

## CREDITO COOPERATIVO E CASSE RURALI

## CONSULENZA A SOCI E CLIENTI

Siglati accordi con Acli Vicenza e Impresa Verde Coldiretti

Le Banche di Credito Cooperativo e Casse Rurali della Provincia di Vicenza hanno rinnovato e implementato importanti collaborazioni per agevolare soci e clientela del territorio nel servizio di raccolta e compilazione delle dichiarazioni dei redditi. I Caf con i quali sono stati siglati gli accordi sono ACLI Service Vicenza e CAF Impresa Verde-Coldiretti Vicenza. Nella sede della Federazione regionale a Padova è stata presentata l'iniziativa. Erano presenti per le BCC Vicentine i presidenti **Giancarlo Bersan** e **Domenico Drago** e in rappresentanza del comitato dei direttori generali il Dg **Leopoldo Pilati**. Al tavolo dei relatori inoltre



La firma dell'accordo

il presidente di Acli Vicenza **Carlo Cavedon** e il vicepresidente di Coldiretti Vicenza, **Claudio Zambon**. "Il progetto, iniziato qualche anno fa ha spiegato il Dg Pilati - continua a crescere per numeri e per interesse. Sono quasi 2 mila le prestazioni a soci e clienti BCC erogate nel 2016 in convenzione con Acli e sulla soglia delle 500

quelle in convenzione con Coldiretti Vicenza. La convenienza è assicurata: la forbice, tarata sulle fasce di reddito dell'utenza, assicura per entrambi i Caf un risparmio che oscilla tra i 4 euro e i 100 euro per una media di circa 40 euro di risparmio per utente". A sottoscrivere le convenzioni i presidenti delle 6 Banche di Credito Cooperativo e Casse Rurali per una rete complessiva di 130 sportelli nella provincia di Vicenza: Bassano Banca, Banca San Giorgio Quinto Valle Agno, Banca del Centroveneto, BCC del Vicentino- Pojana Maggiore, Cassa Rurale ed Artigiana di Brendola, Banca Alto Vicentino- Credito Cooperativo di Schio, Pedemonte e Roana.

## UN MATRIMONIO ALLA TEDESCA

## GIORDANO RIELLO ÜBER ALLES COL PACCHETTO NOVATHERM

Matrimonio alla tedesca per la Giordano Riello International Group che ha annunciato l'acquisto del pacchetto di controllo della Novatherm GmbH con sede a Ratingen - Düsseldorf. "Questa importante acquisizione si inserisce in un'ottica di consolidamento distributivo e di internazionalizzazione del nostro Gruppo. Il mercato tedesco ha sempre rappresentato una tra le maggiori aree di interesse fin dall'inizio. Tutto ciò dimostra anche la vitalità delle imprese italiane che non cessano di guardare ai mercati dell'Europa e del mondo come un'area naturale di sviluppo" ha detto **Giordano Riello** presidente dell'azienda e Fondatore Aermec. "Con questa acquisizione si consolida la nostra

rete commerciale. Novatherm GmbH arricchisce il nostro network direttamente controllato e che conta su Aermec UK, Aermec France, Aermec Polska, Aermec Russia e Aermec GmbH che già da anni opera nella Baviera Baden-Württemberg. Novatherm rappresenta un partner conosciuto e affidabile poiché da oltre 25 anni collaborava quale distributore di Aermec per il Centro-Nord/Est del Paese tedesco, con una struttura altamente qualificata anche nei servizi di pre e post-vendita" ha aggiunto **Alessandro Riello**, presidente Aermec. Soddisfazione è stata espressa anche dal patron di Novatherm, **Götz Heymann**, che rimarrà all'interno della com-



Alessandro Riello

pagine azionaria e continuerà a svolgere il ruolo di Managing Director. "E' il punto di arrivo di una lunga storia di collaborazione e amicizia - ha affermato Götz Heymann - e sono felice che Novatherm entri a far parte della famiglia Giordano Riello International Group".

## A VENEZIA

VENETO AGRICOLTURA  
ECCELLENZE CASEARIE

La Regione Veneto, tramite Veneto Agricoltura, presenterà le sue eccellenze casearie alla IX<sup>a</sup> edizione di "Gusto in Scena", importante manifestazione enogastronomica in programma a Venezia domenica 23 e lunedì 24 aprile nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. L'evento proporrà ad operatori e gourmet, come ormai avviene da otto anni, una serie di imperdibili degustazioni di selezionati vini e assaggi di eccellenze gastronomiche della migliore produzione italiana e internazionale, nonché numerosi confronti che vedranno coinvolti ristoratori e albergatori, oltre ad un Congresso di Alta Cucina sul tema "la cucina del senza e le erbe aromatiche". In questo contesto di alta tradizione enogastronomica, il Veneto con Caseus Veneti, metterà in vetrina alcuni dei suoi migliori formaggi, frutto del lavoro di tanti allevatori che ogni giorno consegnano il loro prezioso latte ad oltre un centinaio di caseifici regionali o lo trasformano direttamente. Formaggi ricchi di storia e tradizione, lavorati dalle sapienti mani dei casari che spesso hanno imparato il mestiere dai padri e dai nonni. Insomma, prodotti eccellenti frutto della più antica tradizione casearia regionale che nel tempo è riuscita a dare risposte concrete ai palati più esigenti e ai ristoranti stellati. Venezia, straordinaria vetrina della cultura internazionale, con "Gusto in Scena" ([www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)) intende diventare anche vetrina internazionale dell'alta enogastronomia.



La Scuola Grande