

Brescia (e l'Italia) cercano un posto al sole

A Birmingham, alla rassegna del mercato immobiliare per case-vacanza, uno stand dell'Anpe, l'associazione dei notai bresciani, per presentare un portale sul settore

BIRMINGHAM Qualcuno l'avrà visto, altri ne avranno sentito parlare. «A place in the Sun» (ovvero: Un posto al Sole) è un programma televisivo che pare stia andando per la maggiore sui canali internazionali. Da qualche anno è anche il nome di una rassegna fieristica che si tiene due volte l'anno in Gran Bretagna: a Londra a primavera e a Birmingham ad ottobre.

Il tema della fiera è molto semplice: case vacanze e ancora case vacanze preferibilmente al Sole. Chi ne ha si accomodi. E quindi avanti spagnoli, portoghesi, greci, americani (la Florida, ovviamente): se avete case, residence, resort, villaggi da vendere o affittare qui potete trovare mercato. Certo: l'invito vale anche per Italia e italiani, non straordinariamente presenti (ma è un eufemismo) alla rassegna di Birmingham, anche se - assicurano - più presenti a quella di Londra.

Quest'anno, per la prima volta, al padiglione italiano è spuntata la presenza dell'Anpe, l'associazione fra i notai bresciani che gestisce le esecuzioni immobiliari, che a Birmingham ha presentato - con Almaviva e i colleghi notai italiani di Notarnetwork - il portale www.notarealestate.it.

La delegazione Anpe era guidata dal presidente Paolo Cherubini (accompagnato dai colleghi Giuseppina Scolletta e Giovanni Posio) e dalla direttrice Marta Mistè, con la rappresentanza del notariato nazionale, del Collegio nazionale dei geometri e dai manager di Almaviva, la società che ha creato il portale. Perché è il portale la novità che ha spinto alla trasferta.

L'idea di fondo è allo stesso tempo semplice e ambiziosa. Le varie associazioni fra i notai italiani hanno dato



A Birmingham

Ed ecco la delegazione bresciana italiana presente alla fiera immobiliare internazionale «A place in the Sun», «Un posto al Sole» dedicata al mercato delle case vacanze dei Paesi caldi



mandato al gruppo Almaviva (un colosso italiano nell'informatica: oltre 32 mila addetti, 38 sedi in Italia e 16 all'estero) di creare il portale. L'obiettivo è di portare su questo portale nazionale gli immobili che vengono dismessi dal patrimonio immobiliare pubblico, da banche, società di leasing o anche privati cittadini, oltre che alcuni immobili di pregio particolare che i notai si trovano a mettere all'asta (anche telematica) su manda-

to dei tribunali. In breve: su un unico grande portale il meglio (per qualità e quantità) dell'immobiliare nazionale. Destinataria il mercato italiano ma anche - e forse soprattutto - il mercato estero.

Ma il ruolo dei notai (come è stato bene illustrato da Paolo Posio nel suo...speech), oltre che di incremento delle offerte sul portale, attiene più alla sostanza. Ovvero: i notai si fanno garanti della qualità degli immobili pre-

senti sul portale che saranno certificati da un controllo preventivo totale. Obiettivo - sottolineano Paolo Cherubini e Marta Mistè - è di «assicurare un acquisto garantito e informato a tutela dell'acquirente mediante l'apposizione di un marchio di qualità che fornisca al consumatore finale sicurezza e trasparenza».

Non solo. La trasferta a Birmingham è stata l'occasione per siglare un protocollo d'intesa con lo studio legale dell'avvocato Alessandro Gaglione (sedi a Roma e Londra) che farà da interfaccia fra gli inglesi e l'Italia grazie alla specializzazione e all'autorizzazione (è solicitor: in pratica è anche notaio) ad operare sul mercato immobiliare. In pratica: ci sono gli immobili, c'è lo strumento per far sapere che ci sono, c'è la garanzia che sono immobili con provenienza certa, c'è uno studio inglese che può spiegare e garantire il tutto a quei potenziali clienti.

Adesso, vien da dire, bisogna cercare i clienti. E qui entra in campo la fiera. Per l'iniziativa nascente dei notai si starà a vedere in eventuali prossime edizioni. A Birmingham, la settimana scorsa, si è vista una forte presenza spagnola con le banche direttamente presenti a proporre centinaia di immobili invenduti sulla Costa del Sol; ben piazzata anche la Francia. Relativamente (e incomprensibilmente) modesta la presenza italiana: qualcosa per Puglia e Calabria, un borgo in Toscana. In una apposita sezione per "privati", la segnalazione che a Gussago villa Stella (4 bedrooms in Gussago) è in vendita per 1,5 milioni (ma di euro, non di sterline).

Gianni Bonfadini

A ROMA IL 23 Dai metalli alla meccatronica

«Dai metalli alla meccatronica. Il ruolo strategico del sistema metalmeccanico italiano»: è il tema di un convegno promosso dall'Accademia nazionale dei Lincei e dalla Fondazione Edison che si tiene il 23 ottobre all'Accademia. Sono annunciati interventi, fra gli altri, di Giovanni Arvedi (Arvedi spa), Mario Bertoli (Metra-Assomet), Sandro Bonomi (Enolgas-Anima) e Antonio Gozzi (Duferco-Federacciai). Partecipazione gratuita con iscrizione a: info@fondazioneedison.it.

KI-BEST 2014 Un tour virtuale sui negozi di successo

Tendenze e casi di innovazione e successo da New York, Londra, Parigi, San Pietroburgo, Barcellona, Berlino, Dusseldorf, Nairobi, Amsterdam, Dublino, Doha e Rio de Janeiro. E' il retail tour virtuale di Ki-Best 2014, iniziativa promossa da KikiLab e che si terrà a Brescia il 28 ottobre alla multisala Wiz del Freccia Rossa dalle 17 alle 20.30, e che presenterà una selezione delle migliori idee commerciali mondiali. La presentazione sarà di Fabrizio Valente che avrà con sé alcuni ospiti imprenditori del settore. Il costo di partecipazione è di 400 euro. Informazioni allo 030.22.16.81.

I MERCATI AGRICOLI

BRESCIA

Sabato 04/10/14 11/10/14

CEREALI (la tonnellata)

Frumento varietà spec.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Frumento fino	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Frum. buono merc. (p.s. 76/78)	169,00	174,00	171,00	176,00
Frumento altri usi (p.s. 65/73)	157,00	159,00	160,00	162,00
Granoturco nazionale giallo	150,00	151,00	152,00	153,00
Mais da granella verde	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.

*Trinciato di mais in campo

30% sostanza secca e 30% amido	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
--------------------------------	------	------	------	------

Orzo naz. leggero (p.s. 55/60)	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
--------------------------------	------	------	------	------

Orzo nazionale pesante	165,00	168,00	165,00	168,00
------------------------	--------	--------	--------	--------

Orzo estero (p.s. 66/67)	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
--------------------------	------	------	------	------

Orzo estero (p.s. 67/68)	178,00	189,00	178,00	189,00
--------------------------	--------	--------	--------	--------

SFARINATI DI FRUMENTO TENERO

Farina di grano tenero

Tipo 00-w380-430 prof. m. 14	500,00	510,00	500,00	510,00
------------------------------	--------	--------	--------	--------

Tipo 00-w280-330 prof. m. 13	483,00	503,00	483,00	503,00
------------------------------	--------	--------	--------	--------

Tipo 00-w180-200 prof. m. 11,5	453,00	473,00	453,00	473,00
--------------------------------	--------	--------	--------	--------

SFARINATI DI FRUMENTO DURO

Semola	448,00	453,00	448,00	453,00
--------	--------	--------	--------	--------

DERIVATI DEL GRANOTURCO

Farina nostrana	399,00	403,00	399,00	403,00
-----------------	--------	--------	--------	--------

Farina fioretto	456,00	458,00	456,00	458,00
-----------------	--------	--------	--------	--------

Farina bramata	410,00	418,00	410,00	418,00
----------------	--------	--------	--------	--------

Farina per mangime	162,00	165,00	162,00	165,00
--------------------	--------	--------	--------	--------

Spezzato degerminato	267,00	270,00	267,00	270,00
----------------------	--------	--------	--------	--------

Germe	197,00	198,00	197,00	198,00
-------	--------	--------	--------	--------

CASCAMI DI FRUMENTO TENERO (alla rinfusa)

Farinaccio	152,00	154,00	152,00	154,00
------------	--------	--------	--------	--------

Tritello	104,00	105,00	104,00	105,00
----------	--------	--------	--------	--------

Crusca e cruschiello	96,00	97,00	96,00	97,00
----------------------	-------	-------	-------	-------

RISI (al chilogrammo)

Semifino Padano	0,96	1,20	0,96	1,20
-----------------	------	------	------	------

Semifino violone nano	1,30	1,35	1,30	1,35
-----------------------	------	------	------	------

Fino Ribe	0,89	0,91	0,89	0,91
-----------	------	------	------	------

Parboiled Fino Ribe	0,98	1,10	0,98	1,10
---------------------	------	------	------	------

Superfino Roma	1,09	1,14	1,09	1,14
----------------	------	------	------	------

Superfino Arborio	1,17	1,21	1,17	1,21
-------------------	------	------	------	------

FORAGGI (la tonnellata)

Fieno maggengo	120,00	130,00	120,00	130,00
----------------	--------	--------	--------	--------

Fieno agostano	110,00	120,00	110,00	120,00
----------------	--------	--------	--------	--------

Fieno terzuolo	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
----------------	------	------	------	------

Fieno di erba medica	125,00	135,00	125,00	135,00
----------------------	--------	--------	--------	--------

Paglia	65,00	75,00	65,00	75,00
--------	-------	-------	-------	-------

BURRO (al chilogrammo)

1° qualità (affioramento)	2,30	2,30	2,30	2,30
---------------------------	------	------	------	------

2° qualità (siero)	2,10	2,10	2,10	2,10
--------------------	------	------	------	------

FORMAGGI ALLA PRODUZIONE (al kg)

Grana merca fresca 2-3 mesi	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
-----------------------------	------	------	------	------

Grana padano da 9 mesi	6,60	6,70	6,55	6,65
------------------------	------	------	------	------

Grana padano da 12-15 mesi	7,55	7,75	7,50	7,70
----------------------------	------	------	------	------

Provolone «Valpadana» f. 3 mesi	5,70	5,80	5,70	5,80
---------------------------------	------	------	------	------

oltre 5 mesi	5,90	6,10	5,90	6,10
--------------	------	------	------	------

Provolone a 40 gg. fuori sale	5,55	5,65	5,55	5,65
-------------------------------	------	------	------	------

Provolone 3-4 mesi stag.	5,65	5,75	5,65	5,75
--------------------------	------	------	------	------

Taleggio tipico fresco	4,55	4,70	4,55	4,70
------------------------	------	------	------	------

Italcico fresco	4,50	4,65	4,50	4,65
-----------------	------	------	------	------

Robiola	4,17	4,27	4,17	4,27
---------	------	------	------	------

Crescenza a latte intero	3,94	4,04	3,94	4,04
--------------------------	------	------	------	------

Gorgonzola fresco	3,85	4,00	3,85	4,00
-------------------	------	------	------	------

Quartiolo lombardo	4,80	4,90	4,80	4,90
--------------------	------	------	------	------

VINI

Per tutte le tipologie di vino sottostimate con la certificazione Bio (biologico) si rileva un prezzo che può essere mediamente superiore ai prezzi indicati tra il 5% e il 10%

Vini da tavola di produzione bresciana in damigiane:

Rossi da 10,5 a 11 gradi	1,25	1,30	1,25	1,30
--------------------------	------	------	------	------

rossi da 11,5 a 12 gradi	1,30	1,40	1,30	1,40
--------------------------	------	------	------	------

bianchi da 10,5 a 11,5 gradi	1,40	1,50	1,40	1,50
------------------------------	------	------	------	------

Vini da tavola di produzione bresciana tappo metallico:

Rossi da 10,5 a 11 gradi	1,50	1,60	1,50	1,60
--------------------------	------	------	------	------

rossi da 11,5 a 12 gradi	1,60	1,70	1,60	1,70
--------------------------	------	------	------	------

bianchi da 10,5 a 11,5 gradi	1,70	1,80	1,70	1,80
------------------------------	------	------	------	------

Vini I.G.T. bresciani:

Benaco bresciano	3,00	4,50	3,00	4,50
------------------	------	------	------	------

Montenetto di Brescia	3,00	4,00	3,00	4,00
-----------------------	------	------	------	------

Ronchi di Brescia	3,00	4,00	3,00	4,00
-------------------	------	------	------	------

Sebino	2,80	3,60	2,80	3,60
--------	------	------	------	------

Valcamonica	3,00	4,50	3,00	4,50
-------------	------	------	------	------

Vini D.O.C. bresciani:

Botticino	4,00	5,00	4,00	5,00
-----------	------	------	------	------

Botticino riserva	7,00	11,00	7,00	11,00
-------------------	------	-------	------	-------

Curteltra e Terre di Franciacorta: rosso	4,70	5,70	4,70	5,70
--	------	------	------	------

Curteltra e Terre di Franciacorta: bianco	4,50	5,50	4,50	5,50
---	------	------	------	------

Franciacorta Vsgprd	8,50	12,00	8,50	12,00
---------------------	------	-------	------	-------

Cellatica	3,50	4,00	3,50	4,00
-----------	------	------	------	------

Cellatica superiore	4,50	5,00	4,50	5,00
---------------------	------	------	------	------

Lugana	5,00	6,50	5,00	6,50
--------	------	------	------	------

Lugana superiore	6,50	8,50	6,50	8,50
------------------	------	------	------	------

Lugana Riserva	7,50	9,50	7,50	9,50
----------------	------	------	------	------

Lugana vendem. tardiva	8,50	10,50	8,50	10,50
------------------------	------	-------	------	-------

Lugana spumante Vsgprd	8,00	9,50	8,00	9,50
------------------------	------	------	------	------

metodo tradiz. class.	6,00	7,50	6,00	7,50
-----------------------	------	------	------	------

metodo Charmat	4,50	5,50	4,50	5,50
----------------	------	------	------	------

S. Martino della Battaglia	4,50	5,50	4,50	5,50
----------------------------	------	------	------	------

S. Martino liquoroso cl. 50	13,00	18,00	13,00	18,00
-----------------------------	-------	-------	-------	-------

Garda:

Chardonnay	4,00	5,00	4,00	5,00
------------	------	------	------	------

Riesling	4,00	5,00	4,00	5,00
----------	------	------	------	------

Marzemino	5,00	6,00	5,00	6,00
-----------	------	------	------	------

Cabernet	5,00	7,00	5,00	7,00
----------	------	------	------	------

Spumante rosé Vsgprd trad.	8,50	11,00	8,50	11,00
----------------------------	------	-------	------	-------

Garda classico:

bianco	4,50	6,00	4,50	6,00
--------	------	------	------	------

chiaro	4,50	6,00	4,50	6,00
--------	------	------	------	------

rosso	4,00	5,00	4,00	5,00
-------	------	------	------	------

rosso superiore	5,00	7,00	5,00	7,00
-----------------	------	------	------	------

gropello	4,50	6,00	4,50	6,00
----------	------	------	------	------

gropello riserva	7,00	8,00	7,00	8,00
------------------	------	------	------	------

Riviera d'Garda bres. (novello)	4,00	6,00	4,00	6,00
---------------------------------	------	------	------	------

Capriano del Colle:

rosso	3,50	4,80	3,50	4,80
-------	------	------	------	------

rosso riserva	6,50	10,00	6,50	10,00
---------------	------	-------	------	-------

bianco Trebbiano	3,30	4,50	3,30	4,50
------------------	------	------	------	------

Valtènesi chiaro	5,00	7,00	5,00	7,00
------------------	------	------	------	------

Valtènesi (rosso)	6,00	8,00	6,00	8,00
-------------------	------	------	------	------

SUINI DA ALLEVAMENTO (al chilogrammo)

Lattanzoli:

15 kg	3,97	3,97	3,87	3,87
-------	------	------	------	------

25 kg	2,73	2,73	2,63	2,63
-------	------	------	------	------