brasato e cucina casereccia, con i primi freddi c'è voglia di polenta. Dove? Alla Trattoria Bevera a Baraggia di Viggiù, il proprietario Iller Bucci ha preparato un menù invernale da leccarsi i baffi: «Piatti tradizionali fatti a mano, vanno per la maggiore gnocchetti di polenta con ripieno di salsiccia. Ma sono famosi anche i nostri tortelloni ripieni. Ed è tempo di cacciagione, brasato e anche quaglie».

BUZZETTI - Esperti di arte e restauro, Letizia e Luigi Buzzetti non hanno bisogno di presentazioni. «Da noi si possono trovare pezzi d'arte molto particolari fuori dal mercato - spiegano i titolari -. In particolare pensiamo e suggeriamo come poterli inserire in case più semplici e moderne. Da appassionati di arte quali siamo, ospitiamo anche artisti e parliamo anche a un pubblico giovane».

ARMADI E CUCINE SU MISURA GANDINI - Novità allo showroom degli esperti dei mobili su misura: sono arrivati anche i progetti per le camerette di bambini. «La nostra specialità è l'arredamento su misura, in particolare camere, armadi e cucine. Per questo abbiamo pensato anche alle famiglie e alla loro esigenza di avere su misura anche le camere di bambini in modo da poter organizzare meglio gli spazi in casa», sottolineano dal centro Gandini.

COLLEGIO DE FILIPPI - Si guarda al futuro al collegio guidato dal rettore Giovanni Baggio. «Puntiamo sulla didattica digitale. Abbiamo portato a termine la strumentazione che ci permette di inno-

vare la didattica con la metodologia della didattica al contrario per coinvolgere maggiormente i ragazzi. Allo stesso tempo stiamo affinando i progetti di Scuola impresa e stiamo arricchendo l'offerta che coinvolge i ragazzi con esigenze speciali che hanno disabilità ma danno ottime risposte nel settore. Mentre sotto il profilo di didattico abbiamo introdotto dalla seconda alla quinta le lezioni in lingua inglese con un'insegnante madre lingua».

MILLCAR - Concessionario aperto oggi, domenica 25 ottobre. Personale tecnico esperto e gentile è al servizio dei clienti per far provare ai clienti le auto. «Abbiamo una vasta scelta di auto in promozione per la fine dell'anno, oltre a quelle a chilometro zero», spiega una delle titolari Monica Millarini. «Oltre alla vendita abbiamo studiato pacchetti promozionali per le gomme invernali».

MASTRA POLIMABULATORIO SPECIALISTICO DIAGNOSTICO -

■ SELPRESS ■
www.selpress.com

Un centro dove poter effettuare visite specialistiche e analisi in tempi rapidissimi, anche in giornata. «Un ambiente confortevole che permette ai pazienti di trovarsi al loro agio ma soprattutto poter effettuare analisi e visite senza dover attendere: un centro specialistico di alta qualità con tariffe agevolate e strumenti diagnostici di ultima generazione», spiega il presidente della struttura Federico Lubian.

PRATICHE AUTOMOBILISTICHE

CRUGNOLA - Riferimento nel mondo del trasporto su ruota, l'agenzia di viale Milano guarda al futuro. «Siamo nati a Varese nella metà del secolo scorso, su iniziativa della *Signorina Crugnola*, ovvero Ester Crugnola, e attualmente diretta dai nipoti Elena ed Emilio - spiegano i titolari -. Seguiamo il mondo dei trasporti in ogni aspetto, forti di una logica imprenditoriale sempre qualificata e al passo con i tempi e le trasformazioni amministrative».

FRATELLI PALAZZO - Da oltre 45 anni, dal 1978, i Fratelli Palazzo di Castiglione Olona sono leader nel campo delle tende da interni e da esterno. «Consigliamo di usufruire degli ultimi incentivi sta-

tali con le detrazioni del 65 per cento e di approfittare di questo autunno mite per effettuare i lavori», spiega Giulio Palazzo.

OTTICA CASATI - Negozio storico di Varese, dal 1929, l'ottica Casati, in piazza XX Settembre, oggi è gestita da tre sorelle che hanno ereditato l'attività dal papà, e si occupa di vendita di occhiali da vista e da sole delle marche più prestigiose. «I modelli più in voga - dice la signora Emilia -, rimangono quelli più tradizionali con una preferenza per quelli dalle forme tondeggianti, mentre per quanto riguarda i colori, c'è chi sceglie montature dai colori accesi, ma in linea di massima il marrone, il nero e il tartarugato vanno sempre di gran moda». Inoltre in negozio è anche possibile fare un esame della vista.

MORANDI TOUR Stefania Morandi, titolare della Morandi Tour Varese, non ha dubbi: «Il nostro territorio, già conosciuto per le sue industrie e meta sportiva per il ciclismo e il canottaggio, ha da offrire tanto agli amanti dell'arte». In particolare, l'agenzia ha lanciato l'anno scorso una formula di grande successo: il Liberty Tour della città di Varese, un giro in pullman che si snoda lungo le principali testimonianze dello stile Liberty e fa tappa, per esempio, al birrificio Porette e alla Lindt, che sono state costruite proprio tra fine Ottocento e inizio Novecento. «Abbiamo portato qui a Varese turisti e operatori da tutto il mondo, anche dall'Australia e dalla Cina. E ora, in collaborazione con Italian Liberty, abbiamo inaugurato due nuovi tour: a **Busto** Arsizio e a Milano. È una bella esperienza di valorizzazione del territorio e delle sue tradizioni: per esempio a Varese Buosi ha riscoperto un gelato dell'epoca, a base di cioccolato, amarene e noccioline, e Venanzio ha preparato un menù utilizzando i Luppoli della Porette e la farina del Mulino Rigamonti macinata a pietra, mentre il Piedi-

grotta fa una pizza speciale. Quando poi li portiamo al Borducan al tramonto i turisti impazziscono davanti a quel panorama». Info www.vareselibertytour.it, www.libertytour.it.