

Da lunedì 28 giugno via l'obbligo delle mascherine all'aperto

Rimane l'uso solo in situazioni di assembramento come mercati, fiere, code. E il Governo lancia l'idea di applicare il green pass anche alle discoteche

Via libera del Cts allo stop alle mascherine già dal prossimo 28 giugno. "Il Cts ritiene che nell'attuale scenario epidemiologico a partire dal 28 giugno con tutte le regioni in zona bianca ci siano le condizioni per superare l'obbligatorietà dell'uso delle mascherine all'aperto salvo i contesti in cui si creino le condizioni per un assembramento (es: mercati, fiere, code, ecc...)". Lo scrive in una nota il Comitato.

"Dal 28 giugno superiamo l'obbligo di indossare le mascherine all'aperto in zona bianca, ma sempre nel rispetto delle indicazioni precauzionali stabilite dal Cts", scrive il ministro della Salute Roberto Speranza con un post su Facebook. Secondo gli esperti del Cts sarebbe opportuno comunque mantenere il distanziamento, se non si è congiunti, e la mascherina andrà comunque indossata nei luoghi a rischio assembramento all'aperto così come sui mezzi di trasporto ma non quando si è a tavola. Sulla decisione ha influito anche la percentuale di vaccini somministrati in Italia (al momento già oltre il 53% della popolazione ha almeno una dose e circa il 27% ha fatto completato il ciclo)

Il punto sulle riaperture

Il Consiglio dei ministri, su proposta del Presidente Mario

Draghi e del Ministro della salute Roberto Speranza, ha approvato un decreto-legge che introduce misure urgenti relative all'emergenza epidemiologica da COVID-19. In considerazione dell'andamento della curva epidemiologica e dello stato di attuazione del piano vaccinale, il testo modifica i parametri di ingresso nelle "zone colorate", secondo criteri proposti dal Ministero della salute, in modo che assumano principale rilievo l'incidenza dei contagi rispetto alla popolazione complessiva nonché il tasso di occupazione dei posti letto in area medica e in terapia intensiva.

Dal 1 luglio potranno riaprire le piscine al chiuso, i centri natatori e i centri benessere, nel rispetto delle linee guida e dei protocolli; dal 1 giugno all'aperto e dal 1 luglio al chiuso, sarà consentita la presenza di pubblico, nei limiti già previsti (25 per cento della capienza massima, con il limite di 1.000 persone all'aperto e 500 al chiuso), per tutte le competizioni o eventi sportivi (non solo a quelli di interesse nazionale); dal 1 luglio sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò potranno riaprire al pubblico; parchi tematici e di divertimento potranno riaprire al pubblico dal 15 giugno, anziché dal 1 luglio; tutte le attività di centri culturali, centri sociali e centri ricreativi saranno di nuovo possibili dal 1 luglio; dal 15 giugno sono possibili, anche al chiuso, le feste e i ricevimenti successivi a cerimonie civili o religiose, tramite uso della "certificazione verde". Restano sospese le attività in sale da ballo, discoteche e simili, all'aperto o al chiuso; dal 1 luglio sarà nuovamente possibile tenere corsi di formazione pubblici e privati in presenza.

"Entro i primi dieci giorni di luglio le discoteche potranno aprire e penso che il criterio del green pass possa essere applicato anche alle discoteche" ha detto il sottosegretario alla Salute Andrea Costa, aggiungendo che "questa settimana indicheremo una data, perché questo settore è ad oggi l'unico

rimasto senza avere una prospettiva e credo sia dovere della politica dare una risposta anche a questo”.

Il Senato ha dato il via libera definitivo al [decreto legge sulle riaperture](#) già approvato dalla Camera. Per quanto riguarda i principali contenuti, in ordine cronologico:

- i centri commerciali sono tornati ad aprire dal fine settimana del 22 maggio;
- le palestre dal 24 maggio;
- i ristoranti hanno ripreso il servizio anche al chiuso dal primo giugno, a pranzo e cena;
- i parchi tematici hanno riaperto il 15 giugno;
- matrimoni e feste dal 15 giugno, ma solo con il “green pass”;
- i congressi si potranno di nuovo organizzare dal primo luglio;
- sale giochi e bingo dal primo luglio;
- discoteche ancora chiuse.

Altro che risparmio, l'economia italiana riparte dai consumi. E lo dice la Banca Centrale Italiana

Ora che l'ha detto anche Banca d'Italia è certificato quanto sosteniamo da mesi: siamo piombati in una situazione di dualismo, mai conosciuta dalle nostre parti, tra le diverse categorie di lavoratori e imprenditori. “L'economia della Lombardia”, la ricerca redatta dalla sede milanese della Banca Centrale Italiana segnala nel 2020 la perdita del 9,4% del Pil

lombardo e di 77.000 posti di lavoro. Lo studio evidenzia una perdita di fatturato nel settore dei servizi dell'11,4%, mentre il reddito delle famiglie è calato del 2,9%. A prima vista, per chi rappresenta il terziario bergamasco, sembrano quasi buone notizie.

Purtroppo non è così. È chiaro che si tratta della cosiddetta "media del pollo", perché i cali registrati dai settori del commercio non alimentare, del turismo e dei pubblici esercizi sono ben al di sopra di queste percentuali, come documentano anche i contributi erogati dai decreti ristori e sostegni per perdite ben più alte del 30% necessario per accedere ai contributi stessi.

Lo shock, perché di questo si deve parlare, è stato brutale non solo nella sua dimensione ma soprattutto nella sua selezione. Da un lato, pensionati, lavoratori pubblici e dipendenti del settore privato, che non sono stati investiti dalla crisi, non percepiscono cosa sia avvenuto, confortati anche da una ripresa dei valori di Borsa, dopo il crollo da pandemia, che ha quasi del miracoloso; dall'altro una fetta di società è in una situazione mai vissuta.

L'indagine della Banca d'Italia "le famiglie italiane durante la pandemia", realizzata a marzo di quest'anno, presenta una tabella molto significativa su come la crisi impatti in maniera asimmetrica. L'analisi della capacità di fronteggiare le spese mensili, secondo la condizione occupazionale del capofamiglia, ha messo in evidenza come, sia pur in un quadro di peggioramento complessivo, la capacità di pensionati e di dipendenti sia nettamente diversa da quella degli autonomi e dei disoccupati.

Siamo, quindi, piombati in una situazione di dualismo non conosciuta dalle nostre parti, dove la discriminante è stata sempre e solo tra chi lavorava (quasi tutti) e chi era disoccupato (in pochi). La causa è ben nota. In tempi moderni non si era mai registrato un crollo dei consumi di questa portata. Talmente grave e dai risvolti così negativi per molti

da sovvertire quel giudizio tramandato dai nostri genitori secondo cui il risparmio è la destinazione “venerabile” del proprio reddito, a scapito del consumo concepito come sperpero.

Eloquente, nella stessa ricerca di Banca d'Italia, la suddivisione delle motivazioni alla riduzione dei consumi che vede prevalere come motivi in coloro che possono facilmente o abbastanza facilmente affrontare le spese mensili le restrizioni imposte e la paura del contagio (76,6%), mentre in coloro che affrontano le spese con difficoltà (al 38,3%) l'ovvia risposta è la minore disponibilità economica.

Il crollo dei consumi, ironia della sorte, è un circolo vizioso che rischia di inghiottirci tutti perché dapprima sottrae reddito a imprese e lavoratori delle filiere, partendo dagli ultimi anelli (commercio al dettaglio e ingrosso, turismo e ristorazione), poi, se prosegue, travolge tutti gli altri. Ora è fondamentale che le buone notizie inneschino subito un percorso opposto. Partendo da chi ha i risparmi per allargarsi a tutti.

Ne abbiamo bisogno tutti, gente. C'è bisogno, per chi se lo può permettere, di “far girare l'economia” comprando e consumando. Solo non solo si avvantaggia il mercato ma che il fiducia

Passaggio di consegne in Fogalco Domani l'assemblea elettiva della cooperativa di

garanzia Ascom

Dopo quattro mandati il presidente uscente Riccardo Martinelli lascerà l'incarico e il suo successore sarà nominato martedì pomeriggio dall'assemblea dei soci

Passaggio di consegne in Fogalco. La cooperativa di garanzia di Ascom Confcommercio domani si riunirà in assemblea per approvare il bilancio 2020 del confidi e, soprattutto, per eleggere il nuovo presidente. Dopo quattro mandati, infatti, il presidente uscente Riccardo Martinelli lascerà l'incarico e il suo successore sarà nominato martedì pomeriggio dall'assemblea dei soci. Martinelli ha avuto un ruolo fondamentale per la crescita e il ruolo di Fogalco, di cui è stato socio fondatore nel 1978: "In quegli anni i tassi di interesse superavano il 20% per cui il nostro scopo era anche calmierare i costi – spiega il presidente uscente, classe 1944 e originario di Fiorano al Serio -. Oggi, invece, con i tassi ai minimi storici, per le aziende l'approvvigionamento finanziario è diventato il problema principale.

Lei è stato tra i fondatori di Fogalco ma le sue origini imprenditoriali sono diverse vero?

Si ho sempre lavorato per la Vinicola G. Martinelli di Fiorano al Serio, azienda di famiglia fondata nel 1865 specializzata nella produzione e imbottigliamento di vini rivolti principalmente ai mercati esteri e di cui oggi sono presidente. Ma mentre i miei fratelli sono tutti enologi io sono un ragioniere della vecchia scuola. Un giorno nel 1964, mio padre mi mandò al suo posto in Ascom come consigliere del Gruppo vini. Erano altri tempi, c'erano meno formalità. Da allora in Ascom ho trovato una famiglia, ho avuto oneri, ma anche grandi soddisfazioni, e nel tempo ho incontrato tante persone di valore".

Com'è cambiato il lavoro della cooperativa di credito in questi anni?

“È cambiato soprattutto il settore del credito, il che ha obbligato anche noi a rimodulare progressivamente l'attività. Fino al 2009 Fogalco aveva un numero annuale molto alto di garanzie, poi, con la crisi finanziaria sono iniziate le difficoltà. Tra l'altro, il mediocredito centrale ha aperto anche alle banche la possibilità di offrire garanzie che prima erano nostro appannaggio, così abbiamo iniziato a fare un lavoro diverso, ad aiutare soprattutto i più deboli, le piccolissime imprese in difficoltà sul merito di credito, oppure le start-up, che fanno fatica ad accedere al credito bancario”.

Che ruolo ha avuto Fogalco durante la pandemia?

“Nel 2020 abbiamo accompagnato 648 aziende, soprattutto nei settori commercio e turismo, che sono stati i più colpiti dalle restrizioni. Di queste, 211 avevano chiesto appoggio nelle garanzie e 120 di loro hanno ottenuto erogazioni per oltre 4 milioni. Abbiamo anche aiutato 176 aziende su 13 bandi diversi, buona parte dei quali a fondo perduto, mentre per altre 11 abbiamo svolto attività di consulenza. Sul fronte delle moratorie dei mutui abbiamo seguito 250 imprese, tutte con risultati positivi”.

Quanto conta il ruolo del banche del territorio nell'accesso al credito?

“Sono lontani i tempi in cui Banca popolare di Bergamo, Credito bergamasco, Banca provinciale lombarda erano istituti fortemente attenti al territorio. La stagione delle fusioni e delle incorporazioni ha cambiato gli scenari: le banche si sono ingrandite, ma si sono anche allontanate. Con l'entrata di Ubi in Intesa in due mesi abbiamo perso un interlocutore importante e abbiamo subito uno stop che ora stiamo cercando di recuperare. Di contro, le banche di credito cooperativo,

che sono molto legate ai paesi della Bergamasca, sono in difficoltà perché sono piccole. È un peccato che non sia andata in porto la fusione fra le Bcc di Treviglio e Caravaggio, perché occorre raggiungere una data potenzialità per riuscire a operare in un certo modo”.

La ripresa economica è appena cominciata: quale ruolo avranno i confidi?

“Con la pandemia lo Stato ha offerto garanzie anche al 100% per i finanziamenti, ma dal 10 luglio le nuove operazioni avranno una copertura più bassa. Pian piano torneremo alla normalità, credo però che il futuro non sia del puro confidi finanziario. Certo, bisognerà stare al passo con i tempi, riuscire ad agganciare i cambiamenti. E poi siamo rimasti in pochi: dobbiamo restare radicati al territorio se non vogliamo correre il rischio di scomparire»

Martinelli, in Ascom da quasi 60 anni

Riccardo Martinelli entra in Ascom nel 1964 sostituendo il padre Leone Giuseppe (detto Beppino), come consigliere del Gruppo vini dell'Associazione, e nel 1978 viene nominato presidente del Collegio Sindacale della Fogalco, carica che detiene fino al maggio del 2009. Viene quindi nominato presidente della stessa Cooperativa di credito ancora in carica. Nel 1981, forte anche dell'esperienza associativa nella creazione di Com-Co-Vi-Be Commissionaria Commercianti Vini Bergamo, viene eletto Presidente del Gruppo Grossisti Vino Bevande, carica che detiene fino al 2012.

Nel 1998 entra a far parte del Consiglio direttivo di Ascom di cui è stato vicepresidente dal 2001 al 2017. Sempre dal 1998, data di nascita del cosiddetto “parlamentino” camerale, diventa consigliere della Camera di Commercio di Bergamo (per tre mandati e quindi per 18 anni) e dal 2000 sindaco effettivo di Assist, la società nata da un accordo tra Camera di Commercio e Confindustria Bergamo per aiutare le imprese nel loro programma di internazionalizzazione.

Dal 1999 al 2004 ha rappresentato per la Giunta camerale la commissione del ruolo Agenti d'Affari in Mediazione della provincia. Oggi riveste la carica di componente del Consiglio di Sorveglianza ed è il Presidente del Comitato per il Controllo Interno di Asconfidi Lombardia, Cooperativa (Confidi 106) di garanzia vigilata da Banca d'Italia, ente che raggruppa 14 confidi della Lombardia. Dal 2009 è Amministratore nazionale di Federasconfidi-Roma che unisce la maggioranza dei confidi nazionali associati a Confcommercio.

Quando il buono va a braccetto con il sano: tutti i consigli della nutrizionista Anna Villarini

Saper riconoscere i grassi buoni, diversificare le ricette, unire salute e alimentazione: ne abbiamo parlato con la biologa Anna Villarini, nutrizionista dell'Istituto nazionale dei Tumori di Milano

Che il grasso faccia male alla linea e alla salute è ciò che ci hanno a lungo fatto credere. Ma oggi si sa che non è così. Ci sono grassi saturi, che se consumati in eccesso possono arrecare danni alla salute, e quelli insaturi, preziosi per il nostro benessere. Ma quali sono i grassi buoni che non devono mai mancare? Tutti conosciamo gli Omega-3 contenuti nel pesce grasso o l'acido oleico dell'olio extravergine di oliva. Ma non sono gli unici, come ci spiega la biologa Anna Villarini, nutrizionista dell'Istituto nazionale dei Tumori di Milano,

fresca di pubblicazione de “La Dieta Totale. Difendere e proteggere tutto l’organismo in 16 passi e 80 ricette” (scritto con la collaborazione della giornalista di “Cook” Isabella Fantigrossi).

Omega-3 ma non solo giusto?

Gli Omega sono gli acidi grassi polinsaturi ed essenziali più diffusi ma non sono gli unici: carni bianche e vegetali come semi di girasole e zucca sono infatti ricchi di Omega-6, mentre gli Omega 3 sono contenuti nel pesce grasso ma anche nella frutta secca e in certe piante selvatiche. Penso alla Portulaca che oggi la si trova più nei vivai come pianta ornamentale che non nei supermercati: fa strano pensare che è un’erba spontanea e commestibile che cresce sui marciapiedi ed è ricca di Omega-3.

E l’acido oleico?

È il componente fondamentale dell’olio extravergine d’oliva (Evo) ovviamente il migliore e il più leggero in cucina da ben distinguere dal “cugino” non extravergine che è un olio raffinato e contiene grassi poco sani.

A proposito, come distinguere un olio puro da uno raffinato?

Il processo di raffinazione è indicato in etichetta e non riguarda solo l’olio di oliva. Bisogna stare attenti a tutti gli oli di semi. Dall’estrazione meccanica a freddo si ottiene l’olio di semi indicato in etichetta come “di prima pressione o spremitura”, che non viene secondariamente raffinato e permette di mantenere inalterate le proprietà nutritive: vitamine, sali minerali e acidi grassi polinsaturi. Appurato che è meglio scegliere un olio di spremitura, il mio consiglio è di consumarlo sempre a crudo per godere a pieno dei suoi benefici.

E quando, invece, gli oli subiscono un processo di raffinazione ?

Questo processo distrugge le vitamine e gli acidi grassi insaturi contenuti nell'olio naturale, oltre a contribuire alla formazione di acidi grassi trans, considerati potenzialmente nocivi per la salute e primo fattore di rischio di malattie cardiovascolari.

Che differenza c'è tra olio di sesamo e olio di lino?

Quello di sesamo ha la particolarità che contiene il sesamolo che è un potente antiossidante che protegge anche l'olio. L'importante è consumarlo crudo. L'olio di lino, invece, contiene molti Omega-3 ma bisogna stare attenti a scegliere le bottiglie giuste che in commercio sono al massimo di 250 ml e con vetro scuro. Viene infatti imbottigliato in questo modo per essere protetto dalla luce e dall'aria e, una volta aperto, va consumato entro 30 giorni e conservato in frigorifero.

Quando si parla di grassi buoni si pensa anche alla frutta secca?

Certamente e fa molto bene proprio per i grassi che contiene, soprattutto le noci che sono le più ricche di Omega-3. Attenzione però che è molto calorica ed è meglio non superare i 30 grammi al giorno, l'equivalente di 7 noci o 15 mandorle.

Qual è la sua top 5?

Al primo posto gli Omega-3 contenuti nel pesce, sono quelli che servono di più al nostro organismo perché "essenziali", cioè il corpo non riesce a produrli. Poi l'acido oleico contenuto nell'Evo, a seguire gli oli di semi di lino e di sesamo. Infine, il burro di cocco che contiene grassi saturi ma a catena corta. Suggesto anche l'avocado che è ricco di grassi insaturi e secondo quello che sta emergendo dalla ricerca aiuta a migliorare il sistema immunitario che di questo periodo non fa male.



A proposito nel suo libro dà molto risalto alla dieta vegetariana: è un caso?

In realtà ci sono anche alcune ricette a base di carne bianca (poche) e prodotti ittici, mentre non c'è carne rossa, salumi e formaggi. Ma non è un discorso di 'aut aut' piuttosto e semplicemente perché noi italiani tendiamo a consumarne in quantità eccessive. Con il mio libro ho l'ambizione di promuovere un'educazione alimentare che ruota attorno al concetto di una cucina sana e bilanciata per le 4 stagioni dell'anno. E con le ricette curate da Alessandra Avallone l'invito è di trovare un'alternativa, magari anche più gustosa della solita fettina di carne o pezzetto di formaggio.

Ma quindi grassi buoni e cucina gourmet possono coesistere?

Eccome. Occorre però fare un salto culturale e imparare a osare di più. Essere gourmet vuol dire anche tener conto della

salute e per questo fare un piatto buono ma non sano non è gourmet.

E qualcuno si sta muovendo in questa direzione?

Si penso a Sergio Barzetti, noto al grande pubblico per la sua collaborazione tv a La Prova del Cuoco, o Moreno Cedroni chef stellato che con il suo ristorante ha fatto da testimonial all'Airc. E poi Stefano Pace, chef del ristorante L'Orangerie all'interno dell'Hotel Terme di Sirmione, con il quale ho lavorato piacevolmente per un progetto sulla sana alimentazione. Un altro progetto pronto a partire si chiama "È tempo di vita" e lo seguirò insieme alla foodblogger Chiara Maci.

Quindi i grassi buoni possono dare gusto e valore a un piatto...

Certo e infatti tutti questi chef mi hanno insegnato diversi trucchetti. Penso alla maionese senza uova ma ottenuta da un olio di semi di spremitura e da bevanda di soia o di mandorla non zuccherate. Una maionese al cento per cento vegana ma sfido chiunque a distinguerla da quella tradizionale.

In conclusione, lei che consiglio darebbe a un ristoratore?

Di studiare, investire in ricerca e di provare a farsi affiancare da un nutrizionista attento a questi temi e all'evolversi della ricerca scientifica. Salute e alimentazione, del resto, sono un binomio imprescindibile.

Imprese, saldo positivo nel

primo trimestre dell'anno. Giovani e donne rilanciano il terziario

445 aperture e 363 chiusure. Crescono le ditte individuali in "rosa" e under 40. E in città 1 impresa nuova su 5 è del terziario

Il terziario si rimette in marcia. La conferma arriva dai dati del primo trimestre 2021 della Camera di Commercio che evidenziano un saldo positivo tra attività nate e cessate. Dopo le difficoltà del 2020, i primi tre mesi del 2021 segnalano infatti 445 aperture contro 363 chiusure, con un saldo di +82 attività. Le nuove aperture sono specchio della crisi generata dalla pandemia che ha accelerato il turnover soprattutto nel commercio. Bar e ristoranti, invece, da sempre le attività maggiormente oggetto di compravendita ma anche di grande dinamismo, sono ferme e con un saldo negativo. Alla luce della reale ripartenza di maggio, il secondo e terzo trimestre saranno con molta probabilità all'insegna della crescita anche delle attività di somministrazione.

Crescono le ditte individuali che costituiscono il 74,5% delle nuove aperture con un saldo di +50 e le Srl con +40 imprese. In calo di 8, invece, il saldo di Snc e Sas. Riguardo alle ditte individuali il saldo è fortemente positivo nei giovani fino a 40 anni (+125), ovviamente aiutati dal ciclo generazionale favorevole, e nelle donne (+61), mentre gli uomini presentano un dato negativo (-11).

Cresce il terziario in città (+14) che rappresenta quasi un'impresa su cinque (19,3%) delle nuove attività. Bene anche l'hinterland che con +22,9% di nuove attività registra la maggiore espansione. In aumento anche la Valle Seriana (+19), l'Isola bergamasca (+15) e la Val Calepio (+10). La Bassa

bergamasca, invece, dopo la buona performance dello scorso anno registra un tiepido aumento (+7). Stabile la Val Cavallina, mentre in difficoltà sempre più evidente sono la Valle Brembana e la Valle Imagna (-7).

Riguardo alle tipologie di attività cresce soprattutto il commercio non alimentare spinto dal commercio web (che da solo fa +19 sugli 84 tra nati e cessati). In crescita anche i servizi alle imprese e agenti e procacciatori (+15). Torna a crescere il commercio alimentare (+8), mentre pagano l'anno terribile di pandemia sia il settore della somministrazione e ricettività (-16), sia gli ambulanti (-9) che registrano un calo sistematico da anni.

“Dopo i cali registrati nel 2020, i dati sul saldo delle imprese sono finalmente positivi e segnalano una forte vitalità del terziario orobico – commenta **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il fatto che le spinta venga dai giovani e dalle donne è un trend doppiamente confortante. Non dobbiamo però trascurare due aspetti sui quali siamo preoccupati: l'eccessiva euforia da ripartenza, non supportata da una reale ripresa dei consumi e combinata con la ricerca affannosa di uno sbocco occupazionale, può favorire la nascita di nuove imprese molto fragili da un punto di vista delle competenze imprenditoriali. Altro tema delicato è la solidità economica e finanziaria: ci sono ancora infatti nuovi imprenditori che avviano l'attività senza un accurato piano economico e finanziario e una scelta di affiancamento e accompagnamento”.

Il 20 giugno il “Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico” con menù a tema nei ristoranti

A rendere ancora più golosa la manifestazione la collaborazione dei ristoranti di Almenno San Bartolomeo e e di Almenno San Salvatore

Domenica 20 giugno, dalle ore 9 e fino alle 18, ritorna l'appuntamento con il “Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico” presso il campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo. Presenti i produttori di lamponi del territorio che metteranno in mostra e in vendita questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggi, vino, fragole, uova, mirtilli, dolci e torte.

A rendere ancora più golosa la manifestazione organizzata dalla Pro Loco locale con il supporto di Ascom Bergamo Confcommercio anche la collaborazione dei ristoranti di Almenno San Bartolomeo e e di Almenno San Salvatore che proporranno un menù dedicato con almeno un piatto a base di lampone (i menù saranno disponibili fino a domenica 27 giugno compresa, obbligo di prenotazione): Ristorante Collina, Cantina Lemine, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Trattoria Fia, Antica Osteria Giubì, Pizzeria la Quarenga, Ristorante 5 Vie, Osteria di Via Marconi. Come per lo scorso anno, infatti, non sarà presente un servizio cucina completo ma tutti i partecipanti al Mercato riceveranno all’uscita un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti all’iniziativa. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei trattori presenti fin dal mattino e dei

cavalli.

“In una fase come quella che stiamo attraversando l’uscita dalla crisi potrà avvenire solo con la collaborazione di tutti gli attori del territorio – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. La sinergia tra enti, associazioni e più soggetti è fondamentale e unire produttori e ristoratori locali è il modo migliore per ripartire con fiducia”.

“Reputiamo fondamentali questi mercati locali dove il produttore incontra direttamente il consumatore e siamo molto contenti di proseguire con la collaborazione con i ristoranti d’eccellenza di entrambi gli Almenno – sottolinea **Pietro Rota, presidente della Pro Loco Almenno** -. Insieme ai vigneti, il lampone d’Albenza e tutti i piccoli frutti rappresentano un aspetto caratterizzante del nostro territorio che dobbiamo proteggere”.

“Il Lampone fa parte della nostra storia e delle nostre tradizioni – afferma **Giovanni Tironi, albenzese, ideatore della Sagra del lampone d’Albenza e produttore di lamponi** -. Al Mercato saranno presenti diversi produttori di lamponi: Alessandro Rota con Naturalbenza, Ambrogio Todeschini, Cristina Tironi oltre che Diego, Cinzia, Paolo e io”.

In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell’epidemia da covid-19, accesso e uscita dal campo sportivo saranno regolati da apposita segnaletica e dal personale grazie all’aiuto dei Bersaglieri e degli Alpini di Almenno. Si richiede di rispettare le norme in vigore come l’uso della mascherina e il rispetto delle distanze di sicurezza.

Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico 2021



**Domenica 20 Giugno 2021,
Campo sportivo Albenza, Almenno S.B. (BG)**

**Menù validi da Domenica 20 Giugno a Domenica 27 Giugno,
sui quali si ha diritto al 15% di sconto presentando il coupon recuperato
la Domenica 20 al Mercato del Lampone. Obbligo prenotazione.**

RISTORANTE 5 VIE

Via Garibaldi 14, Almenno S.S. Tel. 035/640810
Tartare di tonno con gelèedi lamponi
Risotto di lamponi e menta
Filetto di maiale su salsa di lamponi
e aceto balsamico
Lamponi caldi con gelato alla panna
35€ a persona bevande escluse

AGRITURISMO AL ROBALE

Via Cabinetti 2, Almenno S.B. Tel. 035/642633
Sconto del 15% alla carta
se si gustano tra i piatti:
Riso ai lamponi
Torta ai lamponi

ANTICA OSTERIA GIUBI

Via Cascinetto 2, Almenno S.B. Tel. 035/540130
Antipasto:
Parmigiano extra vecchio,
La polpettina stuzzicante,
Crostone rustico, Il tagliere del fattore
A scelta tra i secondi:
il controfiletto di vitella all'agretto di lamponi
oppure il nostro brasato al mirtillo
Dolci: La sbrisolona oppure il patatràc
Incluso 1 bicchiere di vino a persona
e acqua minerale
39€ a persona

RISTORANTE CAMORETTI

Via Camoretti 1, Almenno S.B. Tel. 035/550073
Sconto alla carta e tra i piatti:
Filettino di maiale cotto a bassa temperatura
con riduzione di salsa ai lamponi
Torta reale di Lamponi con crema inglese
**sconto del 15% sul totale del pranzo con spesa
minima di 35€ a persona**
In fase di prenotazione avvisare la scelta sconto
"Sagra del lampone"

CANTINA LEMINE

Via Buttinoni 48, Almenno S.S. Tel. 339/4527561
piccola entrata di benvenuto
Passiù, 2021: Gamberi rossi e aceto di lamponi
Millet, 2021: Fregula, branzino, polvere di
finocchietto e aria di lamponi
Tonno e lamponi, 2021: Tonno, alghe nori,
lardo bergamasco e sesamo
e misticanza con lamponi
Sfera, 2016: Sfera di cioccolato bianco,
crema di nocciole e coulis di lamponi
Il caffè con le mie friandises
70€ a persona, Vini esclusi - Sabato no sconto

RISTORANTE COLLINA

Via Capaler 3, Almenno S.B. Tel. 035/642570
Lucio perca, spuma di latte di mandorla
e lamponi, Risotto con funghi cardoncelli e
mirtilli, Controfiletto di cervo con crema di
patate, ribes rosso e menta
Dessert
"Incontro tra nocciole e lamponi"
Albenzola
Vini abbinati inclusi, **70€ a persona**

OSTERIA DI VIA MARCONI

Via Marconi 22, Almenno S.S. Tel. 035/640331
Sconto alla carta

TRATTORIA FIA

Via IV Novembre, Almenno S.S. Tel. 035/640016
Risotto mantecato ai lamponi
Filetto di manzo con fondo di mirtilli
con patate rustiche
Dolcefreddo ai lamponi in salsa
Caffè e Acqua
35€ a persona

RISTORANTE DA IVAN

Via Barlino 62, Almenno S.B. Tel. 035/642573
Antipasto assortito
Casoncelli alla bergamasca
Filetto di vitello con riduzione
al Valcalepio rosso e lamponi
Semifreddo ai lamponi
Caffè
38€ a persona
(min 2 persone compreso ½ litro di vino)

RISTORANTE PIZZERIA QUARENGA

Via Piusano 2, Almenno S.B. Tel. 333/9199573
Tagliere di salumi misti,
gnocco fritto con assaggio di giardiniera
Bis di casoncelli alla bergamasca
e risottino Parma profumato al lampone
Filetto di manzo con contorno di patatine.
Macedonia di frutta fresca
e lamponi con gelato.
Caffè e amaro, Vino e acqua compresi.
40€ a persona



Dalla crisi alla ripartenza: Ascom Confcommercio Bergamo rilancia il ruolo del digitale

«Connettersi al cambiamento per affrontare la sfida della ripartenza» il tema dell'assemblea. All'ordine del giorno l'approvazione del bilancio e le modifiche allo statuto

La ripresa è solo agli inizi e il terziario soffre ancora i colpi di coda della crisi economica post pandemia. Ma occorre buttare il cuore oltre l'ostacolo e «Connettersi al cambiamento per affrontare la sfida della ripartenza» proprio come il tema dell'assemblea generale di Ascom Confcommercio Bergamo che si è tenuta ieri, alle ore 15, presso la sala Conferenze della sede in via Borgo Palazzo 137.

L'approvazione del bilancio e le modifiche allo Statuto

All'ordine del giorno l'approvazione del bilancio consuntivo 2020 che si è chiuso con un sostanziale pareggio grazie a una politica di rigore sui costi e alla tenuta del sistema dei soci. “Con la pandemia avevamo previsto il peggio, partendo da una perdita presunta di 400 mila euro – sottolinea il **direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini** – perciò questo risultato di esercizio è una grande soddisfazione” Anche per il conto economico 2021 Ascom ha preferito fare valutazioni prudenziali prevedendo una perdita di 60 mila euro sul pagamento dei contributi associativi.

“L’auspicio è, anche in questo caso, di riuscire a chiudere il bilancio in pareggio – continua Fusini – ma questi sono anni difficili per i nostri settori, che hanno pagato molto in termini di ammortizzatori sociali”.

L’assemblea dei soci Ascom è stata l’occasione anche per approvare alcune modifiche allo statuto. La prima novità va in direzione di un maggior coinvolgimento del territorio attraverso il rafforzamento delle delegazioni periferiche: viene infatti istituita la figura dell’imprenditore delegato di zona per ogni delegazione. Allo stesso tempo il consiglio direttivo scende da 13 a 10 componenti. L’ultima novità riguarda i revisori dei conti: per statuto saranno tre, obbligatoriamente professionisti iscritti all’albo.

L’omaggio a Mauro Dolci

L’assemblea di ieri è stata molto partecipata e ha visto la presenza, nel rispetto delle normative sanitarie, di tante autorità e rappresentanti del mondo politico, economico e istituzionale di Bergamo, in segno di vicinanza e rispetto a uno dei comparti più colpiti dalla crisi come ha ricordato **Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo**, che in apertura della [sua relazione \(qui nella versione integrale\)](#) ha voluto rendere omaggio a Mauro Dolci, presidente Fiva Bergamo, presidente Fiva Lombardia e vicepresidente vicario Fiva nazionale, scomparso in un incidente stradale lo scorso 9 maggio: “Il nostro Paese riparte ma non deve dimenticare che il terziario è ancora in emergenza. Il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza non è solo questione di investimenti, ma riguarda il destino ed i valori civili del Paese. È la sfida che ci attende: cogliere questa straordinaria opportunità per ricostruire il Paese dopo l’impatto drammatico della pandemia”.

Il commercio verso l'omnicanalità

Sfida che il terziario dovrà affrontare seguendo le strade giuste come ha illustrato **Roberto Ravazzoni, Ordinario di Marketing Distributivo all'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia** che [ha presentato una ricerca molto interessante e ricca di spunti per il settore](#) : “Il digitale è una sfida che non può essere trascurata. La pandemia ha generato una drastica riduzione dei consumi e l'aumento della propensione al risparmio, ma soprattutto ha accelerato l'ascesa del digitale. Sono cambiati i consumatori: i blocchi per decreto e i timori personali hanno vinto la resistenza delle persone nei confronti dell'on line. orientarsi in questo scenario non vuol dire cambiare pelle ma integrare il proprio modello di offerta tradizionale con un'anima digitale. Che non vuol dire solo investire nell'e-commerce ma cercare di ingaggiare il consumatore di oggi che è sempre più esigente e consapevole”.

Questo non vuol dire che il commercio tradizionale sia finito: “Si assiste alla transizione dalla multicanalità all'omnicanalità: per il consumatore contemporaneo on line e off line sono un tutt'uno», ha evidenziato Ravazzoni. In pratica, si inverte quello che spesso si crede un consumo in rete penalizzante per il negozio: spesso il consumatore naviga sul web come se guardasse una vetrina, ma non necessariamente usa l'e-commerce, spesso invece va in negozio per un'esperienza d'acquisto più coinvolgente.

“Fondamentali sono e saranno le competenze – ha sottolineato il direttore di Ascom Oscar Fusini -. L'innovazione tecnologica nei nostri settori è ancora dominio di pochi, invece deve diventare comune denominatore. Il tempo è la variabile decisiva: non possiamo aspettare che termini un ciclo generazionale e ne cominci un altro”.



Sangalli: “Servono misure adeguate, tempestive ed efficaci”

All'assemblea è intervenuto anche **Carlo Sangalli, presidente Confcommercio**: “Questa assemblea emoziona perché dopo tanti mesi finalmente ci vede qui tutti in presenza in una delle province più colpite dal coronavirus. Proprio un anno fa, a fine giugno, il presidente della Repubblica Sergio Mattarella parlò di sfida per la ripartenza. Una strada stretta e in salita da percorrere con coraggio, determinazione, sacrificio: tutte doti di questa terra che oggi parlano a tutta Italia per dire che possiamo guardare con fiducia al nostro futuro. Futuro che da oggi può sorridere: quest'assemblea cade nel giorno in cui la Lombardia torna in zona bianca. Ma è una ripresa lenta per i nostri settori considerando che il terziario nel 2020 ha subito una perdita di 107 miliardi di euro di consumi. Il ritorno ai livelli 2019 ci sarà solo a inizio 2023: servono misure adeguate, tempestive ed efficaci. Con il Decreto sostegni bis si sono fatti passi avanti ma la sfida della ripartenza è una strada con tante tappe. E i sostegni alle imprese sono solo la prima. Per arrivare in cima servono

infatti politiche, progetti e investimenti. Su tutte: l'esigenza di una riforma fiscale. Per i progetti penso al green pass, fondamentale per rimettere in moto l'economia a partire da turismo e accoglienza”.

Il turismo pronto a tornare protagonista

E proprio il turismo è stato al centro dell'intervento di **Lara Magoni, assessore regionale al Turismo, Marketing territoriale e Moda**: “Occorre potenziare l'offerta, migliorare il sistema dell'accoglienza, puntando sull'innovazione e la digitalizzazione. A tal proposito, nei prossimi giorni usciranno gli esiti del bando 'Sostegno alla competitività delle strutture ricettive alberghiere e delle strutture ricettive non alberghiere all'aria aperta', con una dotazione finanziaria di 25 milioni. Sono arrivate davvero tantissime domande e finanzieremo numerosi progetti per realizzare e riqualificare alberghi e strutture ricettive in tutta la Lombardia. Un sostegno concreto a quegli imprenditori coraggiosi che hanno deciso di investire sul loro futuro e sulla qualità dell'offerta ricettiva”.

Qualità dell'offerta turistica che deve andare di pari passo con investimenti sul territorio a cominciare dalle infrastrutture come ha spiegato il **presidente della Provincia di Bergamo Gianfranco Gafforelli**: “Stiamo investendo sul rilancio del territorio, dalle infrastrutture alla cultura, dal turismo alle attività sportive. La tenuta occupazionale è una sfida da non perdere. Lavoro, servizi e qualità della vita sono tutti fattori per cui il commercio è fondamentale e Ascom continuerà a essere punto riferimento fondamentale in questo percorso”.

“È già attivo un sistema di monitoraggio delle presenze turistiche che ci consente di fare campagne informative mirate per aumentare gli afflussi turistici stranieri – ha aggiunto il **sindaco di Bergamo, Giorgio Gori** -. E per il cambiamento stiamo lavorando per sviluppare un marketplace cittadino che

sarà un buon veicolo di emancipazione della rete commerciale verso il digitale. Ascom per noi è un interlocutore importante e stiamo lavorando insieme per il nuovo Pgt dove non mancano investimenti per la rigenerazione urbana”.

Infine, **Carlo Mazzoleni, presidente della Camera di Commercio di Bergamo**, ha accennato alla strada in salita per il terziario: In questo primo trimestre la ripresa ha iniziato a interessare l’industria e il commercio estero con investimenti record. Il terziario soffre ancora ma siamo fiduciosi. La ristorazione sarà la prima a risollevarsi e molto dipenderà dai consumi delle famiglie”

La Lombardia entra in zona bianca. Il ritorno alla normalità si avvicina

Abolito il coprifuoco e via libere a fiere, convegni, congressi, centri termali e parchi tematici di divertimento. Ancora in stand by invece le discoteche e le sale da ballo

Anche la Lombardia entra in zona bianca: da oggi, lunedì 14 giugno, la nostra regione (insieme a Lazio, Piemonte, Emilia Romagna, Puglia e provincia autonoma di Trento) cambia di colore ed entra nella fascia più bassa di rischio covid, con regole meno rigide e niente coprifuoco. Rimane comunque l’obbligo della mascherina sia all’aperto sia al chiuso e il divieto di assembramento. Regole meno vincolanti per i ristoranti: nessun limite alle presenze al tavolo all’aperto,

6 commensali al tavolo se il locale è al chiuso. I locali pubblici potranno osservare orari liberi.

Per chi si trova in fascia bianca il coprifuoco viene abolito immediatamente. Ciò vuol dire che non è più necessario rientrare a casa entro una certa ora: ci si può insomma spostare senza limiti di orario. In questa zona i bar, i ristoranti e le altre attività di ristorazione sono aperti ed è possibile consumare cibi e bevande al loro interno, senza limiti orari.

Sono consentite senza restrizioni anche la vendita con asporto di cibi e bevande e la consegna a domicilio, che deve comunque avvenire nel rispetto delle norme sul confezionamento e sulla consegna dei prodotti. Le nuove regole prevedono che in zona bianca all'aperto non ci siano limiti di persone ai tavoli (tra i quali deve esserci comunque il distanziamento di un metro), mentre nei bar e nei ristoranti al chiuso potranno sedere allo stesso tavolo massimo sei persone salvo che siano tutti conviventi. Resta invece il divieto di assembramento e l'obbligo di mascherina, sia all'aperto sia al chiuso.

In zona bianca sono consentite, anche al chiuso, le feste e i ricevimenti successivi a cerimonie civili o religiose, rispetto alle quali permane l'obbligo per i partecipanti di possedere una delle certificazioni verdi Covid-19, come chiarito dal Ministero della salute e della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome.

Sono, inoltre, consentite le attività di sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò, anche se svolte all'interno dei locali adibiti ad attività differenti e lo svolgimento in presenza di fiere e congressi. Restano sospese le attività che abbiano luogo in sale da ballo, discoteche e locali assimilati, all'aperto o al chiuso.

Dessert ma non solo: in cucina è tempo di riscoprire le ciliegie

Frutti belli da vedere ma anche preziosi alleati in cucina. E non solo per i dessert

Comporre una ricetta equilibrata in fatto di sapori e aromi non è cosa banale. Esistono alcune regole di base che permettono di abbinare diverse materie prime senza che le loro caratteristiche gustative si annullino a vicenda o, peggio, regalino sensazioni spiacevoli al palato. Una delle regole per effettuare abbinamenti corretti si basa sul fatto che si possono avvicinare alimenti con caratteristiche simili, quindi dolce con dolce ad esempio, ma anche per contrasto. Inoltre, il gusto acido è importante per bilanciare l'eccessiva rotondità, che potrebbe rendere il consumo del piatto quasi stucchevole.

Ecco perché la frutta, con il suo sapore dolce, si abbina bene a prodotti ad esempio sapidi, e la sua naturale acidità è perfetta, ad esempio, con ingredienti grassi come la carne di maiale. Pensando alla frutta spiccano le ciliegie che, per loro natura dolci e acidule, possono essere ben abbinate ai salumi preparati con carne suina come il prosciutto crudo, in maniera molto simile al più classico dei matrimoni: quello con il melone (un vero retaggio della cucina galenica). Oppure, sono perfette da utilizzare per un goloso piatto con formaggio tipo grana o un Quartirolo lombardo Dop, con le noci, per dare la giusta croccantezza, o un'insalata verde come la Soncino: tutti esempi di come potrebbero essere utilizzate a crudo.

E poi, ancora, in unione alle carni specie se bianche (pollo,

tacchino e coniglio) o maiale: è infatti possibile preparare una composta senza zucchero in cui cuocere le carni, ma anche per accompagnarle. Meglio se si utilizzano miste, creando un mix tra ciliegie e amarene, per enfatizzare la freschezza data dalla spiccata acidità dell'amarena.

In alternativa è perfetta anche un'altra componente acida come un vino o dell'aceto di frutta. Un'idea carina? Ad esempio perché non preparare una versione primaverile del classico coniglio arrosto, ma cotto con una composta di ciliegie e vino liquoroso? Oppure, in abbinamento alle carni di maiale, un goloso filetto o un'arista (ma va bene anche la lonza, che differisce per l'assenza delle ossa), per donare quell'acidità sempre piacevole e perfetta per accompagnare questa tipologia di carni. E ancora, una preparazione buonissima e perfetta per le grigliate è un glassa per le costine simile alle varie salse a base di frutti di bosco. Si parte sempre dalle ciliegie fresche, ben lavate e private del picciolo e del nocciolo, le si mette in una padella con un poco di acqua, zucchero di canna e aceto balsamico. Si aggiusta quindi di sale e si cuoce il tutto per almeno 10-15 minuti o fino a quando la salsa si presenta densa. Si passa al setaccio o al frullatore per eliminare i pezzi di buccia, si lascia intiepidire e la si gusta glassando un carrè di costine appena tolto dalla brace. È possibile utilizzare la salsa anche durante la cottura, spennellando la carne prima della cottura e subito dopo.

Perfette da conservare sotto spirito

Ci sono specie di frutta che per loro natura possono essere conservate per lungo tempo, si pensi ad esempio alle mele oppure anche ai kiwi. Ne esistono altre, invece, che una volta mature e raccolte, sono da consumare entro un brevissimo periodo, perché giungeranno in pochissimo tempo a marcire. Normalmente questa tipologia di frutta, se disponibile in

quantità elevata da non consentire il consumo fresco immediato, viene spesso trasformata in confettura. Ma per le ciliegie e le amarene si ha una golosa possibilità in più: la conservazione sotto spirito, perfetta per la creazione di un fine pasto di gusto, ma anche per guarnire dolci e dessert. Notoriamente è una conserva che si prepara in casa; questo perché se ben preparate non mettono a rischio la salute di chi le andrà a consumare vista la grande presenza di alcol etilico. È praticamente impossibile sbagliare, a patto che si scelgano frutti non eccessivamente maturi (polpa dura) e assolutamente sani. La procedura è questa: sciogliere lo zucchero nell'acqua scaldandola un poco e poi, una volta raffreddata, versare tutto nel barattolo con le ciliegie (avendo cura di tagliare la parte legnosa del picciolo) e l'alcol che può essere un distillato come la grappa o l'acquavite, ma anche gin, vodka, brandy o whiskey.



Tortelli della Possenta di Ceresara, un piatto per valorizzare la ciliegia De.Co.

Per comprendere facilmente come si possano valorizzare le ciliegie in un piatto salato, basta volgere lo sguardo laddove la produzione del frutto è intensa: l'Emilia Romagna e il confine con la Lombardia. Esiste, infatti, un piccolo paese in provincia di Mantova conosciuto per la coltivazione delle ciliegie e dove è nato un piatto molto particolare: i tortelli della Possenta. Una pasta con un ripieno a base di ciliegie e ricotta. Un piatto preparato a partire dalla ciliegia protetta da una Denominazione Comunale.

La tradizione di associare la frutta ai formaggi è uso consolidato e antico e, probabilmente, sta alla base della nascita di questo goloso raviolo dal colore rosso della pasta che, in realtà, è dato dalla rapa rossa (la ciliegia è presente solo nel ripieno). La preparazione della pasta prevede l'utilizzo di farina di grano tenero, uova e qualche goccia di succo di rapa rossa che dà semplicemente il colore. Una volta impastata e stesa, il ripieno è preparato utilizzando della ricotta freschissima di vacca, una composta o confettura di ciliegia preparata a partire dalle ciliegie fresche, il pane grattugiato, il formaggio a grana, le spezie a piacere e il sale. Da condire semplicemente con burro fuso e una generosa spolverata di formaggio grattugiato.

Ogni anno nel mese di giugno i tortelli vengono preparati e serviti in occasione della 'Festa de la Saresa'. È una De.Co relativamente giovane quella nata a tutela della Ciliegia di Ceresara, è stata infatti presentata a marzo 2019, in occasione della locale Fiera della Possenta. La De.Co, che si fregia di un proprio logo, non riguarda una varietà particolare di ciliegia, ma tutte le cultivar che sono presenti nel territorio comunale: oltre 5.000 piante di diverse varietà dolci che aumentano di anno in anno. L'idea di mettere la composta di frutta nel raviolo può essere

interpretata in tantissimi modi: l'ideale potrebbe essere quello di utilizzare come condimento una salsa agrodolce, sempre a base di ciliegia, oppure una crema di formaggio dolce, rotondo, come una fonduta di formaggio tipo Branzi o un Formai de Mut Dop.

Costi e ricavi del caffè: per i bar è una gestione insostenibile

A Bergamo costa in media meno di un euro, il prezzo più basso in Lombardia. Ma per un barista il guadagno è 0,08 centesimi

Quanto costa un caffè a Bergamo? In media meno di un euro. Il prezzo più basso di tutte le province lombarde e tra i più economici a livello nazionale. È questo il dato che emerge dal Rapporto annuale della ristorazione, edito da Fipe Confcommercio, secondo cui a dicembre 2020 il prezzo di una tazzina di caffè al banco a Bergamo si attestava a 0,98 euro. Un valore inferiore a quello registrato in diverse città del Nord e del Centro Italia, e ben al di sotto della rilevazione massima che vede, ad esempio, Trento con 1,21 e Bolzano 1,19. Bergamo si piazza addirittura al primo posto in Lombardia dove a Milano il prezzo medio è di 1,03 euro e a Brescia di 1,12.

In vent'anni l'incremento è stato troppo basso per ripagare i costi di gestione e l'aumento delle materie prime. "Fino all'entrata in vigore dell'euro il prezzo della tazzina è

sempre rimasto ancorato al costo del quotidiano – sottolinea **Giorgio Beltrami, presidente gruppo Caffè Bar e Gelaterie Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere Fipe nazionale** -. Poi il prezzo del caffè si è ‘congelato’, mentre i costi nel frattempo sono raddoppiati. Il risultato è che una giornata di espressi al banco risulta davvero poco remunerativa per gli esercenti”.

A ciò si aggiunge un secondo rischio: quello di minimizzare l’importanza del servizio e della qualità del prodotto. “Bisogna sfatare il luogo comune secondo cui il prezzo di una tazzina di caffè dovrebbe essere uguale in tutti i bar – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il caffè non è un prodotto ma un servizio e il suo prezzo è la risultante di moltissimi fattori che giustificano appunto la differenza di costo tra un bar e l’altro. Per non proporre un caffè sotto costo si rischia di penalizzare il servizio e la qualità del prodotto. Occorre, invece migliorare entrambe, come già avviene per il pane e il gelato artigianale, perché il consumatore è oggi più attento ed esigente e la qualità paga, sempre e comunque”.

Il guadagno per una tazzina di caffè inferiore a 10 centesimi

Secondo uno studio di Ascom Confcommercio Bergamo che prende in considerazione il prezzo più alto di un caffè al bar (1,10 euro) emerge che il rapporto tra costi e ricavi è sbilanciato. Al netto dell’Iva e dei costi (costo del caffè, costo dello zucchero/dolcificante/latte, costo del personale, spese per affitto/corrente/acqua), il barista guadagna infatti 0,08 centesimi a tazzina. E ponendo l’esempio di un bar che consuma un chilogrammo di caffè al giorno, pari a circa 130 tazzine, il profitto giornaliero è di 10,40 euro. Se pensiamo, infine, che una miscela di media qualità costa 18 euro (+Iva) al chilo

– ma può arrivare fino a 25 euro e oltre – emerge che un barista è destinato ad andare in perdita.

IL RICAVO NETTO PER OGNI CAFFÈ EROGATO	
QUANTE TAZZINE SI RICAVALO DA UN KG DI CAFFÈ	
N° TAZZINE OTTENUTE DA OGNI KG DI CAFFÈ ¹ (1 chilogrammo diviso 7 grammi)	143
N° EFFETTIVO TAZZINE PER KG (calcolati gli eventuali sprechi di polvere di caffè)	130
QUANTE TAZZINE UN BAR VENDE AL GIORNO	
CONSUMO MEDIO DI KG DI CAFFÈ AL GIORNO (ESEMPIO)	1
N° TOTALE TAZZINE AL GIORNO (130 tazzine per il n° di Kg di caffè consumato)	130
COSTO DEL CAFFÈ AL KG	
COSTO CAFFÈ AL KG (qualità media)	18,00 €
QUANTO COSTA ALL'ESERCENTE UNA TAZZINA	
COSTO DEL CAFFÈ A TAZZINA (costo al Kg diviso il numero di tazzine)	0,14 €
COSTO ZUCCHERO, DOLCIFICANTE, LATTE	0,12 €
COSTO DEL PERSONALE (costo di una persona per il tempo dedicato a fare i caffè)	0,51 €
ALTRI COSTI (ELETTRICITÀ, ACQUA, AFFITTO)	0,08 €
TOTALE COSTI PER TAZZINA	0,85 €
QUANTO È IL RICAVO LORDO SU CIASCUNA TAZZINA	
PREZZO DI VENDITA DEL CAFFÈ (IVA INCLUSA)*	1,10 €
PREZZO DI VENDITA IVA ESCLUSA (10%)	0,99 €
COSTI SOSTENUTI DALL'ESERCENTE PER CIASCUNA TAZZINA	0,85 €
PROFITTO PER OGNI TAZZINA (prezzo di vendita senza iva meno i costi)	0,14 €
TASSE SUI PROFITTI (43%)	0,06 €
RICAVO NETTO PER OGNI TAZZINA	0,08 €
profitto al giorno (derivante dalla vendita di 130 tazzine di caffè)	10,40 €

* è stato preso in considerazione il prezzo di vendita più alto attuato in provincia di Bergamo