

# Brevetti, Di Maio vuole abbassare i costi A Como solo 36 dall'inizio dell'anno

**La proposta.** Il Governo a procedure low cost per limitare le registrazioni all'estero Oltre a diritti e tasse (sino a 600 euro all'anno), le spese molto variabili di assistenza

COMO

Nei giorni scorsi il ministro Di Maio è stato perentorio: una delle iniziative prioritarie nella sua agenda è quella di abbassare i costi relativi alla registrazione dei brevetti. Oggi - ha detto il vicepremier - sono eccessivi, talvolta insostenibili per le piccole imprese e pre le startup in particolare. Risultato, molte di queste attività «vanno a registrare i brevetti all'estero dove le spese sono più basse».

L'intervento, va da sé, avrà ricadute concrete anche in provincia di Como dove, attualmente, i numeri non sono eclatanti. Le domande di registrazione possono essere inoltrate direttamente al Ministero per via telematica, oppure nella sede della Camera di commercio. Bene, considerando i due canali di raccolta, le registrazioni nel 2018 sono state nel complesso 36: 23 per i cosiddetti modelli di utilità, 13 le invenzioni industriali. Lo scorso anno furono invece nel complesso 41.

E i costi? I diritti di segreteria per la sola registrazione sono irrisori (40 euro), i costi iniziano a salire nel tempo. Ci sono oneri da sostenere in relazione alla durata. Se un'impresa intende mantenere la privativa per il massimo degli anni consentiti (20), dovrà ad esempio mettere in conto circa 600 euro

all'anno oltre il quindicesimo anno di registrazione.

Ma anche queste sarebbero cifre sopportabili, se non si aggiungessero le cifre accessorie, nelle varie fasi prima della presentazione della domanda. C'è infatti da sostenere le spese di assistenza per la formulazione e stesura in tutte le sue parti della richiesta di tutela, da presentare al ministero dello Sviluppo economico; le eventuali traduzioni se si opta per la copertura anche estera del brevetto (a meno che non si opti direttamente per il brevetto estero) e infine le ricerche legate alla cosiddetta "anteriorità", per capire se sul mercato esiste già un'idea simile in grado di vanificare il percorso del brevetto.

Calcolando tutte queste voci, presentare un brevetto per un'azienda significa mediamente spendere diverse migliaia di euro, cosa che ad oggi, non tutti affrontano a cuor leggero, specie se si tratta di startup appena nate o singoli inventori privati.

A queste «zavorre» economiche, c'è il costo, indiretto, legato al tempo di attesa. Ad oggi si tratta di un iter ancora molto lungo, che può durare complessivamente dai sei mesi a un anno. Si tratta di un investimento strategico da valutare, di sicuro ci sono anche i pro.

Un buon portafoglio brevetti



Tra i costi le ricerche sulla cosiddetta "anteriorità" per stabilire l'assenza di progetti simili precedenti

**La durata della procedura di registrazione varia da sei mesi a un anno**

può essere percepito dai partner commerciali, dagli investitori, dagli azionisti e dai clienti come una dimostrazione dell'alto livello di qualità, specializzazione e capacità tecnologica dell'azienda, elevandone l'immagine positiva.

Non sempre del resto è opportuno procedere: se un'invenzione è brevettabile, infatti, non necessariamente consegue che

essa produrrà un prodotto o una tecnologia valida dal punto di vista commerciale. Prima di depositare una domanda è pertanto essenziale effettuare un'attenta valutazione, unitamente a un'analisi delle possibili alternative. Un brevetto può essere difficile e costoso da ottenere, amministrare e proteggere. Tutto questo a prescindere dai costi. **E. Mar.**

## Dal panettone alla resta L'antico marchio Baj punta sul dolce comasco

**Prodotto tipico**

Cresce l'attività associata al brand centenario rinato sul Lario

Dal panettone alla resta, continua la produzione di qualità del marchio Baj, rinato ad opera di comaschi a quasi un secolo di distanza dalla sospensione. In principio è stato il dolce tipico milanese a tornare sulle tavole con il marchio dell'azienda che, a più di due secoli dalla nascita e dopo un lungo periodo di assenza, si riaffaccia sul mercato con novità made in Lario.

Cesare e Tomaso Baj, padre e figlio comaschi e discenti diretti del fondatore Giuseppe, hanno registrato la "Baj & C. srl" per sfornare i dolci, che mancavano dal mercato dal 1925. Tutto è iniziato con un test produttivo nel 2016 e confermato ufficialmente nel 2017. «Visto l'ottimo riscontro, abbiamo lanciato la Colomba pasquale Baj e ora la Resta, come omaggio al nostro territorio e che amiamo particolar-

mente» dice Tomaso. «La storia della Resta, (termine che deriva dal latino "arista" e si usa sia per la lisca del pesce sia per la resta del grano) comincia in una taverna comasca nei primi anni dell'Ottocento. Un oste, osservando il risultato di una sua ricetta sbagliata, esclamò: "Par la resca d'un pèss!" ("Pare la lisca di un pesce"). A ciò si ispira ancora oggi la produzione della nostra Resta a lievitazione naturale».

Dall'errore di distrazione di un cuoco ingegnoso nacque il dolce-simbolo di Como, fatto con i semplici ingredienti della cucina popolare, che richiama i pesci del Lario e gli ulivi che crescono sulle sue sponde. «La Baj, con la produzione della Resta, ha voluto preparare un prodotto che fosse rappresentativo delle più antiche tradizioni comasche, ma che allo stesso tempo, grazie alle tecnologie alimentari più raffinate e ingredienti di primissima qualità, potesse conquistare i mercati più esigenti dal punto di vista dei requisiti di certificazioni di qualità, tracciabilità degli ingredienti, durata

del prodotto e caratteristiche di confezionamento». La messa a punto della ricetta nasce da una collaborazione con la Famiglia Comasca, associazione di cultura locale della città di Como, la quale con estrema precisione narrativa ha anche reso disponibile per la pubblicazione la vera storia della Resta comasca, trascritta per la prima volta nella Pasticceria Fietta. «La ricetta è stata adattata, per garantire una durabilità di 6 mesi e una maggiore morbidezza».

Alla Resta Baj è sempre abbinato un libretto storico, la cui realizzazione è curata direttamente dalla famiglia Baj, che da due generazioni è impegnata anche in ambito editoriale. «La copertina del libretto, che riporta una antica e raffinata stampa in cromolitografia del Duomo di Como, è stata conservata a lungo, in attesa di un utilizzo adeguato, nell'Archivio Enrico Levrini; il contenuto sottolinea il legame dei Baj con il movimento futurista, riportando uno scritto contenuto nelle Memorie di Filippo Tommaso Marinetti».

Viviana Dalla Pria



Ricetta del dolce messa a punto con la Famiglia Comasca

**La rassegna**

### Debutto a Sant'Abbondio

La Resta Baj, prodotta sia con il bastoncino per le produzioni locali, sia senza per la grande distribuzione e il mercato estero, debutta ufficialmente alla Fiera di Sant'Abbondio. Durante i tre giorni di festa del patrono della città di Como la Resta Baj sarà disponibile al Lyceum della Cremeria Bolla di via Cesare Cantù, alla Macelleria Gatti di via Adamo del Pero, al Bar Touring di piazza Cavour e alla trattoria Pain di piazza Amedola. Per chi fosse in gita a Brunate, le reste sono disponibili al Bellavista Boutique e Hotel e

al Capolinea Bistrot nei pressi della funicolare. Durante la Fiera di Sant'Abbondio, il giorno 3, alle 15.30, presso lo stand La Fabbrica dei Sapori, verrà presentata la Resta Baj all'interno della Rassegna Gastronoma, ideata da Claudio Bizzozero. La Resta Baj è sponsor dell'iniziativa con una proposta alimentare e culturale. Infatti, pubblicherà un libro dal titolo "Sessanta cuochi di Gastronomia e la Resta Baj" contenente 60 ricette preparate impiegando chef dei ristoranti che parteciperanno a Gastrolario. **V. DAL.**

## Promozione del turismo 6,7 milioni dalla Regione

**Il Piano**

Varato dalla Giunta pacchetto di interventi L'obiettivo è diventare primi a livello nazionale

Il Piano annuale della promozione e dell'attrattività turistica 2018, approvato dalla Giunta regionale impiega 6 milioni e 725 mila euro per le attività volte alla valorizzazione e al potenziamento del turismo in Lombardia. «Un Piano importante - ha detto l'assessore Lara Magoni - che destina risorse ad un settore, quello turistico, fondamentale per l'economia e l'occupazione in Lombardia, la nostra regione ha una spiccata vocazione turistica e il piano mira a potenziare ulteriormente i servizi e la qualità della proposta, con l'obiettivo di far diventare la Lombardia prima meta turistica italiana».

Il Piano prevede l'impiego di 1 milione e 260 mila euro per la promozione e il marketing territoriale, l'accoglienza e la formazione, con la creazione di percorsi ad hoc finalizzati alla preparazione di professionisti qualificati e competenti. «Nel 2017 in Lombardia ci sono stati 16 milioni e mezzo di arrivi - ha aggiunto l'assessore Magoni -, con oltre 39 milioni di presenze e una crescita rispetto all'anno precedente rispettivamente del 7,5% e del 5,9%. Ma possiamo fare di più: dobbiamo mirare a un turismo sempre più stagionalizzato, in grado di far apprezzare le nostre bellezze per tutto l'anno».

## Lombardia prima nelle fonti rinnovabili

**Energia**

Secondo il rapporto sulle fonti rinnovabili, la Lombardia è la regione italiana con la maggiore capacità produttiva di energia da fonti rinnovabili e rappresenta da sola circa il 16% della potenza complessiva installata a livello nazionale. Tale primato le consente di essere anche la regione italiana con la maggiore produzione da fonti rinnovabili, nonostante non disponga, a causa delle sue caratteristiche geofisiche e climatiche, di risorse importanti come quelle eoliche o geotermiche ad alta temperatura.

Nel 2016, grazie agli impianti installati in questi anni, sono stati prodotti 16.330 gigawattora, pari al 15,1% dei 108.022 gigawattora prodotti sul territorio nazionale. Se consideriamo anche l'energia termica, cioè quella che si usa direttamente senza che venga trasformata in energia elettrica, i dati dimostrano che la Lombardia è la regione con i più alti consumi derivati da pannelli solari termici. Per quanto riguarda i consumi diretti di biogas, la Lombardia raggiunge quasi un quarto dei consumi nazionali (24,3%).