

# **Elezioni e commercio: un nuovo modo di intendere la comunità**

Con l'avvicinarsi delle elezioni amministrative vengono redatti impegni e promesse elettorali per entusiasmare gli elettori, con la speranza poi di vincere le elezioni e governare il proprio paese o città.

Passata la 'baraonda' elettorale poi ci si confronta con la realtà quotidiana e non sempre le promesse vengono realizzate.

È vero che tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare e, il più delle volte, le promesse vengono disattese non solo per cattiva gestione ma anche per obiettive difficoltà sopraggiunte. E mi rendo conto che ogni paese ha una sua specifica storia ed elencare ricette o spunti che possano essere replicati diventa un'impresa improbabile.

Però per il commercio e il turismo vi sono alcuni aspetti che meritano una riflessione e che possono essere utilizzati sia in piccoli comuni montani che in aree di media e grande dimensioni.

Alla luce dell'esperienza in questi anni, i distretti del commercio devono essere lo strumento per il confronto tra le amministrazioni comunali e i commercianti – attraverso le associazioni di categoria – su tutti i temi che hanno un impatto sulle attività commerciali locali.

Il distretto è il 'luogo' di coordinamento tra attori diversi che realizzano iniziative con lo scopo comune di favorire l'attrattività del territorio e la valorizzazione delle sue risorse, non solo del commercio in senso stretto. L'aggregazione di più comuni permette una programmazione periodica degli eventi e delle manifestazioni e di raggruppare

il maggior numero possibile di iniziative promosse dai più svariati soggetti. Ciò porta a una miglior pianificazione comunicativa, favorendo sinergie e disincentivando duplicazioni di attività, con meno spreco di risorse in termini umani ed economici.

Affitti elevati e negozi sfitti sono causa ed effetto di un problema che è tra i motivi dell'incremento del turn over delle attività commerciali (negozi che aprono e chiudono nel giro di un anno) o della loro rilocalizzazione alla ricerca di valori più sostenibili, piuttosto che dell'aumento del numero di locali che restano sfitti per lunghi periodi di tempo. Il tema è molto sentito dagli imprenditori del commercio e l'amministrazione comunale potrebbe occuparsi del problema su due fronti, dal lato della proprietà e da quello dei commercianti.



Sul fronte proprietà, sarebbe interessante aprire un tavolo di confronto con le agenzie immobiliari che gestiscono i locali commerciali e/o direttamente con i proprietari al fine di trovare i modi per modulare l'affitto in base a criteri condivisibili (es. fisso+ variabile in % sul giro d'affari del locatario, differenziazione per merceologia trattata vista la diversa marginalità media di settore) e ridurre l'IMU sugli immobili affittati in via continuativa.

Sul fronte commercianti, l'amministrazione potrebbe elargire un contributo per l'affitto alle nuove attività per il primo

anno o delle riduzioni su TARI, tassa pubblicità/insegne, tassa occupazione suolo pubblico.

Nuove soluzioni per la regolamentazione della sosta, miglioramento della segnaletica, pulizia ed arredo urbano, coordinamento delle politiche dei tempi e degli orari, predisposizione di zone 30 o Ztl, urbanistica commerciale con la predisposizione di piani per la media struttura di vendita, sono temi che riguardano la vita delle attività commerciali. Sono queste le scelte di uno sviluppo commerciale dei nostri centri che le amministrazioni dovrebbero valutare, sentendo sempre le rappresentanze di categoria che potrebbero dare un supporto valutativo di tipo tecnico. Il coinvolgimento delle associazioni non dovrebbe avere solo la finalità di raccogliere consenso, ma anche di avere più informazioni e quindi prendere decisioni più ponderate.

Una seria attività di monitoraggio dell'evoluzione dell'offerta commerciale, della soddisfazione di operatori e clienti e dell'efficacia delle azioni messe in essere può consentire una valutazione più attendibile delle nuove dinamiche presenti nel mondo commerciale. Da questa conoscenza oggettiva possono nascere nuovi spunti per una azione amministrativa basata su conoscenze concrete.

L'ente pubblico non è il solo a dover affrontare queste dinamiche: il mondo commerciale nelle singole realtà in cui opera deve sentirsi parte integrante della comunità in cui vive e affrontare i temi dello sviluppo e delle nuove esigenze dei consumatori offrendo sempre prodotti e servizi adeguati.

Sono semplici osservazioni in vista delle prossime elezioni che determineranno le nuove amministrazioni per i prossimi cinque anni. La speranza è che si attui un salto di qualità fatto di condivisione e di analisi, con la consapevolezza che il commercio è parte essenziale della vita quotidiana di una comunità.

---

# **Festa della Mamma? un braccialetto solidale aiuta l'associazione Oncologica Bergamasca**

In occasione della Festa della Mamma, che ricorrerà il 12 maggio, il negozio Agapanthus Gioielli di via Tasso a Bergamo e A.O.B. – Associazione Oncologica Bergamasca propongono un braccialetto solidale. L'intero ricavato verrà devoluto alla onlus per sostenere attività rivolte ai malati oncologici. Testimonial dell'iniziativa, la ristoratrice Giuliana D'Ambrosio della omonima trattoria di via Broseta, uno dei volti più amati della città.

Il braccialetto è in canneté elastico con al centro un'orchidea in oro rosa 375°° fatta a mano e si può acquistare in negozio al prezzo di 50 euro.

L'orchidea in Oriente è simbolo di purezza e in Occidente rappresenta un messaggio d'amore per la persona più fondamentale della propria vita.

L'associazione festeggia quest'anno 20 anni di attività: un traguardo importante per l'Associazione che vuole essere di slancio per nuove iniziative, progetti e servizi da realizzare con il coinvolgimento di quante più persone possibili.



Da sinistra: Giuliana D'Ambrosio, Marina Callioni volontaria A.O.B., Paola Rocca della Gioielleria Agapanthus e Grazia Airoidi volontaria A.O.B.

---

## **Federico Pavesi tra i concorrenti di Master Pizza Champion**

Federico Pavesi, classe 1997, pizzaiolo di Punto Pizza a Verdello, ha vinto la quinta tappa di selezione di Master

Pizza Champion, il talent televisivo riservato ai pizzaioli professionisti. Pavesi ha conquistato la giuria presentando la pizza Francesca, condita con crema di carote allo zenzero, Strachitunt, fiordilatte, nocciole, prezzemolo, cipolle marinate e guanciaie. Lo vedremo in autunno quando verrà trasmesso il talent su Canale Italia 83. Alle spalle di Pavesi si sono classificati rispettivamente Rossano Barbieri della pizzeria Menta e rosmarino di Carpineti (Reggio Emilia) al secondo posto e Nicola Lavezzi della pizzeria L'arte bianca di Castelmasa (Rovigo) al terzo posto.

In giuria, il maestro Raffaele Esposito, istruttore e consulente e titolare della pizzeria 360° a Carpi, Francesco Esposito, chef, docente di cucina e consulente per la ristorazione e Giovanni Mandara, titolare della pizzeria Piccola Piedigrotta, uno dei 70 migliori ristoranti con pizzeria al mondo.



Federico Pavesi

---

**Mapello, un incontro per**

# **ridare vivacità al Distretto dell'Isola**

Ridare slancio al Distretto dell'Isola. È con questo obiettivo che i commercianti e gli amministratori di Mapello e l'Ascom di Bergamo si sono incontrati nei giorni scorsi.

L'incontro è avvenuto alla Trattoria Bolognini e ha visto confrontarsi sul tema Maria Grazia Bombarda, presidente dell'associazione 'Vetrine amiche", il sindaco Alessandra Locatelli, Silvano Ravasio, presidente di Promoisola e assessore comunale, e Oscar Fusini, direttore di Ascom.

Nel corso della riunione si è parlato delle principali tematiche che riguardano il commercio locale. In particolare, dell'imminente entrata in vigore dell'invio telematico dei corrispettivi, questione sulla quale si è soffermato Fusini. Silvano Ravasio ha sottolineato l'importanza di sviluppare i flussi turistici collegati soprattutto al turismo religioso che ha ricadute positive anche sul commercio. I commercianti hanno espresso apprezzamento per la collaborazione mostrata da parte dell'amministrazione nelle iniziative mentre il sindaco Locatelli si è impegnata a coinvolgere gli altri sindaci nella rivitalizzazione del Distretto.

Cosa verrà deciso di fare in merito è un aspetto che si delinearà dopo la fine di maggio, a elezioni concluse, dal momento che alcune amministrazioni sono in scadenza di mandato.

---

**Cena solidale con Mirko  
Ronzoni per i bambini**



# disabili gravi

Mirko Ronzoni, chef e vincitore di Hell's Kitchen Italia su Sky, scende in prima linea per aiutare l'associazione Genitori Costruire Integrazione Onlus. Ronzoni sarà presente per amicizia e simpatia alla cena solidale promossa giovedì 9 maggio al ristorante La Fabbrica del Gusto di Bergamo. Partecipando alla serata ogni commensale finanzia un'ora di assistenza educativa per un bambino con disabilità grave durante i progetti estivi.

Con la chiusura delle scuole, ogni anno i genitori che hanno figli con fragilità devono affrontare il problema di trovare un progetto estivo adeguato e l'assistenza educativa che permetta loro la frequenza. Iniziative come questa nascono da questo grande bisogno.

L'associazione Genitori Costruire Integrazione Onlus è nata nel 2006 da quattro mamme che hanno deciso di dare vita a progetti di integrazione per i loro figli con disabilità sviluppandoli sia all'interno sia all'esterno dell'ambito scolastico. Nel tempo il sodalizio è cresciuto e ha ampliato la propria attività: oggi coinvolge circa 20 famiglie in attività relative al tempo libero che si svolgono nel corso dell'intero anno. Le iniziative promosse dall'associazione sono rivolte ai giovani, promuovono l'integrazione con il contesto comunitario, vengono progettate in sinergia con Associazioni, Cooperative (in particolare la SER.e.N.A) e Istituzioni e sono organizzate in modo da accogliere persone con una disabilità che richiede un alto livello di assistenza.

“È sempre un piacere essere presente a iniziative così belle e pure, non ci rendiamo conto di quanto poco basti per offrire del bene. L'associazione GCI0 svolge un grandissimo lavoro in quasi totale autonomia, pensare di poter essere parte a questo progetto mi esalta e non mi fa dimenticare le mie radici bergamasche che continuo a nutrire nonostante gli innumerevoli

progetti nazionali” spiega Mirko Ronzoni.

“Mi sento di ringraziare sentitamente la nuova proprietà del locale che ha deciso di scommettere sulla nostra iniziativa decidendo di dedicarci la serata contribuendo con una parte economicamente importante” dice la presidente della onlus Nadia Alborghetti.

È ancora possibile prenotare la cena chiamando il numero 345.227.42.80 o scrivendo una mail a [ass.costruireintegrazione@gmail.com](mailto:ass.costruireintegrazione@gmail.com)

ASSOCIAZIONE GENITORI  
COSTRUIRE INTEGRAZIONE  
ONLUS

GIROPIZZA  
FABBRICA  
DEL GUSTO  
MONTAROTTE AL TIRRENO

**ALIMENTA I NOSTRI  
PROGETTI**

**CON LA TUA CENA CI REGALERAI  
UN'ORA  
DI LAVORO EDUCATIVO**