

BREVE



Brescia

Valsabbina e Sandbox Obiettivo blockchain

Banca Valsabbina, dopo il recente ingresso nel crowdfunding, finalizza un altro accordo strategico e investe nella tecnologia blockchain. L'istituto bresciano ha infatti raggiunto l'intesa per l'acquisizione fino ad un massimo del 27% del capitale di "Sandbox Srl", Fintech milanese che, tramite l'utilizzo della blockchain, si pone al servizio della trasformazione digitale delle aziende in ambito finanziario. L'accordo prevede in particolare il ritiro da parte della Banca di quote di minoranza, con ulteriore conferimento in denaro - congiuntamente ad altri nuovi soci - a perfezionamento di un'operazione di aumento di capitale, funzionale allo sviluppo strategico di Sandbox.



Erba

Ristorexpo, via libera alla carta del settore

Alla seconda giornata di Ristorexpo a Lariofiere, Erba, è stata sottoscritta la Carta dei valori della Ristorazione italiana. Un documento che aiuta tutto il comparto ad avere conoscenza dell'importanza che riveste. Spiega l'autore della Carta Davide Rampello (foto), «Ciò significa comprendere quanto sia importante il proprio ruolo nella società, quanto sia importante il lavoro che facciamo nella comunità e nell'accrescimento sociale. Da questa carta dei valori si possono estrarre alcuni punti fondamentali che sono l'economia, la cura, la cultura, l'ambiente, la memoria».



Milano

Pnrr, per la mobilità in arrivo 2,7 miliardi

Il tema della mobilità sostenibile è al centro dell'agenda del Pnrr. Il viceministro alle Infrastrutture, Teresa Bellanova (foto), fa i conti sulla Lombardia: «Mercoledì scorso la conferenza unificata ha dato il via libera a tre schemi di decreto del Ministero di cui uno sul trasporto rapido di massa che assegna al Comune di Milano oltre 332 milioni di euro per la realizzazione di interventi importanti». In Lombardia, ha ricordato, «le risorse del Pnrr di nostra competenza ammontano a circa 2,7 miliardi di euro».

Milano

Dalla Regione dieci milioni di euro per chi crea una nuova società

Sostenere l'avvio di nuove imprese lombarde e l'autoimprenditorialità, rilanciando l'economia della Regione. Con questi obiettivi Regione Lombardia e il sistema camerale lombardo promuovono la nuova edizione del bando 'Nuova impresa', mettendo a disposizione quasi 9,9 milioni di euro per cofinanziare le spese per la costituzione e l'avvio di nuove imprese e partite Iva, acquistare beni strumentali, software e hardware, coprire canoni di locazione e coprire le spese generali e di comunicazione. Contributo a fondo perduto del 50%.

Zàini, il cioccolato al femminile Più del Covid potè la tradizione

Milano, la fabbrica dei boeri passa da 65 a 72 milioni di fatturato. E i dipendenti salgono a 200

di **Sonia Ronconi**
MILANO

La fabbrica del cioccolato macina utili e posti di lavoro. La Zàini, azienda milanese celebre per i suoi boeri e i suoi fondenti, segna una crescita significativa del fatturato, che passa da 65 milioni a 72 del 2021, con 200 dipendenti, saliti di 20 unità. La società fondata come laboratorio da Luigi Zàini nel 1913, ancora produce fra il capoluogo, sede storica dell'azienda, e Senago. L'anno del Covid, che per tante realtà è stato un terribile banco di prova, ha visto le attività restare stabili. Perché l'80% della produzione italiana va alla grande distribuzione. A raccontare il lavoro quotidiano in azienda è la nipote del fondatore, Antonella Zàini, che insieme al fratello Luigi rappresenta la terza generazione al timone della fabbrica. Tutto comincia sotto la Madonnina prima della Grande guerra. Qui sorgevano piccoli opifici per la produzione di cioccolato: molti i mulini sui Navigli riadattati alla macina dei semi di cacao.

«È il 23 luglio 1913 quando Luigi - racconta Antonella -, dopo essere stato un importatore di prodotti dolciari dai paesi anglosassoni, sposato e padre, decide di mettersi proprio. La passione per l'estero gli rimane, tanto che realizza la ricetta italiana del Boero, straordinaria pralina fondente ripiena di una ciliegia marasca intrisa di liquore kirsch. Nato dalla fantasia di un pasticciere svizzero che lavorava in Ungheria, il Boero Zàini incartato di rosso, conquista l'Italia. C'è una bella foto scattata nel 1913 nel cortile della fabbrica di Via de Cristoforis, che mostra uomini e donne, operai e impiegati orgogliosi e intimiditi, e tra loro il fondatore, che si riconosce per il suo papillon, un vezzo elegante che appare in ogni suo ritratto». Nel 1924 Luigi sposa in seconde nozze Olga Torri, che si prenderà cura dei due figli di lui ri-



Foto di gruppo del 1913: al centro Luigi Zàini. Sotto, la produzione attuale di cioccolato



masti orfani di madre e darà loro due fratelli, il minore dei quali, Vittorio, è il padre degli attuali proprietari. «La fabbrica nel tempo si sposta a Dergano. Una decina d'anni dopo Luigi Zàini si ammala irrimediabilmente, ma ha il tempo per prendere una decisione inusuale per i tempi: è il 1938 e affida l'impresa a sua moglie Olga, madre di quattro ragazzini, con solo un po-

co di esperienza commerciale appresa da ragazza nella rivendita dolciaria del padre. Olga Zàini lasciò il centro città e si fece costruire una elegante casa nel cortile della nuova fabbrica, affidò i bambini a una tata e in fabbrica divenne quella che oggi definiremmo una paladina delle pari opportunità. Si circondò infatti di impiegate tutte donne, che riteneva più motivate e affidabili. È per quello che la Zàini veniva affettuosamente chiamata "la fabbrica dei tusan».

È la tata dei bambini, Emilia, a dare il nome a un prodotto dell'azienda: il blocco di cioccolato fondente da cucina. La gestione dell'azienda passata ai figli Vittorio e Piero conosce gli anni del boom. Fra chi collezionava le figurine dei calciatori distribuite coi cioccolatini anche Leonardo Sciascia. Alla guida dagli anni Novanta ci sono Luigi e Antonella Zàini. Nella modernizzazione c'è però sempre posto per le donne: un progetto di imprenditoria femminile in Costa d'Avorio, creato da una cooperativa di coltivatrici di cacao.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Broni, la grande realtà cooperativa alla manifestazione veronese con i piani della governance appena eletta](#)

Terre d'Oltrepò, nuovi prodotti e idee a Vinitaly

BRONI (Pavia)

Terre d'Oltrepò debutta al Vinitaly con la nuova governance. «Questo evento ha sempre rappresentato un momento importante per far conoscere i nostri prodotti a buyer e appassionati del vino di qualità. Saremo presenti al padiglione Oltrepò Pavese - spiega il presidente Enrico Bardone - e con il brand La Versa saranno in vetrina il Collezione 2008 (85% Pinot Nero e 15% Chardonnay), la novità dell'anno e il Testarossa 2016, un elegante Metodo Classico prodotto con Pinot Nero in purezza che dal 1989 è l'orgoglio della spumantistica firmata dalla cantina di Santa Maria della Versa. La storica Cantina di Casteg-



Il presidente della cantina Enrico Bardone

giopresenterà, invece, la linea Le Selezioni, riservata al mondo horeca, quello professionale - aggiunge Bardone -. In fiera saranno presenti il Pinot Grigio ramato Rusan, il Riesling Renano in purezza Clefi e il Pinot Bianco Similce. A questi si aggiunge il Pinot Nero vinificato in rosso».

L'obiettivo dichiarato, contenuto nel nuovo piano industriale del colosso cooperativistico del settore vino lombardo, è di crescere, gradualmente, ma in modo deciso nella vendita del prodotto in bottiglia al posto dello sfuso. A Verona debutta anche la nuova edizione della bottiglia consortile del club Buttafuoco Storico con la cuvée che unisce le partite di vino provenienti da 16 vigne storiche, firmata dall'enologo Michele Zanardo.

Piangerela Ravizza