

La MilleMiglia passerà ancora in città



La MilleMiglia 2016 torna a Bergamo: per il secondo anno consecutivo la grande carovana, una delle manifestazioni motoristiche più seguite, passa dal capoluogo orobico prima di tagliare il tradizionale

traguardo conclusivo di Brescia. Confermato anche il percorso cittadino, con i bolidi d'epoca a sfrecciare nel centro città, toccando piazza Pontida, piazza Matteotti (dove è confermata la sosta per il cosiddetto timbro), via Tasso e via Borgo Palazzo in direzione di Seriate. La collaborazione del Comune di Bergamo e il grande successo di pubblico dell'edizione 2015 hanno di fatto convinto facilmente gli organizzatori della manifestazione a riproporre il passaggio a Bergamo: la corsa sarà disputata da giovedì 19 a domenica 22 maggio 2016, giorno in cui avrà luogo il passaggio da Bergamo. Anche nel 2016, la Mille Miglia sarà disputata in quattro tappe, per altrettante giornate.

La prima tappa, con partenza nel primo pomeriggio di giovedì 19 maggio, dopo il passaggio a Ravenna e Ferrara, si concluderà a Rimini. Il giorno dopo, venerdì 20 maggio, con sosta a Macerata, la seconda tappa porterà i concorrenti, come tradizione nella serata di venerdì, a Roma, dove la concomitanza con il Giubileo comporterà alcune modifiche nella consueta passerella notturna nell'Urbe. Sabato 21, il percorso dalla capitale resterà pressoché invariato fino alla Toscana, con pausa a Poggibonsi: la Mille Miglia 2016 tornerà a scalare i Passi della Futa e della Raticosa. La terza tappa sarà conclusa nuovamente a Parma, da dove i concorrenti faranno ritorno a Brescia il 22 maggio, attraversando Cremona,

passando dall'autodromo di Monza prima di attraversare Bergamo e puntare sul traguardo.

“Si tratta di una bella soddisfazione per la nostra città – sottolinea l'assessore allo Sport Loredana Poli a margine della conferenza stampa che stamane ha presentato a Brescia il percorso dell'edizione 2016 della carovana rossa -. Gli organizzatori hanno premiato così non solo lo sforzo dell'Amministrazione che quest'anno aveva colto con entusiasmo la possibilità di far transitare la Mille Miglia da Bergamo, ma anche il successo di pubblico sul percorso nella nostra città registrato quest'anno. Desidero rivolgere un ringraziamento particolare al responsabile del percorso della Mille Miglia Giuseppe Cherubini, con il quale abbiamo lavorato per riportare la carovana a Bergamo anche nel 2016”. Infine, il Sindaco di Brescia Emilio Del Bono ha lanciato, durante la conferenza stampa di stamane, un'idea interessante, quella di costituire una rete tra le Amministrazioni delle città sul percorso della MilleMiglia per fare una promozione comune dei territori e della manifestazione in vista dell'edizione 2016.

«Non siamo scemi!», tabaccai e fumatori al contrattacco

Dalla Fit cartoline e locandine in risposta agli spot con il comico Frassica. «Illegittimo insultare chi vuole consumare un prodotto acquistato in rivendite concessionarie dello Stato»

Montichiari, la guerra tra Bergamo e i veneti finisce senza vincitori né vinti



Senza vinti, né vincitori. Potremmo riassumere così la battaglia giudiziaria sulla gestione di Brescia Montichiari, aeroporto a lungo conteso e oggetto del desiderio di Bergamo, che ne vedeva la più

naturale valvola di sfogo per il traffico delle merci courier, e di Verona che ha beneficiato della concessione salvo poi fare abortire, complice il socio veneziano, l'ipotesi di accordo con Sacbo per una joint-venture.

La querelle si è risolta con una comunicato congiunto una settimana dopo l'incontro distensivo al ministero dei Trasporti. Sacbo, Catullo e Save hanno fatto sapere che, a valle della sottoscrizione di specifici atti, sono stati perfezionati tutti gli adempimenti volti a rimuovere i contenziosi pendenti tra le tre Società e legati alla concessione dell'aeroporto di Brescia Montichiari, addivenendo in tal modo alla definitiva composizione delle controversie pendenti rispettivamente davanti al Consiglio di Stato ed al Tribunale Civile di Milano. Era stata Sacbo ad impugnare davanti al Tar il decreto interministeriale di affidamento in concessione dell'aeroporto di Brescia alla Catullo, vedendosi dare ragione. Catullo, invece, aveva impugnato la sentenza del Tar davanti al Consiglio di Stato che, con ordinanza del 1° settembre 2015, aveva rinviato il tutto alla Corte di Giustizia dell'Unione Europea per verificare la compatibilità della normativa italiana in materia di concessioni aeroportuali con la normativa europea. Con il rischio che l'Europa potesse mettere in discussione tutto l'assetto delle

concessioni aeroportuali future, dando il via libera alle gare pubbliche. Ritirato il ricorso di Catullo al Consiglio di Stato, si interrompe automaticamente anche il procedimento in sede europea. Il progetto di Montichiari resta incompiuto, il processo di integrazione tra Sea e Sacbo prosegue e Dhl ha detto a chiare lettere che i suoi due scali di riferimento sono Malpensa e Orio al Serio.

Doggy Bag, anche Bergamo adotta la borsa che “salva” gli avanzi al ristorante



Il contenitore d'autore “porta avanzi” di Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) e Slow Food arriva nei ristoranti di Bergamo. Dopo Milano (e a breve a Roma), infatti, il progetto “Doggy bag – se avanzo mangiatemi”, nato

con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità in ristoratori e clienti, è stato presentato nella Sala del Comune di Palazzo Frizzoni alla presenza del sindaco Giorgio Gori, del Direttore di Comieco Carlo Montalbetti, Lorenzo Berlendis di Slow Food, lo scrittore Andrea Kerbaker e il consigliere comunale Niccolò Carretta.

Trasformare un problema in opportunità e far partire una rivoluzione culturale: con questi obiettivi nasce il progetto

“Doggy Bag – Se avanzo mangiatemi”. Il progetto, realizzato in collaborazione con Slow Food Italia, ha subito incontrato l’adesione entusiasta di importanti esponenti della cultura.

Il progetto “Doggy Bag – Se avanzo mangiatemi” è la risposta italiana di chi ha deciso di dire no agli sprechi alimentari: la doggy bag diventa così il prodotto alla base di una vera e propria rivoluzione culturale che coinvolge tutti gli attori della filiera della ristorazione, dallo chef, al team del ristorante ai clienti i quali, forti della grande carica d’ironia e di umorismo di cui sono vestiti i contenitori per vino e alimenti, non dovranno più sentirsi in soggezione nel portare a casa quanto rimasto a fine pasto. L’idea nasce dalle situazioni in cui ognuno di noi si è trovato almeno una volta: rinunciare ad accompagnare la cena in un buon ristorante con una bottiglia di vino perché i commensali sono troppo pochi per terminarla oppure arrivare a fine pasto e non godersi il dolce perché, si sa, lasciare la torta nel piatto non sta bene ed è proprio un peccato soprattutto quando si tratta di buona cucina.

“Con questo progetto – spiega il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – l’Amministrazione comunale di Bergamo cerca di rendere più sistematica l’azione di sensibilizzazione verso ristoratori, ben consapevoli che sono già in atto comunque alcune azioni concrete per ridurre gli sprechi alimentari. Abbiamo scelto due gruppi tra i più rappresentativi della ristorazione di qualità del nostro territorio: speriamo che questo possa rappresentare un segnale anche verso i consumatori bergamaschi, che ancora non hanno la forma mentis per richiedere la cosiddetta “doggy bag”, e un’ulteriore apertura verso le abitudini di tanti turisti e visitatori, abituati da tempo a queste iniziative nei propri Paesi. L’auspicio è quello di estendere in breve tempo l’attività di sensibilizzazione anche ai locali che non aderiscono a Ingruppo e a Trentacinqueuro.it.”

“Abbiamo voluto creare dei contenitori che fossero divertenti,

freschi, utilizzabili più volte e infine riciclabili perché in cartone”, ha spiegato Carlo Montalbetti Direttore Generale di Comieco. “All’interno hanno una vaschetta in pura cellulosa che conterrà il cibo, ed essendo biodegradabile, potrà essere conferita nella raccolta dell’umido. Comieco da 30 anni garantisce il recupero e l’avvio a riciclo di carta e cartone provenienti dalle raccolte differenziate urbane e promuove la diffusione di comportamenti sostenibili e buone pratiche per la riduzione degli sprechi. E contro gli sprechi di cibo il packaging, soprattutto quello cellulosico, può avere un ruolo strategico”.

“Per noi il cibo va apprezzato non solo per la sua bontà organolettica e il bagaglio di tradizioni che racconta, ma anche per l’impronta che la sua produzione lascia sul nostro pianeta e per la soddisfazione, sia morale che economica che viene riconosciuta ai produttori – ha specificato Lorenzo Berlendis” di Slow Food -. Lavoriamo per diffondere una visione olistica del cibo, per attribuirgli valori più ampi e universali rispetto a quelli puramente gourmet, educando così a prevenire il food waste alla radice. In questo senso la doggy bag è un ottimo strumento di promozione che contribuisce a consolidare pratiche individuali attente, anche grazie al fondamentale lavoro degli chef come ambasciatori della buona cucina e di consumi etici. È vero che in Italia c’è ancora una resistenza culturale, ma l’esperienza di Milano sta contaminando altre città, Bergamo in testa, anche grazie all’interesse delle osterie della rete di Slow Food e dei ristoranti dell’Alleanza con i Presìdi”.

[Doggy bag- I locali bergamaschi aderenti](#)

Unesco, tappa in città per Zaia, Serracchiani e Maroni

E' slittato a data da destinarsi l'incontro in programma il 30 ottobre a Bergamo per sostenere la candidatura del sito seriale transnazionale "Le opere di difesa veneziane tra il XV ed il XVII secolo" nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. I presidenti delle tre regioni italiane coinvolte nel progetto, ossia Deborah Serracchiani per il Friuli Venezia Giulia, Roberto Maroni (accompagnato dall'Assessore alla Cultura Cappellini) per la Lombardia e Luca Zaia per il Veneto si sarebbero dovuti incontrare col sindaco di Bergamo Giorgio Gori, il sindaco di Palmanova Francesco Martines e il sindaco di Peschiera del Garda Orietta Gaiulli e firmare il protocollo a sostegno della candidatura. In programma c'era pure una breve visita alle sale dell'Accademia Carrara condotta da Cristina Rodeschini.

Spuntini e aperitivi, da oggi anche in macelleria e pescheria

Ok dal Consiglio regionale al consumo immediato nei piccoli negozi della gastronomia di produzione propria. «Un aiuto a categorie in difficoltà» dice il promotore, ma i pubblici esercizi lamentano la concorrenza

Ascom, i mediatori immobiliari a scuola di antiriciclaggio



Si è parlato di antiriciclaggio e di identificazione della clientela all'Ascom di Bergamo nel corso di un incontro formativo rivolto agli agenti immobiliari. Il corso, tenuto dall'avvocato Daniele Mammani, ha illustrato tutti gli adempimenti previsti per la categoria dalla disciplina in tema di antiriciclaggio e privacy, in particolare la normativa di cui al D.Lgs 231/2007 (antiriciclaggio) e del D.Lgs 196/2003 (privacy) e le varie norme che riguardano direttamente gli obblighi a carico degli agenti immobiliari. Infine è stata

data dimostrazione pratica di come adempiere ai vari incombenti anche attraverso l'utilizzo dei modelli predisposti dall'associazione Fimaa Bergamo come strumento di ausilio.

Coldiretti: “Sulla carne una campagna denigratoria che danneggia gli allevatori”



“E' incomprensibile la campagna denigratoria che è stata lanciata nei confronti del lavoro degli imprenditori agricoli che operano nel comparto dell'allevamento, informazioni generiche che

rischiano di gettare nella confusione più totale i consumatori, con ripercussioni gravissime su un settore di rilievo della nostra agricoltura”. Coldiretti Bergamo interviene così sull'avvertimento lanciato da l'Oms sui pericoli che potrebbero derivare dal consumo di carne rossa e carni lavorate. “Non è nostro compito mettere in discussione l'autorevolezza di questa ricerca – sottolinea Coldiretti Bergamo – ma è nostro dovere pretendere che non vengano divulgate informazioni che fanno di ogni erba un fascio, gettando in modo ingiustificato scompiglio nei consumi, con ripercussioni gravissime sui circa 200 allevamenti bergamaschi che producono carne e che già in passato hanno pagato un prezzo altissimo a causa di questo pressapochismo”. Secondo

Coldiretti gli esiti della ricerca devo essere contestualizzati e ben valutati e poi deve essere fatta una netta distinzione tra gli alimenti che sono stati messi sul banco degli imputati, che non appartengono alla nostra tradizione alimentare, e la qualità della carne italiana, che non solo ha standard qualitativi molto alti, ma ha sempre più spesso il valore aggiunto della trasparenza nei confronti del consumatore, grazie anche all'utilizzo di soluzioni tecnologiche che garantiscono la massima tracciabilità, in tutti i passaggi dalla produzione al consumo. "I nostri stili di vita e le nostre abitudini alimentari – aggiunge Coldiretti Bergamo – sono riconducibili alla dieta mediterranea che si basa su una grande varietà di alimenti e sono radicalmente diversi rispetto a quelli degli Stati Uniti e del Nord Europa. Bisogna anche sottolineare che le carni Made in Italy sono più sane, più magre, e non trattate con ormoni a differenza di quelle americane. E anche per i nostri salumi il tipo di lavorazione è naturale e si rifà a tradizioni antiche tipiche della nostra cultura".

Coldiretti Bergamo evidenzia che il rapporto Oms è stato eseguito su scala globale su abitudini alimentari molto diverse come quelle statunitensi, che contemplano un consumo del 60 per cento di carne in più degli italiani. Il consumo di carne degli italiani con 78 chili a testa ed è ben al di sotto di quelli di Paesi come gli Stati Uniti con 125 chili a persona o degli australiani con 120 chili, ma anche dei cugini "Purtroppo – conclude Coldiretti Bergamo – ci troviamo a fare i conti con l'ennesimo allarme che non riguarda le nostre produzioni e questo conferma la necessità di accelerare nel percorso dell'obbligo di etichettatura d'origine per tutti gli alimenti, a partire dai salumi. E' questa la vera battaglia che l'Italia deve fare in Europa per garantire la salute dei suoi cittadini e il reddito delle sue imprese".

Stoppani: “La ristorazione fattore decisivo per il turismo”

di Lino Stoppani*

“L’importanza della ristorazione per il turismo italiano è dimostrata dagli 8,4 miliardi di euro che quest’ anno verranno spesi dai turisti stranieri nel nostro Paese, il 5% in più rispetto al 2014”. Questi i dati presentati da Lino Enrico Stoppani, presidente della Fipe, in apertura dell’Assemblea annuale che, quest’ anno, per celebrare i 70 anni della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, si è riunita nella cornice di Expo. “La cucina italiana è la più apprezzata e la più imitata al mondo – ha detto Stoppani – e per i turisti stranieri è uno dei principali motivi di viaggio in Italia, addirittura il primo per ritornarci. Nonostante ciò, spesso non riusciamo a valorizzare adeguatamente le potenzialità che il settore potrebbe esprimere attraverso efficaci azioni di promozione e comunicazione”. “Expo – ha continuato il presidente della Fipe – è senza dubbio un esempio positivo (anche se i colleghi di Milano hanno qualche ragione per lamentarsi) di come la valorizzazione sia possibile, basti ricordare il ‘Food Act’, un patto tra Governo e Ristorazione promosso dal ministro Martina per migliorare e rafforzare il settore”. “Nella ristorazione una certa aria di ripresa c’ è”, ha continuato Stoppani, fotografando la situazione del settore.



Lino Stoppani

“L’ufficio studi Fipe stima per il 2015 una crescita dei consumi dello 0,8%, mentre oltre l’80% degli italiani prevede di spendere di più al ristorante nei prossimi sei mesi. Anche tra le imprese c’è maggiore fiducia nel futuro; nel terzo trimestre di quest’anno il sentiment è tornato ai livelli del 2007. Non tutto però va a gonfie vele: il settore è caratterizzato da forte densità e competitività imprenditoriale, non sostenute da un tessuto produttivo abbastanza robusto. Questo si traduce in un numero molto elevato di chiusure: tra gennaio e settembre del 2015 sono state aperte quasi 13mila imprese mentre ben 20mila sono quelle che hanno chiuso i battenti: un saldo negativo di circa 7.000 imprese”. “L’Italia – ha concluso Stoppani – ha un modello di pubblico esercizio unico al mondo per la sua eterogeneità, qualità e diffusione. I bar che popolano le nostre città e le nostre provincie fungono da luoghi di socialità, nonché di integrazione culturale, capaci di trasformarsi nel tempo insieme alle esigenze dei consumatori. Fipe celebra quindi il suo settantesimo anniversario certa della centralità del ruolo di bar e ristoranti non solo dal punto di vista economico e di immagine, ma soprattutto in quanto luoghi di aggregazione in cui si mantengono e rinvigoriscono le tradizioni gastronomiche e sociali alla base del nostro essere italiani”. Durante la giornata si è tenuta la tavola rotonda “Ristorazione italiana, eccellenza mondiale” e a conclusione dei lavori si è tenuta la consegna dei premi

speciali Fipe, un riconoscimento per l' impegno nella valorizzazione della ristorazione e della cucina italiana.

*** presidente della Fipe**

Sangalli: “Mettere al centro l'integrazione tra prodotti e servizi”

di Carlo Sangalli*

Settant'anni, per noi, significano sostanzialmente tre cose. L'orgoglio di rappresentare una parte del Paese a volte silenziosa, ma essenziale, che oggi produce il 40% del Pil e dell'occupazione e che in questo settantennio ha cambiato gli usi e i consumi degli italiani; la responsabilità di guardare sempre al futuro e di portare la voce dei nostri imprenditori alla politica, al Governo, alle Istituzioni; la sfida – e l'impegno – di giocare in attacco i prossimi anni, aiutando le nostre imprese ad essere sempre un passo avanti, e di dimostrare giorno dopo giorno che siamo il terziario ma non siamo secondi a nessuno.

Abramo Lincoln diceva: “Alla fine, non sono gli anni della tua vita che contano. E' la vita nei tuoi anni che conta”. E la vita di Confcommercio e di Fipe sono state e sono le imprese. Imprese che non hanno una valenza solo di carattere economico ma anche sociale. Contribuiscono, infatti, in maniera fondamentale a formare anche quella fitta trama di relazioni interpersonali che animano la vita delle nostre città, dei nostri paesi e dei nostri borghi. Laddove c'è un'attività commerciale, turistica e di servizio si creano, infatti, le

condizioni di vitalità e qualità dei territori, si realizzano con più facilità opportunità di crescita per i rapporti sociali e culturali, si limita il degrado, stimolando, allo stesso tempo, la riqualificazione urbana, lo sviluppo, la legalità. Le attività, che noi rappresentiamo, sono, dunque, luoghi della socialità per definizione, dai quali passa la vita reale del Paese e dove si scandiscono i tempi della giornata dei centri abitati e dei suoi abitanti. Voi siete una realtà di punta del nostro sistema d'impresa, una delle Federazioni più grandi e che rappresenta settori di particolare importanza e rilievo per l'economia nazionale. E siete un'organizzazione, leader nella ristorazione, nell'intrattenimento e nel turismo, che sente forte la responsabilità di riflettere sulla propria missione, le proprie strategie, il proprio futuro per essere sempre al passo con i tempi, per modernizzare l'economia e la società italiana. Perché in questi anni il ruolo delle associazioni d'impresa è cambiato, e voi siete cambiati. Ed è un ruolo legato non solo alla tutela e alla rappresentanza degli interessi ma anche all'esigenza di promuovere azioni e fornire strumenti sempre più utili e concreti di sostegno all'attività quotidiana delle imprese. Dopo tanti, troppi anni, di previsioni negative e di revisioni al ribasso, oggi registriamo segnali di ripresa dell'economia. Mi riferisco, in particolare, al risveglio dei consumi, alla fiducia delle famiglie e delle imprese ai massimi, al buon andamento



dell'occupazione.

Tuttavia, in questa fase la prudenza è d'obbligo perché la ripresa è ancora ben lontana dall'essere robusta e diffusa. Come emerge dal rapporto Confcommercio-Censis che abbiamo presentato la settimana scorsa, oggi esistono due Italie: una che riparte, quella degli ottimisti, nella quale le famiglie tornano a spendere. L'altra è, invece, quella che ancora non ha toccato con mano la ripresa e alludo alle tante famiglie e piccole imprese, soprattutto nel Mezzogiorno, che non riescono a coprire tutte le spese con il proprio reddito e che adottano ancora comportamenti di consumo orientati alla prudenza e al risparmio. Ecco perché il Governo deve usare finalmente le forbici per tagliare, con più coraggio e determinazione, la spesa pubblica improduttiva e liberare così le risorse necessarie per una riduzione generalizzata delle aliquote Irpef. Perché fino a quando non perderemo il triste primato di una pressione fiscale tra le più alte al mondo non ci sarà vera crescita. Se il Governo ridurrà le tasse in maniera generalizzata su famiglie e imprese e la Legge di stabilità esplicherà in pieno gli effetti espansivi, nel 2016 il Pil potrebbe anche avvicinarsi a una crescita del 2%. Fino a ieri la politica economica è stata sottrazione di risorse, attraverso l'eccesso d'imposizione fiscale, oggi deve essere sottrazione di ostacoli all'attività delle imprese. Per dare adeguate risposte a chi, oggi in Italia, mantiene fortissima

la voglia di fare impresa e ambisce ad una maggiore competitività dell'intero sistema-Paese. Come mette ben in luce l'incontro di oggi le eccellenze non ci mancano; abbiamo idee e progetti di grande qualità; abbiamo imprenditori che sono pronti a cogliere le opportunità che il mercato può offrire. Ma non c'è alternativa, è necessario cambiare prospettiva mettendo al centro l'integrazione tra prodotti e servizi. Il turismo è il nostro petrolio. Promuovere e supportare concretamente un'integrazione sistemica tra i settori del ricettivo, dell'accoglienza, del trasporto, dell'intermediazione, dell'enogastronomia, della cultura e dell'intrattenimento in genere, è il modo più efficace per valorizzare il nostro patrimonio di risorse e di imprese. Puntando sulla qualità dell'accoglienza, dei luoghi e dei servizi. Il nostro Paese è caratterizzato da una miriade di differenti "tradizioni alimentari", in cui il cibo rappresenta un insieme di valori materiali, estetici, culturali e sociali essenziali per il benessere delle persone e dei territori. La progressiva omologazione culturale di cui anche il cibo è oggi vittima rischia di compromettere la nostra tradizione enogastronomica e della ristorazione. I turisti che vengono in Italia devono, dunque, poter continuare a contare su una quantità e una qualità di prodotti e di formule che non hanno pari al mondo, scegliendo tra l'accoglienza di un bar o di un locale informale e quella più ricercata di un ristorante tradizionale o tipico. Con l'Expo abbiamo avuto la possibilità di portare all'attenzione del mondo la ricchezza, la molteplicità e l'unicità del nostro Paese, testimoniate anche dal tema di quest'assemblea. Dal primo di novembre, quando l'Esposizione Universale avrà chiuso i battenti, dovremo essere capaci di proseguire su questa strada promuovendo, in una logica di rete, le nostre risorse, i nostri territori, il nostro agro-alimentare, i nostri prodotti, il nostro turismo, i nostri servizi, in una sola parola il nostro sistema-Paese.

*** presidente di Confcommercio**