

# Azzano San Paolo. Contributi per i negozi

Il Comune di Azzano San Paolo va in aiuto dei negozi del paese. L'Amministrazione ha stanziato 65mila euro di contributi per i negozi di vicinato e le piccole e medie imprese del territorio. Il contributo previsto per ogni attività è a fondo perduto da un minimo di 800 fino a un massimo di 2mila euro ed è pari al 50% delle spese sostenute tra il 1 gennaio e il 31 dicembre 2019.

Le agevolazioni riguardano interventi strutturali (ad esempio, rinnovo dei locali, rifacimento delle facciate, acquisto di vetrine interattive, sistemazione delle insegne storiche), comunicazione e marketing, formazione, sicurezza e servizi, come ad esempio le spese per l'attivazione di servizi di consegna a domicilio della merce.

Una impresa può presentare due domande di contributo purché si riferiscano a tipologie di interventi diversi.

La domanda di contributi va inoltrata con la documentazione al Comune di Azzano San Paolo entro le ore 12 del 31 gennaio 2020 per via telematica all'indirizzo Pec [comuneazzanosanpaolo@pec.it](mailto:comuneazzanosanpaolo@pec.it).

Per informazioni si può contattare la mail [bandocommercio2019azzano@gmail.com](mailto:bandocommercio2019azzano@gmail.com).

---

## Nuove attività storiche, Bergamo la seconda provincia

# Lombarda più premiata dalla Regione dopo Milano

Sono 38 le nuove attività storiche bergamasche riconosciute da Regione Lombardia premiate oggi. Con i nuovi riconoscimenti Bergamo ottiene il secondo posto tra le province più premiate, dietro solo a Milano che ne conta 48. Seguono Brescia (28), Varese (27), Mantova (26), Como (10), Sondrio (9) Pavia (6), Cremona, Lecco, Monza-Brianza (5), Lodi (3).

Nell'auditorium Testori di Palazzo Lombardia, l'assessore regionale allo Sviluppo economico Alessandro Mattinzoli ha premiato le 189 attività storiche e di tradizione riconosciute dalla Regione. Si tratta di 133 negozi storici, 47 locali storici e 9 botteghe artigiane storiche presenti nelle dodici province della regione. Queste imprese vanno ad arricchire l'elenco regionale delle attività storiche e di tradizione, che comprende in totale 1.765 imprese. "Sono un patrimonio unico e ineguagliabile che va tutelato – ha commentato il governatore Attilio Fontana, portando il proprio saluto – e che deve essere un punto di riferimento per preservare le nostre tradizioni. Quando visito paesi o città, anche fuori dalla Lombardia, scelgo sempre locali che rappresentano la cultura e la storia del luogo in cui mi trovo". L'assessore Mattinzoli ha voluto sottolineare il particolare aspetto di continuità familiare che caratterizza queste attività nel tempo. "Qui ci sono le famiglie, ci sono le persone, ci sono i figli che si sono impegnati nel settore del commercio. Persone che hanno affrontato le difficoltà e lavorano quotidianamente per cercare di superarle anche questo momento molto complesso. Tutto questo sarà possibile anche grazie alle Istituzioni che fanno squadra con le associazioni. Quanti sacrifici sono stati fatti da parte vostra per arrivare a questo riconoscimento. Un riconoscimento altamente simbolico, ma che va anche oltre riconoscendo tutte le vostre fatiche". Da parte sua

l'assessore Lara Magoni ha posto l'accento su "quanto siano importanti queste realtà anche e soprattutto in termini di promozione turistica e marketing territoriale". "Sempre più – ha aggiunto l'assessore – il turista coniuga il suo viaggio, lungo o corto che sia, alla possibilità di trovare luoghi particolari che hanno scritto la storia del territorio e in quest'ottica le attività premiate oggi in Regione, ricoprono un ruolo assolutamente prioritario. La valorizzazione di questi negozi e di questi locali non solo deve proseguire nel tempo ma, se possibile, va addirittura ulteriormente incentivata e promossa". L'assessore Mattinzoli ha anche voluto sottolineare che "Regione quest'anno ha approvato una Legge per tutelare chi va avanti nel solco della tradizione". "Credo che dietro ognuno di voi – ha spiegato – ci siano i genitori e tutti coloro che con grandi sacrifici hanno permesso di essere qui oggi. Tanti i settori in cui operate e che sono qui rappresentate: il tessile, l'arte orafa, la ristorazione, l'enogastronomia, il vino e le farmacie, tutte realtà che operano da decenni nel fondamentale comparto del commercio"

## **Nuovo bando per le imprese storiche, incontro in Ascom il 10 dicembre alle 14.30**

Ascom organizza un incontro informativo il 10 dicembre alle ore 14.30 nella sede di Via Borgo Palazzo, 137 per illustrare le opportunità per le imprese storiche. Nei giorni scorsi Regione Lombardia ha pubblicato i criteri attuativi del Bando "Imprese storiche verso il futuro" a supporto degli investimenti delle imprese lombarde iscritte al registro delle attività storiche e di tradizione. Il contributo a fondo perduto previsto è fino a 30mila euro per investimenti in innovazione e valorizzazione dell'attività (Per informazioni, contattare Fogalco, tel. 035.4120210 o Ascom tel. 035.41220123). L'Associazione è a disposizione per aiutare le

attività che hanno più di 40 anni a predisporre la domanda per ottenere il riconoscimento regionale contattando i numeri 035.4120304/340.

## **Le imprese bergamasche che hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento**

In città: Arlecchino(1967), Calzoleria Agazzi (1978), Il Sole (1969), Da Nasti (1969), Gennaro e Pia (1974), Birreria del Belvedere (1959), Galleria Previtali (1963), Nocenti Pierino (1976), VerdeVivo (1975).

In provincia: Fuselli Sport (dal 1953 ad Almè), Merletti Fiori (dal 1968 ad Almenno San Salvatore), Da Sandro La Busa (dal 1978 ad Alzano Lombardo), Macelleria salumeria da Claudio (dal 1958 a Bottanuco), La bottega di Pepo (dal 1969 a Caravaggio), Panificio Stuani (dal 1940 a Caravaggio), Zanetti Gioielli (dal 1964 a Ciserano), Panificio Goisis (dal 1972 a Cologno al Serio), Torri abbigliamento (dal 1962 a Costa Volpino), Panificio Cornago (dal 1967 a Dalmine), Trattoria Pieri (dal 1950 a Gandosso), Pasticceria Wender (dal 1957 a Lovere), Cafè Roma (dal 1963 a Mozzanica), Bar Commercio (dal 1970 a Osio Sotto), Donazelli (dal 1946 a Piazza Brembana), Ottica Claseri (dal 1960 a Ponte Nossa), Salumeria Leidi Osvaldo snc (dal 1968 a Ponteranica), La Romanella (dal 1962 a Ranzanico), Ristorante Albergo Centrale (dal 1934 a San Pellegrino Terme), Autosalone Epis (dal 1960 a Scanzorosciate), La Fenice (dal 1965 a Serina), Panificio Leidi (dal 1943 a Sorisole), Panificio Beretta (dal 1966 a Spirano), La Conca Verde (dal 1961 a Trescore Balneario), Merceria Antignati (dal 1967 a Treviglio), Panificio Testa (dal 1973 a Treviglio), La Staletta (dal 1979 a Zogno), Cooperativa di consumo di Bariano (dal 1945), Pasini alfredo snc (dal 1953 a Caprino Bergamasco).

---

# La polenta protagonista nei ristoranti e nelle pasticcerie di Curno

Torna la nuova edizione di “Ristocurno polenta e...”, la rassegna gastronomica organizzata da Associazione Botteghe di Curno, Comune di Curno in collaborazione con DID Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo, che coinvolge ben 14 esercizi commerciali del territorio di Curno con tante proposte sfiziose per assaporare in modo innovativo, creativo ed emozionale la regina della tradizione culinaria bergamasca.

L’iniziativa intende valorizzare il tessuto locale e la sua ricchezza ponendo in risalto i protagonisti del settore enogastronomico, sempre attenti alle nuove tendenze e che, con la loro attività quotidiana, sanno far emergere la vivacità del loro ruolo nel territorio, dove la consumazione e l’acquisto si accompagnano sempre al valore del contatto tra le persone, tipico dei negozi di vicinato.

In particolare, è la peculiarità della tradizione culinaria bergamasca ad emergere in un evento in cui i commercianti – tra cui ristoranti, pizzerie e pasticcerie – sono chiamati a presentare una ricetta innovativa, creativa ed emozionale attorno alla regina della cucina bergamasca, ovvero la polenta, come suggerito dal titolo della manifestazione.

I commercianti del settore coinvolti nel progetto saranno infatti chiamati a rivisitare a proprio piacere e usando la propria fantasia, uno dei piatti più tipici della nostra cultura gastronomica, creando un menù o un prodotto ad hoc che sarà presentato nello specifico periodo previsto dall’evento.

Proprio per dare voce al territorio e alla sua ricchezza, la cultura della polenta accompagnerà i consumatori che assaggeranno tali piatti e/o prodotti anche sulle loro tavole

al fine di condividere tale tradizione insieme ai propri cari, in questo particolare momento dell'anno.

Pertanto, dall'8 dicembre al 15 dicembre 2019, per ogni degustazione presso i ristoranti, le pizzerie e le pasticcerie aderenti all'iniziativa, di menù nei quali primeggia la polenta, il consumatore riceverà in dono 1 kg di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal *Molino storico Eredi Innocenti*.

E quest'anno, l'iniziativa si accompagna ad una grande novità che vuole rendere omaggio ai consumatori rendendoli sempre più protagonisti del territorio: sarà infatti possibile arricchire il progetto con un proprio piatto, una ricetta speciale a base di polenta che potrà essere inviata all'indirizzo [distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it](mailto:distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it).

Alla fine tutte le ricette pervenute saranno promosse attraverso i diversi canali di comunicazione e/o raccolte in un opuscolo ad hoc che andrà a comporre il ricettario di "Ristocurno Polenta e...".

Tra i commercianti aderenti all'iniziativa:

Al Bistrot – Forno con cucina

Al Galletto d'Oro – Pizza d'autore

Al Sorriso – Cucina mediterranea

COOKiamoci – Bar Ristorante Pizzeria

La Trattoria – Ristorante di tradizione tipica bergamasca

Molino Eredi Innocenti – Produzione farina di mais

Pizza Party – Pizzeria d'asporto

Pizzeria Ellemme – Pizzeria d'asporto

Popas – La tua gastronomia

Ristorante Bettinelli – Cucina tipica e pesce

Ristorante Casanova – Specialità pesce

Sweet Anastasia – gelateria e pasticceria artigianali

Trattoria del Tone – Cucina tipica bergamasca

Trattoria Taiocchi – Cucina tradizionale.

Per info: [www.comune.curno.bg.it](http://www.comune.curno.bg.it) - Facebook Distretto dei Colli e del Brembo  
[distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it](mailto:distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it)

---

# **A Scanzorosciate concerto benefico con degustazione di Moscato di Scanzo**

Venerdì 6 dicembre alle ore 20.30 al Cineteatro di Scanzorosciate (via Don G. Calvi) il Consorzio Tutela Moscato di Scanzo e l'Orchestra Ars Armonica organizzano il concerto benefico "Note di Natale". L'Orchestra Ars Armonica con la direzione del Maestro Damiana Natali, di Bergamo, una delle poche donne direttrici d'orchestra, proporrà un repertorio che spazia dalla musica sinfonica, al balletto e alla lirica, con brani tratti da capolavori musicali, e le immancabili melodie natalizie.

A seguirà ci sarà l'estrazione di una una lotteria benefica i cui proventi saranno devoluti ad Abio Onlus Bambino in Ospedale del Papa Giovanni XXIII; e una speciale degustazione di Moscato di Scanzo organizzata dal Consorzio di Tutela del Moscato di Scanzo con le cantine dei produttori e dei viticoltori del Consorzio, per un brindisi finale ed uno scambio di auguri.

Il concerto è a ingresso gratuito con prenotazione. La degustazione costa € 20 ed è su prenotazione al numero: 035.

# Immobili, mercato in ripresa e compravendite in crescita



Il mercato immobiliare a Bergamo e provincia è di sostanziale stabilità sia per valori che per numero compravendite che per quanto riguarda le quotazioni, con prezzi che si attestano sui valori del 2018. È questa la fotografia del settore scattata dalla nuova edizione, la

25esima, del Listino dei prezzi degli Immobili di Bergamo e provincia, realizzata da Fimaa, la Federazione italiana mediatori e agenti d'affari aderente ad Ascom Confcommercio Bergamo, in collaborazione con Adiconsum, Collegio dei Geometri e Geometri laureati di Bergamo, Consiglio Notarile di Bergamo, Appe-Confedilizia e con il patrocinio di Provincia di Bergamo, Comune di Bergamo e Università degli studi di Bergamo. Il listino offre un quadro completo sull'andamento del mercato (con ultime rilevazioni a novembre 2019), dando tutte le quotazioni per la compravendita e la locazione di appartamenti, box, uffici, negozi e capannoni della città e dell'intera provincia. La leva immobiliare è fondamentale per la ripartenza dell'economia bergamasca, ha sottolineato il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, **Oscar Fusini**: "Se siamo cresciuti negli anni è grazie al settore immobiliare. Oggi più che mai l'ubicazione e la scelta della sede d'impresa e dei servizi ad essa collegati è determinante per il successo. Anni fa, ad esempio, i canoni d'affitto elevati per bar e altre

attività di somministrazione non erano determinanti, oggi con i margini ridotti dalla crisi, la leva immobiliare è fondamentale per garantire la sopravvivenza delle attività”.

Nei primi sei mesi dell'anno il mercato ha visto una ripresa, segnando un +4,5% di compravendite, nel corso dell'ultimo semestre c'è stata una battuta d'arresto, ma il quadro complessivo è positivo. “Il mercato nonostante la congiuntura non sia delle migliori evidenzia non solo la resistenza del settore, ma anche la crescita delle compravendite- commenta **Oscar Caironi**, presidente provinciale Fimaa-Federazione italiana mediatori e agenti d'affari aderente ad Ascom-. Secondo le nostre previsioni il numero è destinato a salire e a superare quota 600mila contratti di vendita e acquisto immobili nel 2020. Gli investitori sono alla finestra, ma con un regime di tassazione favorevole. Il settore immobiliare, che vale il 19% del Pil, ha bisogno di maggiore attenzione per la stabilità del Paese”.



C'è grande effervescenza nella compravendita di immobili fino a 170 mila euro e cresce il mercato del nuovo. Gli immobili di qualità, efficienti dal punto di vista energetico e inseriti in un bel contesto, trainano il mercato e si acquistano anche se sono ancora in fase progettuale e nonostante le quotazioni si attestino su buoni livelli. Per una casa in classe 'A' in città i bergamaschi spendono dai 250mila ai 400mila euro. E le condizioni favorevoli dei mutui, con interessi a tasso fisso vantaggiosi, favoriscono la destinazione di un budget più alto per la prima casa. La tendenza generale è infatti quella di acquisto di case di metratura più grande (cresce del 43% rispetto al 2018 chi acquista superfici da 100 a 125 mq) e più efficienti. “Gli appartamenti di ampia metratura in classe A4 e con consumi minimi sono preferiti a ville e case singole,

dai costi di gestione decisamente elevati” commenta **Enzo Pizzigalli** consigliere Fimaa Bergamo. “Gli immobili ad alte prestazioni energetiche sono sempre più richieste dal mercato-ribadisce **Mario Belotti** del Collegio Geometri Bergamo- . Il problema è che gli immobili nuovi sono una minoranza e ad incidere sul consumo energetico sono immobili vetusti. Serve una burocrazia più snella per la riqualificazione e la rigenerazione degli edifici esistenti, una priorità per evitare inutili ed ulteriori consumi di suolo in favore del restyling di ciò che c’è già”.

Tornano finalmente quest’anno gli investimenti: “Il mercato fino a 100mila euro è in ripresa- continua Pizzigalli-. Tornano gli investimenti che garantiscono ancora rendimenti al 7/8 per cento”. La proroga degli sgravi fiscali per la ristrutturazione contribuisce alla vendita di immobili datati degli anni Sessanta e Settanta: “In un mercato normale in cui l’ offerta supera la domanda uno degli aspetti fondamentali è quello della quotazione dell immobile, che deve essere in linea con i valori di mercato- precisa Pizzigalli- . Se si sbaglia la richiesta anche di 5/10mila euro gli immobili stanno sul mercato mesi senza nemmeno essere visti”.

In provincia tra i primi cinque comuni per numero di compravendite tre sono sull’asse Brebemi, a conferma di quanto la vicinanza ai principali snodi viabilistici incida sulle quotazioni: si vendono e acquistano più immobili a Treviglio, Caravaggio e Romano di Lombardia. ” E la sensazione è che la tendenza sia di uno sviluppo anche nei prossimi anni, data la presenza di ampie aree edificabili nella Bassa bergamasca, tradizionalmente vocata all’agricoltura- commenta **Carlo Baretto**, vicepresidente provinciale Fimaa specializzato nelle vendite fuori città- . Le quotazioni restano alte anche sul lago, con Lovere e Sarnico in testa. In montagna Foppolo e Bratto/Dorga a Castione della Presolana sono le località più ambite. Nell’hinterland Treviolo, Stezzano, Curno e Mozzo sono sempre più richieste, per la vicinanza all’ospedale e a

superstrade e servizi. Il mercato tiene anche a Seriate e Dalmine”.

Non conosce crisi in città il mercato delle locazioni, soprattutto con destinazione turistica. Sono in costante aumento i contratti di locazione per case vacanza, a scapito di quelli tradizionali. ” L'affitto di case vacanza e bed and breakfast è cresciuto nell' ultimo anno del 20%- sottolinea **Oscar Caironi**-. Ci auguriamo che le tasse non pagate da Airbnb vengano recuperate. A perdere, oltre allo Stato, è l'intero tessuto sociale, fatto di relazioni e scambio. Di questo passo le piazze non saranno più popolate da famiglie ma da turisti”.

Il mercato commerciale è in crisi e la tassazione elevata- con lo spauracchio dell'incremento dell'Imu dal 7,6% all'8,6%- non contribuisce a migliorare il quadro. “Sono troppi i negozi sfitti e il turn-over per certe attività resta elevatissimo” commenta **Antongiulio Lascari**, consigliere Fimaa, specializzato nella compravendita e nelle locazioni di immobili commerciali .Non perdono il loro appeal le vie centrali e centralissime e i valori per le vie dello shopping sono elevati, sia per le locazioni sia per la compravendita, appannaggio di grossi investitori e grandi catene del retail. Il mercato nel terziario è più dinamico nei pubblici esercizi: le attività di somministrazione sostituiscono in molti casi i negozi. Nelle vie semicentrali e in periferia sono sempre più le saracinesche abbassate e i tempi di sostituzione con nuove attività si allungano, eccezion fatta per gli esercizi commerciali vicini alle principali arterie viabilistiche e dotati di parcheggio, dove si insediano per lo più attività di servizi. “Mancano dei veri e propri centri direzionali, serviti da viabilità, parcheggi e servizi, che restano i più richiesti dal mercato e per cui le richieste superano decisamente l'offerta” spiega Lascari. Il mercato dei capannoni sia per uso produttivo che per uso deposito e logistica è in stallo. Sul mercato ci sono immobili datati,

non a norma e con costi e tempi incerti per la loro ristrutturazione, che stridono con le esigenze produttive di entrare immediatamente in piena operatività. “Sul mercato ci sono immobili datati, non a norma e con costi e tempi incerti per la loro ristrutturazione, che stridono con le esigenze produttive di entrare immediatamente in piena operatività-continua Lascari-. Il prezzo per questi immobili, molti dei quali sono interessati da interventi ingenti di bonifica e messa a norma, sono destinati a scendere ulteriormente. Di contro, c'è una domanda di capannoni nuovi, che rispondano a requisiti di sicurezza, struttura antisismica, isolamento termico et cetera che non trova però risposta sul mercato”.

Nel corso della presentazione, **Mina Busi**, presidente di Adiconsum, ha lanciato la proposta di sviluppare un Fondo Salva Casa per aiutare le famiglie che hanno perso o rischiano di perdere casa.

## **I DATI DEL NUOVO LISTINO**

### **MERCATO RESIDENZIALE**

**In città prezzi stabili e ripresa in centro. Calo in alcune zone della provincia**

Le quotazioni sono stabili, con un +1,10% medio, con l'eccezione di alcune zone della periferia dove si registrano ancora lievissimi cali (-0,4%). Il semicentrale registra un leggero incremento dei prezzi (+1,4%), trascinati dagli immobili di qualità. Gli immobili nuovi evidenziano migliori risultati rispetto alle altre categorie. Grazie agli incentivi per le ristrutturazioni, si evidenziano incrementi anche sul numero delle compravendite degli immobili da riqualificare. In città, i prezzi medi più significativi vanno dai 3.200 euro al

mq per il Quartiere Finardi ai 5.500 euro al mq di Città Alta (passando per i Colli e Viale Vittorio Emanuele a 4.700 euro, Via XX Settembre a 4.200, zona Piscine a 4 mila euro e zona Accademia Carrara a 3.300 euro).

In provincia i prezzi crescono nei centri principali, dove si registra un risveglio della domanda, mentre sono stabili nei comuni più piccoli. Tengono le quotazioni del segmento del nuovo e dell'offerta di qualità. Tiene la domanda a scopo abitativo, alimentata dalle richieste di prima casa e di sostituzione improrogabile. In generale, l'atteggiamento delle famiglie per il cambio casa in provincia resta però di selezione e di attesa. Resta ferma la domanda a scopo di investimento, travolta dall'inasprimento fiscale. A Sarnico (con 2.600 euro al mq), Lovere (con 2.500 euro mq), Treviglio (2.600 euro mq) e Castione (2.400 euro mq) le quotazioni più alte. Nell'immediato hinterland spicca Gorle con 2.300 euro al metro quadro.

## **LOCAZIONI**

### **I canoni crescono del 3% per effetto degli affitti turistici che sottraggono offerta alla locazione ordinaria**

A fronte di un'offerta che resta molto alta, si conferma la dinamicità della domanda dei contratti di affitto, segnale di tenuta del mercato della locazione. Dopo una discesa durata oltre otto anni, i canoni tornano a crescere in città per il secondo anno a ritmo consistente, con un +3%. Il dato positivo deriva dalla crescita degli affitti turistici che sottraggono offerta alla locazione ordinaria. In città si va dai 440-550 euro per mono e bilocali arredati in zona industriale ai 550-900 euro in Città Alta e centralissimo. I prezzi degli affitti sono stabili nei principali paesi della provincia, con una crescita media del 2%. Il mercato è quindi meno dinamico in provincia, dove le richieste di seconde case sono ferme e

la domanda espressa dalle famiglie di cittadini stranieri sta diminuendo. Resta prioritaria per i proprietari l'esigenza di selezionare conduttori affidabili e solvibili, anche riconoscendo sconti sul canone. L'accresciuta pressione fiscale spinge a mettere a reddito gli immobili invenduti.

## **BOX**

### **Piccola ripresa in città e stabilità in provincia, in linea con il residenziale**

I dati evidenziano una leggera ripresa del mercato (+1%) sebbene si registri un leggero calo in città (dove i prezzi sono più alti) e una crescita più significativa in provincia. Il mercato sembra avviarsi verso una stabilizzazione, con livelli di movimentazione ancora bassi. Tra i prezzi significativi, in città si va dai 34 mila euro in zona Piscine-Conca d'Oro ai 70-80 mila euro in Città Alta (nel centralissimo di pregio si spendono 52.500 euro e nella zona dell'Accademia Carrara 45mila euro). In provincia un box costa 16.500 euro a San Pellegrino Terme; si sale a 21.500 a Treviglio in centro, a 22.500 euro a Clusone, mentre (escluso lungolago) a Lovere e Sarnico si spendono fino a 23mila euro.

In calo invece i valori di locazione dei box, il cui affitto resta per molti un lusso. Il mercato dei posti auto resta molto variabile, con aree (cittadine e dei principali centri della provincia) in cui i prezzi sono crescenti ed altre zone con valori in diminuzione per l'eccesso di offerta. I fattori che incidono sull'andamento dei prezzi sono: la scarsa offerta di posti auto nelle aree di maggior pregio residenziale, l'assenza di parcheggi pubblici o privati in aree centrali e la crescita della domanda di box a scopo di investimento.

## **MERCATO COMMERCIALE**

## **Negozi: deboli le compravendite, stabili i prezzi**

Il commercio continua a restare debole (+0,8% in città e +0,3% in provincia) per la profonda trasformazione, il calo sensibile dei consumi e il cambiamento delle abitudini di spesa. È il mercato del nuovo e delle medie superfici quello che caratterizza la domanda con nuovi insediamenti in aree extraurbane e attrattive. La crisi mette ai margini del mercato gli immobili e le superfici non più idonee al mercato, mentre la domanda è alimentata per negozi che mantengono visibilità e passaggio. Molti negozi cambiano la loro destinazione da commercio in senso stretto a somministrazione e questo spinge in parte le quotazioni di vendita verso la crescita.

Il mercato delle locazioni resta su immobili e ubicazioni più marginali e come tale consolida la discesa dei canoni di locazione sia in città, dove gli scambi sono più limitati, sia in provincia.

Il numero di transazioni resta basso. Cresce la desertificazione commerciale nelle zone malservite per mobilità e parcheggi, le ubicazioni secondarie scontano anche la riduzione della domanda per attività etniche.

Si registrano nuovamente richieste di rinegoziazioni dei canoni.

**Uffici: mercato fermo, stasi nei prezzi**

Per il mercato direzionale, l'anno appena trascorso conferma e amplifica la tendenza degli ultimi anni con una crescita in alcune aree e segmenti, ma anche riduzioni che rendono questo ciclo molto selettivo. La domanda si è mantenuta attenta a fronte di un'offerta di spazi che resta strutturalmente eccedente e che non riesce ad essere collocata sul mercato.

Si consolida per il terzo anno consecutivo la tenuta dei prezzi, con qualche aumento in città (+1,1%) dopo un calo

sistematico dei prezzi registrato negli anni precedenti. Più debole la ripresa in provincia (+0,8%), soprattutto nelle aree del territorio a forte vocazione industriale che oggi perdono appeal per i servizi collegati. I canoni di locazione crescono in città (+1,2%) e in misura minore in provincia (+0.4%), dove le richieste sono più limitate.

Le compravendite sono in numero limitato rispetto agli altri comparti. La bassa qualità degli immobili offerti in locazione riduce l'appetibilità per il trasferimento di imprese e professionisti.

Il mercato regge per l'offerta di uffici di alta qualità, che resta molto ambita da imprese desiderose di una nuova localizzazione. Si tratta però di una domanda limitata e molto selettiva.

Capannoni: stabili i prezzi, ma molti non sono a norma e si preferisce costruire ex novo

La domanda di immobili industriali si conferma comunque debole rispetto ad anni fa e strutturalmente inferiore all'offerta che non risponde alle reali esigenze del mercato anche perché in gran parte datato e non a norma.

Dopo anni di diminuzione delle quotazioni degli affitti, il 2019 registra prezzi in leggera crescita (+0,6%). Il segno meno coinvolge per lo più i capannoni usati, mentre sul nuovo i prezzi aumentano.

Oltre ai grandi insediamenti logistici nella Bassa bergamasca, c'è interesse nel mercato delle strutture medio piccole, sotto i 1000 mq. Le superfici medio-grandi usate spesso non rispondono alle esigenze del mercato e le aziende preferiscono cercare terreni su cui edificare nuove strutture.

La nuova tendenza è la costruzione di capannoni in acciaio, edifici alti 10-12 metri che rispettano le regole antisismiche, con aree esterne per carico e scarico per la

circolazione di autoarticolati.

Le aree ambite che alimentano la domanda nel settore sono quelle prossime ai raccordi stradali, autostradali, all'aeroporto e le posizioni su strade di grande scorrimento.

## **IL CONFRONTO STORICO. Dieci anni di quotazioni a Bergamo**

I dati delle quotazioni di Bergamo di quest'anno, rispetto al 2018, rivelano una leggera diminuzione del prezzo degli immobili, quantificabile in una media del -0,2%. È una contrazione poco significativa, in linea a quella registrata nel 2018, e che segnala un arresto nella caduta dei prezzi e l'apertura di un nuovo ciclo delle quotazioni. Accanto a qualche valore ancora negativo, infatti, si consolidano le crescite, anche se di poco, dei prezzi di Città Alta, centralissimo di pregio e centralissimo in tutti i segmenti, trascinati dal valore del nuovo e del recente. Restano ancora negativi, entro il punto e mezzo percentuale, i valori del semicentro e della periferia.

Nell'anno appena chiuso i valori del "Centralissimo di pregio residenziale", del "Città Alta di primaria importanza" e del "Città Alta media importanza" sono in media stabili, con un segno positivo intorno all'1%. Le aree semicentrali sono stabili, mentre quelle periferiche sono in diminuzione tra il -0,3% e il -1,5%.

Se si considera l'andamento delle quotazioni dell'ultimo decennio, solo Città Alta di pregio e il centralissimo di Città Bassa nella tipologia del nuovo hanno mantenuto – anzi aumentato – il loro valore. In tutti gli altri casi e per tutte le tipologie ("nuovo", "recente", "da ristrutturare" ) gli immobili si sono svalutati con riduzioni di prezzo importanti fino al -31% per gli immobili da ristrutturare in periferia.

## **LE PREVISIONI PER IL 2020**

Le previsioni per il 2020 sono di una crescita nel numero delle compravendite nelle abitazioni e delle locazioni, di una stabilità dei prezzi sia per affitti che vendita. Si prevede una crescita anche per quanto riguarda le locazioni dei box. Si auspica una ripresa del settore sia per quanto riguarda il terziario che per quanto concerne capannoni e siti produttivi.

---

## **Affari di Gola, in edicola il numero di dicembre**

Esce in edicola giovedì 5 dicembre il nuovo numero di Affari di Gola, la rivista di enogastronomia di Ascom Confcommercio Bergamo. Il costo della rivista è di 2,60. Per abbonarsi: [www.larassegna.it/abbonamenti](http://www.larassegna.it/abbonamenti)

---

## **Vite in libertà nell'ex carcere di Sant'Agata Al via il 14 e 15 dicembre la terza edizione**



## Vite in libertà 2019

La prima e unica fiera di vini nella città di Bergamo è un evento pensato dall'Associazione di promozione sociale Maite per dare spazio ai piccoli produttori di vino del territorio nazionale, ma non solo (quest'anno sarà presente anche un produttore francese di Barsac a sud di Bordeaux), che hanno come filo conduttore del loro lavoro quello di proporre un prodotto che nasce da un approccio alla coltivazione rispettoso dell'ambiente e al di fuori delle logiche della grande distribuzione.

Il 14 e 15 dicembre, nella suggestiva e accogliente cornice di ExSA – Ex Carcere di Sant'Agata l'appuntamento è per due giornate di convivialità e scoperta di vini e prodotti genuini, con incontri, degustazioni e chiacchierate con i produttori, in un contesto festoso e di condivisione.

La fiera cresce anche quest'anno, aumentando ulteriormente il numero di espositori presenti e le regioni rappresentate, sia per quanto riguarda la parte enologica, la principale, che per quella agroalimentare.

Diventano 26 i produttori di vino di questa terza edizione, con 11 aziende dalla Lombardia, di cui 5 le bergamasche, 5 dal Piemonte, 2 dalle Marche, dall'Emilia Romagna e dalla Toscana,

1 dall'Alto Adige, dall'Umbria, dall'Abruzzo e dalla Francia.

L'ottima qualità delle cantine vinicole presenti è confermata da belle novità: tre cantine dal bresciano, oltre a Colle San Giuseppe (colline di Brescia) e Pian del Maggio (Franciacorta), segnaliamo in particolare Cherubini, un artigiano del vino che fa della naturalità nella coltivazione e della vinificazione il mezzo per delle bollicine vere e dirette. All'esordio nella manifestazione anche cantina Grawu, dall'Alto Adige, considerata una delle cantine emergenti della zona, piccolo produttore di vini che sorprende per la freschezza e spontaneità dei suoi vini e Longanesi che nella pianura di Bagnacavallo, Ravenna, una zona poco conosciuta dal punto di vista enologico, porta a Bergamo i vini del vigneto di famiglia provenienti da una varietà di vite unica, che sono riusciti a fare riconoscere ufficialmente. Le aziende bergamasche sono rappresentate non solo da piccole realtà, tutte biologiche, del territorio, ma anche da vignaioli bergamaschi che hanno trovato fuori provincia il loro territorio di espressione: Preggio in Umbria, Tenuta Elena in Piemonte e lo stesso Grawu. Non mancano novità dalla Valtellina (Marcel Zanolari), dalla bergamasca (Nove Lune, con vini prodotti esclusivamente da vitigni piwi) e dalle Marche (Esther Hauser e La Caduta). Una menzione anche per il Piemonte rappresentato non solo dai vini delle Langhe, dove tra le novità di quest'anno spicca Claudio Alario, vincitore del Sole della Guida Oro i Vini di Veronelli 2019 con il suo Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent 2016, ma anche da realtà piccole ed emergenti che hanno fatto della vigna e del ritorno alla campagna una scelta di vita (Il Vino e Le Rose, Colli Tortonesi). Ultima menzione per l'unico straniero presente, Chateau Pascaud, pioniere del biologico sarà presente con le diverse annate del Sautern prodotto nei suoi vigneti.

Quindi un'edizione ricca di vini naturali o biologici ma non solo, diversi gli approcci alla lavorazione ma comune l'amore

per la terra e i suoi frutti. Piccoli produttori, con pochi ettari di terreno che con impegno realizzano i loro vini.

Per l'agroalimentare invece sono 4 le aziende ospitate, tutte lombarde, con una proposta che spazia dai formaggi vaccini dei Prati Parini, ai formaggi caprini di Ca' Morone, dai salumi di AgriPiccola ai prodotti a base di cacao di Passion Cocoa.

A fare da cornice alla fiera sono in programma incontri e degustazioni, iniziando sabato 14 alle 17 con l'incontro "Piwi, le varietà di vite resistenti" condotto da Alessandro Sala, presidente di Piwi Lombardia, e alle 18.30 con "Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d'assaggio" a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione "Il vino come racconto" in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo (su prenotazione). Si prosegue domenica 15 alle 11 con il micromaster degustativo "Italian Grape Ale" a cura di Beer Garage, esperienza degustativa delle birre prodotte con il mosto d'uva (su prenotazione), per concludere domenica alle 17 presentazione del libro "Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio" di Francesco Gubert, alla presenza dell'autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di vini dei produttori della fiera (su prenotazione).

Ad inaugurare la nuova edizione venerdì 13 dicembre è la cena con degustazione dei vini dell'azienda agricola Claudio Giachino, di Montelupo Albese (CN), presso Chotto Gastronomia Conviviale di via Borgo Santa Caterina (su prenotazione).

## **IL PROGRAMMA**

### **Sabato 14 dicembre**

Dalle 14 alle 22 (ExSA) Fiera dei produttori. Alle 17 (Maite) Incontro su "i Piwi, le varietà di vite resistenti" conduce

Alessandro Sala presidente Piwi Lombardia. Incontro conoscitivo sulle varietà di vite resistenti alle crittograme: come nascono, cosa sono, quali caratteristiche hanno e che differenze ci sono con le varietà di vite tradizionali. Alle 18.30 (Maite) “Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d’assaggio” a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione “Il vino come racconto” in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo. Prenotazione obbligatoria. Prenotazione: [eventi@seminarioveronelli.com](mailto:eventi@seminarioveronelli.com) o [www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com)

### **Domenica 15 dicembre**

Dalle 10 alle 20 (ExSA) Fiera dei produttori. Alle 11 (Maite) Micromaster degustativo “Italian Grape Ale” a cura di BeerGarage – Percorso alla scoperta delle Italian Grape Ale, primo stile birrario autoctono italiano: l’aggiunta di uva o mosto d’uva al già ricco caleidoscopio di aromi e sapori che le birre possono presentare crea sinergie sorprendenti e tutte da scoprire. Iscrizione obbligatoria. whatsapp 345 948 9754 email [viteinliberta@gmail.com](mailto:viteinliberta@gmail.com), contributo 30 euro con degustazione guidata di 4 tipologie di birre e ingresso alla fiera incluso. Alle 17 (Maite) Presentazione del libro “Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio” di Francesco Gubert, alla presenza dell’autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di vini dei produttori della fiera. Prenotazione obbligatoria per la degustazione. Prenotazione a [viteinliberta@gmail.com](mailto:viteinliberta@gmail.com), contributo 15 euro con ingresso alla fiera incluso.

---

# A Val Brembilla mostra fotografica dedicata alle imprenditrici del terziario

Fino a domenica 8 aprile il Padiglione Expo di Val Brembilla (l'ex struttura recuperata dal padiglione del Kuwait dell'Expo di Milano del 2015) ospita "Sguardi di donne, storie di commercio" mostra del fotografo bergamasco Sergio Nessi, promossa dal Gruppo Terziario Donna di Ascom con il patrocinio della Pro Loco Val Brembilla.

Trenta scatti rendono omaggio alla figura femminile per raccontarne lo spirito imprenditoriale; ritraggono altrettante donne al lavoro nei loro negozi, bar, ristoranti, uffici e aziende. In concomitanza con questa mostra si terrà anche la mostra fotografica "I commercianti della Val Brembilla", dedicata alle botteghe e attività locali.

"Aprendo la porta del negozio, dell'ufficio o dell'azienda si è percorso assieme qualche passo, condividendo racconti, esperienze, storie di vita. Lì, io e la mia macchina fotografica, abbiamo fatto il resto, cercando di fissare in un'unica immagine il senso e il significato di alcune vite viste attraverso una lente, la mia" dice il fotografo Sergio Nessi.

Domenica 8 dicembre, ultimo giorno per visitare la mostra, per tutta la giornata si terrà la manifestazione "Lo sconto lo decidi tu", festa dei commercianti con sconti nei negozi *della Val Brembilla, mercatini, animazioni e laboratori per bambini.*

Per informazioni sul programma: pagina facebook Ascom Confcommercio Bergamo – Pro Loco Val Brembilla.





## **Distretto dei Colli e del Brembo. Torna il concorso gratta e vinci di Natale**

Torna più ricco che mai il Grande Concorso di Natale del Distretto dei Colli e del Brembo che quest'anno valorizza sempre più gli acquisti dei consumatori con tantissimi premi in palio: basta fare una spesa di 10€ e ritirare uno dei 10.000 gratta e vinci distribuiti negli esercizi commerciali aderenti.

L'iniziativa coinvolge 64 commercianti degli 8 comuni del Distretto dei Colli e del Brembo (DID), ovvero Curno, Mozzo, Valbrembo, Paladina, Almè, Villa d'Almè, Sorisole e Ponteranica e ha lo scopo di sostenere e rafforzare il tessuto

commerciale e valorizzare la ricchezza del territorio, dei suoi commercianti e dei prodotti di qualità che propongono ogni giorno ai consumatori.

Operatori del commercio, della somministrazione, del turismo e dei servizi degli 8 Comuni che costituiscono il DID, e i consumatori sono i protagonisti di questo progetto che rappresenta una grande occasione per tutti: la clientela potrà sbizzarrirsi nello shopping natalizio più sfrenato in un periodo dell'anno particolare e i commercianti potranno mostrare il valore dei loro prodotti e la vivacità del loro ruolo nel territorio, dove è il rapporto umano che fa la differenza e dove il momento dell'acquisto si accompagna al valore del contatto tra le persone.

Dall'abbigliamento all'oggettistica, dalla ristorazione all'accoglienza, dal fitness al benessere, dagli alimentari all'utensileria e poi ancora arredamento, oreficeria, pasticceria e prodotti da forno, bar, parrucchieri e molto altro per rispondere in modo ampio a qualsiasi tipo di esigenza richiesta dal consumatore: tante le categorie merceologiche coinvolte nel concorso e altrettanti i commercianti impegnati per la buona riuscita del progetto. I consumatori potranno così approfittare di questo speciale periodo dell'anno per accontentare i loro desideri e quelli dei propri cari, con regali per tutte le festività natalizie, tutte le fasce d'età e tutti i gusti, abiti speciali per le serate di festa, cene aziendali ma anche semplici aperitivi con gli amici.

Ai consumatori basterà quindi spendere un minimo di 10 € in un unico scontrino per ottenere uno dei 10000 gratta e vinci distribuiti tra i 64 esercizi commerciali aderenti all'iniziativa e partecipare così al Concorso che prevede un montepremi totale di 4000 €. Per ogni scontrino/ricevuta valido verranno consegnati al massimo 5 gratta e vinci, fino ad esaurimento.

I buoni spesa potranno essere utilizzati indistintamente presso tutti i punti vendita aderenti all'iniziativa dal momento della vincita fino al 31 gennaio 2020, e dovranno essere spesi ciascuno in un'unica soluzione. La consegna dei premi è condizionata alla presentazione dello scontrino fiscale e dell'originale gratta e vinci con la scritta "Hai vinto". E come ogni anno i benefici che emergono dall'iniziativa non si evidenziano solo in ambito economico: il Grande Concorso di Natale è un'opportunità per creare relazioni e incontri e accrescere la passione per il proprio territorio.

Info: [distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it](mailto:distrettocommercio.collibrembo@comune.curno.bg.it),  
[www.facebook.com/distrettodeicolliedelbrembo](http://www.facebook.com/distrettodeicolliedelbrembo)

Ecco il numero e il valore dei premi dei Gratta e Vinci vincenti, tra i non vincenti:

n. 1 gratta e vinci da € 500

n. 1 gratta e vinci da € 300

n. 1 gratta e vinci da € 200

n. 3 gratta e vinci da € 100

n. 16 gratta e vinci da € 50

n. 12 gratta e vinci da € 20

n.166 gratta e vinci da € 10

**GRANDE CONCORSO DI NATALE 2019**  
**"Gratta e Vinci... con il Tuo Distretto"**

**GRATTA E SCOPRI SE HAI VINTO**  
 Buoni spesa da 10 a 500 euro da utilizzare nei punti vendita del Distretto del Commercio dei Colli e del Brembo aderenti all'iniziativa

**"HAI VINTO" UN BUONO SPESA**

ASCOM BERGAMO CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA | CONFESERCENTI | DISTRETTO DEI COLLI E DEL BREMBO



**GRANDE CONCORSO DI NATALE 2019**  
**"Gratta e Vinci con il Tuo Distretto"**

**Modalità di svolgimento:** dal 30 novembre 2019 al 6 gennaio 2020, tutti coloro che si recheranno presso uno dei punti vendita dei comuni di Almè, Curno, Mozzo, Paladina, Ponteranica, Sorisole, Valbrembo e Villa d'Almè, aderenti all'iniziativa ed effettueranno un acquisto di almeno 10 euro, secondo modalità stabilite e indicate chiaramente all'interno dell'esercizio, potranno ricevere un gratta e vinci che consentirà di partecipare al presente concorso che prevede l'assegnazione immediata di buoni spesa da 10 € a 500 € qualora sul gratta e vinci compaia la scritta **"HAI VINTO" UN BUONO SPESA**.

I clienti avranno quindi diritto ad un gratta e vinci ogni 10,00 euro di spesa (in un unico scontrino) escluse frazioni e comunque fino ad esaurimento dei gratta e vinci a disposizione dell'esercizio commerciale. Per ogni scontrino/ricevuta valido verranno consegnati al massimo 5 gratta e vinci.

I buoni spesa potranno essere utilizzati indistintamente presso tutti i punti vendita aderenti all'iniziativa dal momento della vincita fino al **31 gennaio 2020**, e dovranno essere spesi ciascuno in un'unica soluzione. La consegna dei premi è condizionata alla presentazione dell'originale gratta e vinci vincente e dello scontrino fiscale. Non saranno ritenuti validi gratta e vinci manomessi e/o contraffatti.

DISTRETTO DEI COLLI E DEL BREMBO | ASCOM BERGAMO CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA | CONFESERCENTI | DISTRETTO DEI COLLI E DEL BREMBO



---

# Favolato, dalla fava al cioccolato

Sabato 7 dicembre la Pasticceria Riva di Treviglio organizza "Favolato Day", un momento per degustare il cioccolato in tutte le sue varianti e assistere alle principali fasi di lavorazione del cacao, fino alla formatura della tavoletta. La giornata propone lezioni di cioccolato e degustazioni con il maestro Paolo Riva e animazioni e laboratori nel mondo di cioccolato della fabbrica con Willy Wonka per i più piccoli.

In un periodo in cui, sempre più, si fa attenzione all'alimentazione, ricercando prodotti sani e di alta qualità, si sta creando una nuova consapevolezza tra i produttori che, nella loro gamma, propongono linee di eccellenza che si avvicinano alle rinnovate esigenze e gusti dei consumatori. Da qui l'idea di Riva di creare un nuovo cioccolato che rappresentasse la massima espressione dell'artigianato poiché realizzato con nobili ingredienti e senza processi industriali. Riprendendo una lavorazione semplice, così come si faceva una volta, nel laboratorio Bottega Riva tutto inizia dalle fave di cacao che provengono da produttori certificati da ogni parte del mondo e vengono lavorate fino alla barretta di cioccolato combinando etica e salute. Nasce così Favolato. Partendo dal processo bean to bar, Favolato è l'unione tra fava e cioccolato; una trasformazione e valorizzazione della materia prima che richiede conoscenze tecniche, un pizzico di estro e tanto cuore. Una rinascita della produzione artigianale del cioccolato, trasparente e di qualità, esaltando un gusto unico e molto diverso dalle forme industriali. La pasticceria si trova in Viale Alcide de Gasperi 14/E.

