

Divieto di consumazione al banco nei bar. La Fipe chiede con urgenza un intervento del Mise

Anche Ascom Confcommercio Bergamo si associa alla richiesta della Fipe: in Bergamasca la misura "pesa" su oltre 2.600 bar

La circolare del 24 aprile con cui il ministero dell'Interno ritiene che il DL "Riaperture" vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria. È quanto sostiene la Fipe secondo cui si tratta di un attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Per dare voce agli oltre 2.600 bar del territorio, Ascom Confcommercio Bergamo si associa alla richiesta del presidente Fipe, Lino Stoppani, per un intervento urgente da parte del Mise, perché ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo.

Si tratta, infatti, di un'interpretazione che nessuno si aspettava considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio). D'altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli

esercizi.

“È un attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco – dichiara Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar, Caffè e Pasticcerie di Ascom Confcommercio Bergamo, e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia-. Un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l’aumento del tempo di contatto”. In attesa di aggiornamenti, Ascom Confcommercio Bergamo sta invitando gli associati a esporre la locandina dedicata.

Al via la campagna “Sicurezza Vera” I pubblici esercizi come presidi di legalità contro la violenza di genere

Siglato protocollo d’intesa tra la Direzione Centrale Anticrimine della Polizia di Stato, la Fipe e il Gruppo Donne Imprenditrici di Fipe-Confcommercio

È stato firmato oggi un protocollo d’intesa tra la Direzione Centrale Anticrimine della Polizia di Stato, la Fipe-Confcommercio (Federazione italiana Pubblici esercizi) e il Gruppo Donne Imprenditrici di Fipe-Confcommercio, rappresentati, rispettivamente, dal Prefetto Francesco Messina (a capo della Direzione Centrale Anticrimine), dal Presidente Lino Enrico Stoppani e dalla Presidente Valentina Picca

Bianchi. La finalità del protocollo è quella di promuovere iniziative di formazione, informazione e sensibilizzazione a livello territoriale, idonee a diffondere la conoscenza e l'approfondimento delle tematiche afferenti alla violenza basata sul genere ed agli strumenti di tutela delle vittime, comprese le misure di prevenzione del Questore e i dispositivi di pronto intervento adottati dalla Polizia di Stato.

L'intesa è nata dalla comune esigenza di incrementare i livelli di sicurezza delle donne, individuando modalità nuove ed efficaci per diffondere la cultura di genere, nel solco già tracciato con la campagna della Polizia di Stato "Questo non è amore", attiva dal 2016, raggiungendo in maniera sempre più capillare le donne non solo nella sfera privata ma anche nel luogo dell'attività lavorativa e nei luoghi pubblici, tutti temi al centro del seminario webinar "Gestire il rischio di violenze sul lavoro: la convenzione Ilo e la legge 4/2021" organizzato questa mattina dall'Ente bilaterale territoriale del Terziario e dall'Ente Bilaterale per il settore Alberghiero e Pubblici Esercizi (entrambi costituiti da Ascom Confcommercio Bergamo e dalle organizzazioni sindacali di categoria Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl, Uiltucs-Uil) che ha visto tra i relatori anche Valentina Picca Bianchi, presidente delle Donne imprenditrici di Fipe-Confcommercio.

Il protocollo prevede che saranno sviluppate incisive modalità di diffusione della cultura di genere, promuovendola anche all'interno dei pubblici esercizi con iniziative rivolte sia al personale femminile che alle clienti. L'obiettivo è contribuire a incrementare i livelli di sicurezza delle persone e degli stessi esercizi, nel quadro di aggiornate strategie di prevenzione di eventi illegali o pericolosi connessi a forme di violenza basata sul genere.

La programmazione di incontri, convegni formativi e divulgativi, iniziative di sensibilizzazione, da oggi fino al 2023 vedranno impegnati, insieme, gli imprenditori associati alla Fipe e la Polizia di Stato nella campagna denominata

#sicurezzaVera. Dopo una prima fase sperimentale su 20 città verrà esteso il modello a tutti gli esercizi pubblici che rappresentano da sempre la più ampia rete di presidio territoriale di cultura, socialità e tradizione presenti in Italia: 1 esercizio pubblico ogni 250 abitanti, 1 bar ogni 400 abitanti.

“Colazione in viaggio”, un tour in 12 tappe tra Bergamo e provincia

Pubblicata la guida digitale di Marzia Bonalumi e Nadia Mangili: 12 mete descritte con foto ma partendo sempre dalla degustazione di una colazione o un brunch

Marzia Bonalumi e Nadia Mangili pubblicano la guida digitale “Colazione in viaggio, 12 destinazioni a portata di share per Bergamo e Provincia”. Le mete sono selezionate e descritte attraverso l’idea di degustare una colazione o un brunch in un café o localino, scelto da Marzia che suggerisce cosa ordinare. Dopo aver fatto incetta di bagels, club sandwich, avocado toast, estratti, yogurt bowl, waffle, pancake, crostate, torte della nonna e tanti altri manicaretti, il viaggio continua alla ricerca di palazzi, ville, strade, giardini, terrazze panoramiche, scorci e opere d’arte, suggeriti da Nadia.

Le 12 mete, corredate dal suggestivo materiale

fotografico, permettono di trascorrere una mattinata speciale tra Città Alta e i borghi medievali di Bergamo, ma anche quartieri, cittadine e comuni della Provincia, come San Pellegrino Terme, Stezzano, Crespi d'Adda e Treviglio.



Marzia Bonalumi e Nadia Mangili

Le autrici

Marzia Bonalumi è una seguitissima narratrice di colazioni e di localini dove gustare le prelibatezze più innovative e gustose. Ha aperto il suo profilo Instagram @flavouriteplace, una sorta di blog che lei definisce il suo Social Breakfast Club, un anno fa, e ha una schiera di follower che non si perdono mai un "where to go".

Nadia Mangili, laureata in storia dell'arte, guida di Bergamo, crea da sempre tour alternativi, in collaborazione con professionisti provenienti da diversi ambiti. Sui social è conosciuta come la Margi (@lamargi.guidadibergamo), nome che le ricorda il gioco di carte bergamasche con cui giocava da piccola con sua nonna.

Nell'estate 2020, in piena ripresa post lockdown, la food hunter e la Margi hanno iniziato a collaborare per ideare eventi che potessero fondere le loro due passioni. "Colazione in viaggio" è, infatti, un tour che ha coinvolto tanti viaggiatori, i quali si sono seduti attorno a una tavolata per degustare un delizioso brunch in un localino di San Pellegrino Terme, selezionato da Marzia. Tutti insieme hanno poi scoperto la cittadina ascoltando le storie e i racconti della guida. L'evento è stato ricalendarizzato a novembre, con una visita a Crespi, ma le norme di sicurezza anti Covid subentrate poco dopo hanno imposto l'annullamento. Nell'attesa di tornare a viaggiare insieme, non resta che affidarsi alla guida delle due esperte.

L'ebook è scaricabile da www.nadiamangili.com.

Gestire il rischio di violenze sul lavoro: il 28 aprile seminario sulla convenzione Ilo e la legge 4/2021

L'obiettivo del webinar è quello di favorire la sensibilizzazione, l'informazione e la formazione su un fenomeno diffuso con il contributo di esperti del settore

La violenza e le molestie sono inaccettabili ovunque e in qualsiasi momento, sia in periodi di prosperità che in periodi di crisi: è da questa consapevolezza che domani, mercoledì 28 aprile, l'Ente bilaterale territoriale del Terziario e l'Ente Bilaterale per il settore Alberghiero e Pubblici Esercizi organizzano il seminario "Gestire il rischio di violenze sul lavoro: la convenzione Ilo e la legge 4/2021" (ore 9.30-12.30).

L'obiettivo del webinar è quello di favorire la sensibilizzazione, l'informazione e la formazione su un fenomeno ampiamente diffuso come quello delle molestie e vessazioni nei luoghi di lavoro. Al convegno parteciperanno infatti esperti del settore in ambito economico, psicologico, giuridico e personalità del mondo imprenditoriale e associativo come Valentina Picca Bianchi, presidente nazionale Donne Imprenditrici di Fipe-Confcommercio.

IL PROGRAMMA E I RELATORI

SALUTI INIZIALI

Enrico Betti – Presidente Ente Bilaterale Terziario

INTRODUZIONE

Alberto Citerio – Presidente Ente Bilaterale Turismo

INTERVENTI

Carlo Bisio – Esperto di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro psicologo delle organizzazioni

Valentina Picca Bianchi – Presidente delle donne imprenditrici di Fipe-Confcommercio

Anna Lorenzetti – Professoressa associata di Diritto costituzionale – Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Bergamo

CONCLUSIONI

Alessandra Cereda – Presidente Terziario Donna Ascom Bergamo

Il seminario si svolgerà sulla piattaforma “Google Meet”. La partecipazione è gratuita, previa registrazione al [seguente link](#)

Ristoranti e bar aperti con dehors: le regole da seguire tra orari, spazi, servizio mensa e consumo al banco

Tutte le novità per la ristorazione del nuovo decreto Legge integrato con le disposizioni del Dpcm del 2 marzo 2021

Torna la zona gialla da oggi, 26 aprile, con nuove regole per bar e ristoranti, aperti a pranzo e a cena purché all’aperto. La novità, fermo restando il coprifuoco alle 22, riguarda le regioni gialle -da Lombardia a Lazio, da Emilia Romagna a Veneto, da Campania a Toscana- che rappresentano la zona più ampia d’Italia. Le regole prevedono che si possa stare soltanto seduti al tavolo, massimo quattro persone, a meno che non si tratti di conviventi. La distanza è fissata a un metro. Dal primo giugno, soltanto in zona gialla, i ristoranti potranno restare aperti anche al chiuso dalle 5 alle 18. Si potrà stare soltanto seduti al tavolo, massimo quattro persone, a meno che non si tratti di conviventi.

Ecco tutte le novità per la ristorazione (bar e ristoranti) del nuovo decreto Legge n. 52 del 22 aprile 2021, integrato con le disposizioni del Dpcm del 2 marzo 2021 che restano in

vigore. Le attività si svolgono infatti sempre nel rispetto dei contenuti dei protocolli e delle linee guida dell'allegato 9 del Dpcm.

Modalità di consumo al tavolo, delivery e orari dei servizi

Per tutte le attività della ristorazione bar, ristoranti pasticcerie cod. Ateco 56:

- il servizio al banco è ammesso nel rispetto del numero massimo di persone che possono accedere e della legge (dalle 05,00 alle 22,00);
- il consumo al tavolo è ammesso solo all'aperto e con il massimo di 4 persone al tavolo, salvo che siano tutti conviventi (dalle 05,00 alle 22,00);
- il servizio delivery è ammesso sempre;
- l'asporto può essere effettuata solo fino alle ore 22.00, con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze. Tuttavia, per gli esercizi che svolgono come attività prevalente una di quelle identificate con codice Ateco 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina) è confermato l'obbligo di sospendere il servizio di asporto alle 18.00.

Resta consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti, che siano ivi alloggiati.

Spazi all'aperto: urgono chiarimenti

La definizione "all'aperto" resta controversa: l'interpretazione di Fipe si rifa all'interrogazione parlamentare di ieri dell'On. Andreuzza, dove si ritiene che possano essere equiparabili agli spazi aperti le c.d. Sun

Room, ovvero le parti di edificio dotate di serramenti completamente apribili in altezza su uno o più lati (ovviamente i serramenti devono essere aperti). Quindi, secondo Fipe, via libera anche a verande/terrazze/dehors completamente aperti su uno o più lati per il consumo al tavolo. Questa interpretazione verrà sostenuta dal Ministro Garavaglia e sarà oggetto di specifica faq. Ascom Confcommercio Bergamo consiglia di chiedere al proprio Comune un assenso a questa interpretazione.

Servizio mense ancora attivo (all'interno)

Secondo la Fipe è ammesso il servizio mensa (all'interno) con il servizio ristorante all'aperto, purché si segnali con un cartello che il servizio interno è solo di mensa e ci sia separazione della clientela. Anche in questo caso, se necessario, si consiglia un passaggio preventivo con il proprio Comune.

Feste vietate anche all'aperto

Resta in vigore l'art. 16 del Dpcm del 2 marzo 2021 che vieta le feste nei luoghi al chiuso e all'aperto, ivi comprese quelle conseguenti alle cerimonie civili e religiose. Non è vietato però che una persona inviti altre persone al ristorante nel rispetto delle norme e del posizionamento al tavolo.

Servizi igienici disponibili

Nella zona gialla non vale la sospensione dell'obbligo della disponibilità dei servizi igienici per i clienti (stabilita solo per le zone arancioni e rosse). Quindi servizi igienici sempre disponibili.

Cartello obbligatorio

Permane l'obbligo per tutti gli esercizi commerciali e tutti i locali pubblici e aperti al pubblico di esporre all'ingresso del locale un cartello che riporti il numero massimo di persone ammesse contemporaneamente al suo interno, sulla base dei protocolli e delle linee guida vigenti.

Niente consumo al banco

Riguardo al consumo al banco, infine, una circolare del ministero dell'Interno introduce una limitazione ulteriore che non esisteva nel Dpcm del 2 marzo, al quale peraltro l'ultimo decreto di aprile fa riferimento. Nella circolare, infatti, c'è scritto "Fino al 31 maggio p.v, pertanto, relativamente agli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande, il servizio al banco rimarrà possibile in presenza di strutture che consentano la consumazione all'aperto". Al banco, quindi, è consentito solo il servizio e non la consumazione. Resta comunque possibile per tutti l'asporto (fino alle 18 per chi ha il codice Ateco 56.3).

Per la Fipe è assurdo impedire, oggi, di effettuare il consumo al banco e farlo con un'interpretazione ministeriale: si tratta di una mancanza di rispetto e un danno secco verso le imprese che hanno già pagato un prezzo altissimo per le misure di contenimento della pandemia, senza alcun beneficio evidente sul piano sanitario. Il consumo al banco, regolato dai protocolli su distanziamento e capienza degli esercizi, permette in molti casi di snellire il servizio evitando assembramenti all'esterno ed è l'unica modalità rimasta di servizio per numerosissime attività che non dispongono di spazi esterni. Per questo Fipe chiede al più presto un intervento del ministero dello Sviluppo Economico.

Balsamico, invecchiato o tradizionale? Conosciamo l'aceto

Aceti con caratteristiche organolettiche e metodi di produzione diversi: fare chiarezza è importante per scegliere al meglio

Forse parlare di aceto, al singolare, non rende davvero l'idea di quanto questo mondo sia vasto e diversificato. In commercio ne esistono tante tipologie, essenzialmente perché alla base c'è una reazione fermentativa ad opera di microrganismi, gli acetobatteri, che lavorano molto bene in presenza di alcol etilico, trasformandolo in acido acetico. Condizione importante perché questi microrganismi prendano il sopravvento e trasformino l'alcol in acido è la presenza di ossigeno. Senza aria non si sviluppano e l'alcol etilico manterrà le sue caratteristiche.

È facile pensare, quindi, a una produzione che derivi dall'utilizzo di mosto oppure vino, ma sono altresì molto diffusi gli aceti prodotti dalla fermentazione alcolica di frutta, cereali, malto oppure miele. Non entrando nel merito di quest'ultimi, anche se sempre più diffusi e utilizzati non solo in cucina, il metodo tradizionale per la produzione di aceto parte dalla diluizione del vino, che non dovrebbe superare gli 8-10 gradi alcolici per poi essere messo in grandi barili con bocche di areazione, e la presenza della cosiddetta "madre", in cui sono concentrati gli acetobatteri che trasformeranno l'alcol etilico presente nel vino in acido acetico. Ma esistono prodotti assolutamente unici e di alta

qualità: parliamo degli aceti balsamici e i balsamici tradizionali, attorno cui spesso vi è molta confusione, anche fra gli addetti ai lavori.

Aceto balsamico: cosa è e come si produce

Purtroppo, molti degli aceti denominati “balsamici” in commercio, non sono nient’altro che normalissimi aceti di vino aromatizzati e colorati. In realtà l’aceto balsamico proviene da lavorazioni specifiche che partono dalla cottura del mosto di uva, fermentato naturalmente, che viene poi acidificato molto lentamente attraverso un processo chiamato “metodo Solera” che consiste nel mettere l’aceto in piccole botti di legni diversi, disposte a piani, e ogni anno una parte dell’aceto viene messo nella botte sottostante, creando nel tempo un perfetto blend tra i vari mosti fermentati e acidificati.

Dopo l’acidificazione, il balsamico si presenta leggermente denso e di colore scuro, con aromi complessi, terziari e persistenti. Al sapore spiccano la dolcezza e la piacevole acidità, mentre a livello tattile stupisce la piacevole sensazione vellutata, rotonda. Tralasciando i “balsamici” a buon mercato, simili ad aceti di vino normalissimi ma semplicemente colorati e aromatizzati, esistono diverse possibilità per scegliere un aceto balsamico di qualità senza spendere necessariamente una follia. Innanzitutto i regolamenti ci vengono in aiuto: esistono, infatti, certificazioni e disciplinari di produzione a garanzia del prodotto che ci aiutano nella scelta.



Aceto balsamico di Modena IGP: un balsamico prodotto secondo il metodo

L'aceto balsamico di Modena ha una storia davvero lunga e, fin dal 2009, la sua provenienza è tutelata dal marchio europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta). Per disciplinare, la sua zona di produzione ricade nelle province di Modena e Reggio Emilia. Viene prodotto attraverso la cottura dei mosti parzialmente fermentati (in quantità minima del 20%) di uve delle cultivar Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni con l'aggiunta del 10% minimo di aceto di vino, ma anche di vino e aceto balsamico invecchiato. Dopo l'acidificazione, il balsamico viene affinato per un minimo di 60 giorni e, a discrezione, invecchiato per un tempo variabile. Oltre i 3 anni potrà fregiarsi della dicitura "invecchiato". La certificazione garantisce che tutto il processo di lavorazione e trasformazione (fermentazione, acidificazione e invecchiamento) abbia luogo nelle province di Modena o Reggio Emilia.

L'aceto Balsamico di Modena IGP è un buon prodotto, perfetto anche per aggiungere bontà a molti piatti senza avere dei costi proibitivi; questo lo rende adatto ad essere utilizzato in quasi tutte le tipologie di ristoranti, non andando a incidere eccessivamente sul food cost. È estremamente versatile e perfetto ad esempio per guarnire insalate, primi piatti come paste all'uovo o risotti, ma anche carni bianche o di maiale, senza andare ad appesantirne sapore e aroma.

Aceto balsamico tradizionale di Modena e di Reggio Emilia: il più pregiato

Da non confondere con l'altro, il "tradizionale" gode della Denominazione di Origine Protetta nelle sue due indicazioni geografiche: Modena e Reggio Emilia. È prodotto grazie alla parziale fermentazione e poi alla cottura di mosti provenienti esclusivamente da uve di Trebbiano e Lambrusco prodotte nei due territori provinciali di riferimento. Non va confuso con il normale balsamico: il tradizionale è infatti prodotto a partire esclusivamente dal mosto cotto delle due cultivar autoctone. Anche il processo di invecchiamento è molto più lungo e lento. Questo giustifica la differenza di prezzo, ma anche di sapore, consistenza e aroma. L'aceto balsamico tradizionale DOP esiste poi in due versioni: l'affinato, con almeno 12 anni di invecchiamento, e l'extravecchio, con almeno 25 anni, da non confondere con l'aceto balsamico di Modena IGP invecchiato.

Si tratta di un prodotto sostanzialmente diverso, molto più complesso e, di conseguenza, anche l'utilizzo e l'abbinamento diventa ancora più difficile. Ovvio che è perfetto con i formaggi a grana molto stagionati, come il Parmigiano Reggiano DOP nelle versioni riserva. È abbinabile alle carni crude che hanno subito un'importante frollatura, ma anche a guarnire dolci a base di fragole. Insomma, la sua aromaticità importante lo rende adatto ad abbinamenti che lo possano innanzitutto sostenere a livello gustativo, ma anche che non

lo snaturino in tutta la sua complessità, frutto dei lunghi anni impiegati per la sua produzione.

Zona gialla, c'è chi si prende il merito (per cosa poi?) E chi come noi esercenti è alla canna del gas

Torniamo in zona gialla e ripartiamo. A leggere il giornale il merito è del sindaco Gori, maestro della comunicazione che cavalca da tempo l'informazione nelle diverse fasi della pandemia, sia pur con qualche sbavatura iniziale.

Quando si va in zona gialla, si prende la scena (e quindi i meriti) e si predica prudenza, giusto. Ne va della salute pubblica. Quando, invece, si arretra in zona arancione o rossa si lascia spazio a chi si lamenta, attribuendo le colpe ai comportamenti scorretti dei cittadini (persone disattente o menefreghiste che attentano alla salute loro e dei loro familiari, pochi imbecilli che rischiano sanzioni pesanti) ma non certo agli studenti in classe insieme, stipati sui mezzi di trasporto, o ai pensionati assembrati a fare la spesa. No, non sono loro i colpevoli della diffusione del virus (anche perché forse non ne avrebbero tutte le colpe...).

Peraltro, tutto questo succede in un Paese nel quale il piano pandemico non era aggiornato da anni, l'approvvigionamento di vaccini ha perso mesi e in cui la macchina organizzativa

sanitaria, anche regionale, fa ancora acqua da tutte le parti. Giusto per evidenziare di chi sono le colpe, altro che dei quattro imbecilli.

Ma questa è un'altra fase che speriamo non torni più. Da domani siamo in zona gialla. È il momento dei paladini e dei sacrifici di tutti. Tutti chi? Di chi rinuncia al calcetto e alla palestra o di chi deve limitare i suoi spostamenti? O di chi è in smart working? Non sono questi coloro che sostengono i veri sacrifici della pandemia. Sono quelli che per il Covid da oltre un anno stanno rinunciando al loro lavoro e ai loro guadagni, e che ora sono alla canna del gas: commercianti, baristi, ristoratori, gestori di impianti sportivi, palestre, piscine. Imprenditori che stanno fallendo e lavoratori che "campano", quando la prendono, di cassa integrazione.

Di qualcuno di questi, dal sindaco Gori o dall'assessore al Commercio del Comune di Bergamo, ci si aspettava almeno una menzione.

Dino l'acidino

Il dinamismo imprenditoriale al centro del corso di alta formazione targato Bergamo Sviluppo

*Imprenditori, manager e dipendenti: ultimi giorni per
iscriversi alla 10a edizione del corso dell'Azienda Speciale*

della Camera di Commercio

Bergamo Sviluppo – Azienda Speciale della Camera di Commercio – informa che sono aperte fino al 28 aprile prossimo le iscrizioni alla nuova edizione del corso di Alta Formazione “Imprenditorialità e innovazione per l'internazionalizzazione delle MPMI – GO.IN' BASIC”, corso rivolto a imprenditori, manager e dipendenti di micro, piccole e medie imprese locali interessati a rafforzare competenze imprenditoriali/manageriali per affrontare al meglio le future decisioni strategiche e organizzative necessarie per innovare la propria impresa e orientarla, anche, all'internazionalizzazione.

Il percorso, della durata di 120 ore (da metà maggio a novembre), prevede una modalità di erogazione mista, online e in presenza, con lezioni al venerdì pomeriggio e al sabato mattina (le lezioni in presenza si terranno a Dalmine nelle sedi di Bergamo Sviluppo al Point e dell'Università). La modalità da remoto, sperimentata con successo nel 2020, si affianca a quella in presenza per questa nuova edizione del percorso, che Bergamo Sviluppo realizza in collaborazione con il sistema associativo territoriale e che vede il supporto tecnico-scientifico dell'Università degli Studi di Bergamo ed in particolare del Centro di Ateno SdM-Scuola di Alta Formazione.

Obiettivo dell'iniziativa, quest'anno giunta alla decima edizione, è trasferire contenuti e strumenti efficaci per affrontare le future decisioni strategiche e organizzative imposte da una situazione economica sempre più instabile, rafforzando sia la capacità innovativa dell'impresa sia le competenze tecniche e personali dei corsisti. Nell'iniziativa formativa sono coinvolti docenti universitari e professionisti che concentreranno i loro interventi nelle 4 aree che

quest'anno verranno affrontate nel corso, ossia strategia e dinamismo imprenditoriale, innovazione, marketing e internazionalizzazione. Ognuno di questi argomenti sarà poi declinato in interventi specifici, prevedendo diverse modalità di coinvolgimento dei partecipanti.

In nove edizioni ne hanno beneficiato 259 imprenditori

“Come ogni anno il corso viene riprogettato per poter rispondere alle esigenze delle imprese partecipanti e tener conto della situazione del contesto economico di riferimento – spiega il presidente di Bergamo Sviluppo, Angelo Carrara –. La situazione economica determinata dalla pandemia ancora in essere inevitabilmente ha portato a revisionare profondamente anche il corso di quest'anno, ma siamo molto contenti di tagliare il traguardo dei 10 anni di attività: in nove edizioni ne hanno beneficiato 259 imprenditori, manager e dipendenti appartenenti a micro, piccole e medie imprese locali. Il percorso doveva servire per far crescere le competenze personali e professionali dei partecipanti, ad avere visioni più ampie, a mettere in discussione le proprie convinzioni grazie non solo all'attività formativa svolta in aula e favorita dal confronto con i docenti coinvolti, ma anche all'interazione e alla partecipazione che l'iniziativa ha sempre favorito e stimolato. Siamo particolarmente contenti di aver incoraggiato nei partecipanti questo spirito, tanto che ormai lo definiamo con piacere “spirito da goinner”, ossia da persone aperte al cambiamento e all'innovazione, doti sempre più fondamentali per imprenditori e dipendenti”.

“Ci rendiamo conto che il momento non è certo facile per le imprese – aggiunge Tommaso Minola, responsabile scientifico del corso – ma affrontare e analizzare i problemi con uno sguardo unitario e costruttivo è proprio ciò che il Go. In' ha trasmesso negli anni ai suoi partecipanti. E in questo momento, ancor più che in passato, vogliamo stimolare nei partecipanti un atteggiamento aperto all'innovazione, alla

condivisione e al mettersi in gioco. La riprogettazione “digitale” del corso si è rivelata una bellissima opportunità per scoprire nuovi strumenti didattici e ripensare anche quest’anno ai contenuti. La modalità online si affiancherà a quella in presenza e permetterà di arricchire le lezioni tradizionali con nuovi materiali anche multimediali e giochi di ruolo, laboratori ed esercitazioni. Siamo quindi sicuri che tutto questo aumenterà l’interazione fra partecipanti e docenti, rendendo possibile l’uso di quanto appreso nelle lezioni per lo sviluppo di progetti interni alla propria impresa”.

Per conoscere i requisiti di ammissione dei partecipanti, le modalità di selezione, le quote di iscrizione previste, nonché per effettuare l’iscrizione online all’iniziativa, consultare la sezione news scorrevoli nella homepage del sito di Bergamo Sviluppo (www.bergamosviluppo.it). Per le sole imprese della provincia di Bergamo è previsto un cofinanziamento da parte della Camera di Commercio che riduce notevolmente la quota di iscrizione. Tutti i candidati iscritti saranno invitati ad un colloquio conoscitivo di selezione effettuato, da remoto, da un apposito Nucleo di Valutazione.

Per informazioni: Silvia Campana, tel. 035.3888036 – campana@camcom.it)

**Decreto Riaperture, dal
Governo ci aspettiamo un vero**

“cambio di passo” negli scritti prima ancora che negli orali

In Europa è tempo di pagelle per il nuovo Governo Draghi. Le agenzie di rating internazionali valuteranno il nostro Esecutivo alla luce delle politiche sullo scostamento di bilancio, deficit e Recovery fund. Per noi, e per quanto ci interessa, il giudizio è oggi negativo. È da bocciatura perché il *modus operandi* del Governo non è cambiato rispetto al precedente.

In primis, pensiamo che i provvedimenti, anche quando nascono dalla mediazione politica, devono essere sensati, altrimenti è meglio lasciar perdere e cercare nuovi equilibri di mediazione. La discussione sull' "apro o chiudo in area bianca o gialla", ne è un esempio. Deleteria è anche la decisione di consentire l'apertura dei ristoranti e dei bar solo all'aperto. Ad aprile? Ma non scherziamo! Meglio sarebbe stato allungare di due settimane il sacrificio per poi riaprire all'interno a pranzo e a cena.

Ma non è solo il termine dello scontro ad essere sbagliato. Continua ad essere seguita la strada sbagliata dell'asporto e del delivery, favorendo assembramenti in strada e nelle abitazioni private, anziché far accomodare le persone in luoghi definiti e facilmente controllabili.

Inoltre, come è possibile anticipare con conferenze stampa il contenuto di provvedimenti che impattano sulla vita e sul portafoglio di tanta gente, titolari e dipendenti di imprese della ristorazione e dei pubblici esercizi, senza fornire prima un testo del decreto e le sue specifiche? Forse si ignora che qualcuno sarà chiamato in queste ore a rispondere a tante brave persone che, per cercare di impostare il loro

lavoro, devono capire se e come potranno lavorare nei prossimi giorni, fare rifornimento, richiamare i dipendenti dalla cassa Integrazione ecc. ecc. Non sarà solo una bocciatura per il comportamento del Governo ma anche per il rendimento.

Come può pensare di costringere la ristorazione a lavorare all'aperto nel mese di maggio e al chiuso per l'intero mese di giugno e luglio, senza pensare di distruggere decine di migliaia di imprese e centinaia di migliaia di posti di lavoro. Senza dimenticare lo strazio delle palestre e degli altri centri sportivi, dei parchi divertimenti costretti ad altri mesi di forzata chiusura. Senza pensare alle sorti dei centri commerciali, dei negozi presenti al loro interno, in cui il ricambio d'aria è assoluto e nei quali gli accessi possono essere tranquillamente contingentati. Come pensa questo Esecutivo di salvare la stagione turistica che parte già zoppa e che potrebbe decretare la fine della ricettività italiana?

Si tratta della vita e della morte economica di molte persone. Eppure quando il reddito è garantito sono tutti strenui difensori della priorità della salute pubblica. Perché il Governo non pensa ad una trattenuta della metà dello stipendio di chi l'ha garantito per darlo a chi è in difficoltà? Vedremo quanti tra i difensori e i consiglieri del Governo – così abili, come il suo Ministro della Sanità, a fronteggiare la pandemia con i sacrifici degli altri – ci sarebbero ancora in giro.

Caro Presidente Draghi siamo a fine aprile, c'è ancora tempo per rimediare, per essere promosso, o per andare almeno a settembre. Ci aspettiamo un vero "cambio di passo" negli scritti prima ancora che negli orali.

Alberghi e non solo: dalla Regione altri 8 milioni per finanziare il bando “Strutture ricettive”

Le risorse totali salgono a 25 milioni e consentiranno di finanziare gran parte delle 300 domande già presentate. L'assessore Magoni” Gli operatori lombardi dimostrano di credere nella ripresa”

Aumentano di 8 milioni le risorse stanziare per il bando regionale “Sostegno alla competitività delle strutture ricettive alberghiere e delle strutture ricettive non alberghiere all'aria aperta”. Il nuovo stanziamento, previsto su proposta dell'assessore al Turismo, Lara Magoni, porta così le risorse totali a 25 milioni e consentirà di finanziare gran parte delle domande presentate. Il Bando, che prevede contributi a fondo perduto al 50%, per un massimo di 200 mila euro, con un investimento minimo di 80 mila euro, consente la realizzazione, ristrutturazione e riqualificazione degli immobili e aree destinati all'attività ricettiva, delle strutture ed infrastrutture complementari direttamente connesse e l'acquisto e installazione di arredi, macchinari o attrezzature anche di carattere tecnologico.

“La risposta dai lombardi – spiega Lara Magoni – è stata incredibile: sono arrivate infatti oltre 300 domande. Si tratta di un segnale importantissimo di grande fiducia e di voglia di ripartire con entusiasmo. In un momento di forte crisi, dove migliaia di operatori del turismo sono sull'orlo del fallimento, imprenditori e famiglie decidono di investire nel futuro. Questo loro coraggio è per me un ulteriore incentivo nel continuare a combattere su tutti i tavoli per

portare la voce di un comparto che rappresenta non solo un valore economico, ma la forza di quelle persone che amano il proprio lavoro e ne diventano ambasciatori nel mondo. Eroi lombardi ai quali va tutto il mio personale sostegno. Un avvenire che vedrà la Lombardia ricca di eventi di grande spessore: innanzitutto nel 2023, con Bergamo e Brescia Capitali italiane della Cultura, e poi con le Olimpiadi invernali del 2026”.

“Dobbiamo farci trovare pronti. Ecco perché sostengo con convinzione – aggiunge l’assessore – chi vuole investire nella qualità dell’accoglienza, offrendo ai turisti servizi innovativi e un’attrattività sempre più all’avanguardia, in grado di rispondere alle esigenze di ogni visitatore. Perciò ho deciso di incentivare chi voleva rilanciare la propria attività, sostenendo le riqualificazioni con un contributo a fondo perduto pari fino al 50% dell’investimento, per un massimo di 200.000 euro”.

Cosa prevede il bando

Il bando prevede uno stanziamento di 17 milioni di euro per sostenere la competitività delle strutture ricettive lombarde (ma potrebbero essere di più in caso di economie derivanti dalla chiusura della rendicontazione del bando nella prima edizione). Il contributo è al 50% e a fondo perduto ed è previsto per progetti di investimento minimo di 80.000 euro e massimo di 200.000 euro. Il bando sarà aperto presumibilmente intorno ad aprile/maggio 2020. La misura ha lo scopo di la finalità di promuovere progetti di eccellenza per favorire

Possono partecipare al bando le micro, piccole e medie imprese: strutture ricettive alberghiere (alberghi o hotel; residenze turistico-alberghiere; alberghi diffusi; condhotel) e strutture ricettive non alberghiere all’aria aperta (villaggi turistici, campeggi e aree di sosta) che investono in interventi di riqualificazione di qualità.

La misura è indirizzata alle micro, piccole e medie imprese e ha la finalità di promuovere progetti di eccellenza per favorire la realizzazione e la riqualificazione di strutture ricettive alberghiere (alberghi o hotel; residenze turistico-alberghiere; alberghi diffusi; condhotel) e strutture ricettive non alberghiere all'aria aperta (villaggi turistici, campeggi e aree di sosta).

Interventi ammissibili

Sono ammessi al contributo progetti di realizzazione e riqualificazione di alberghi e aziende ricettive all'aria aperta. I progetti dovranno riguardare i seguenti macrotemi: Enogastronomia & food experience; Natura & green; Sport & turismo attivo; Terme & benessere; Fashion & design; Business congressi & incentive. Tra le spese ammissibili ci sono arredi, macchinari, attrezzature, strutture ed opere edili-murarie e impiantistiche.

Spese ammissibili

Sono ammesse spese per arredi, macchinari e attrezzature; opere edili-murarie e impiantistiche; progettazione e direzione lavori per un massimo dell'8% delle spese ammissibili).

Tutti i giustificativi di spesa conformi sono ammissibili se emessi successivamente alla data di presentazione della domanda.

Criteri di valutazione

Gli interventi saranno valutati secondo criteri di qualità progettualità e impatto sui temi di interesse. ad esempio, accessibilità family friendly, disabilità, sostenibilità ambientale e sociale, addizionalità finanziarie, titolarità femminile/giovanile e/o rilevanza della componente femminile/giovanile nella compagine societaria, appartenenza a progetti di stabile aggregazione tra reti di imprenditori.

La durata massima dei progetti di intervento è di di 18 mesi dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale di

Regione Lombardia della graduatoria.

Per ulteriori informazioni contattare lo sportello del Credito
Fogalco (Matteo Milesi: tel.0354120210 –
matteo.milesi@fogalco.it)