Il "bentornato" lo dà la burocrazia Quattro scadenze entro fine agosto

La ripresa. L'indagine di Confartigianato: vigenti 136mila atti pubblicati nell'arco di un secolo
L'imprenditrice Tamara Burgio (Ceramix): «Sempre peggio, per noi un costo insostenibile»

COMO
MARILENA LUALDI

Bentornati dalle vacanze: firmato, la burocrazia. Che in realtà non ha abbandonato gli artigiani nemmeno in ferie, perché c'è chi si è portato in spiaggia il computer per starle dietro.

Un rapporto di Confartigianato ha evidenziato la presenza sempre più assillante per le aziende.

Basti pensare, come ricorda l'associazione, che al 6 giugno 2018 erano vigenti 136.987 atti normativi pubblicati negli ultimi cento anni, dal 6 giugno del 1918.

Il calendario

Prova più diretta sul campo in provincia: il calendario delle scadenze elaborato da Confartigianato Como. Mette in pista i piccoli imprenditori già da domani, perché quattro incombenze del cosiddetto burofisco sono pronte a dare il benvenuto venerdì 31 agosto.

Né ci sarà poi tempo per riprendersi, perché altre 82 saranno fedeli compagne sino al 31 dicembre. Già, perché altro che San Silvestro, il calice è amaro tra registro per i contratti di locazione, Inps e bollo. Pochi giorni prima – il 27 – peraltro protagonista è l'Iva, che accompagna di mese in mese.

Difatti, domani due scadenze la riguardano. E il mese più difficile sarà ottobre, con 30 scadenze.

Smart working per la burocrazia. Lo fa in vacanza Tamara Burgio della Ceramix di Mariano Comense. Ditta di quattro persone, fattore comune la passione in un settore come quello degli impianti che in fatto di norme, controlli e superlavoro burocratico è nel mirino. «Andiamo avanti con le unghie e con i denti – osserva Burgio - Ci alterniamo con tutte queste incombenze, perché la burocrazia in dieci anni è peggiorata. Le stiamo dedicando troppo tempo e ciò distoglie dal nostro lavoro produttivo, preventivi, ricerca di clienti, pubblicazione sui social (necessaria per restare sul mercato)».

Con casi paradossali. Per incentivi su un dipendente che ha lavorato lo scorso anno, arrivano ora richieste di documenti che mancavano. Ecco l'impiegata che li cerca, li invia e dal luogo del relax si firmano per chiudere la pratica. «Porto sempre dietro il pc in vacanza – assicura Burgio, che fa anche parte del gruppo donne Confartigianato – per tenermi aggiornata con l'ufficio. Non posso permettermi un secondo dipendente dedicato alla burocrazia». Anche perché quest'ultima cresce, non come il lavoro, che in tempi di crisi si fa più fatica a conquistare.

Mai avuta la tentazione di andare in Svizzera? «No, da vent'anni abbiamo quest'attività e non vogliamo mollare finché potremo – spiega l'imprenditrice – Ci siamo fatti un nome grazie alla pubblicità positiva dei clienti, mio marito lavora bene. E non c'è un cliente che mi deve dare un euro». Una mosca bianca? «Sì, una rarità – risponde Burgio – ma ripeto, perché abbiamo lavorato bene e ai clienti spieghiamo con trasparenza subito. Come con i fornitori, ottimi rapporti».

I sacrifici

Perché il mondo dell'artigianato è fatto di uomini e donne che fanno sacrifici, volti che si conoscono e riconoscono. Mentre la burocrazia non guarda in faccia a nessuno. «Si figuri, ora dobbiamo elaborare una presentazione per dire cosa facciamo – sospira – Dopo vent'anni! E intanto continui aggiornamenti, ma almeno questo ci permette di migliorarci ulteriormente a livello tecnico e dare le giuste informazioni».

Che a volte scoraggiano il cliente timoroso di spendere, in fuga verso gli irregolari: perché loro, la burocrazia non li conosce e dunque non li controlla.

Tamara Burgio della Ceramix di Mariano Comense

Peggio dell'Italia c'è solo la Francia

L'84% degli imprenditori nel nostro Paese la vede come un problema. Peggio va soltanto per la Francia, che individua il peso della burocrazia all'85%, non è però una grande consolazione. Del resto, la media europea è del 60%. E ben diversi sono i dati riscontrati in altri Paesi: in Germania (51%), Spagna (46%), per non parlare del Regno Unito (19%). Paesi che non sono solo mercati per le aziende lariane, ma anche competitor in determinati settori. Pensiamo alla Germania e al suo ruolo strategico nel mondo della meccanica. Solo che lì le imprese procedono senza i pesi che si sono accumulati sulle spalle delle nostre.

Questo il quadro che emerge nel rapporto di Confartigianato sulla burocrazia diffuso in questi giorni. E ha il suo effetto ovviamente nel lavoro quotidiano. Si cita infatti l'aggiornamento Doing Business 2018 della Banca Mondiale secondo il quale l'Italia è al posto numero 46 condizioni favorevoli a "fare impresa", 26 posizioni dietro alla Germania, 18 posizioni dietro alla Spagna e 15 considerando la Francia. Con il mondo anglosassone non c'è competizione: 40 posizioni di ritardo sugli Usa, 39 rispetto al Regno Unito. Di qui il verdetto di Confartigianato: «Una burocrazia meno oppressiva, una giustizia civile più veloce, ridotti tempi di attesa costituiscono una condizione essenziale per liberare le energie produttive dei territori ed aumentarne la ricchezza».

Capitale del gusto A Lugano la rassegna con eventi e top chef

L'iniziativa
Dal 13 al 23 settembre focus e laboratori sull'enogastronomia
Il superospite è Roca i Fontané

E chi l'ha detto che Lugano debba essere solo la capitale della finanza? Dal 13 al 23 settembre diventerà città del gusto, una piacevole rocca forte dei piaceri per la tavola.

L'evento, assicurano gli organizzatori, sarà un'esperienza per tutti i sensi e per i palati più rigorosi, sono in programma decine di degustazioni, concorsi, incontri, focus group, tavole rotonde, laboratori con degustazione e abbinamenti tra birra e cibo, passeggiate golose tra natura e sapori ticinesi, story cooking, wine tasting e, top del top, le cene d'autore con i maestri della grande cucina. Insomma, per appassionati e non, è in arrivo un momento di riflessione enogastronomica da "godere" a 360 gradi.

Tre fondamentali tematiche articoleranno gli appuntamenti che avranno inizio il 13 settembre con la mostra "Cibo: ieri, oggi e domani". Villa Ciani sarà la Villa del gusto e racconterà le origini della gastronomia, quando il cibo era sopravvivenza fino ai giorni nostri e al futuro in cui il food è una moda, oltre che una delicatessen per il palato. La Compagnia Finzi Pasca realizzerà il suo "giardino armonico", attraverso immagini, suoni, suggestioni, installazioni ed elementi site-specific delle scenografie teatrali. Dalle mense dei nobili nei secoli passati allo chef ticinese Maestro Martino, precursore della moderna polpetta, dagli orti officinali ai giardini, sino ai vigneti high-tech, un percorso per scoprire grandi personalità di ieri e di oggi.

Joan Roca i Fontané

Non solo una questione di tradizioni del territorio, grande tema che non mancherà mai di essere approfondito, ma si toccherà la sfera dell'etica a tavola, dove interverrà lo chef catalano Joan Roca i Fontané, gestore – con i fratelli Jordi e Josep – del ristorante El Celler de Can Roca, nominato miglior ristorante al mondo nel 2013 e nel 2015. Con lui saranno presenti Maria Dolors Vidal Casellas, direttrice della cattedra "Gastronomia, Cultura i Turisme" all'università di Girona, in Spagna e Lorenzo Cantoni, responsabile della cattedra Unesco dell'Usi, dedicata a tecnologie digitali per la comunicazione, turismo sostenibile e patrimonio mondiale. E, ancora, tra le guest star lo chef svizzero, 3 stelle Michelin, Franck Giovannini.

Tra i tanti appuntamenti, scaribabili dal sito www.luganocittadelgusto.ch, meritano una segnalazione quelli di sabato 15 e domenica 16 settembre con la degustazione dei prodotti del Ticino, in Piazza Castello, nasce infatti la Piazza del formaggio d'Alpe, il tempio dell'unico prodotto DOP del territorio. Sarà possibile degustare, comprare e imparare, dalle 9 alle 18. In questo primo fine settimana si parlerà anche di birre artigianali e dell'origine dell'aceto balsamico. **Arianna Augustoni**

VkVSlyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfU2VzYWFiIyMjZWY1M2JiN2MtMjMzZS00MWVlLTg1NzgtYzcxNzZiYmU4M2IxIyMjMjAxOC0wOC0zMFQwNzoyMzo0NCMjI1ZFUg==