

Valsabbina esce a testa alta da un altro anno difficile

Al Palabancodibrescia i soci approvano il bilancio 2013. Illustrato il piano strategico 2014-16. Utile di 3,75 mln nel primo trimestre

BRESCIA Una gestione prudente del proprio business ha premiato la Banca Valsabbina che esce a testa alta da un altro anno difficile. «Pensavamo, e non eravamo in pochi a crederlo - ha ammesso il presidente Ezio Soardi, in apertura della assemblea annuale dei soci - che quello trascorso sarebbe stato l'anno della svolta, dell'uscita da una crisi profonda e interminabile che ha lacerato il tessuto economico, politico e sociale del nostro Paese e di tanti altri. Così non è stato, nonostante taluni segnali di miglioramento sono stati rilevati». La Banca Valsabbina consegna ai propri soci un 2013 positivo. La raccolta complessiva è aumentata del 3,2%, da 4,21 a 4,34 miliardi di euro, e l'utile netto passa da 3 a 7,6 milioni di euro. Contemporaneamente, anche se per il board dell'istituto di credito di Vestone non è mai venuto meno il sostegno alle imprese e alle famiglie, la Valsabbina ha registrato un calo del 3,5% degli impieghi (da 3,09 a 2,98 miliardi) e del 6,7% dei costi operativi (da 54,1 a 50,5 milioni). Negli ultimi dodici mesi sono diminuite, da 60 a 50 milioni, anche le rettifiche di valore relative ai crediti, un'operazione verso la quale gli organi di vigilanza avevano posto un'attenzione particolare. «Il 2014 si apre però con prospet-

tive diverse, positive e incoraggianti - ha evidenziato Soardi dal palco del Palabancodibrescia - a cominciare dalla convergenza delle previsioni circa una ripresa del pil, segnale espressivo della svolta dopo anni di ripiegamento che hanno comportato una significativa distruzione della ricchezza: ora tutta da ricostruire, ma ci vorranno condizioni favorevoli che non possono prescindere dal quadro complesso che tuttora caratterizza l'economia europea».

IL PRESIDENTE
«Il nuovo anno si è aperto con prospettive diverse, più incoraggianti, ma il quadro resta complicato»

Una speranza rafforzata anche dai buoni risultati riportati dalla Banca Valsabbina nel primo trimestre: da gennaio a fine marzo, l'utile realizzato ammonta infatti a 3,75 milioni di euro.

E se il 2013 è stato l'inizio di una nuova storia per l'istituto presieduto da Ezio Soardi che ha incorporato il Credito Veronese, nel prossimo triennio il cammino della Banca Valsabbina sarà contrassegnato da un nuovo piano strategico che ieri è stato illustrato nei dettagli agli oltre cinquecentoquaranta soci presenti in assemblea (al netto di circa 260 deleghe).

«Gli assunti fondamentali che fanno vivere ed evolvere la dimensione del nostro piano - ha spiegato Soardi - sono connotati alla valorizzazione del modello popolare e coope-



L'assemblea dei soci

Ieri si è svolta l'assemblea dei soci della Banca Valsabbina dove è stata deliberata anche la distribuzione di un dividendo pari 0,12 euro ad azione. A lato, da sinistra, il presidente del collegio sindacale Stefano Bastianon, Ezio Soardi e Roberto Barbieri.



rativa. Il piano tiene inoltre conto di importanti appuntamenti di sistema, come il nuovo impianto regolamentare di Basilea 3 e dei profondi cambiamenti in atto in un contesto economico e finanziario tuttora perturbato. Tiene altresì conto - ha chiuso il presidente - del ridimensionamento dei nostri assetti organizzativi». Più semplicemente, i punti di riferimento della Banca Valsabbina per il triennio 2014-2016 saranno: lo svi-

luppo territoriale per linee interne, le politiche commerciali con attenzione ai profili qualitativi e di prezzo dei servizi, il miglioramento della redditività, il mantenimento di un equilibrio della liquidità strutturale, il mantenimento di un livello più che adeguato del patrimonio di vigilanza e la gestione dei rischi con focus particolare al rischio di credito. Sul primo punto in questione, è be-

ne inoltre specificare che in seguito alla chiusura dello sportello di Ponte Caffaro, la Banca Valsabbina ha previsto l'apertura di una nuova filiale a Verona in Corso Milano. «Sono inoltre in fase di individuazione - ha confermato il direttore generale, Roberto Barbieri - altre tre o quattro piazze nelle quali verranno aperte nuove filiali».

Erminio Bissolotti
e.bissolotti@giornaledibrescia.it

I MERCATI AGRICOLI

BRESCIA			
Sabato	03/05/14	26/04/14	
CEREALI (la tonnellata)			
Frumento varietà spec.	n.q.	n.q.	n.q.
Frumento tino	n.q.	n.q.	n.q.
Frum. buono merc. (p.s. 76/78)	205,00	206,00	206,00
Frumento altri usi (p.s. 65/73)	n.q.	n.q.	n.q.
Granoturco nazionale giallo	190,00	191,00	190,00
Meis da granella verde	n.q.	n.q.	n.q.
Trincato di mais in campo	n.q.	n.q.	n.q.
Orzo naz. leggero (p.s. 55/60)	n.q.	n.q.	n.q.
Orzo nazionale pesante	n.q.	n.q.	n.q.
Orzo estero (p.s. 66/67)	n.q.	n.q.	n.q.
Orzo estero (p.s. 67/68)	218,00	227,00	218,00
SARINATI DI FRUMENTO TENERO			
Farina di grano tenero			
Tipo 00-w380-430 prot. m. 14	505,00	515,00	505,00
Tipo 00-w280-330 prot. m. 13	483,00	503,00	483,00
Tipo 00-w180-200 prot. m. 11,5	453,00	473,00	453,00
SFARINATI DI FRUMENTO DURO			
Semola			
Semola	390,00	395,00	390,00
DERIVATI DEL GRANOTURCO			
Farina nostrana	438,00	442,00	438,00
Farina fioretto	485,00	488,00	485,00
Farina bramata	440,00	448,00	440,00
Farina per mangime	224,00	227,00	224,00
Spezzato degerminato	305,00	308,00	305,00
Germe	222,00	223,00	219,00
CASCAMI DI FRUMENTO TENERO (alla rinfusa)			
Farinaccio	192,00	194,00	192,00
Trittolo	178,00	179,00	188,00
Crusca e cruschiello	170,00	171,00	180,00
RISI (al chilogrammo)			
Semifino Padano	0,96	1,20	0,96
Semifino violone nano	1,30	1,35	1,30
Fino Ribe	0,89	0,91	0,89
Parboiled Fino Ribe	0,98	1,10	0,98
Superfino Roma	1,09	1,14	1,09
Superfino Arborio	1,17	1,21	1,17
FORAGGI (la tonnellata)			
Fieno maggengo	150,00	160,00	150,00
Fieno agostano	140,00	150,00	140,00
Fieno terzuolo	140,00	150,00	140,00
Fieno di erba medica	175,00	185,00	175,00
Paglia	85,00	95,00	85,00
BURRO (al chilogrammo)			
1° qualità (affioramento)	2,75	2,75	2,75
2° qualità (siero)	2,55	2,55	2,55
FORMAGGI ALLA PRODUZIONE (al kg)			
Grana merce fresca 2-3 mesi	n.q.	n.q.	n.q.
Grana padano da 9 mesi	7,05	7,15	7,10
Grana padano da 12-15 mesi	8,05	8,25	8,10
Provoleone «Valpadana» f. 3 mesi			
oltre 5 mesi	5,70	5,80	5,70
Provoleone a 40 gg. fuori sale	5,55	5,65	5,55
Provoleone 3-4 mesi stag.	5,65	5,75	5,65
Taleggio tipico fresco	4,55	4,70	4,55
Italcio fresco	4,50	4,65	4,50
Robiola	4,17	4,27	4,17
Crescenza a latte intero	3,94	4,04	3,94
Gorgonzola fresco	3,85	4,00	3,85
Quartirolo lombardo	4,80	4,90	4,80
VINI			
Per tutte le tipologie di vino sottobicinate 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
rossi da 11,5 a 12 gradi	1,30	1,40	1,30
bianchi da 10,5 a 11,5 gradi	1,40	1,50	1,40
Vini da tavola di produzione bresciana tappo metallico:			
Rossi da 10,5 a 11 gradi	1,50	1,60	1,50
rossi da 11,5 a 12 gradi	1,60	1,70	1,60
bianchi da 10,5 a 11,5 gradi	1,70	1,80	1,70
Vini I.G.T. bresciani:			
Benaco bresciano	3,00	4,50	3,00
Montenetto di Brescia	3,00	4,00	3,00
Ronchi di Brescia	3,00	4,00	3,00
Sebino	2,80	3,60	2,80
Valcamonica	3,00	4,50	3,00
Vini D.O.C. bresciani:			
Botticino	4,00	5,00	4,00
Botticino riserva	7,00	11,00	7,00
Curtefranca e Terre di Franciacorta: rosso	4,70	5,70	4,70
Curtefranca e Terre di Franciacorta: bianco	4,50	5,50	4,50
Franciacorta Vspgrd	8,50	12,00	8,50
Cellaica	3,50	4,00	3,50
Cellaica superiore	4,50	5,00	4,50
Lugana	5,00	6,50	5,00
Lugana superiore	6,50	8,50	6,50
Lugana Riserva	7,50	9,50	7,50
Lugana vendem. tardiva	8,50	10,50	8,50
Lugana spumante Vspgrd			
metodo tradiz. class.	8,00	9,50	8,00
metodo Charmat	6,00	7,50	6,00
S. Martino della Battaglia	4,50	5,50	4,50
S. Martino liquoroso ct. 50	13,00	18,00	13,00
Garda:			
Chardonnay	4,00	5,00	4,00
Riesling	4,00	5,00	4,00
Marzemino	5,00	6,00	5,00
Cabernet	5,00	7,00	5,00
Spumante rosé Vspgrd trad.	8,50	11,00	8,50
Garda classico:			
bianco	4,50	6,00	4,50
chiarretto	4,50	6,00	4,50
rosso	4,00	5,00	4,00
rosso superiore	5,00	7,00	5,00
gropello	4,50	6,00	4,50
gropello riserva	7,00	8,00	7,00
Riviera di Garda bres. (novello)	4,00	6,00	4,00
Capriano del Colle:			
rosso	3,50	4,80	3,50
rosso riserva	6,50	10,00	6,50
bianco Trebbiano	3,30	4,50	3,30
Vaitènesi chiaro	5,00	7,00	5,00
Vaitènesi (rosso)	6,00	8,00	6,00
SUINI DA ALLEVAMENTO (al chilogrammo)			
Lattonzoli:			
15 kg	4,48	4,48	4,48
25 kg	3,38	3,38	3,38
Magroncelli:			
30 kg	3,10	3,10	3,10
40 kg	2,49	2,49	2,49
50 kg	2,11	2,11	2,09
Magroni:			
65 kg	1,75	1,75	1,73
80 kg	1,60	1,60	1,58
100 kg	1,54	1,54	1,52
SUINI DA MACELLO			
115-130 kg	1,40	1,40	1,41
130-144 kg	1,41	1,41	1,42
144-156 kg	1,45	1,45	1,46
156-176 kg	1,46	1,46	1,47
176-180 kg	1,42	1,42	1,43
180-185 kg	1,35	1,35	1,36
Oltre 185 kg	1,32	1,32	1,33
Scrofe di 1° qualità	0,69	0,69	0,68
Scrofe di 2° qualità	0,65	0,65	0,64
Scrofe di 3° qualità	n.q.	n.q.	n.q.
BESTIAME DA MACELLO (al chilogrammo)			
Vitelli di carne bianca da 230 a 260 Kg:			
bruna di 1° qualità	2,75	2,95	2,75
bruna di 2° qualità	2,60	2,70	2,60
incrocio belga di 1° qualità	4,45	4,65	4,45
incrocio belga di 2° qualità	3,65	3,85	3,65
frisona italiana di 1° qualità	2,95	3,05	2,95
frisona italiana di 2° qualità	2,80	2,90	2,80
Vitelloni e manzi delle razze:			
bruna di 1° qualità	1,35	1,50	1,45
bruna di 2° qualità	1,15	1,25	1,15
charollais di 1° qualità	2,50	2,60	2,70
charollais di 2° qualità	2,25	2,35	2,35
frisona di 1° qualità	1,55	1,65	1,45
frisona di 2° qualità	1,35	1,45	1,55
limousine di 1° qualità	2,60	2,75	2,70
limousine di 2° qualità	2,35	2,45	2,55
polacco di 1° qualità	1,55	1,65	1,75
polacco di 2° qualità	1,35	1,45	1,55
Vacche delle razze:			
bruna di 1° qualità	1,00	1,10	1,00
bruna di 2° qualità	0,70	0,80	0,70
frisona italiana di 1° qualità	1,00	1,10	1,00
frisona italiana di 2° qualità	0,70	0,80	0,70
Equini:			
puledri di 1° qualità	2,00	2,20	2,00
cavalli di 1° qualità	1,60	1,80	1,60
cavalli di 2° qualità	1,30	1,50	1,30
BESTIAME DA LATTE			
E DA ALLEVAMENTO (prezzi a capo vivo)			
Vitelli balioati:			
Balioati extra incrocio belga	3,60	3,70	3,60
balioati incroci da 40 a 55kg	2,40	2,60	2,40
balioati incroci da 55 a 60kg	2,40	2,60	2,40
balioati bruna da 40 a 55kg	1,50	1,70	1,50
balioati bruna da 55 a 60kg	1,50	1,70	1,50
balioati. pez. neri da 40 a 55kg	1,70	1,90	1,70
balioati. pez. neri da 55 a 60kg	1,70	1,90	1,70
Bruna Alpina:			
Capri non iscritti a libro genealogico			
manzette da ingrav.	780,00	900,00	780,00
manze grav. da 3 mesi	1.010,00	1.150,00	1.010,00
manze grav. da 7 mesi	1.200,00	1.300,00	1.200,00
vacche da latte sotto i 5 anni	1.150,00	1.250,00	1.150,00
vacche da latte oltre i 5 anni	900,00	1.000,00	900,00
Capri iscritti a libro genealogico:			
manzette da ingrav.	1.030,00	1.110,00	1.030,00
manze grav. 3-5 mesi	1.280,00	1.380,00	1.280,00
manze grav. 5-7 mesi	1.500,00	1.600,00	1.500,00
vacche da latte sotto i 5 anni	1.300,00	1.450,00	1.300,00
vacche da latte oltre i 5 anni	1.000,00	1.100,00	1.000,00
Frisona italiana:			
Capri non iscritti al libro genealogico			
manzette da ingravidare	860,00	940,00	860,00
manze gravide da 3 mesi	1.105,00	1.180,00	1.105,00
manze gravide 5-7 mesi	1.240,00	1.340,00	1.240,00
vacche latte sotto i 5 anni	960,00	1.115,00	960,00
vacche latte oltre i 5 anni	800,00	900,00	800,00
Capri iscritti al libro genealogico:			
manzette da ingravidare	1.100,00	1.200,00	1.100,00
manze gravide 3-5 mesi	1.330,00	1.450,00	1.330,00
manze gravide 5-7 mesi	1.550,00	1.650,00	1.550,00
vacche da latte sotto i 5 anni	1.280,00	1.430,00	1.280,00
vacche da latte oltre i 5 anni	950,00	1.050,00	950,00
MONTICHIARI			
Venerdì	02/05/14	25/04/14	
BOVINI (al kg)			
Vacche da macello 1° q. Frisona	0,80	1,00	0,80
Vacche da macello 2° q. Frisona	0,60	0,70	0,60
Vacche da macello 3° q. Frisona	0,30	0,40	0,30
Vitelloni mac. Fris. 1° q. 24/30 m.	1,30	1,40	1,30
Vitelloni mac. Fris. 1° q. < 24 m.	1,48	1,63	1,48
Manze da macello Charollaise	2,55	2,65	2,55
Manze da macello Limousine	2,87	2,97	2,87
Manze mac. incr. franc. (bionde)	2,49	2,59	2,49
Vitelloni mac. incr. franc. (biondi)	2,41	2,51	2,46
Vitelloni macello Pezzato Rosso	2,29	2,39	2,34
Vitelloni da macello Polacchi	2,09	2,19	2,14
Vitelloni da macello Charollaise	2,51	2,61	2,56
Vitelloni da macello Limousine	2,71	2,81	2,76
Vitelli carne bianca Frisoni 1° q.	2,65	2,85	2,65
Vitelli carne bianca Polacchi 1° q.	3,20	3,35	3,20
Femm. Char. incr. kg 280-320	2,74	2,84	2,74