

> ECONOMIA

# Smart-Nap: un piccolo hotel multiservizi made in Brescia

Gli «spazi» ideati da Taino e Merigo sono realizzati con il mattone polimerico ultraleggero di Fracassi



In mostra. Un prototipo di Smart-Nap



Da Remedello. Cristian Merigo



Da Castiglione. Leonardo Taino

## Innovazione

■ L'esigenza l'abbiamo sentita tutti, una volta o l'altra nella vita, che fosse rientrando da un viaggio di affari o partendo per una vacanza con gli amici: schiacciare un pisolino, terminare una relazione di lavoro o semplicemente rilassarsi. Prima di rimetterci in auto e concludere il viaggio. O nell'attesa tra un volo e l'altro. O ancora durante il tour in una città che non ci appartiene. Ecco: i bresciani Cristian Merigo, 24enne di Remedello, e Leonardo Taino, 22enne originario di Castiglione delle Stiviere, hanno «brevettato» questo bisogno di intimità o relax e hanno dato vita a Smart-Nap, startup innovativa che progetta «hotel capsulari» sul modello di quelli asiatici, ma dotati di maggiore confort e flessibilità perché «modulabili» sulle esigenze del cliente.

**L'origine.** Inoltre, tutti made in Brescia, perché costruiti sfruttando un'altra brillante intuizione nata nel nostro territorio, il Brix, il mattone polimerico ultraleggero, riciclabile e montabile «a secco» inventato da Cristian Fracassi, fondatore di Isinnova. L'idea, co-

me spesso accade, arriva dalla quotidianità.

«Mia madre - racconta Cristian - rientrando da un viaggio voleva tornare in auto da Malpensa in nottata e io le consigliai di fermarsi a riposare un po', così cercai nei paesi limitrofi e trovai poco o nulla, se non strutture tradizionali e costose». «Nei giorni successivi - prosegue Leonardo - partendo da questa esperienza abbiamo iniziato a riflettere su una serie di servizi che permettesse alle persone di alloggiare, anche per poche ore, all'interno di stanze prenotabili tramite smartphone, e da lì è partito tutto».

**Il percorso.** L'incontro con il Brix System, infatti, risaliva all'estate precedente, durante il festival Isinnova, ma in quell'occasione si palesa come una rivelazione.

Merigo e Taino fissano un primo appuntamento con Fracassi, al quale ne seguono parecchi altri, sino ad arrivare a mettere in pista l'idea e - dulcis in fundo - a presentarla, proprio poche settimane fa e proprio in collaborazione con Isinnova, all'interno del Fuorisalone milanese, nell'ambito di Start Up Design. La novità, va da se, non è tanto quella di poter offrire una stanza in cui riposare, ma piuttosto quella di mettere a disposizione dell'utente - che sia in aeroporto, in autostrada o in una grande città - uno spazio multifunzionale e dotato di una vasta gamma di servizi in cui davvero il cliente si possa sentire a casa per il tempo che vuole, che sia per una manciata di minuti o una notte intera. E per lo più con la possibilità di prenotarlo direttamente via smartphone.

«Adesso il nostro obiettivo è di riuscire ad inserire la prima struttura entro fine anno all'interno di un contesto urbano, un aeroporto oppure una stazione di servizio autostradale», spiegano i 2 giovani bresciani che stanno cercando i primi finanziamenti per implementare il software di gestione e i primi box veri e propri. // **A. DES.**



Al tavolo. I relatori del convegno organizzato in via Altipiano d'Asiago

## Dal confronto di ieri in Cisl NUOVE RELAZIONI INDUSTRIALI A BRESCIA SI PUÒ

Angela Dessi

**I**l cambio di passo, il vicepresidente di Aib Roberto Zini, lo mette subito sul piatto quando afferma che lui e il presidente Pasini «hanno deciso che andranno ovunque saranno invitati». Come a dire che l'apertura al confronto sarà senza esclusioni: esattamente quello che Zini poi palesa nel suo intervento all'incontro sul tema «La nuova strada delle relazioni industriali» in scena nell'auditorium Gianpiero Usanza della Cisl. «Siamo disponibili a sperimentare nuove strade, anche oltre il palinsesto del già possibile», ripete a più riprese Zini specificando che i vertici di Aib sono persuasi che Brescia «possa diventare un vero laboratorio di sperimentazione».

Un orizzonte che esce dunque dagli stretti vincoli della «tradizionale conflittualità nei luoghi di lavoro», sintetizza il moderatore Costantino Corbari, e apre invece ad alleanze e collaborazioni su temi quali la rappresentanza, l'inclusione e la partecipazione. Qualcosa si muove, dunque, e l'accordo nazionale firmato a pochi giorni dalle elezioni nella nostra provincia assume (complici una disoccupazione al di sotto della media e una ripresa al di sopra) il sapore di una sfida concreta. Del resto, continua Zini, quale prova migliore di questa apertura se non che il prossimo 31 maggio, per la prima volta in una assemblea di Aib, sarà presente al tavolo un sindacalista (il leader della Fim Cisl Bentivogli, ndr)? «I temi dell'inclusione e della responsabilità non sono più delegabili» conclude il vicepresidente di Aib che «sposa» l'agenda delle priorità snocciolata dal responsabile del Dipartimento Politiche contrattuali della Cisl nazionale, Roberto Benaglia: la necessità di favorire la crescita e l'aumento dei salari, la promozione di un lavoro più qualificato, la riduzione della «selva» degli oltre 800 contratti e la declinazione di una responsabilità sociale sempre più forte. Ma con una priorità su tutte, che vale per il sindacato come per l'impresa: vincere la logica «dell'orticello», per dirla con le parole del leader Cisl Alberto Pluda, e partire dalle parole chiave dell'accordo per avviare su di esso «una lettura in controluce delle culture sindacali in campo e di una tradizione delle relazioni industriali che da tempo attende un salto di qualità all'altezza della crescita e dello sviluppo». Comune a tutti, la «grande preoccupazione» per la situazione politica: «speriamo che sia finita la campagna elettorale e la fase degli slogan - tira corto il leader Cisl lombardo, Mirko Dolzadelli - . A me la semplicità piace, ma solo se non si traduce in superficialità».

## Dieci anni di vino «SoloUva», senza zuccheri esogeni

### Anniversario

Festa di compleanno all'azienda agricola franciacortina di Arcari + Danesi

COCCAGLIO. Dieci anni di metodo «SoloUva» valgono bene una festa. E che festa: domenica, nei filari dell'azienda agricola «Arcari+Danesi» di Coccaglio, sul versante meridionale del Monte Orfano, si sono ritrovati in 250 - soldout - per il primo «Friends in wine».

Un'occasione originale, aperta ad addetti ai lavori e winelovers, per fare incontrare i vini della Franciacorta con quelli di altri territori, sei in to-



Festa in Franciacorta. I vigneti della azienda «Arcari + Danesi»

tale, «che con la qualità e l'esclusività delle loro produzioni - spiegano i fondatori, Giovanni Arcari e Nico Danesi - esprimono appieno tutti i gusti dei territori della Franciacorta, di Barolo, del Soave, del Barbaresco e dei Colli Euganei. Il nostro messaggio è lo stesso che ispira la nostra produzione quotidiana: condividere, in amicizia e convivialità, la passione e i prodotti delle vigne, riportando il vino alla sua funzione sociale: la festa».

**Vino e street food.** Oltre al vino, protagonista è stato lo street food con il primo arrivo in Franciacorta del «Trapizzino», un angolo di pizza realizzato con lievito madre e lunga lievitazione, creato nel quartiere romano di Testaccio da Stefano Callegari nel 2008 e ora sbarcato a Milano e Manhattan, quartiere simbolo di New York. Oltre all'aspetto... godereccio, la giornata è stata pensata anche dal punto di vista economico e agroalimentare: «vogliamo aprire - spiegano sempre Arcari e Danesi - un percorso degustativo tra le righe del nostro metodo, il «SoloUva». E' un

modo completamente ed esclusivamente italiano di produrre metodo classico. Il metodo «SoloUva» - tecnicamente, «senza zuccheri esogeni» - nasce nel 2009.

«Produciamo - dice la coppia di amici e imprenditori - vini a rifermentazione in bottiglia senza la consueta aggiunta di zucchero di canna sia per provocare la seconda fermentazione sia per dosare il vino dopo la sboccatura. Anziché il saccarosio (zucchero di canna o barbabietola, ndr) viene utilizzato il mosto delle stesse uve, ricco, in modo naturale, di zucchero. Niente mosti concentrati, rettificati e poi cristallizzati e niente mosti provenienti da zone diverse dalla Franciacorta».

Una scelta, ormai arrivata alla decima stagione produttiva, premiata in particolare dal mercato internazionale: «Abbiamo una grossa risposta dall'estero. Non vogliamo avvicinarci ad altre produzioni, come lo Champagne, ma rappresentare nel modo più veritiero possibile il nostro territorio e le proprie caratteristiche». //

DANIELE PIACENTINI

## STIAMO COSTRUIENDO CAPANNONI in zona Via Vallecamonica BRESCIA



Immagine a scopo illustrativo

**VENDIAMO LOTTI DA  
2000 a 6000 mq**

Interpellaci al numero:  
**334 6235693 (Geom. Bruno Rovati)**  
sarà nostra cura darti risposte  
**vantaggiose e professionali**