

Il Comitato Francesco Arrigoni devolve all'Ospedale di Bergamo il premio 2020

Il premio assegnato dal Comitato Francesco Arrigoni che riunisce familiari, amici e colleghi del noto giornalista gastronomico, prematuramente scomparso nel 2011, non andrà quest'anno a un agricoltore, un vignaiolo o un ristoratore che si è distinto per il valore etico del proprio lavoro.

Non si aggiungeranno, perciò, un nome e un viso nuovi ai premiati nelle precedenti edizioni: Don Ciotti di Libera Terra, i pescatori di Lampedusa, il casaro Guglielmo Locatelli, i rifugiati e richiedenti asilo di Maramao, i responsabili delle fondazioni Francesca Pecorari ed Ernesto Pellegrini e gli olivicoltori del Pratomagno. O meglio, se ne aggiungeranno tanti: i visi e i nomi dei medici, degli infermieri, degli operatori e dei volontari dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo, di tutti coloro che, quotidianamente, hanno fronteggiato l'emergenza covid-19, mettendo professionalità e dedizione al servizio della collettività.

«Quest'anno ci fermiamo, nel rispetto delle regole e, soprattutto, nel rispetto della sofferenza che riguarda tutti così profondamente. Abbiamo ritrovato comunque i principi ispiratori del Premio: la generosità, l'impegno civile e la montagna, intesa non solo come passione e coraggio, ma anche come determinazione nel superare le difficoltà per giungere alla meta» dichiara Antonella Colleoni, moglie di Francesco e Presidente del Comitato.

Una decisione che sottolinea il valore civile dei servizi offerti non solo dall'ospedale di Bergamo ma da tutte le strutture sanitarie italiane, per ricordare, con Francesco

Arrigoni, altri due grandi uomini che recentemente ci hanno lasciati: Gianni Mura, geniale giornalista sportivo, grande amico di Francesco e componente del Comitato, e Vittorio Fusari, chef franciacortino, infaticabile sostenitore del premio.

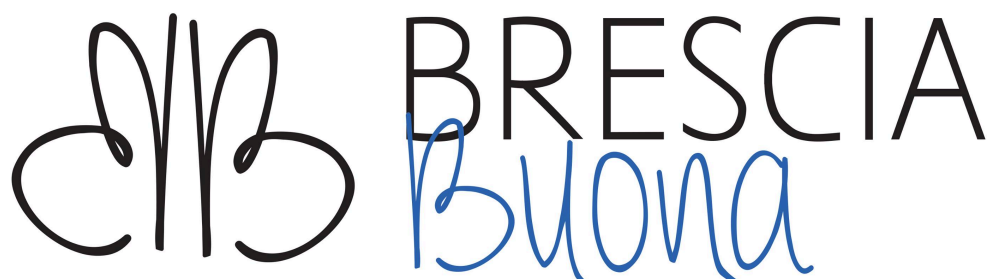
I ristoranti di Brescia solidali ora hanno il marchio della “bontà”

I ristoranti e agriturismi etici di Brescia ora hanno il marchio della bontà. È nata “Brescia Buona. Il gusto dell’accoglienza”, una rete formata da dieci cooperative sociali attive nell’ambito della ristorazione e dell’accoglienza solidale. L’iniziativa è promossa da Fondazione ASM e ha l’obiettivo di far conoscere realtà che, lontano dai riflettori, ogni giorno mettono nel piatto una cucina di qualità che valorizza i prodotti e le ricette del luogo, un’ospitalità genuina e cordiale e il gusto dell’accoglienza e dell’inclusione sociale. Nei ristoranti e negli ostelli gestiti dalle cooperative che aderiscono alla rete lavorano infatti donne e uomini con difficoltà e condizioni di svantaggio sociale, che ogni giorno si mettono alla prova per crescere e trovare il proprio posto nella comunità. Il risultato è che la cucina è buona due volte, per il palato e per la comunità. Ogni ristorante è un laboratorio di sapori, la proposta spazia da piatti più veloci a menù sofisticati.

Per ora Brescia Buona è una vetrina virtuale che racconterà sul sito internet (www.bresciabuona.it) e sui social network i luoghi, le persone, le storie e le esperienze uniche che si nascondono dietro i ristoranti e gli agriturismi solidali del territorio bresciano.

Non appena l’emergenza Coronavirus e le necessarie limitazioni

imposte a tutte le attività di ristorazione rientreranno, BresciaBuona diventerà anche un laboratorio di iniziative culturali, in chiave anche di promozione turistica per favorire la conoscenza di ciascuna realtà e del territorio in cui opera e attivare così un circuito virtuoso di crescita e sviluppo.



il gusto dell'accoglienza

CHI PARTECIPA A BRESCIABUONA

Al progetto Brescia Buona hanno aderito 9 "Dimore del gusto" tra ristoranti e attività di catering solidale e 6 "Dimore dell'accoglienza" tra ostelli, alberghi e rifugi solidali, della città e della provincia.

DIMORE DEL GUSTO

Cascina Parco Gallo

Via Corfù, 100 – Brescia

Tel. 334 1046966

cascinaalgallo@gmail.com

Cooperativa Alborea

Bar Trattoria Villa Glori

Via Villa Glori, 36 – Brescia

Tel. 338 7825951

monia.pluda@libero.it

Cooperativa Anemone

Bistrò Popolare

Via Industriale, 14 – Brescia

Tel. 340 2278334

bistropopolare@cooperativalarrete.it

Cooperativa La Rete

CENTOTTANTA Cantina&Cucina

Via Enrico Mattei – Corte Franca

Tel. 347 1278891

centottanta@cascinaclarabella.it

Cooperativa Cascina Clarabella

Fattoria La Mirtilla

Via Vargne, 1 – Idro

Tel. 348 5593186

fattoria@coopcogess.org

Cooperativa Co.Ge.S.S.

Bistrot

Via A. De Gasperi, 3 – Sabbio Chiese

Tel. 328 6757651 – 0365 1870253

info@coopser.org

Cooperativa Coop. Ser

Ristorante Pizzeria Cascina Cattafame

Via Seriola, 62 – Ospitaletto

Tel. 349 5788924

pizzeria.cattafame@fraternita.coop

Cooperativa Fraternità Impronta

Ristorante Pizzeria Desenzanino

Lungolago Cesare Battisti, 1

Desenzano del Garda

Tel. 030 9128096

info@desenzanino.eu

Ristorante Il Circolino

Via S. Zeno, 83 – Desenzano del Garda

Tel. 030 9110775

Cooperativa La Cascina di Desenzano del Garda

DIMORE DELL'ACCOGLIENZA

Rifugio Antonioli

Passo del Mortirolo – Mazzo di Valtellina

Tel 338 7825951

rifugio.antonioli@libero.it

Cooperativa Anemone

Cascina Clarabella Agriturismo

Via Enrico Mattei – Corte Franca

Tel. 347 1278891

centottanta@cascinaclarabella.it

Cooperativa Cascina Clarabella

Ostello Villa dalla Rosa

Via Roma, 61 – Toscolano Maderno

Tel. 0365 641416

ostellovillarosa@fobap.it

FOBAP Onlus

Casa Vacanze Saoghe

S.P. 50, Km. 6 n°14 Marmentino

Tel. 334 6810758

casa.saoghe@fraternita.coop

Cooperativa Fraternità Impronta

Ostello Antica Pieve

Strada Provinciale, 39

Manerba del Garda

Tel. 0365 654488

info@ostelloanticapieve.it

Cooperativa Tempo Libero

Hotel Ristorante Miramonti

Via Panoramica, 96 – Gardone Riviera

Tel. 0365 20905

info@hrmiramonti.it

Cooperativa Tempo Libero

COSA SONO LA RISTORAZIONE E L'ACCOGLIENZA SOLIDALE

Affidarsi alla ristorazione di una cooperativa sociale non significa solo consumare un buon pasto, è un'esperienza etica

e solidale.

Le cooperative che aderiscono al progetto si occupano di formare e di inserire nel mondo lavorativo della ristorazione e dell'accoglienza, attraverso l'impegno e la dedizione di altissime figure professionali del settore, persone svantaggiate: giovani e adulti con disabilità fisiche e psichiche, soggetti in trattamento per problemi psichiatrici o dipendenze, minori in età lavorativa in situazioni di difficoltà familiare, detenuti ammessi al lavoro all'esterno cui viene offerta una preziosa opportunità di formazione professionale come parte essenziale del percorso di reinserimento.

L'obiettivo che si pongono le cooperative è ambizioso. La tutela delle categorie protette è intesa come coinvolgimento attivo delle fasce più deboli della popolazione in progetti di ristorazione qualificati, proposti non come temporaneo ripiego ma come esperienze professionali in grado di proporsi al pubblico secondo standard non inferiori alla ristorazione comune.

La valorizzazione di aree territoriali, quartieri e spazi pubblici è promossa nel rispetto dell'ambiente, con una speciale attenzione ai prodotti e alle ricette del territorio, è la chiave perché l'impegno delle persone nelle esperienze di ristorazione solidale si sviluppi in armonia con la comunità che le ospita.

La ristorazione solidale costituisce dunque da un lato un indispensabile e troppo poco conosciuto presidio territoriale al fianco delle persone svantaggiate e delle loro famiglie, dall'altro un'esperienza imprenditoriale virtuosa e sostenibile, che produce ricchezza per il territorio senza consumarne le risorse, ma anzi moltiplicandole in uno spirito di condivisione e crescita collettiva.

Analogamente, l'accoglienza solidale è una tipologia di ospitalità costruita attorno alla persona e alle sue esigenze, nel segno della condivisione di esperienze, della scoperta del territorio e del rispetto per l'ambiente.

Negli ostelli e nei rifugi solidali i visitatori sanno di trovare location semplici e confortevoli e personale preparato e cordiale, in una forma di turismo consapevole che dà a persone svantaggiate l'opportunità di mettersi alla prova e crescere professionalmente.



Cascina Clarabella

Dolci (Fiva): “Riapertura sperimentale dei mercati ambulanti passo avanti importante”

“E’ importante la riapertura sperimentale dei mercati ambulanti per i beni di prima necessità: ringraziamo Regione Lombardia, il Governatore Attilio Fontana, il presidente della Quarta Commissione Gianmarco Senna, qui a Bergamo il Sindaco Giorgio Gori”: lo afferma Mauro Dolci, presidente regionale di Fiva Confcommercio.

“Una sperimentazione – prosegue Dolci – che, senza dubbio,

costituisce un passo avanti per tutti, operatori e clienti, verso quel ritorno all'auspicata 'nuova normalità' nella fase che dobbiamo affrontare per mettere finalmente alle spalle l'emergenza sanitaria".

"A questa sperimentazione daremo il nostro contributo – sottolinea Dolci – con le nostre imprese familiari che sanno di poter garantire la piena sicurezza ai consumatori. Guardando al futuro quando il commercio ambulante potrà riprendere pienamente il proprio ruolo".



Sospeso l'indennizzo di cessazione attività per le domande presentate dopo novembre 2019

Enasco comunica che è stato sospeso l'indennizzo di Cessazione attività commerciale per le domande presentate dopo il 30/11/2019.

Il numero di richieste di indennizzo pervenute all'INPS nel corso del 2019 è tale da far emergere, in via prospettica, uno squilibrio tra la consistenza dello specifico Fondo e l'importo delle prestazioni da corrispondere. Pertanto – in attesa delle determinazioni da parte del Ministero del lavoro – sono sospese le domande con data di presentazione successiva al 30/11/2019.

Per maggiori informazioni è possibile contattare Laura Benigni. L.benigni@enasco.it

Fogalco al fianco degli imprenditori

La nostra Associazione, attraverso la Cooperativa di garanzia Fogalco vuole continuare ad essere al fianco dei nostri Imprenditori, per assisterli nelle loro richieste come si è fatto sino ad oggi per l'ottenimento dei 600 euro, nell'aggiornare gli imprenditori su tutte le novità che sono state introdotte dai Decreti ministeriali e dalle ordinanze regionali, e riguardo alla miriade di domande che i nostri associati in queste settimane ci hanno rivolto ed alle quali abbiamo cercato di rispondere. Sul credito automatico abbiamo costituito un gruppo di lavoro che si è reso disponibile ad accompagnare e assistere gli associati nella predisposizione delle relative richieste di agevolazione.

Decreto Liquidità, Credito Adesso, voucher camerati, sono queste le principali misure dedicate al credito che a livello nazionale, regionale e locale sono state messe a disposizione degli imprenditori e sulle quali Ascom e Fogalco sono fortemente impegnate.

I provvedimenti contengono interventi importanti per le micro, piccole e medie imprese, per i lavoratori autonomi e per i professionisti e sono nate con lo scopo sia di assicurare la necessaria liquidità e il supporto finanziario in questa situazione di emergenza sia di assistere le stesse imprese per il raggiungimento del necessario riallineamento finanziario distorto dalla grave crisi.

Abbiamo raccolto le più significative operazioni di sostegno alle imprese già in fase operativa, tra cui il Credito automatico con massimale di 25.000,00 euro.

Potete trovarle nel vademecum Ascom pubblicato sul sito alla pagina: <https://tinyurl.com/ybevzvl>

Da Ascom e Appe un'intesa per garantire e assistere operatori del terziario e proprietari edilizi

Ascom Confcommercio Bergamo e A.P.P.E. – Confedilizia di Bergamo hanno raggiunto un'importante intesa per assistere e garantire i legittimi interessi e le aspettative dei proprietari di immobili e delle aziende commerciali in questo delicatissimo momento di lockdown, con particolare attenzione al prossimo periodo di riapertura delle attività.

Entrambe le Associazioni sono preoccupate riguardo alla ripresa e agli effetti che la prolungata inattività avrà sulle aziende e, di conseguenza, sui proprietari degli immobili, in quanto si teme che e l'atteggiamento dominante nei primi mesi di riapertura (con tutte le precauzioni del caso in tema di

sicurezza) sarà la diffidenza della clientela.

Alcuni strumenti importanti di aiuto sono già stati messi in campo dal Governo, quali il credito d'imposta del 60% a favore dei negozianti per i canoni di locazione pagati nel mese di marzo e un prestito-liquidità garantito dallo Stato, ma c'è il timore che tutto ciò non basti anche se le due Confederazioni a livello nazionale premono affinché si adottino altri interventi quali: il credito d'imposta per i canoni non pagati e la "cedolare secca anche per i negozi".

Nel frattempo, Ascom e A.P.P.E. hanno ricercato strumenti locali per venire incontro alle necessità delle rispettive categorie, salvaguardando specifici diritti e aspettative.

Il rischio, infatti, è di subire molte morosità che, viceversa, con piccoli aiuti potrebbero essere evitate, salvaguardando così il locatore da mancati introiti del canone di locazione (sui quali comunque si devono versare le tasse anche se non percepiti) ed evitando costose azioni giudiziarie.

Secondo un'indagine effettuata da Ascom risulta che 57,2% delle imprese del terziario bergamasco è in affitto, e, ad oggi, a causa della pandemia, risultano chiuse 4.718 imprese che non hanno locali propri. Di queste il 43% (2.028 imprese) non ha intenzione di continuare a pagare l'affitto; mentre il 33% vuole negoziare un nuovo accordo e il 32% contenere il canone.

Il canone medio mensile nella nostra provincia è di 1.050 euro (12.600 annui), si stima pertanto che il mancato pagamento dell'affitto potrebbe aggirarsi sui 2,2 milioni di euro al mese

Tenuto conto di questi numeri, A.P.P.E. – Confedilizia e ASCOM hanno sottoscritto un protocollo d'intesa e propongono un servizio ai rispettivi soci per valutare, qualora proprietario e inquilino lo ritenessero necessario, le singole posizioni

dei contratti di locazione e le contrapposte esigenze delle parti al fine di ricercare, con la massima professionalità possibile, un'intesa su come superare la difficile e rischiosa fase di transizione, c.d. Fase 2, cercando di salvaguardare al massimo le legittime aspettative delle parti coinvolte e, viceversa, contenendo al minimo l'eventuale contenzioso.

Si tratterà, quindi, di accordi personalizzati che permettano alle parti interessate di raggiungere un nuovo equilibrio, sostenibile e soddisfacente per entrambe.

A mero titolo esemplificativo, senza la pretesa di essere esaustivi, potranno essere contemplate le sospensioni del canone di una o più rate con un accordo prestabilito e cristallizzato da un idoneo piano di rientro, oppure potranno essere previste delle diminuzioni o deroghe temporanee del canone con eventuale possibilità di rientro in un tempo successivo.

In Ascom si aprirà uno sportello dedicato al tema che verrà seguito dall'Area ATA – Assistenza Tecnica Amministrativa-.
Info: ata@ascombg.it – 035 4120340

Consegne a domicilio restano consentire, nonostante la sentenza del Tar

Nonostante la sentenza del Tar di Regione Lombardia emanata ieri sera, 23 aprile, la consegna a domicilio anche di beni diversi da quelli alimentari o di prima necessità rimane

possibile. Il provvedimento non produce alcun effetto sul piano pratico.

La Regione Lombardia con l'Ordinanza 528 dell'11 aprile non ha infatti ampliato ma ha chiarito la possibilità, per la prima volta, della consegna a domicilio generalizzata di tutte le merceologie, come risulta dai chiarimenti che già da alcune settimane sono riportati sul [sito ufficiale del Governo](#), che dice che "i negozi e gli altri esercizi commerciali al dettaglio che vendono prodotti diversi da quelli alimentari o di prima necessità e che quindi sono temporaneamente chiusi al pubblico possono proseguire le vendite effettuando consegne a domicilio, nel rispetto dei requisiti igienico sanitari sia per il confezionamento che per il trasporto, ma con vendita a distanza senza riapertura del locale. Chi organizza le attività di consegna a domicilio – lo stesso esercente o una cd. piattaforma – deve evitare che al momento della consegna ci siano contatti personali a distanza inferiore a un metro (i prodotti di prima necessità sono elencati nell'allegato 1 al [Dpcm 10 aprile 2020](#)). È altresì consentita la vendita di ogni genere merceologico se effettuata per mezzo di distributori automatici" (cfr <http://www.governo.it/it/faq-iorestoacasa>).

Di fatto, resta il via libera agli ordinativi di merce sia per telefono che online, avendo ovviamente cura di rispettare i requisiti previsti per il confezionamento ed il trasporto delle merci e comunque le vigenti disposizioni sul distanziamento delle persone e dell'utilizzo dei sistemi individuali di protezione, a tutela dei lavoratori che provvedono alle consegne.

Rimane infine confermato che nel corso dell'emergenza sanitaria la consegna a domicilio non richiede alcun titolo di legittimazione aggiuntiva quali SCIA o autorizzazioni particolari, in quanto considerata attività accessoria all'attività principale dell'operatore commerciale.

Asporto, in quarantena vince la pizza, boom anche per il gelato

Con l'obbligo di stare a casa a causa del Covid-19, il delivery si è affermato come un'abitudine. Dopo qualche settimana di disorientamento molte attività, che non lo facevano, hanno deciso di aprire alle consegne, per non perdere clienti e per mantenersi attivi e ora che lo smart è diventato un modus vivendi per tenerci in contatto da casa seppure distanti, ordinare il cibo al telefono o dal computer per farcelo recapitare a casa è una prassi quanto mai accessibile. L'Osservatorio annuale sul mercato del cibo a domicilio di una delle principali realtà del settore, Juat Eat, ha redatto un focus che fa il bilancio di oltre un mese e mezzo dal lockdown del Paese. Al centro ci sono i consumi del food delivery tra marzo e aprile 2020, e i cambiamenti o le conferme nelle abitudini.

Il food delivery, che resta consentito per ristoranti, locali e pizzerie chiuse al pubblico, rappresenta per il oltre il 90% del campione intervistato un servizio importante o essenziale in questo momento, cogliendone l'importanza soprattutto per i ristoranti, che possono continuare a fare consegne, nonostante siano chiusi al pubblico (66%) ma anche per chi ordina ed è costretto a casa (30%). Quasi il 60% del campione rivela inoltre di ordinare cibo a domicilio in questi giorni, mentre chi non lo fa dichiara come motivazione principale di dedicarsi soprattutto alla cucina, passando molto tempo in casa.

Si riscontra inoltre un incremento della richiesta di attivazione del servizio da parte dei ristoranti e anche da parte di realtà che non ne usufruivano in precedenza, e che

vedono nel food delivery un supporto concreto al proprio business.

La pizza si conferma al primo posto come il piatto più ordinato, seguita dall'hamburger, dal sushi, dal pollo e dalla cucina italiana, soprattutto in alternativa al cucinare a casa in questi giorni di isolamento. Una new entry assoluta è invece il gelato che si inserisce in classifica al quinto posto tra le cucine più ordinate nelle ultime tre settimane, a differenza dei trend dei periodi "più standard" quando sfiora ma non rientra in top 10.

Tra i principali trend di crescita si attestano poi proprio i dolci e i gelati (+133%), ma anche sushi e cibo giapponese nei formati da mangiare in famiglia e in gruppo, come le barche e i mix (+124%) e le ormai famose pokè bowl (+54%). Emergono inoltre trend specifici come la crescita dei menù dedicati al pranzo, utili per chi lavora da casa, quelli per i più piccoli (menù baby), dolci e sfiziosità, birre artigianali e qualche bottiglia di buon vino. Questi trend di scelta spiegano anche i desideri che spingono gli italiani a ordinare food delivery e che emergono dal campione di 30.000 clienti intervistati. Se infatti, in questo momento, a ordinare sono più gli uomini delle donne (60% vs 56%), il primo motivo per farlo è regalarsi una coccola (59%), soprattutto per le donne (56%), ma anche una comoda alternativa all'andare a fare la spesa, limitando così il numero delle uscite (48%). Per chi è in smart working è pratico ordinare a pranzo o a cena non avendo tempo di cucinare (15%), soprattutto per gli uomini (56%), e per evitare le code ai supermercati e le attese per la spesa online (17%).

Esplorando poi le diverse fasce di età, emerge la voglia di staccare la spina con il food delivery ordinando qualcosa di goloso soprattutto per la fascia 18-25 anni, l'ordine a pranzo soprattutto per i giovani dai 26 ai 35 anni, l'evitare la coda ai supermercati o l'attesa per la spesa on-line per i 36-45 anni e un'alternativa all'andare a fare la spesa, limitando il

numero di uscite, soprattutto per la fascia 45-54 anni.

Presto il via libera alle passeggiate, si riaccende la passione per il foraging

Tra poco verrà il tempo di uscire all'aperto e potremo finalmente tornare a godere delle passeggiate. Potrà essere l'occasione non solo di muoversi un po' all'aperto e di godere della natura ma anche di fare un po' di *foraging* nei boschi e divertirsi, magari con i bambini, a raccogliere le erbe spontanee.

Per non farvi trovare impreparati, vi consigliamo questo libro: "La cucina delle erbe spontanee di montagna" di Giunti Editore. Un interessante e utile manuale firmato da tre appassionate ed esperte: le chef Mariangela Susigan del ristorante Gardenia a Caluso, Torino, e Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese, Trento; e la botanica Luisa Papponi. Il libro raccoglie 60 schede illustrate di erbe, con ricette e preziose indicazioni su come raccoglierle, conservarle e cucinarle.



Il Consumo di vino tornerà come prima del Coronavirus

Buone notizie per le imprese del vino. Il confinamento per l'emergenza coronavirus ha frenato i consumi di vino, ma nella cosiddetta fase 2 tutto tornerà come prima per l'80% dei consumatori, portafoglio degli enoappassionati e liquidità d'impresa permettendo.

Secondo la prima indagine a focus Covid a cura dell'Osservatorio Vinality-Nomisma Wine Monitor, i consumatori italiani di vino (l'85% della popolazione) si dichiarano

fedeli alle proprie abitudini già a partire dalla fase 2, compatibilmente con la loro disponibilità finanziaria.

Il 'dopo' sarà come 'prima' per l'80% dei consumatori. O più di prima, con i millennials che prevedono un significativo aumento del consumo, in particolare di vini mixati (il 25% prevede di aumentarne la domanda), a riprova della voglia di tornare a una nuova normalità con i consueti elementi aggreganti, a partire dal prodotto e dai suoi luoghi di consumo fuori casa (ristoranti, locali, wine bar), che valgono una fetta di 1/3 del campione in termini di volume (il 42% tra i millennials).