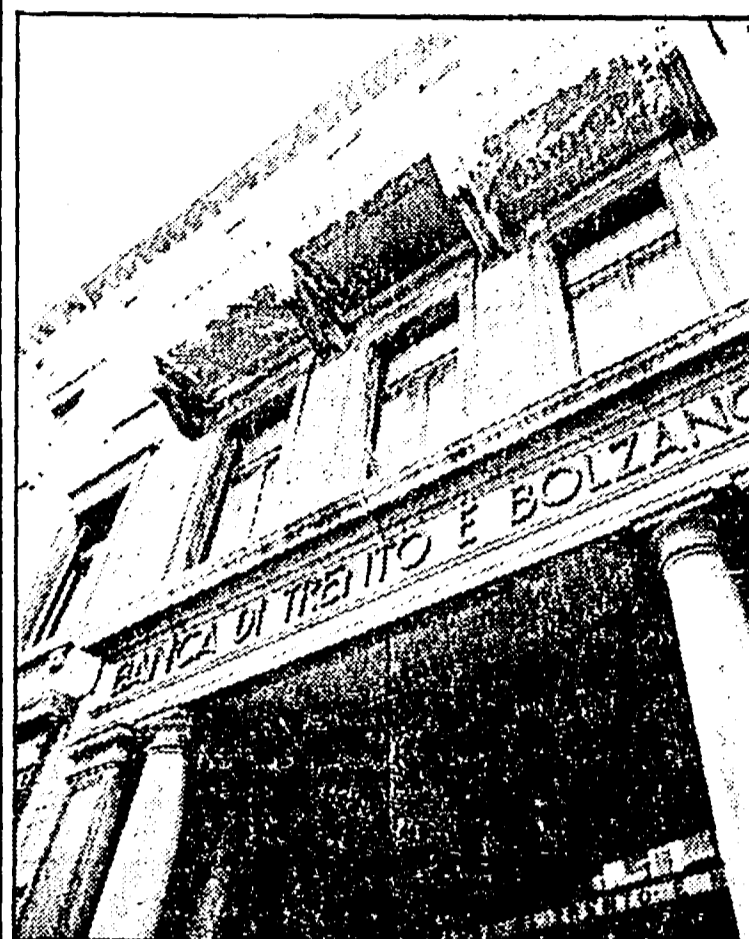
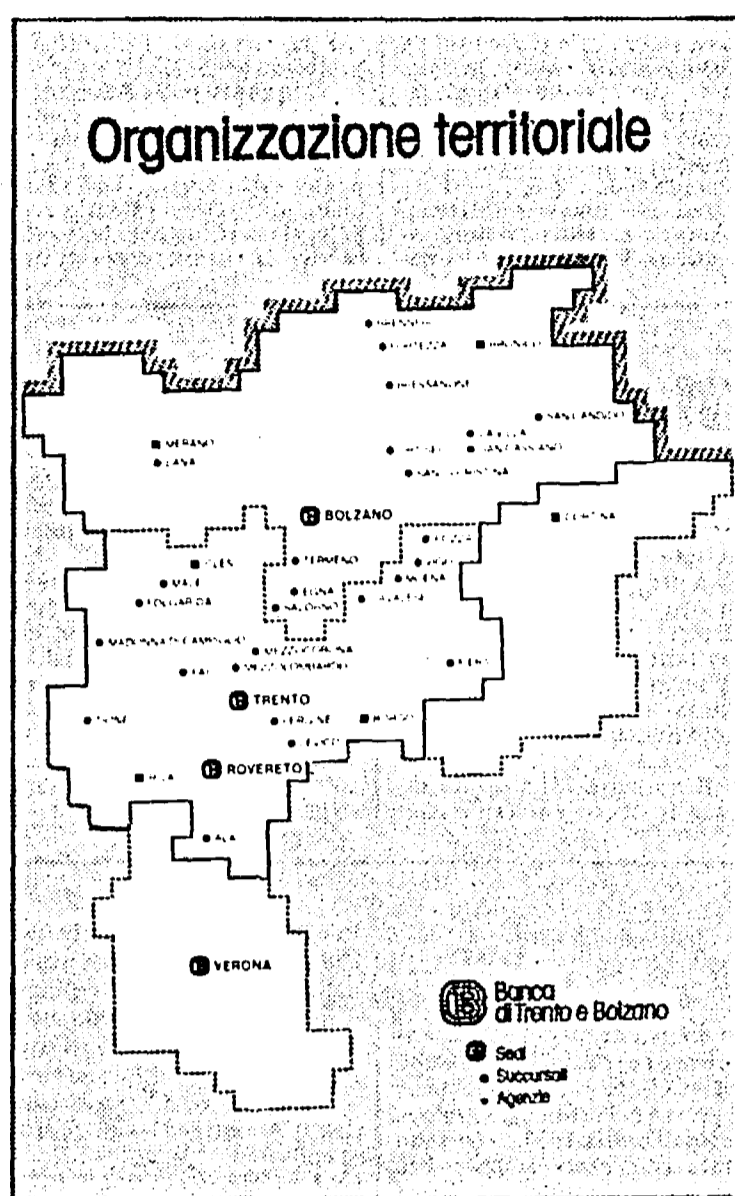


Quattro sedi, 27 agenzie, sei succursali

Punta su export e titoli la Banca di Trento e Bolzano



L'ingresso della sede centrale della Banca di Trento e Bolzano. Nella cartina a destra, l'organizzazione territoriale della Banca di Trento e Bolzano. Sono segnate le sedi di Trento, Bolzano, Rovereto e Verona, le succursali di Brunico, Merano, Cles, Cortina, Borgo, Riva e le 27 agenzie (Brennero, Fortezza, Bressanone, San Candido, Lana, La Villa, Ortisei, San Cassiano, Santa Cristina, Pozza, Termeno, Vigo, Malé, Moena, Folgaria, Egna, Cavalese, Salorno, Madonna di Campiglio, Mezzacorona, Fai, Mezzalombardo, Fiera, Tione, Pergine, Levico, Ala).



Quattro sedi (a Trento, Bolzano, Rovereto e Verona), sei succursali (Brunico, Merano, Cles, Riva del Garda, Borgo di Valsugana e Cortina d'Ampezzo), 27 agenzie, delle quali 15 in provincia di Trento e 12 in provincia di Bolzano, 660 dipendenti nell'intera organizzazione, dei quali il 22 per cento rappresentato da personale femminile. Questa la «fotografia» esterna della Banca di Trento e Bolzano, l'unica banca del Trentino Alto Adige a carattere regionale e che, tuttavia, è in crescita progressiva anche oltre i confini della regione, proprio per meglio corrispondere alle esigenze di una clientela che ha interessi in mercati più vasti.

La banca, che è presieduta dall'avv. Dario Vettorazzi ed ha come direttore generale il dr. Carlo Flenda, si è specializzata nel servizio di esportazione (vi sono funzionari che svolgono unicamente attività di assistenza ai clienti che esportano) ed in quello dei titoli; quest'ultimo servizio è dotato dei cosiddetti «borsini», collegati in tempo reale con la Borsa di Milano, nei confronti della quale, pertanto, è in grado di agire contestualmente.

Per ciò che riguarda più generalmente il credito ordinario, ha una presenza sempre più incisiva sul mercato regionale. Nel 1983 ha raccolto depositi per 957,3 miliardi, con un incremento, rispetto all'anno precedente, del 18,4%. Il totale di bilancio è stato, nel medesimo anno, di 2.510 miliardi, con un incremento, rispetto al 1982, del 24,7%.

Si tratta di una banca solida. Il suo patrimonio è di 68,2 miliardi, che rappresenta il 7% della massa fiduciaria, corrispondente al rapporto medio degli Istituti di Credito ordinario; una banca, dunque, con patrimonio adeguato.

Ed è anche una banca che si inserisce felicemente nella funzione di promozione delle attività produttive locali. Nel 1983, gli impieghi economici e finanziari sono ascesi a 861,7 miliardi; il rapporto depositi-impieghi economici è stato del 48%, superiore, pertanto, a quello della media nazionale, che oscilla attorno al 42%.

La Banca di Trento e Bolzano, inoltre, partecipa al Mediocredito per il Trentino-Alto Adige e alle due Cooperative di garanzia fidi delle province di Trento e Bolzano.

È una banca gestita con oculatezza. La media dei depositi è di 1.450 milioni per ciascun dipendente, contro i 1.375 milioni che costituiscono il rapporto medio dipendente-depositi a li-

vello nazionale della stessa categoria di banche.

È un istituto di credito che occupa una posizione di tutto riguardo anche nel contesto nazionale. Basti considerare che si trova al settantesimo posto nella classifica nazionale del settore e, addirittura, al quarantesimo posto per ciò che riguarda il commercio con l'estero.

Ed è anche una banca che esprime un notevole impegno sul piano della cultura bancaria ed economica in generale. Pubblica, infatti, la rivista trimestrale «Economia, banca e congiuntura», fondata nel 1978, per favorire, con l'era scritta nella presentazione, «l'integrazione tra momento scientifico e momento operativo»; una rivista che affronta problemi di grande interesse, trattati da illustri firme del settore e che conta nel comitato scientifico personaggi della levatura di Vincenzo Allegri, Nino Andreatta, Sergio Bortolani, Claudio Demattè, Paolo Savona, Carlo Secchi e lo stesso Dario Vettorazzi. Pubblica anche i «Quaderni» della rivista e pubblicazioni monografiche che riscuotono interesse nel mondo economico.

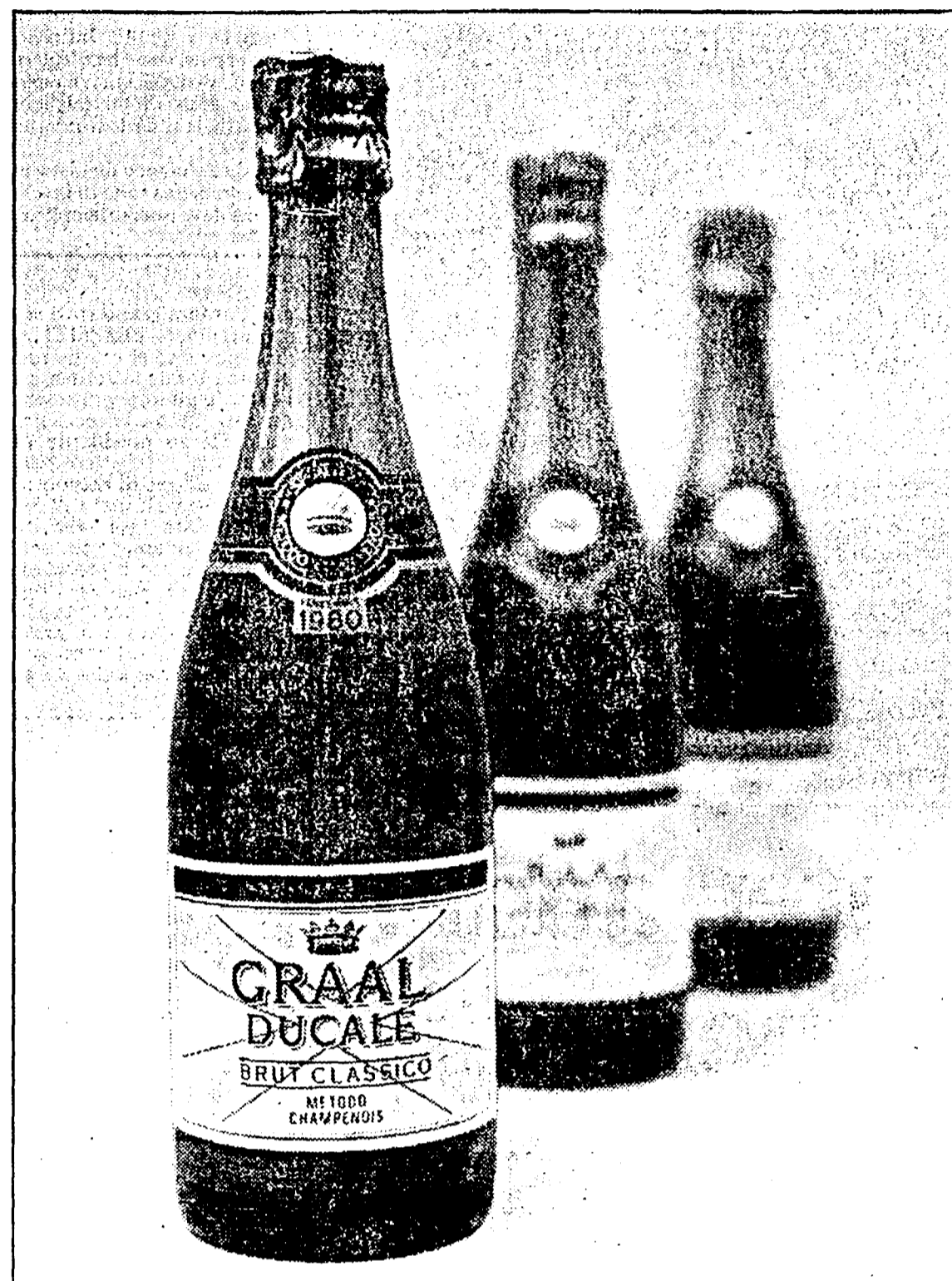
Una banca, insomma, che contribuisce alla crescita economica e culturale della terra nella quale opera.

Un nome per la viticoltura trentina

Fra i successi Cavit un nuovo champenois, il «Graal Ducale»

Nessuno può negare che i vini del Trentino sono imposti ormai all'attenzione dei mercati mondiali: rappresentano pure una forza della vitivinicoltura nazionale per quantità e per qualità. Gli spumanti poi non solo hanno saputo mettere primati, ma rappresentano già una forte alternativa agli champagnes. Questa sequenza di successi però, ha creato l'impressione che la viticoltura trentina fosse un settore «giovane», senza antiche tradizioni, e perciò «duellante» pronto ad accogliere gli umori e le tendenze di mercato e a muoversi agilmente e con grinta anche all'estero. Qui c'è una verità parziale, che va corretta. Perché è vero che la produzione — la commercializzazione — dei vini trentini hanno sfondato sui mercati nazionali ed esteri negli ultimi 20 anni, con tecniche aggiornate, capacità organizzative e manageriali rilevanti e iniziative promozionali redditizie. La stessa CAVIT, che ha guidato e tirato la corsa al successo, è stata fondata nel 1957. Ma nel contempo, non si può ignorare che in questo campo il Trentino potrebbe vantare tradizioni risalenti addirittura all'800 a.C., come testimonia un reperto archeologico — una stupa etrusca, o seccello vinario — rinvenuto a Cembra nel secolo scorso.

E se l'origine ultramillenaria apparisse eccessiva, si può sempre risalire nel tempo senza timori, fornendo documenti che confermano la produzione di «vinum bonum» e «vinum purum» almeno all'anno Mille, o meglio ancora all'epoca del Concilio da cui lo storico Michelangelo Mariani traeva spunti per decantare i Teroldeghi. «Vini muti che fanno parlare», o per scrivere che il Trentino dava «grano per tre mesi, vino per tre anni». Ma forse la data più importante per la vitivinicoltura trentina di oggi, è il 1873, l'anno di fondazione dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige. Un istituto che ha sicuramente contribuito a gettare le basi tecnico-scientifiche per la qualificazione viticola e il miglioramento costante dei vini locali. Comunque, ci si trova sempre di fronte a una antica tradizione. E non è solo, perché nel conto delle affermazioni enologiche va pure annoverata la tradizione cooperativistica — ormai ultrasecolare — che ha permesso la qualificazione e la sopravvivenza anche dei più piccoli vigneti pregiati. E qui si ritrova la CAVIT, che rappresenta il quarto punto di forza nella storia della elevazione



«Graal Ducale», il nuovo champenois della Cavit, brut classico.

in Italia e nel mondo sia dei vini che degli spumanti del Trentino. Ecco le componenti essenziali della irresistibile ascesa nel mondo di una vitivinicoltura provinciale: la tradizione, tecnica e scienza diffuse dall'Istituto di S. Michele, la cooperazione e la CAVIT, cioè il Consorzio delle cantine sociali del Trentino, il braccio operativo di ben 15 cooperative (4.500 validi) e lo strumento più solido dell'unione che fa la forza, forza necessaria per stare all'altezza dei tempi sia nella qualità dei prodotti che nella commercializzazione. Quando si beve un vino o uno spumante CAVIT, vale la pena di ricordare che si sta

consumando un prodotto garantito da studi e ricerche serie, da un consorzio che è controllato e gestito da un consiglio di amministrazione composto dai presidenti di 15 cooperative. L'etichetta, dunque, dice soltanto una parte dei pregi di questo vino, o spumante.

Ma vediamo meglio come avviene la formazione del prodotto CAVIT. Poco prima della vendemmia il Consorzio trasmette alle cantine sociali il prospetto orientativo dei vini, specificando tipo e qualità, che ciascuna deve conferire. A vendemmia conclusa, quando ormai i mosti si avviano a diventare vini, il prospetto diventa de-

finitivo anche sulla base del marketing. Ma la CAVIT aveva già dato assistenza tecnica, selezionatrice, e poi, nell'ultima fase, era intervenuta spesso direttamente coi propri specialisti, per assistere gli enotecnici delle cantine nelle selezioni fatte per ottenere la massima qualità potenziale da ciascuna delle partite di vino prescelte. La CAVIT infine provvede alle operazioni di rifinitura, invecchiamento, stabilizzazione, imbottigliamento, e di invio del vino sui mercati; e alle tecniche migliorative, agli aggiornamenti degli impianti, alle analisi e alle indagini di mercato, alle iniziative promozionali. Un la-

voro complesso, da grande impresa, insomma, che ha saputo imporre con la qualità e con tutti i suoi mezzi, in Italia e all'estero non solo i propri vini e spumanti, ma tutta la viticoltura trentina. Nell'82, la CAVIT, proprio con gli spumanti, ha battuto gli champagnes al concorso di S. Francisco. Quest'anno, è entrata nel Guinness dei primati, con una bottiglia, alta circa 1 metro, capace di contenere 26.250 litri di Gran Cavit, dedicata alle vittorie di Moser. Ora il Consorzio dei viticoltori ha voluto affiancare al Gran Cavit, al Brut Brut e agli altri vini già affermati, un nuovo champenois, il «Graal Ducale», un brut destinato ad allungare l'elenco del primato CAVIT. Infatti, per un nuovo spumante sono state selezionate partite di uve rinomate; la presa di spuma è stata condotta con precisi controlli di temperatura e innestando ceppi di lieviti selezionati con cura, e l'invecchiamento è stato calcolato e seguito con grande perizia. Insomma, la CAVIT ha scelto il nome non a caso: il Graal nella letteratura medievale e nell'iconografia cavalleresca, era la coppa di origine sovranaturale dotata di magici poteri, capace di rinnovare la vita, rischiare lo spirito e rendere invincibile un cavaliere. Un tesoro nascosto, dunque, molto ambito. Il simbolo di una vita nuova, più ricca, giovane, segnata da coraggio e nobiltà. Il Graal è ancora oggi simbolo di nobiltà, e la CAVIT ha scelto per il suo champenois proprio il nome di Graal Ducale per sottolineare i pregi e la perfezione, e richiamare i significati dell'antica coppa di vita. Insomma, la più grande azienda vitivinicola trentina ha voluto creare uno spumante di gran classe, capace di rinnovare i successi raggiunti da altri suoi spumanti e vini come il Teroldego, il Marzemino, il Cabernet, il Muller Thurgau, il 4 Vicariati, il Casteller, eccetera. È un altro fatto significativo che si aggiunge agli altri susseguiti negli ultimi 25 anni.

Si spiega così anche l'ascesa della viticoltura trentina, che si è affermata in Europa, negli USA, in Canada, nel Venezuela, perfino a Hong Kong, sorretta sempre dai successi della CAVIT, un consorzio che è passato da 7 mila ettoltri di vino del '57 al 240 mila del '82. Un boom, caratterizzato da un export pari a circa il 30% della produzione, che produce cifre notevoli. Ma la CAVIT, dopo il Graal Ducale, non ha intenzione di dormire sugli allori.

L'altopiano di Folgaria, stazione invernale per le vacanze di turisti e sportivi esigenti



L'altopiano di Folgaria è una rinomata stazione invernale apprezzata anche dai turisti e dagli sciatori più esigenti. Ma è indicatissimo anche per vacanze estive, specialmente per bambini e anziani. È raggiungibile in 20 minuti dal casello autostradale di Rovereto Nord, o dalla stazione ferroviaria di Rovereto, in due ore da Milano e Bologna, in un'ora e mezzo da Venezia. Ma Folgaria, che è il primo balcone dolomitico sulla Val d'Adige, è particolarmente conosciuta dai medici italiani non solo perché al I Convegno scientifico sul clima montano in pediatria fu dichiarato «miglior centro bioclimatico del

l'intero arco alpino», ma anche per la serie di seminari invernali «Sanità neve» che da parecchi anni in gennaio richiamano sull'altopiano docenti universitari, primari e operatori sanitari di tutta Italia. Insomma, si sa che per l'esposizione totale a mezzogiorno, la perfetta rispondenza tra suolo e radiazioni solari, la protezione dai venti, la ionizzazione dell'aria, l'estensione e la qualità della flora, questo centro è ritenuto il più adatto per le cure in pediatria e geriatria. Ma qui dirigenti pubblici, del Comune e dell'Azienda di soggiorno in particolare, di associazioni e operatori economi-

ci, non si accontentano mai dei risultati raggiunti. Ora alla sempre crescente richiesta di turismo a prezzi contenuti e motivata dalla crescita di tempo libero e di bisogno sociale di vacanza, Folgaria ha risposto con la costituzione della «Turismo Altopiano Folgaria SpA», società a capitale misto comprendente il Comune, l'Azienda di soggiorno e gli operatori turistici privati di ben 241 imprese. La società rappresenta investimenti pubblici e privati per oltre 500 miliardi in un centro turistico con un milione di presenze all'anno, per un giro d'affari di 50 miliardi che si sviluppa su oltre 100 km di piste

serviti da 49 impianti di risalita, con una portata di 30 mila persone/ora, skipass, e ancora 4 scuole con 60 maestri di sci e in esercizi alberghieri e appartamenti con 24 mila posti letto, 50 negozi, dancing, night club, ristoranti, pizzerie, cinema, teatri, laboratori artistici e artigianali, casa di cultura, piscina, sale giochi, strutture sportive, sala congressi, palazzetti polivalenti, eccetera. «Nei mesi scorsi, dopo successive impostazioni progettuali e finanziarie, si è arrivati alla definizione delle attività sportive, turistiche e culturali che ci si prefigge. La realizzazione delle opere ad esse inerenti destinano Folgaria a diventare

il centro di equitazione e un orto botanico il tutto delimitato a parco naturale. Ora non parlare che delle opere più grandi, assieme ad alcuni privati di Folgaria, all'Università di Verona, al ministero della Sanità, al Comune di Rovereto e al Comprensorio della Vallagarina, abbiamo sviluppato un programma per il recupero della cosiddetta «ex Colonia Sartori» in località Serrada, per costruirvi un centro per corsi masters, campus e convegni, il tutto patrocinato dalla Università di Verona e dal ministero i quali hanno già dato il loro adesione e che già nell'anno 1985 faranno le loro prime esperienze.

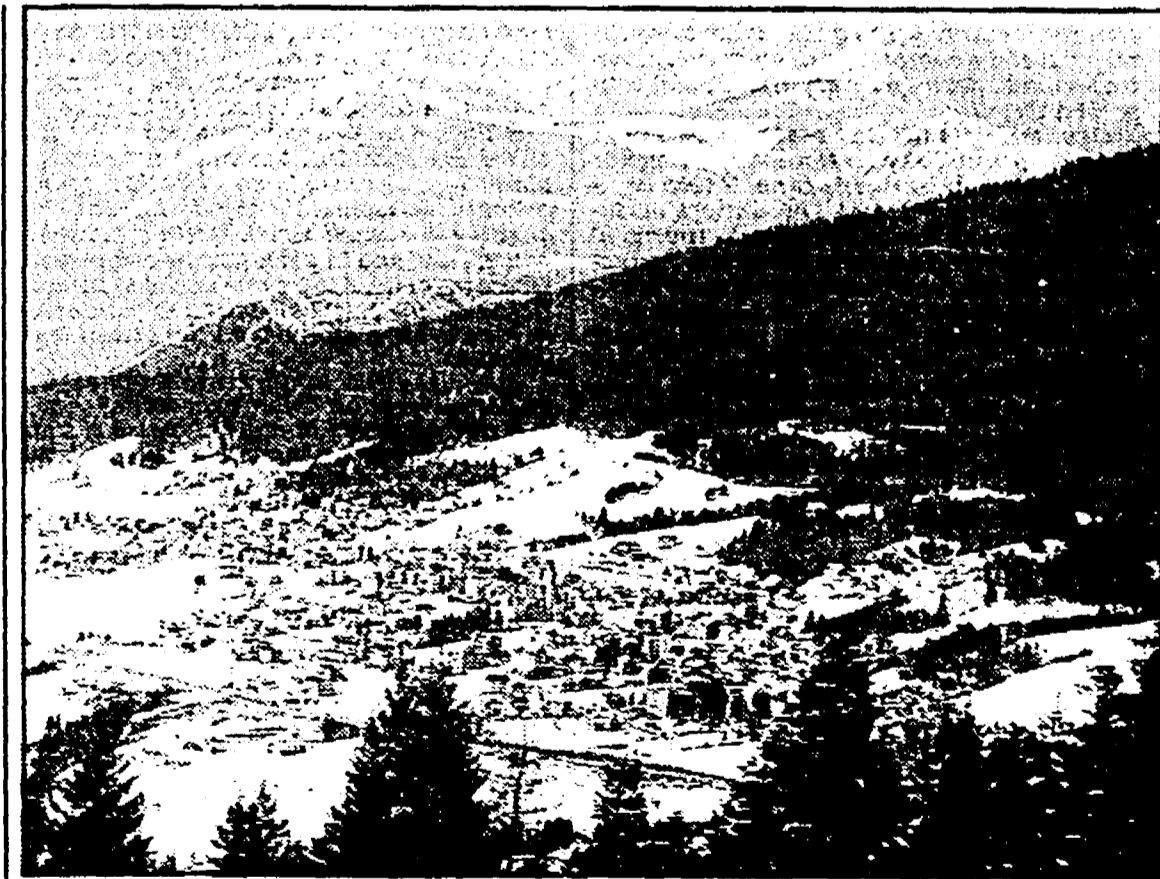
nel giro di un decennio il più grosso centro turistico di tutto il Basso Trentino.

«Si tratta di strutture e spazi pubblici in Folgaria articolati su due unità architettoniche. L'una è destinata a raccogliere il nuovo edificio scolastico, la piscina a due vasche, la palestra e la sala auditorium. Il complesso consentirà manifestazioni sportive di pallanuoto, pallavolo e pallacanestro anche a carattere internazionale di categoria nonché nell'auditorium convegni con possibilità di traduzione in simultanea o altri programmi a carattere culturale.

«L'altro edificio costituirà il palazzo o stadio del ghiaccio per nulla secondo a quanto di meglio c'è in giro.

Inoltre, stiamo definendo l'acquisto di 650 mila mq di terreno di cui una parte è coltivata a bosco, per farne un parco naturale con attrezzature turistiche pur salvaguardandone l'uso agricolo cui tuttora è destinato. La posizione baricentrica del terreno è l'ideale per costruirvi un campo da golf, un centro di equitazione e un orto botanico il tutto delimitato a parco naturale.

«Infine, per non parlare che delle opere più grandi, assieme ad alcuni privati di Folgaria, all'Università di Verona, al ministero della Sanità, al Comune di Rovereto e al Comprensorio della Vallagarina, abbiamo sviluppato un programma per il recupero della cosiddetta «ex Colonia Sartori» in località Serrada, per costruirvi un centro per corsi masters, campus e convegni, il tutto patrocinato dalla Università di Verona e dal ministero i quali hanno già dato il loro adesione e che già nell'anno 1985 faranno le loro prime esperienze.



Una panoramica di Folgaria. Nelle altre due foto, sci di fondo tra le pinete e un impianto di risalita.

Opera per le necessità dell'ospite la SpA Turismo Altopiano di Folgaria

Nel contesto della grande offerta per un turismo di massa con cui colmare e allargare la fascia delle stagioni invernali ed estive senza sviliti l'identità che Folgaria si è creata in trent'anni di turismo a conduzione familiare, la Società «Turismo Altopiano di Folgaria» ha programmato un capillare studio conoscitivo del singolo turista. Fin dalle «Settimane bianche», in programma anche quest'anno con tariffe molto contenute, per ogni ospite è previsto un dossier-questionario che gli verrà consegnato all'arrivo, a cura della stessa SpA. Durante le vacanze, o già di ritorno a casa propria, l'ospite, che, se vorrà, potrà conservare l'anonimato, avrà modo di rispondere a una serie di domande formulate per conoscerlo meglio. Inoltre, avrà a dispo-

sizione alcuni fogli per suggerimenti ed eventuali osservazioni o reclami. Il tutto da restituire a Folgaria in busta indirizzata con affrancatura a carico del destinatario.

Dallo spoglio e dalla classificazione delle risposte che saranno memorizzate, si saprà molto di più sull'ospite e soprattutto sui come questi vede e vorrebbe che fosse organizzato il proprio soggiorno sull'altopiano. Folgaria così potrà frangere meglio la mappa delle necessità, dei desideri e degli interessi dei suoi villeggianti, e quindi operare più soddisfatta. Questa ricerca conoscitiva del turista singolo costituisce uno dei cardini della nuova filosofia di contrattazione della nuova SpA finalizzata appunto ad individuare il miglior modo per accontentare l'ospite e rendere felice la sua vacanza sull'altopiano.