

Economia

L'evento

Valsabbina, sinfonia lunga 125 anni

• Al Brixia Forum la festa con i dipendenti per l'importante traguardo e rilanciare la sfida per il futuro

BRESCIA «Sinfonia N.125»: questo il titolo dell'evento con cui Banca Valsabbina ha chiamato a raccolta i propri dipendenti per celebrare il 125° anniversario di attività. L'appuntamento, a Brixia Forum, ha visto la partecipazione di oltre 800 persone, tra addetti e partner dell'istituto bresciano, oltre ai rappresentanti di Integrae SIM, la società specializzata nella strutturazione di operazioni di Equity Capital Market sul mercato Euronext Growth Milan - di cui è stata formalizzata l'acquisizione dell'80% del capitale - e di Prestiamoci, la piattaforma fintech di lending a clientela privata di cui la banca lo scorso maggio ha rilevato l'intero capitale.

Vertici e riconoscimenti

Sul palco sono saliti il presidente, Renato Barbieri, il direttore generale, Marco Bonetti, e il vicedirettore generale vicario, Hermes Bianchetti il quale ha premiato le



Al Brixia Forum I vertici della Banca Valsabbina con i dipendenti durante l'evento per i 125 anni

Barbieri:
«Sono le persone che hanno reso possibili i risultati straordinari ottenuti negli anni»

filiali che si sono distinte per le performance in specifici segmenti di mercato. Sul palco è poi intervenuto un volto noto di Zelig, ora apprezzato formatore con un passato proprio nel settore bancario e consulenziale.

«Abbiamo voluto festeggiare insieme ai dipendenti i 125 anni di storia della banca», spiega il presidente Renato Barbieri - perché sono le persone che ne hanno fatto e ne fanno parte ad aver reso pos-

sibile la crescita e il raggiungimento degli straordinari risultati di questi ultimi anni. In Banca Valsabbina è presente la giusta alchimia per coniugare il modello di business tradizionale a quello di banca tecnologicamente evoluta, sempre più dinamica e specializzata, ma fedele al proprio status di banca al servizio del territorio».

L'intervento del direttore generale è stata l'occasione per fare il punto sui numeri

di Banca Valsabbina, che al 30 giugno scorso evidenzia un utile netto di 29,3 milioni con un ROE del 15%. La raccolta diretta è invece di 4.850 milioni di euro (+5% su base annua) e quella indiretta di 2.893 milioni di euro (+12%), per un totale di 7,7 miliardi di euro (+8%), gli impieghi a 3.933 mln di euro (+1,5%), masse amministrate per 11,7 miliardi di euro, un attivo di 7.167 mln e un patrimonio netto di 407 milioni.

ORIGINE E NUMERI

Una rete di 70 filiali con la forza garantita da 826 addetti



La forza Sono 826 gli addetti della popolare

Con sede legale a Vestone e quartier generale a Brescia Banca Valsabbina è una società cooperativa per azioni, fondata nel 1898. Principale banca popolare di Brescia, da sempre - sottolineano i vertici con orgoglio - «sostiene la crescita e lo sviluppo economico del territorio, ponendosi come interlocutore sia per le famiglie che per gli artigiani, le piccole attività economiche e le Pmi».

È attiva attraverso una rete territoriale che conta 70 filiali, tra cui 43 nel Bresciano, 8 in provincia di Verona e 3 a Milano. Conta più di 826 dipendenti: La solidità è testimoniata da un CET 1 Ratio al 14% e dal Tier Total al 16%.



FESTIVAL DELLA POLENTA

STORO (TN), 30 SETTEMBRE E 1 OTTOBRE

SABATO 30 SETTEMBRE

Convegno "Le nuove politiche per l'agricoltura di montagna" c/o Cooperativa Agri '90. Dalle ore 16.00 alle 23.00: degustazione di birre artigianali e musica.

DOMENICA 1 OTTOBRE

Itinerario del gusto nel centro storico di Storo con assaggi e degustazione delle polente in concorso: polenta Carbonera, Macafana, di Patate, e Rape, e Noci e Mortadella. Premiazione Festival della Polenta con consegna del trofeo "La Ramina d'oro" e "Giuria popolare".

PREVENDITA

Riserva il tuo posto a tavola. Molto più che un semplice piatto, una vera esperienza. Inquadra il QR code e prenota.



POLENTA, SAPERI E SAPORI DI MONTAGNA

A Storo, dove si coltiva il famoso granoturco macinato dalla Cooperativa Agri '90, torna, nel fine settimana 30 settembre - 1 ottobre, l'8a edizione del "Festival della Polenta", un percorso "dai saperi ai sapori" di montagna, tra occasioni di approfondimento tecnico-culturale e proposte enogastronomiche.

IL CONVEGNO

Sabato 30 settembre, alle 17 presso la sede della Cooperativa Agri '90, è in programma il convegno "Le nuove politiche per l'agricoltura di montagna. Strategie, azioni e misure del Completamento di programmazione (nuovo Psr)" dedicato al Piano di sviluppo rurale e al tema della gestione dei pascoli. Condotta da Walter Nicoletti prevede l'intervento dell'eurodeputato Herbert Dorfmann e della senatrice Aurora Floridia.

IL FESTIVAL

Il Festival entra nel vivo domenica 1 ottobre, quando, a partire dalle 10, le piazze e le strade del centro storico di Storo si animeranno dei colori delle migliaia di visitatori, dei suoni dei gruppi musicali e dei richiami della gente, del profumo inconfondibile delle polente variamente guarnite dagli artisti della "ramina" e della "trisa" che si daranno battaglia. Tutti volontari questi ultimi: volontari attaccati con orgoglio alle loro tradizioni culinarie. I concorrenti formeranno otto squadre e porteranno all'assaggio due giurie, quella tecnica, presieduta da Giuseppe Casagrande e composta da chef, esperti e giornalisti enogastronomici, e quella popolare. Durante i due giorni del "Festival della polenta", possibilità di partecipare a degustazione di birre artigianali e vini trentini, acquistare

i prodotti tipici dei produttori e degli artigiani locali, assistere all'esposizione e alla premiazione del concorso "Spaventapasseri in sagra".

LE POLENTE IN GARA

Otto polente in concorso: polenta Carbonera, preparata dai "Polentèr" di Storo e dal Gruppo Alpini di Condino; polenta Macafana, preparata dalla Pro loco di Cimego; polenta di Patate, preparata dai "Polentèr" di Praso e dai "Polentari" della Valle di Ledro; polenta e Rape, preparata dalla Pro loco di Bondo; polenta e Noci, preparata dalla "Confraternita della Noce del Bleggio"; polenta e Mortadella, preparata dal Comitato "Polenta e mortadella" del Varone.

L'ORO NEL PIATTO... AL RISTORANTE

Nel mese di ottobre possibilità di assaggiare piatti dedicati alla farina gialla di Storo con la rassegna gastronomica "Festival della polenta, l'Oro nel piatto" presso i seguenti ristoranti: Dolomiti (Saone), Ridevert (Zuclo), La Contea (Bolbeno), Pellegrini (Tione di Trento), Trento (Breguzzo), Boazzo (Val di Daone), Borel (Pieve di Bono-Prezzo), Lupi di Toscana (Altopiano di Boniprati), Aurora (Cimego), Barambana (Storo), Paradiso (Storo), Da Romedio (Storo).

