

Cresce il mercato immobiliare turistico: dal lago alle valli +30% di compravendite e affitti sold out

Caironi, Fimaa Bergamo: "Le richieste si concentrano verso immobili spaziosi, con terrazza o giardino, e se possibile con un locale da dedicare allo smart working"

L'emergenza Covid e l'arrivo del Green Pass non frenano il settore immobiliare turistico. Le performance del mercato estivo mettono infatti in evidenza un ritorno di interesse della domanda sia di acquisto che di locazione verso il mercato provinciale delle abitazioni per vacanza. Le rilevazioni di Fimaa Bergamo – Federazione Italiana Agenti e Mediatori d’Affari – nel segmento delle compravendite di abitazioni nelle località turistiche restituiscono un quadro incoraggiante e gli agenti immobiliari continuano a percepire un trend degli affitti in costante crescita e un sostanziale aumento delle compravendite delle seconde case rispetto al 2020 e, soprattutto, ai livelli pre pandemia.

Locazioni

Dal lago alle valli è sold out I segnali più incoraggianti arrivano dal segmento delle locazioni: la stagione estiva registra, infatti, un sold out nell'area del Sebino dove sono soprattutto famiglie bergamasche ad affittare una casa vacanza, seguite dagli stranieri, tedeschi soprattutto. Bene anche il lago d'Endine dove ad agosto c'è molta richiesta grazie anche a canoni più contenuti.

Luglio e agosto sold out anche in Valle Seriana e Val Brembana dove nei mesi scorsi l'emergenza Covid aveva rallentato le

locazioni a causa anche della chiusura degli impianti sciistici. Rispetto al lago, sono soprattutto lombardi – milanesi in testa – ad affittare case vacanze. Significativa anche la ripresa della Valle Imagna dove paesi come Costa Valle Imagna e Sant’Omobono Terme sono molto richiesti soprattutto da una popolazione più anziana e proveniente dal Milanese. Riguardo al tipo di immobile, la richiesta prevalente riguarda appartamenti con spazi esterni e quindi con terrazza godibile o con vista panoramica. Molto richiesti anche appartamenti al piano terra, villette e rustici con giardino.

Seconde case: il mercato è sempre più vivace

Anche per quanto riguarda le compravendite emergono segnali di maggior dinamismo rispetto al 2020. Nelle principali località turistiche della provincia, infatti, Fimaa Bergamo registra un aumento del 30% delle compravendite. Volano le seconde case soprattutto in alta Valle Seriana, Conca della Presolana in primis, richieste da una clientela soprattutto bergamasca e milanese. Nel Sebino, invece, il 40% degli acquirenti sono tedeschi, seguiti da inglesi e olandesi. Si tratta di un fenomeno immobiliare nuovo: l’inflazionamento del lago di Garda ha infatti portato gli stranieri a puntare i fari sul lago di Iseo, dove una seconda casa diviene strategica grazie anche alla vicinanza all’aeroporto di Orio al Serio.

Bene anche la Valle Brembana dove si registra un aumento del 30% delle compravendite agevolate anche da prezzi molti più accessibili rispetto agli anni precedenti. È aumentata la richiesta a San Pellegrino Terme e a Piazza Brembana, ma anche a San Giovanni Bianco e a Zogno, centri dove c’è più richiesta di seconde case e il mercato è più performante. Sulla stessa scia la Valle Imagna che vanta prezzi ancora più accessibili e, di fatto, è più comoda da un punto di vista viabilistico: un plus che stimola soprattutto una clientela più anziana e proveniente dal Milanese.



“Il settore turistico, che è stato tra i più colpiti dalla pandemia da Covid-19 e dai lockdown, comincia a rivedere la luce – sottolinea **Oscar Caironi, presidente Fimaa Bergamo** -. Veniamo da un 2020 che aveva già dato dei miglioramenti ma quest’anno abbiamo assistito a un vero e proprio conferma del trend in atto ed è tornata infatti la voglia di andare in vacanza e di investire nel mattone soprattutto al lago e in montagna, dove la richiesta è tra le più vivaci. Il mercato immobiliare delle località turistiche ha fatto registrare un ritorno di interessi con riflessi sia sui livelli di attività che sui valori di compravendita e locazione. Le richieste si concentrano specialmente verso immobili spaziosi, con terrazza o giardino, se possibile con vista panoramica e anche con un locale da dedicare allo smart working”.

Food Film Fest, premiati i vincitori delle tre categorie in concorso

Sabato sera la premiazioni per Movie, Doc e Animation. Assegnati anche 5 premi speciali tra cui quello Ascom Confcommercio Bergamo

«Quasi ora», corto di Luigi Pane, è il vincitore (categoria food movie) dell'edizione 2021 del Food Film Fest andato in scena nei giorni scorsi in Città Alta a Bergamo. Le premiazioni si sono svolte sabato sera insieme ai 47 registi finalisti della VIII Edizione del festival ideato dall'associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con la partecipazione di Coldiretti Bergamo e di Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca, e che quest'anno ha visto anche il coinvolgimento di Ascom Confcommercio Bergamo come ricorda il direttore Oscar Fusini: "Abbiamo collaborato attivamente con l'organizzazione di Food Film Festival e abbiamo portato il nostro contributo sul tema del cibo e dell'educazione alimentare con [4 laboratori e ai talk](#) dedicati ai temi del vino, della frutta e della verdura, dei salumi e dei formaggi insieme ai nostri referenti e presidenti dei gruppi di categoria coinvolti."

"Abbiamo fatto il punto insieme ad esperti del settore su temi legati al food ma non solo – prosegue il Direttore -. Al festival abbiamo presentato infatti due iniziative legate alle pari opportunità e al tema dell'imprenditoria femminile, a cominciare dalla proiezione di 'Madre e Figlia. L'impresa Donna tra le generazioni' un documentario sulle aziende nel settore commercio a conduzione familiare dove il rapporto tra madri e figlie è il fil rouge narrativo ed emotivo. Inoltre, sarà esposto un estratto della mostra 'Sguardi di donne, storie di commercio' con gli scatti, realizzati dal fotografo

bergamasco Sergio Nessi, che rendono omaggio alla figura femminile ritraendo le donne al lavoro nei loro negozi, bar, ristoranti, uffici e aziende.”

Tornando alle premiazioni, a fare gli onori di casa Luca Cavadini, Direttore Artistico di Food Film Fest, che ha premiato i vincitori delle 3 categorie in concorso: Movie, Doc, Animation. Assegnati poi il Premio Speciale alla miglior opera sul territorio che da questa edizione diventa Premio Ascom Bergamo (consegnato dal direttore Oscar Fusini) e il Premio Speciale della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati. Da quest'anno anche un Premio Speciale è assegnato dal Comitato Italiano per il World Food Programme per premiare un'opera che sensibilizzi contro la fame nel mondo, ma anche un Premio titolato a Piazzalunga assegnato al film che meglio racconta di integrazione e un Premio Speciale dalla Fondazione Creativi italiani per premiare la creatività.



I vincitori delle 3 categorie in concorso

Per la categoria ANIMAZIONE viene chiamato sul palco Enrico Radicchi della condotta Slow Food Bergamo. Il premio va ai giovanissimi registi tedeschi Nicolas Sperling, Matthias Strasser and Gina Stephan per il film di animazione Composition IV presenti tutti al ritiro del premio. Kandinsky ispira lo chef Theo che libera l'ispirazione senza confini, proprio come l'arte astratta. E Theo si diverte compiaciuto fino al suo prossimo viaggio infinito, perché alla fantasia non si pongono limiti, come all'arte.

Alberto Brivio, Presidente di Coldiretti, è chiamato sul palco per consegnare il premio per la categoria FOOD MOVIE a Luigi Pane per il film Quasi Ora. Pasolini e Montanelli, spietati, parlarono di un'Italia senza memoria e quindi senza futuro. La libertà conquistata ci sembra scontata e ingombrante al punto che per molti la soluzione del capopopolo di turno affascina ancora. Quasi ora è un pranzo con la schiena dritta. A pagare il conto sono le nuove generazioni. Salato.

L'ultimo premio viene consegnato per la categoria DOC da Raffaella Castagnini Responsabile Servizio Promozione e sviluppo economia locale Camera di Commercio a Sopa, film realizzato a Panama dal regista Jorge Montenegro che ha mandato un video messaggio di ringraziamento. La discriminazione di essere una donna con origini africane, la difficoltà di perdere il marito, la povertà che ti circonda. Poi Marta e le sei figlie diventano imprenditrici. E Panama è come New York, Milano o Melbourne. Idea, progetto, passione, lavoro, risultato. Una zuppa d'autore.



Premi e menzioni speciali

Ad anticipare le premiazioni due menzioni speciali: presente sul palco Luana Piazzalunga CEO Piazzalunga Srl e sponsor dell'iniziativa, per premiare Caprediem un film Italiano del 2021 a cui va il premio La migliore opera di emancipazione. Sul palco per ritirare il premio il regista Walter Bencini. La seconda menzione speciale assegnata dal Comitato Italiano per il World Food Programme viene assegnata dal Direttore Artistico Luca Cavadini che legge un messaggio del Dott. Pietro Lasalvia, Direttore Comunicazione e relazioni istituzionali del World Food Programme Italia e consegna il premio a Davide Dutto art director del film With Human Eyes. Il senso è preparare pasti per chi ne ha bisogno, in accordo con le realtà di distribuzione popolare. I protagonisti sono i ristoratori di Torino, chiusi per la pandemia senza distinzione tra michelin e trattorie. L'animazione coinvolge

fino alla commozione e chi ha occhi umani, li asciuga.

Si prosegue poi con il Premio della Fondazione Creativi Italiani che vuole premiare la creatività e la fantasia e viene consegnato sempre dal direttore artistico a Irene Cotroneo coregista del film Gea l'ultima mucca una storia davvero originale che ha stupito e lasciato incuriositi il pubblico e i membri della giuria. A Serravalle Langhe Gea batte Barack Obama. Potenza della lirica dove ogni dramma è un falso. E il cinema, gli autori, il regista, il montaggio, possono stupire, bene, fino all'inverosimile.

E poi il momento di chiamare sul palco Oscar Fusini direttore Ascom Bergamo un nuovo partner di Food Film Fest che oltre a sostenere l'iniziativa quest'anno ha contribuito nella realizzazione del programma. A lui l'onore di assegnare il Premio Miglior opera sul territorio al film Going Dark Finding Light film americano del 2021, i registi Joshua Harding e Matt Klug non potendo essere presenti hanno inviato un divertente video messaggio di ringraziamento. Il periodo covid sia d'insegnamento. Michael Tusk, tre stelle Michelin con i battenti chiusi per la pandemia, porta la sua arte culinaria in fattoria. "La terra, i suoi prodotti a pochi metri, ci ha permesso di fare un po' meno, perché abbiamo molto di più davanti a noi".

Sempre una grande emozione la consegna del premio della Direzione Artistica intitolato ad Emanuele Prati cofondatore della manifestazione. Il premio viene consegnato dal direttore artistico che dopo aver letto le motivazioni chiama sul palco Victoria Fistes regista del film Tanagokoro film Anglo giapponese che racconta la storia di un intrepido chef e della sua battaglia. Yoshinori Ishii è uno chef, un'artista e un uomo che ha unito la passione alla curiosità. Prima regola, rispettare la materia prima. Ha indossato i panni dei pescatori ed ha rivoluzionato il modo di trattare il pesce a Londra e nel Regno Unito. Questo bel ritratto cinematografico ci fa capire perché non è vero che tutti possono essere chef.

Torna la Fiera di Sant'Alessandro Il 3 settembre il taglio del nastro

La ripartenza della Fiera di Bergamo con la tradizionale manifestazione dedicata all'agricoltura e alla zootecnia nel nome del Santo Patrono della città

La Fiera di Sant'Alessandro inaugura il ritorno alla normalità per la Fiera di Bergamo dopo essere stata prima presidio ospedaliero temporaneo per fronteggiare l'emergenza Covid-19 e poi centro vaccinale a servizio del territorio.

Dal 3 al 5 settembre 2021 al polo fieristico di via Lunga si alza il sipario sull'agricoltura e la zootecnia bergamasche con la 18° edizione della Fiera di Sant'Alessandro, evento regionale di riferimento per il mondo degli agricoltori, allevatori, produttori e appassionati della filiera agroalimentare.

Per il tradizionale **taglio del nastro**, previsto per **venerdì 3 settembre ore 14.30**, è prevista la presenza del presidente di Regione Lombardia **Attilio Fontana**, del presidente della provincia **Gianfranco Gafforelli**, del sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**, del Vescovo di Bergamo **S.E.R. Mons. Francesco Beschi** oltre che del presidente di Coldiretti Bergamo **Alberto Brivio** e del vicepresidente vicario di Confagricoltura Bergamo **Alessandro Vecchi**.

La Fiera di Sant'Alessandro – 18° edizione presso il polo

fieristico di Bergamo ma dalla storia millenaria, che affonda le radici nel X secolo per ringraziare e festeggiare da parte della comunità contadina il Santo Patrono di Bergamo – è una delle rassegne più importanti a livello regionale per chi si occupa di zootecnica, agricoltura, selvicoltura, equitazione, macchinari, attrezzature e prodotti enogastronomici tipici.

Organizzata da **Ente Fiera Promoberg** in collaborazione con **Bergamo Fiera Nuova**, anche quest'anno la Fiera di Sant'Alessandro conta su un importante gioco di squadra, grazie alla rete fatta di partner e sponsor (**Banco BPM Credito Bergamasco, Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura di Bergamo e Intesa Sanpaolo**), patrocini (**Provincia e Comune di Bergamo**) e supporti: da **Ecaho, Anica e Fitetrec Ante** alle associazioni di categoria **Coldiretti e Confagricoltura** fino al **Gruppo di Azione Locale (GAL) Val Brembana**.

LE PROPOSTE DELLA FIERA DI SANT'ALESSANDRO 2021, 18° EDIZIONE

Un ricco percorso nel mondo rurale con le varieguate proposte di espositori provenienti da diverse regioni italiane e da oltre confine, organizzate nei padiglioni al coperto e nell'area esterna del polo fieristico, su un totale circa 50 mila mq.

L'area interna è divisa tra il **Padiglione A** e il Padiglione B. Nel primo, i visitatori sono accolti dagli stand degli agriturismi, dell'arredo da giardino e urbano, delle numerose associazioni di categoria, dei consorzi di tutela e promozione preposti alla valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici, delle Energie alternative e rinnovabili (area risparmio energetico e sostenibilità), della consulenza e formazione, della floricoltura e del florovivaismo. Tanti gli stand dei prodotti agro-alimentari di qualità, che offrono

dimostrazioni e degustazioni guidate dei prodotti tipici e delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche del territorio orobico e di diverse regioni italiane, dalla Sardegna alla Puglia, dall'Emilia Romagna alla Sicilia. È presente anche il Parco Regionale dei Colli di Bergamo, custode di un territorio di oltre 4.700 ettari che oltre Bergamo coinvolge diversi comuni confinanti, il nucleo storico di Città Alta fino alla Valle d'Astino. Da sempre molto ricercati dal grande pubblico, i banchi dei produttori locali – salumi, formaggi, prodotti da forno per amanti del dolce o del salato, birre artigianali – che sono una straordinaria occasione per riscoprire il cibo, i piatti della cultura contadina che non conosceva sprechi, in una parola il nostro ricchissimo bagaglio culturale. Diverse le iniziative per avvicinare i più piccoli al mondo agricolo e alla conoscenza della stagionalità, della genuinità e della territorialità dei prodotti. Nell'area dell'ingresso della fiera, esposizione di carrozze e carretti d'epoca per rivivere il sapore della vita dei tempi passati. Nel Padiglione A è possibile, inoltre, cimentarsi con prove di tiro con l'arco con arcieri specializzati. Una prova di abilità e di sicuro divertimento dedicata anche a bambine e bambini dagli 8 anni. Spazio anche allo stile country, nell'atmosfera a stelle e strisce del Western Saloon non mancherà il divertimento.

Nel Padiglione B sono protagonisti i grandi macchinari e in generale le attrezzature professionali per il mondo rurale e zootecnico. Trattori, rimorchi, attrezzature automatiche e semiautomatiche, sistemi di monitoraggio, prodotti, utensileria, sistemi e i servizi per l'agricoltura moderna, l'orticoltura, il giardinaggio, l'equitazione, la zootecnia. E ancora macchine dedicate al settore forestale, serbatoi e cisterne trasportabili. Spazio anche alla consulenza nell'ambito di energia e ambiente e all'editoria tecnica.

Nell'area esterna, oltre alle aree riservate agli animali da fattoria, tanto gradite ai bambini, i visitatori possono

trovare anche stand dedicati ad attrezzature, macchine e prodotti per conoscere tutte le innovazioni dell'agricoltura moderna, della zootecnia, dell'orticoltura, della floricoltura e del florovivaismo e stand dedicati alle caldaie a biomassa. Non mancano gli spazi dedicati al commercio di foraggi. All'aperto sono organizzati anche tutti gli eventi collaterali dedicati al grande pubblico.

GLI EVENTI COLLATERALI

Il cuore di famiglie e appassionati batte soprattutto per alcuni eventi che, per essere vissuti in sicurezza, sono allestiti nell'area esterna del polo fieristico.

La rassegna regionale di capi bovini da vita e ingrasso è l'evento che connota la Fiera di Sant'Alessandro ed avrà il suo momento culminante domenica 5 settembre con la **premiazione delle tre "Regine di Razza della Fiera"**: Frisona, Bruna e Red Holstein e di tutti i commercianti di bestiame presenti. Torna anche quest'anno la **rassegna di colombi ornamentali** e poi maiali, pecore, capre e cavalli. Immane l'appuntamento del **battesimo della sella** per i bambini (tutti i giorni di Fiera), che possono provare la bellezza di cavalcare un pony.

Nelle giornate di sabato 4 e domenica 5 settembre si tiene la 9° edizione del **Concorso Purosangue Arabi Show E.C.A.H.O. - categoria B Internazionale**, occasione per ammirare straordinari esemplari selezionati per la loro versatilità, eleganza, velocità, resistenza, facilità di apprendimento. Iscritti al concorso internazionale circa **un centinaio** di esemplari di razza purosangue arabo provenienti da Qatar, Arabia Saudita ed Emirati Arabi Uniti. È possibile seguire la diretta streaming sul portale Arabian Essence WebTv (www.arabianessence.tv), la tv online che trasmette le più importanti esibizioni internazionali di cavalli arabi.

In programma anche **Egyptian Event** e **gare di campionato in monta western**, disciplina che arricchisce il settore dell'equitazione americana particolarmente coinvolgente per il pubblico. La prova 2 X 20 ricorda il lavoro quotidiano fatto ancora oggi dai cowboy di tutto il mondo; vi prendono parte 2 cavalieri e una mandria di 20 vitelli. L'obiettivo principale è riuscire con il proprio cavallo a separare due vitelli dalla mandria e condurli con l'aiuto di un solo compagno lungo un percorso ben definito. Si tratta di una prova spettacolare e divertente, che appassionerà tutti i visitatori dai più grandi ai piccini.

Infine, per gli irriducibili di stivaletti e frange, c'è l'**Area Western**, per qualche acquisto introvabile di abbigliamento a tema, artigianato etnico, musica dal vivo e balli di gruppo della line dance.

I NUMERI DELLA FIERA DI SANT'ALESSANDRO 2021



Da molti anni evento a carattere regionale, la Fiera di Sant'Alessandro in realtà è andata ben oltre i confini lombardi. Delle **163 imprese** presenti quest'anno, infatti, **oltre alle 126 della Lombardia** (con il primato delle aziende di Bergamo, **108**), **32 provengono da altre 12 regioni** (Trentino-Alto Adige, Calabria, Piemonte, Puglia, Abruzzo, Emilia-Romagna, Veneto, Liguria, Marche, Sardegna, Sicilia e Toscana) e **5 dall'estero** (dall'Austria, Svizzera, Francia, Equador). Il pubblico ha così l'opportunità di compiere un giro d'Italia tra le cose buone e belle del mondo contadino. Dietro al gruppo orobico (**108 imprese**), troviamo le province di Brescia (7 imprese), Lecco (3 imprese), Milano, Cremona e Monza Brianza (2 imprese a testa), Lodi e Como (1 a testa). A livello regionale, sul secondo gradino del podio sale il Veneto (9 imprese), terzo posto per la Puglia (5 imprese). Poi, Emilia-Romagna, Marche e Piemonte (3 imprese a testa), Abruzzo e Toscana (2 imprese a testa), a seguire Calabria,

Liguria, Sardegna, Sicilia e Trentino-Alto Adige. Presenze anche oltre confine: due sono le aziende austriache (bovini da riproduzione e caldaie a biomassa), una dalla Svizzera (recinzioni elettrificate), una francese (prodotti per cavalli) e una dell'Ecuador (prodotti artigianali).

Una dozzina le categorie merceologiche in esposizione. La parte del leone spetta al settore **Prodotti tipici e Agro-alimentari, con il 38% delle imprese totali.** Al secondo posto il settore delle **Macchine agricole** (comprese quelle a campo aperto) e **attrezzature (23%),** seguito da **Zootecnia (9%) e Prodotti per la casa (7%).**

Oltre a centinaia di **macchinari ed attrezzature varie,** anche quest'anno il pubblico troverà più di **duecento capi di bestiame (230) e 250 cavalli** coinvolti in concorsi ed esibizioni, oltre ad altri animali da fattoria come **ovicaprini, suini ed equini.** Una bella opportunità, amata soprattutto dai più piccoli che, proprio alla Fiera di Sant'Alessandro hanno spesso la prima occasione di vedere da vicino e toccare con mano, sotto l'attenta vigilanza degli operatori, gli animali.

Fabio Sannino, Presidente Ente Fiera Promoberg: *"E' con una certa emozione che riapriamo gli spazi della Fiera di via Lunga al pubblico per una tre giorni dedicata al mondo dell'agricoltura a 360°. Lo facciamo con la 18° edizione della Fiera di Sant'Alessandro, che per la nostra città ha un significato particolare. È la fiera, millenaria, dedicata al Santo Patrono e quest'anno segna per Ente Fiera Promoberg e Bergamo Fiera la ripartenza dopo mesi difficili, consapevoli che non siamo del tutto fuori dalla pandemia. Ma è ora di guardare con fiducia al futuro; anche il Comune di Bergamo ha scelto quest'anno la virtù della fiducia come tema attorno a cui organizzare le celebrazioni per festeggiare Sant'Alessandro. E sotto la protezione di Sant'Alessandro ripartiamo dalla terra, dalla caparbietà, dalla concretezza del mondo contadino e agricolo. Ripartiamo dalle tradizioni,*

da saperi antichi coniugati con l'innovazione e le nuove tecnologie di supporto alle aziende. Ripartiamo dalle attività del settore primario con tanta voglia di incontro e confronto con i produttori e le aziende, le eccellenze del nostro territorio e del paese. Ringraziamo per la fiducia che hanno riposto in noi i tanti espositori che sono tornati a riempire gli spazi della Fiera con i loro prodotti, i loro servizi, i loro animali. Torniamo per proporre al pubblico una manifestazione che vuole essere anche un'occasione di svago per tutti, adatta anche ai più piccoli, preziosa per scoprire e degustare cibo del territorio, le tante storie delle aziende espositrici, i prodotti e i servizi più innovativi dedicati al settore primario.

La Fiera di sant'Alessandro è un consolidato appuntamento di confronto tra le aziende di un settore sempre più attrattivo anche per l'imprenditorialità giovanile, ma che sempre più spesso deve affrontare e superare grandi sfide. Pensiamo solo agli eccezionali fenomeni climatici che stanno mettendo a dura prova il mondo agricolo. Partiamo quindi dalle nostre realtà territoriali per ripensare una crescita in termini globali, sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale ed economico.

Naturalmente, particolare attenzione abbiamo riservato perché tutto si svolga nella massima sicurezza richiesta dall'emergenza sanitaria. Green pass, prenotazione, utilizzo della mascherina, distanziamento sono le parole d'ordine per garantire a espositori e pubblico una visita più sicura possibile e siamo fiduciosi che il pubblico della Fiera di Sant'Alessandro saprà rispettare queste regole che ormai sono entrate nei comportamenti quotidiani.

Un doveroso pensiero e ringraziamento a tutto il personale di Promoberg, donne e uomini che hanno dovuto affrontare, sia dal punto di vista lavorativo che umano, i difficili mesi della pandemia. Donne e uomini che sono stati sempre disponibili a mettersi in gioco, anche nell'incertezza del momento, per

rendere possibile questo evento. Ringrazio Bergamo Fiera Nuova, la Provincia e il Comune di Bergamo, Intesa Sanpaolo, Banco BPM, e tutti coloro, in primis le associazioni di categoria Coldiretti e Confagricoltura, che ci hanno supportato nel riaprire alle nostre tradizionali attività: dare visibilità ed essere punto di riferimento per l'economia e per il nostro territorio. Particolare gratitudine, infine, va alla Camera di Commercio di Bergamo che con il suo contributo ha reso possibile l'organizzazione della Fiera di Sant'Alessandro".

Giuseppe Epinati, Amministratore Unico Bergamo Fiera Nuova, società per azioni proprietaria della Fiera di Bergamo: *"Fin dall'inizio del mio mandato mi sono occupato della sicurezza e della funzionalità degli spazi della Fiera, sia per chi in questi spazi lavora, sia per i visitatori e per coloro che partecipano ai vari eventi organizzati da Promoberg. Il 2020 ci ha messo di fronte ad una sfida impensabile fino a qualche anno fa. Per contribuire a contrastare la pandemia Covid-19 siamo diventati ospedale d'emergenza e poi centro vaccinale. Una prova, possiamo dire oggi, superata con successo grazie all'impegno di una squadra di volontari, operatori specializzati e, non ultimo, anche grazie alla flessibilità dei nostri immobili. Un ringraziamento particolare a tutto lo staff dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII per l'impegno e l'efficienza profusi anche nelle operazioni di smantellamento e bonifica dell'immobile di via Lunga.*

Ora è il momento di ritornare da luogo di cura a luogo di accoglienza e incontro per le imprese, le aziende, le associazioni, le eccellenze del nostro territorio e non solo. È con la Fiera di Sant'Alessandro che ripartiamo, una fiera che ci parla di valori del lavoro, dell'ambiente, della produzione, di capacità di affrontare e superare le crisi rinnovandosi, dialogando con le nuove tecnologie e la digitalizzazione del settore primario. Una fiera che parla di saperi e di mondi antichi, del mondo contadino, fortemente

legato al territorio ma capace oggi di guardare con occhi nuovi ad un mondo che cambia e che richiede attenzioni nuove.

Con la Fiera di Sant'Alessandro, storica per la città di Bergamo, il polo fieristico torna ad animarsi di persone, famiglie con bambini, operatori, produttori, allevatori.

È da qui che ripartiamo, dalla fiera come crocevia di gente, saperi, attività, commercio, scambio di idee e prodotti. Da qui poniamo le basi per un percorso di crescita, di consolidamento che possa diventare collante strategico per il mondo imprenditoriale locale, regionale, nazionale, internazionale capace di incidere nella vita della nostra comunità. Riallacciamo il dialogo con le imprese, le aziende, la società tutta; torniamo ad offrire spazi di incontro, lavoro, condivisione di saperi, di conoscenza.

Ringrazio per la preziosa collaborazione Promoberg e tutte le realtà che hanno reso possibile, a vario titolo, questa ripartenza.

ORARI E INGRESSI

Per il pubblico è confermato **l'ingresso gratuito per la giornata di venerdì 3 settembre**. La prenotazione è fortemente raccomandata (anche per gli eventi e/o giornate ad ingresso gratuito) per acquisire la priorità di accesso in Fiera ed evitare assembramenti. **Orari di apertura:** venerdì 3 settembre dalle 14.30 alle 22.30 (taglio del nastro alla presenza delle autorità alle ore 14.30). Sabato 4 settembre 9-22.30; domenica 5 settembre 9-19. **Ingresso sabato 4 e domenica 5 settembre:** 7 euro (intero), 6 euro (intero, online); ridotto 5 euro (12-16 anni e over 65 anni), 4 euro (ridotto, online). Ingresso gratuito per i bambini fino ai 12 anni d'età.

INGRESSO CON GREEN PASS, PRENOTAZIONE E BIGLIETTI ONLINE. La **sicurezza di visitatori ed espositori** è al centro

dell'attenzione degli organizzatori della manifestazione, la prima dopo l'emergenza sanitaria. La Fiera di Sant'Alessandro, punto di riferimento per tutti gli operatori e appassionati del settore primario, che ha assunto negli anni una rilevanza nazionale per le imprese dell'Italia settentrionale, è anche un grande evento per il pubblico. Massimo, quindi, l'impegno ad assicurare lo svolgimento della kermesse in tutta sicurezza che sarà garantita dall'applicazione delle norme anti Covid-19 e dall'adozione di rigorose misure di prevenzione in tutti gli spazi, interni ed esterni, che ospiteranno le diverse attività in programma.

Per accedere alla Fiera di Sant'Alessandro è necessario essere in possesso di Green pass, la Certificazione verde Covid-19 introdotta dal decreto Legge n. 105 del 23/07/2021 e rilasciata dal Ministero della Salute. Sono esenti dall'obbligo di presentazione del Green pass i bambini sotto i 12 anni.

Prenotare la propria visita in Fiera è possibile sia online sul sito **bergamofiera.it** che telefonicamente al **Numero Verde 800 599 444** (tutti i giorni, dalle 8.30 alle 18). Nella prenotazione si deve indicare il giorno e l'ora di visita preferiti (14.30 o 18.30 per la giornata di venerdì 3 settembre; 9, 14.30 o 18.30 se la visita è sabato 4 settembre; 9 o 14.30 per domenica 5 settembre). L'orario di prenotazione dell'ingresso indica l'intenzione a visitare la manifestazione la mattina, il pomeriggio o la sera. È possibile accedere nell'arco temporale selezionato anche se non si rispetta precisamente l'orario indicato al momento della prenotazione. Per i bambini sino ai 12 anni d'età l'ingresso è gratuito con ritiro del biglietto omaggio direttamente in biglietteria, senza obbligo di prenotazione online.

Per evitare assembramenti presso le biglietterie in Fiera oltre che per garantirsi priorità d'accesso è consigliabile acquistare **online i biglietti d'ingresso**, che sono a tariffa agevolata (**1 euro in meno**) rispetto al costo previsto al

botteghino. Dal momento che in Fiera possono essere presenti al **massimo 5 mila visitatori in contemporanea**, oltre questo numero non saranno emessi biglietti e non ci saranno liste d'attesa.

Al termine della prenotazione online, consigliata anche per la giornata di venerdì 3 settembre con ingresso gratuito, o dell'acquisto del biglietto online – per sabato 4 e domenica 5 settembre – l'utente riceverà una mail di conferma con cui accedere direttamente ai tornelli d'ingresso in Fiera.

Gli ingressi in Fiera saranno regolati; si accederà ai padiglioni del polo fieristico attraverso **tornelli di sicurezza** che disciplineranno il flusso di entrata delle persone in modo da garantire il rispetto del numero massimo consentito di visitatori per ciascun ambiente. Vi sarà un costante monitoraggio dell'afflusso del pubblico e per **assicurare il necessario distanziamento** sarà impiegato personale dedicato (steward). Anche nei punti di ristoro sarà garantito il corretto spazio tra i tavoli e la sanificazione delle postazioni. All'ingresso saranno posizionati **termo scanner** facciali per rilevare la temperatura corporea. **È vietato l'ingresso in Fiera con una temperatura superiore ai 37,5°.**

Tutti gli ambienti e le aree espositive della Fiera saranno sanificati ogni giorno; sarà garantito il ricambio continuo d'aria e messi a disposizione colonnine di gel igienizzante. Le corsie e gli spazi tra gli stand sono stati ampliati per agevolare il rispetto del distanziamento sociale.

La **mascherina è obbligatoria** sia negli spazi interni che nelle aree esterne della Fiera.



CONVEGNO DI COLDIRETTI

Coldiretti Bergamo ha scelto la 18° edizione della Fiera di Sant'Alessandro per chiamare a raccolta le istituzioni e i massimi esperti del settore per confrontarsi sul tema: *“Il Paese riparte dall'agricoltura. Dal territorio al cibo, scenari di futuro”*.

Il convegno, in programma **per venerdì 3 settembre** alle ore 15 (ingresso su invito) accende i riflettori sul tema della produzione del cibo in uno scenario che vede l'agricoltura protagonista e impegnata a rispondere alle sfide della sostenibilità, della difesa del suolo e della qualità delle produzioni. Intervengono come relatori: **Giuliano Noci** (Professore Ordinario di Marketing al Politecnico di Milano), **Maurizio Martina** (vicedirettore FAO), **Paolo De Castro** (Parlamentare Europeo già Ministro dell'Agricoltura), **Fabio Rolfi** (Assessore all'Agricoltura e sistemi verdi Regione Lombardia), **Ettore Prandini** (Presidente nazionale Coldiretti) e, in un contributo video, il Ministro dell'Agricoltura

Stefano Patuanelli.

*“C’è grande attesa – dichiara **Alberto Brivio** presidente Coldiretti Bergamo – per questa particolare edizione della Fiera di Sant’Alessandro, un appuntamento che ricorda a tutti i bergamaschi l’importanza della terra, un’opportunità significativa di incontro per la campagna e la città. Per questo saremo presenti con un’area interamente dedicata ai prodotti del territorio e proporremo attività didattiche per i più piccoli e momenti di show cooking per chi vuole approfondire la conoscenza delle eccellenze dell’agricoltura bergamasca. Con il nostro convegno “Il Paese riparte dall’agricoltura. Dal territorio al cibo, scenari di futuro” vogliamo proporre un momento di riflessione e di approfondimento sul ruolo strategico del comparto agroalimentare nella ripartenza del Paese, una realtà importante che ha dimostrato resilienza anche di fronte alla crisi, con un ruolo di traino per l’occupazione e l’intera economia. Essere protagonisti significa anche essere consapevoli di dover rispondere a sfide di grande rilevanza, come la produzione di cibo per garantire l’autosufficienza alimentare e l’adozione di processi produttivi sempre più improntati ad una rivoluzione verde incentrata su una sostenibilità che non deve tenere conto solo degli aspetti ambientali ma anche di quelli economici e sociali”.*

La Fiera di Sant’Alessandro gode da sempre del sostegno di **Confagricoltura Bergamo**, presente anche quest’anno con un proprio stand istituzionale.

*“L’auspicio – dichiara **Alessandro Vecchi**, vicepresidente vicario di Confagricoltura Bergamo – è che questa edizione della Fiera di Sant’Alessandro rappresenti davvero l’inizio di una rinascita per l’agricoltura e per tutti i comparti dell’economia bergamasca. Le nuove e complesse sfide ambientali impongono agli agricoltori investimenti in capitale*

umano e tecnologie che mal si conciliano tuttavia con la riduzione delle risorse finanziarie dell'Unione Europa in un contesto economico globalizzato e sempre più competitivo.

Confagricoltura auspica la modernizzazione ed una crescita in efficienza del Paese per garantire cibo sicuro e sostenibilità ambientale attraverso la valorizzazione del settore agricolo e la digitalizzazione, con filiere smart, produttive ed integrate, che esaltino le qualità dei nostri prodotti, innovative e competitive.

Tutto ciò, dipenderà da come verranno impiegate le risorse del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza e da quante risorse del Recovery Plan saranno destinate direttamente ed indirettamente al settore agricolo.

Ripartire significa pensare in grande, e per avere una grande spinta propulsiva alla ripresa post pandemica sono necessarie riforme, investimenti in infrastrutture e logistica ed un vero "Piano agricolo nazionale" che rilanci con nuova linfa il settore primario.

Tornando alla nostra amata Fiera agricola di Sant'Alessandro, Confagricoltura Bergamo partecipa con l'obiettivo di portare a tutti il messaggio di perseveranza, attenzione alle tradizioni, capacità innovativa delle aziende agricole bergamasche, nel solco della qualità delle produzioni e della valorizzazione dei contesti ambientali in cui le stesse operano".

La Fiera di Sant'Alessandro si caratterizza per la presenza di **centinaia di animali** all'interno di un contesto che vede la consueta partecipazione di migliaia di famiglie con bambini. Dal punto di vista organizzativo, fondamentale, è la collaborazione – oltre che delle associazioni di categoria Coldiretti e Confagricoltura –, del Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli alimenti di origine animale e l'Unità

operativa complessa (Uoc) Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti da lavoro del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'**Agenzia di Tutela della Salute (ATS) di Bergamo**.

Paolo Giuseppe Cogliati, Direttore Amministrativo ATS Bergamo:
“L’edizione 2021 della Fiera di Sant’Alessandro che presentiamo oggi è un importante ritorno. Dopo aver costituito un presidio centrale e imprescindibile nella lotta alla pandemia da Coronavirus nel 2020 e nell’inizio di questo 2021, prima come ospedale da campo e poi come centro vaccinale, i padiglioni di Fiera Bergamo tornano alla loro originaria funzione espositiva. E per questo ringraziamo la Fiera e i suoi vertici. Da parte sua ATS Bergamo, ancora in prima linea per quel che riguarda la lotta alla pandemia e già al lavoro sul Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), sarà presente con il Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria e con il Dipartimento veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale per quel che riguarda la sicurezza del consumatore, il benessere animale e la sicurezza sul lavoro nel mondo dell’agricoltura”.

SCHEDA SINTETICA FIERA DI SANT’ALESSANDRO 2021

Date: 3-4-5 settembre 2021

Location: Fiera di Bergamo, via Lunga – Bergamo

Ingresso: Venerdì 3 settembre GRATUITO – sabato 4 e domenica 5 settembre: 7 euro (intero), 6 euro (intero, online). 5 euro ridotto (12-16 anni e over 65), 4 euro (ridotto, online). Ingresso gratuito per bambini fino ai 12 anni.

Accesso con Green pass.

Prenotazione ingresso e acquisto biglietto

online: www.bergamofiera.it

Orari: Venerdì 3 settembre: 14.30-22.30; Sabato 4 settembre: 9-22.30; Domenica 5 settembre: 9-19

Costo del parcheggio: 3 euro a giornata

Organizzazione: Ente Fiera Promoberg in collaborazione con Bergamo Fiera Nuova

Programma ed eventi: www.fieradisantalessandro.it

Contatti: Ente Fiera Promoberg – via Lunga c/o Fiera di Bergamo – 24125 Bergamo

Tel. +39 035 3230911|913 – e-mail: fieradisantalessandro@promoberg.it

Numero Verde 800 599 444 (tutti i giorni dalle 8.30 alle 18) fornisce assistenza per la prenotazione e l'acquisto dei biglietti d'ingresso in Fiera.

Il sentiero dei caprini: un gustoso itinerario tra le valli orobiche

Alla scoperta delle produzioni di formaggio di capra e non solo di quattro giovani allevatori della bassa Valle Brembana e Val Brembilla

L'allevamento della capra ha avuto un forte successo negli

ultimi decenni. Il motivo è da ricercare nel fatto che il consumatore ha imparato ad apprezzare sempre più il formaggio di capra per le sue caratteristiche aromatiche e gustative, ma anche per questioni dietetiche, a cui sempre più persone sono molto attente. Ma attenzione, per prima cosa è importante sfatare alcuni miti. Il latte di capra ha il lattosio. Come per i formaggi vaccini, la lunga stagionatura porta a una riduzione dello stesso, fino alla sua sparizione, ma come tutto il latte, anche quello di capra contiene lo zucchero. E contiene grassi. Anzi, ha spesso un contenuto di grassi maggiore rispetto al vaccino, ma semplificando al massimo possiamo affermare che hanno una struttura meno complessa e quindi il nostro organismo li assimila più facilmente.

Infine, il caprino che si trova comunemente sui banchi dei supermercati è un formaggio fresco prodotto a partire da latte vaccino con una coagulazione acida (e non presamica, quindi non viene utilizzato in prevalenza caglio animale). È proprio questa lavorazione che regala al famoso caprino le sue caratteristiche. Se di capra, per la legge, deve essere specificato in etichetta. Sono tanti i giovani e le donne che si sono avvicinate all'allevamento di capre. Sono animali più piccoli, che necessitano di spazi più contenuti, e sono più gestibili, in termini sempre di dimensione dell'animale. E poi, c'è stato un notevole balzo in avanti per quanto riguarda la qualità dei formaggi prodotti. Sono sempre più le tecniche di caseificazione utilizzate per valorizzare questo latte, ma non solo.

La provincia di Bergamo conta moltissimi allevatori di capra che trasformano il loro latte in proprio. In particolare, abbiamo pensato a un piccolo itinerario tra la bassa Valle Brembana e la Val Brembilla. Quattro allevatori che con dedizione lavorano ogni giorno per produrre autentici gioielli caseari.

A Ponteranica, i caprini creativi



Una piccola azienda agricola nata a Ponteranica dalla grande passione di Federica che, durante gli studi universitari, ha deciso di avviare da zero un piccolo allevamento di capre di razza Saanen. Era il 2012 e oggi, dopo circa 9 anni, l'azienda agricola Val del Fich conta ben 60 capre in lattazione. L'azienda è tutta al femminile e l'attività viene svolta da Federica coadiuvata dalla mamma. Il latte prodotto dalle capre viene tutto lavorato a crudo in azienda, con la produzione di formaggi di vario tipo, poi le ricotte, lo yogurt e golosi budini, ma anche gustose conserve, come i caprini sott'olio, proposti in diverse versioni.

«Mia mamma ha passione per le confetture – racconta Federica –

ne produciamo di particolari da abbinare ai nostri formaggi». Nel periodo primaverile la proposta spazia anche verso le confetture di fiori. Curiosa è, ad esempio, la confettura di primule, prodotta sempre in azienda. E poi, le creme spalmabili, dalla classica bianca, fino a quella alle erbe e al peperoncino. Tra le novità, la crema spiritosa, a base di peperoncino, peperone, pomodoro, erba cipollina e prezzemolo, perfetta per un aperitivo. E ancora, lo sciroppo di fiori di sambuco, da diluire, per una bevanda dissetante. Insomma, la creatività non ha confini. I formaggi e le confetture sono acquistabili da lunedì al sabato dalle 16 alle 18 allo spaccio in azienda. Poi il sabato mattina al mercato agricolo del Parco dei Colli. Inoltre, da sempre, in azienda si effettuano le consegne a domicilio a Bergamo e paesi limitrofi gratuitamente.

A Zogno, un giovane ambizioso



Prima di risalire la valle, merita una tappa l'azienda agricola Cristian Locatelli. Siamo a Zogno e Cristian non è un giovane qualsiasi. Classe 1998, ha deciso con coraggio di assecondare i suoi sogni e dar vita all'omonima azienda agricola. Sono ormai alcuni anni che in Valle Brembana alleva i suoi animali, con l'aiuto del papà. Una scelta autonoma la sua: Cristian, infatti, non è nato in una famiglia di agricoltori e non aveva esperienze di questo tipo alle spalle. Il suo piccolo caseificio si trova sulle rive del fiume Brembo, in una bellissima oasi naturale che in zona viene chiamata proprio Brep. Per raggiungere lo spaccio bisogna fare una piccola passeggiata a piedi, parcheggiando l'auto prima di un piccolo ponte pedonale.

Attualmente alleva 40 capre e 20 vacche per la produzione del latte che trasforma a crudo nel piccolo caseificio aziendale. Qui produce diverse tipologie di formaggio: dal misto capra, a base di latte vaccino e caprino. È un formaggio a pasta semi-dura, dalla grande pezzatura e adatto alla stagionatura. E poi i caprini freschi, le croste fiorite, gli stracchini e le formaggelle sempre di capra. Non manca anche lo yogurt (sia vaccino che caprino), ma anche le panne cotte con frutti di bosco, caramello e cioccolato. Merita particolare menzione (anche se è un formaggio a base di latte vaccino) lo strachì del brep: una lavorazione a doppia pasta con erborinatura naturale, dai sapori intensi e l'aroma complesso.

A Sottocamorone, l'evoluzione continua



Nicolò Marchetti ha una vera passione per i suoi animali. Attualmente alleva oltre 100 capre di razza Camosciata delle Alpi in val Brembilla, per la precisione nella frazione Sotto Camorone. Lui in stalla e l'amico Lorenzo Cremaschi in caseificio lavorano ogni giorno latte di capra crudo per la produzione di stracchini, formaggelle, caprini freschi, croste fiorite e ricotta. Gli animali sono alimentati a fieno e, nel periodo primaverile ed estivo, erba fresca, falciata due volte al giorno. Questo aspetto, unito alla lavorazione a latte crudo, garantisce una complessità aromatica unica. I formaggi possono essere acquistati direttamente in azienda nel piccolo

spaccio annesso al caseificio.

In Val Brembilla, di generazione in generazione



Proseguendo in Val Brembilla, superata la frazione Sottocamorone, si arriva a una deviazione che prosegue fino all'abitato di Laxolo e poi scende verso Berbenno. Da qui, bisogna prendere la strada che prosegue verso Blello per arrivare all'Azienda Agricola Salvi. Oggi sono le giovani sorelle Giulia e Alessia che proseguono con l'attività di famiglia, iniziata con nonno Luigi, poi passata nelle mani di papà Domenico, che oggi è aiutato dalle due figlie, rispettivamente Giulia, classe 1996, e Alessia, classe 2001. «Avevamo solo vacche, poi nel 2014 mio papà ha deciso di iniziare ad introdurre le capre – racconta Giulia – perché all'epoca vendevamo solo il latte, senza trasformarlo». Da un paio di anni la famiglia ha deciso di dedicarsi anche alla

trasformazione e al momento Alessia, neodiplomata al liceo linguistico, svolge i lavori di caseificazione. Giulia, studentessa di veterinaria, si dedica invece all'allevamento e alla commercializzazione dei prodotti. Oltre alle vacche, oggi in azienda sono allevate 80 capre di razza Camosciate delle Alpi tutte in lattazione. Vengono prodotti i classici a base di capra: dai caprini freschi, alle croste fiorite, gli stracchini di capra, le formaggelle proposte a diverse stagionature, lo yogurt e il misto vacca capra. Tutti i prodotti (compresi i formaggi a base di latte vaccino), si possono acquistare presso lo spaccio aziendale.

Ascom sostiene il Food Film Fest: in programma talk e laboratori

Al via mercoledì 25 agosto il festival in Città Alta. Oltre alle proiezioni spazio anche a tavole rotonde sul tema del food e dell'educazione alimentare

Ascom Confcommercio Bergamo entra nel network di Food Film Fest, il progetto ideato dall'associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con la partecipazione di Coldiretti Bergamo e di Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca. Un Festival con due forti direttrici: l'internazionalità, con un bando aperto a registi e case di produzione di tutto il mondo, e il food che trova qui una dimensione culturalmente elevata grazie al linguaggio universale del cinema che ne mostra tutte

le sfaccettature attraverso uno sguardo artistico, ma anche politico e sociale.

L'VIII edizione del Festival avrà luogo da mercoledì 25 a domenica 29 agosto, nel cuore storico di Bergamo, Città Alta, in Piazza Mascheroni: luogo speciale, teatro naturale all'aperto, ideale per la proiezione dei film in concorso e per ospitare gli eventi collaterali. Oltre 700 i film ricevuti provenienti da 80 nazioni del mondo e 47 i finalisti, che concorrono per il premio delle categorie MOVIE, DOC e ANIMATION o uno dei premi speciali. La maggior parte provenienti da Italia, Iran, India, USA, Francia, Regno Unito, Spagna, Brasile, Egitto e Grecia: l'audiovisivo si conferma così uno strumento davvero potente nella narrazione del tema food, in ogni angolo del globo.

“Quest'anno Ascom Confcommercio Bergamo ha scelto di collaborare attivamente con l'organizzazione di Food Film Festival – dichiara il **direttore Ascom Oscar Fusini** – portando il suo contributo sul tema del cibo e dell'educazione alimentare. Ai laboratori e ai talk dedicati ai temi del vino, della frutta e della verdura, dei salumi e dei formaggi ci saranno infatti i nostri referenti e presidenti dei gruppi di categoria coinvolti.”

I talk in programma

Si comincia giovedì 26 agosto, alle ore 17.30, con l'appuntamento “Rosso che passione” a cura di Enrico Rota, Presidente de “La strada del vino Valcalepio”, progetto a cui aderisce anche Ascom Confcommercio Bergamo: un vero e proprio laboratorio del gusto per celebrare la ‘piramide enografica’ completa di Bergamo, composta da una DOCG, due DOC e una IGT. Il Moscato di Scanzo, con il suo famigerato rosso aromatico passito, Valcalepio, con il blasonato Rosso, e Terre del Colleoni, con l'innovativo Manzoni Bianco, saranno le tre denominazioni protagoniste della degustazione grazie ai vini scelti per rappresentare al meglio il nostro territorio.

Venerdì 27 agosto, alle ore 19, si terrà il talk “Innovazione e tradizione scendono in campo” dedicato alle metodologie di lavorazione agricola. Sul palco Alberto Brivio, Presidente Coldiretti Bergamo, e Livio Bresciani, presidente del Gruppo Ortofrutta Ascom Confcommercio Bergamo, Vicepresidente Fida (Federazione Italiana dettaglianti dell’Alimentazione) e responsabile nazionale settore ortofrutticolo di Fida, per un confronto tra gli strumenti del passato e le moderne tecnologie di oggi. Un’analisi dell’intera filiera: dall’attenzione per la lavorazione dei prodotti fino alla loro vendita, ma anche del valore sociale del mondo agricolo e di quello commerciale.

Sabato 28 agosto, alle ore 16.00, Luca Bonicelli, Presidente Gruppo Gastronomi Salumieri Bergamo – Ascom Confcommercio Bergamo curerà il laboratorio per bambini “Educare al gusto”, portandoli alla riscoperta vero sapore degli alimenti sani e genuini, realizzati con metodologie che ne esaltano il gusto. Dopo una prima introduzione sulle modalità di produzione seguirà una degustazione guidata di formaggi e salumi. Un percorso che all’interno del Festival trova la sua collocazione ideale.

Uno sguardo sull’imprenditoria femminile

Per approfondire tematiche sociali e ambientali legate al cibo il Festival ha al proprio fianco il Comitato Italiano per il World Food Programme, con il quale collabora dal 2020 per diffondere i principi dell’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile dell’ONU, e dal 2021 la FAO, l’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’alimentazione e l’agricoltura. Molti gli approfondimenti legati a temi sociali, come la parità di genere, con una tavola rotonda tutta al femminile dal titolo “Vorrei ma posso”, in programma venerdì 27 agosto, alle ore 20, che vedrà la partecipazione di imprenditrici locali: Luana Piazzalunga – AD di Piazzalunga Srl e partner del Festival, Alessandra Cereda – Presidente Gruppo Terziario

Donna di Ascom Confcommercio Bergamo, Elena Lazzarini – alla guida di Donne Impresa Coldiretti Bergamo. Un appuntamento tutto in rosa per raccontare le esperienze di donne imprenditrici che si sono realizzate attraverso il proprio lavoro. Storie di coraggio e determinazione, con una particolare attenzione a quelle del mondo food.

“Faremo il punto insieme ad esperti del settore su temi legati al food ma non solo – prosegue il Direttore -. Al festival presenteremo infatti due iniziative legate alle pari opportunità e al tema dell’imprenditoria femminile, a cominciare dalla proiezione di “Madre e Figlia. L’impresa Donna tra le generazioni”, un documentario sulle aziende nel settore commercio a conduzione familiare dove il rapporto tra madri e figlie è il fil rouge narrativo ed emotivo. Inoltre, sarà esposto un estratto della mostra “Sguardi di donne, storie di commercio” con gli scatti, realizzati dal fotografo bergamasco Sergio Nessi, che rendono omaggio alla figura femminile ritraendo le donne al lavoro nei loro negozi, bar, ristoranti, uffici e aziende.”

In caso di pioggia gli appuntamenti in programma si svolgeranno esclusivamente in streaming.

Per ulteriori informazioni sul programma: www.foodfilmfestbergo.it

**Treviglio, al Caffè
Rimembranza il knitting di**

gruppo è servito

In piazza Insurrezione nasce un Knit caffè: basta portare con sé ferri, gomitoli, uncinetto e granny squares. La partecipazione è libera e gratuita

Un bar dove chiacchierare tra amiche, sorseggiare un buon tè o caffè, gustare un gelato artigianale e fare la maglia. Il giovedì, dalle 16 alle 18, il Caffè Rimembranza di piazza Insurrezione, a Treviglio, si trasforma in Knit caffè: basta portare con sé ferri, gomitoli, uncinetto e granny squares e la magia è fatta. La partecipazione è libera e gratuita e l'iniziativa si terrà tutti i giovedì fino al 16 settembre.

«L'idea è nata per condividere il lavoro principalmente a maglia, ci si conosce, si chiacchiera, si chiedono suggerimenti e condividono piccole esperienze» anticipa Maddalena Merati, trevigliese, appassionata di lavori a mano che ha proposto l'iniziativa a Sara Redaelli, titolare del Rimembranza insieme al marito Andrea Bertelli, accolta con favore.

Fare a maglia è un hobby che non invecchia e piace sempre di più alle donne (e anche a qualche uomo) senza distinzione di età: Tom Daley, il campione olimpico di tuffi britannico e di diritti lgbt, è stato fotografato diverse volte mentre lavorava ai ferri assistendo alle gare. Nelle città sono frequenti i knitting group, gruppi di amiche (o signore che non si conoscono) che, accomunate dalla passione per la maglia e per i capi realizzati a mano, si ritrovano insieme nei knit caffè. In questo modo, mentre si prende un caffè le provette magliaie possono farsi una sciarpa o un pullover di lana, stando in compagnia e trascorrendo ore piacevoli.

Info al 392 2629433 (Sara) o al 338 1487177 (Maddalena).

Da oggi in vigore il Green Pass in Italia: bar, ristoranti, alberghi ed eventi. Ecco cosa cambia

Obbligatorio per entrare e consumare nei locali al chiuso. Fipe: "Pronti sul Green Pass ma non a controllare i documenti di identità, non siamo pubblici ufficiali"

Scatta da oggi il [green pass obbligatorio](#) per entrare nei ristoranti al chiuso e consumare al tavolo anche nei bar. Ad imporlo è l'articolo 9 bis del [decreto 105 del 23 luglio 2021](#), che prevede l'impiego della certificazione verde anche per:

- spettacoli aperti al pubblico, eventi e competizioni sportive;*
- musei e altri istituti e luoghi di cultura;*
- piscine, palestre, centri benessere – compresi quelli collocati all'interno di strutture ricettive – al chiuso;*
- sagre, fiere, convegni e congressi;*
- centri termali, parchi tematici e di divertimento;*
- centri culturali, sociali e ricreativi limitatamente alle attività al chiuso e con esclusione dei centri educativi per l'infanzia, compresi i centri estivi e le relative attività di ristorazione;*
- sale gioco, scommesse, bingo e casinò;*

· *concorsi pubblici*

Come noto, rimane altresì ferma la disposizione di cui all'art. 8 bis del "Riaperture" che impone il possesso di una delle certificazioni verdi per i partecipanti alle feste conseguenti a cerimonie civili e religiose. I verificatori di cui all'art. 13, comma 2 del DPCM del 17 giugno u.s. sono tenuti ad accertare la validità di tale certificazione esclusivamente attraverso l'App "Verifica C19", scaricabile gratuitamente, da installare su un dispositivo mobile ([qui](#) il video illustrativo).

Come si ottiene il Green Pass

Il pass viene rilasciato dopo la prima dose di vaccino – passati 15 giorni dalla somministrazione – o a conclusione del ciclo vaccinale e quindi dopo la seconda dose, (valido 9 mesi), con il certificato di guarigione dal Covid (valido 6 mesi), con l'esito negativo di un tampone effettuato nelle 48 ore precedenti. L'obbligo di avere il green pass non si applica a tutti coloro che hanno meno di 12 anni – per i quali non è autorizzata la vaccinazione – e, dice il decreto, "ai soggetti esenti sulla base di idonea certificazione medica rilasciata secondo i criteri definiti con circolare del ministero della Salute".

Chi è esonerato

L'obbligo di esibire il green pass non si applica ai bambini di età inferiore ai 12 anni compiuti (in quanto esclusi per età dalla campagna vaccinale) e ai soggetti esenti sulla base di idonea certificazione medica rilasciata secondo i criteri definiti con circolare del Ministero della salute. Con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri saranno individuate le specifiche tecniche per trattare in modalità digitale le predette certificazioni, al fine di consentirne la verifica digitale, assicurando contestualmente la protezione dei dati personali in esse contenuti. Nelle more dell'adozione del

predetto decreto, per le finalità di accesso ai servizi e attività elencati all'articolo 3, possono essere utilizzate le certificazioni rilasciate in formato cartaceo.

Ristoranti e bar

Il certificato servirà per le consumazioni al tavolo al chiuso in ristoranti e bar, dove non sarà invece necessario per il servizio al bancone. Il decreto prevede che "i titolari o i gestori dei servizi e delle attività " per le quali serve il certificato "sono tenuti a verificare che l'accesso ai predetti servizi avvenga nel rispetto delle prescrizioni". Dunque spetta ai titolari degli esercizi controllare il pass, attraverso 'Verifica C19', la app ufficiale del ministero della Salute. Controlli che, ovviamente, potranno esser svolti anche dalle forze di polizia.

Alberghi

Nel decreto non c'è una norma specifica ma il Cdm ha confermato quanto già previsto: i clienti che vogliono accedere ai ristoranti e ai bar al chiuso all'interno delle strutture non dovranno utilizzare il green pass che è invece richiesto ai non ospiti delle strutture alberghiere. Nel caso in cui però i servizi di ristorazione della struttura ricettiva siano aperti anche a clienti che non alloggiano nella struttura, l'accesso sarà riservato soltanto a chi è in possesso di una certificazione verde in caso di consumo al tavolo al chiuso. Il Green Pass in questo caso sarà richiesto sia al cliente della struttura che al cliente esterno.

Per i centri benessere degli alberghi, invece, il pass servirà, come stabilito dal decreto di luglio.

Cinema e teatri

Arriva l'obbligo di green pass per cinema e teatri, ma aumenta il numero di spettatori ammessi ad assistervi. In zona gialla si entrerà con green pass, mascherina e distanziamento, ma gli

spettatori potranno salire all'aperto dagli attuali 1000 a un massimo di 2500 e al chiuso da 500 a 1000. Mentre in zona bianca, dove ora sono fissati limiti di capienza, viene fissato un tetto all'aperto di 5000 persone e al chiuso di 2500 persone.

Verifiche

I titolari o i gestori dei servizi e delle attività per cui è richiesto il green pass, sono tenuti a verificarne il possesso con le modalità indicate dal Dpcm 17 giugno 2021. Al riguardo, si rammenta che la verifica del possesso del green pass si effettua mediante la lettura del codice a barre bidimensionale, utilizzando l'applicazione "VerificaC19", scaricata su un dispositivo mobile. Tale applicazione consente di verificare la validità delle certificazioni senza la necessità di avere una connessione internet (offline), garantendo inoltre l'assenza di informazioni personali memorizzate sul dispositivo. L'interessato mostrerà al verificatore il relativo QR Code (in formato digitale oppure cartaceo).

L'App VerificaC19 legge il QR Code, ne estrae le informazioni e procede con il controllo del sigillo elettronico qualificato. L'App mostra graficamente al verificatore l'effettiva validità della certificazione nonché il nome, il cognome e la data di nascita dell'intestatario della stessa. L'interessato, su richiesta del verificatore, esibisce un proprio documento di identità in corso di validità ai fini della verifica di corrispondenza dei dati anagrafici presenti nel documento con quelli visualizzati dall'App. Si ricorda infine che tra i soggetti verificatori, deputati quindi alla verifica del possesso del green pass (quando il possesso del green pass è richiesto dalle norme vigenti per attività da svolgersi all'interno delle strutture ricettive), sono ricompresi i titolari delle imprese coinvolte che possono delegare soggetti terzi, incaricandoli con atto formale recante le necessarie istruzioni sull'esercizio dell'attività

di verifica.

Sanzioni

In caso di violazione delle disposizioni previste, è applicabile la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 400 a euro 1.000, sia a carico dell'esercente sia dell'utente. Dopo due violazioni commesse in giornate diverse, si applica, a partire dalla terza violazione, la sanzione amministrativa accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività da uno a dieci giorni.



Fipe: “Pronti sul Green Pass ma non a controllare i documenti di identità, non siamo pubblici ufficiali”

I 270mila bar e ristoranti sono pronti a controllare i green pass dei clienti che consumeranno al tavolo all'interno dei locali, pur tra notevoli difficoltà organizzative. Anche se

non manca chi, soprattutto tra i bar, ha scelto di eliminare il consumo al tavolo perché non in grado di garantire il controllo dei certificati. Ma è l'ipotesi di dover controllare anche i documenti di identità che viene vissuta con profondo disagio dagli esercenti, perché rappresenta un atto di sfiducia nei riguardi dei clienti e una forzatura, visto che imprenditori e addetti non possono svolgere funzioni di pubblico ufficiale.

“La responsabilità dell'uso improprio del green pass – spiega **Aldo Cursano, vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio** – non può ricadere sulle imprese ed è per questo che fin dall'inizio abbiamo sostenuto la procedura dell'autocertificazione che è stata alla base di tutte le norme varate nei momenti più complicati della pandemia. Occorre immediatamente mettere mano al decreto legge per correggere una distorsione che le imprese faranno fatica ad applicare”.

La Federazione segnala infine la difficoltà di quel 40% di imprese che non ha spazi esterni e che si troverà costretto a respingere i turisti che provengono da quei Paesi che hanno somministrato vaccini non riconosciuti dall'Ema. Un bel paradosso in piena stagione turistica.

Federalberghi: “Bene la scelta sui ristoranti degli alberghi”

Le persone alloggiate nelle strutture ricettive possono consumare i propri pasti al chiuso nei ristoranti delle strutture stesse anche se non sono in possesso della certificazione verde. Lo ha confermato la cabina di regia, specificando che il “green pass” dovrà invece essere esibito dai clienti non soggiornanti.

“Possiamo quindi rassicurare i nostri ospiti – commenta

il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca – sulla possibilità di usufruire normalmente dei servizi di food and beverage presso le strutture turistico ricettive, sia per la prima colazione sia per l'accesso al ristorante e al bar. Ringrazio il ministro del Turismo, il Governo e la Conferenza delle Regioni per aver risposto alle istanze di Federalberghi con una soluzione che consente alle famiglie di trascorrere in tranquillità le proprie vacanze”.

Nuovo decreto sul green pass, novità per scuola e trasporti

Il Consiglio dei ministri ha approvato il nuovo decreto che rende obbligatorio l'uso del green pass per scuola, università e trasporti a lunga percorrenza. Il testo è entrato in vigore il 6 agosto scorso. Vediamo il dettaglio delle misure.

SCUOLA E UNIVERSITÀ

L'obbligo della certificazione varrà anche per gli studenti universitari, un'ipotesi che non era emersa nei giorni scorsi. A scuola, professori e personale non docente dovranno avere ed esibire la certificazione e se non lo faranno scatteranno le sanzioni: il mancato rispetto delle disposizioni, dice la bozza del decreto, “è considerata assenza ingiustificata” e dopo cinque giorni il rapporto di lavoro “è sospeso e non sono dovuti la retribuzione né altro compenso o emolumento”. I controlli spetteranno ai dirigenti scolastici. Il decreto raccomanda poi il rispetto del distanziamento di un metro, “salvo che le condizioni strutturali-logistiche degli edifici lo consentano” e ribadisce l'obbligo di mascherina per tutti gli studenti, ad eccezione dei bambini sotto i 6 anni e per chi ha patologie incompatibili con l'utilizzo. Il governo non esclude però che si possa stare in classe senza mascherina: per le classi di studenti “che abbiano tutti completato il ciclo vaccinale o abbiano un certificato di guarigione”, i protocolli possono prevedere delle deroghe

all'obbligo. Il decreto è invece molto restrittivo sulla possibilità di derogare alla presenza in classe degli studenti. I governatori potranno disporre la Dad solo per "specifiche aree del territorio o per singoli istituti...esclusivamente in zona rossa o arancione" e "in circostanze di eccezionale e straordinaria necessità dovuta all'insorgenza di focolai o al rischio estremamente elevato di diffusione del virus o di sue varianti nella popolazione scolastica".

TAMPONI A 8 EURO DA 12 A 18 ANNI

Sempre nell'ottica di favorire il rientro a scuola, il Commissario per l'Emergenza, Francesco Figliulo, ha siglato un protocollo d'intesa con le farmacie per i tamponi antigenici a prezzi calmierati: i giovani da 12 a 18 anni pagheranno 8 euro, gli over 18 invece 15. Nelle prenotazioni le farmacie dovranno dare la precedenza ai ragazzi e avranno una remunerazione complessiva di 15 euro, 7 dei quali saranno coperti con un contributo dello Stato.

TRASPORTI A LUNGA PERCORRENZA

L'altro punto centrale del decreto è l'obbligo del green pass per i trasporti a lunga percorrenza, che scatterà dal primo settembre. Dovrà essere esibito per salire sugli aerei, sulle navi e sui traghetti, sui treni ad alta velocità e sugli intercity e anche sugli autobus di linea che collegano regioni diverse o su quelli a noleggio con conducente. Ad effettuare i controlli saranno i gestori dei servizi e chi sarà trovato senza il pass avrà una sanzione da 400 a 1000 euro. Nessun obbligo, invece, per i collegamenti con le isole minori e per lo Stretto di Messina, per bus e metropolitane del trasporto pubblico locale e per bus e treni regionali. Sia per la lunga percorrenza sia per il trasporto pubblico locale la capienza salirà dal 50 all'80%, sia in zona bianca che in zona gialla.

ALBERGHI

Nel decreto non c'è una norma specifica ma il Cdm ha confermato quanto già previsto: i clienti che vogliono accedere ai ristoranti e ai bar al chiuso all'interno delle strutture non dovranno utilizzare il green pass. Per i centri benessere degli alberghi, invece, il pass servirà, come stabilito dal decreto di luglio.

QUARANTENA VACCINATI E REITHERA

La cabina di regia tra i capigruppo di maggioranza ha anche dato il via libera ad altri due provvedimenti. Il primo riguarda la quarantena per chi ha completato il ciclo vaccinale ed entra in contatto con un positivo al Covid: dovrà rimanere in isolamento non più dieci giorni ma sette, al termine dei quali dovrà fare un tampone. Un'ordinanza del ministro della Salute, Roberto Speranza, definisce invece la procedura per chi fatto la sperimentazione con il vaccino di Reithera e ha avuto una o due dosi di quel farmaco: ci sarà un certificato di esenzione temporanea alla vaccinazione valida fino al 30 settembre. A rilasciare il certificato sarà il medico responsabile del centro dove è stata fatta la somministrazione.

#Seiunsupereroe: a Bergamo la campagna di Assomozziconi contro l'abbandono delle "cicche"

Ieri in piazza Matteotti: un'occasione per lanciare un messaggio di sensibilizzazione e rispetto dell'ambiente

Non gettare più i mozziconi a terra, meglio usare un piccolo posacenere portatile. Ecco l'invito di Assomozziconi – associazione nata nel 2017 per volontà di Assorecuperi e Fit (Federazione Italiana Tabaccai) a tutti i fumatori. E per far sì che l'esortazione a non disperdere le cicche di sigaretta arrivi a più persone possibili Assomozziconi ha lanciato la campagna di sensibilizzazione itinerante #SEIUNSUPEREROE. Un progetto di comunicazione nato per trasmettere in modo fresco ed innovativo un messaggio di sensibilizzazione e rispetto dell'ambiente che ora fa tappa a Bergamo.

L'appuntamento, organizzato con il patrocinio del comune di Bergamo e il supporto di Ascom Confcommercio Bergamo, è fissato per giovedì 5 agosto in piazza Giacomo Matteotti dalle ore 17. Nell'occasione verrà presentato il brano musicale "Supereroe", la vera e propria colonna sonora portante della campagna con tanto di video girato proprio Bergamo e che attraverso un linguaggio semplice e diretto invita a non abbandonare a terra i mozziconi. Interverranno: Tiziano Brembilla, Vicepresidente di Assomozziconi e Presidente Assorecuperi, Emanuele Marinoni, Delegato territoriale Federazione Italiana Tabaccai, Marzia Marchesi, Assessore al Verde Pubblico del Comune di Bergamo e Oscar Fusini, Direttore Ascom Confcommercio Bergamo.

Per promuovere il corretto smaltimento dei mozziconi, durante l'evento del prossimo 5 agosto verranno regalati dei cenerini dal design accattivante, appositamente realizzati per l'iniziativa. Un piccolo omaggio di Assomozziconi al pubblico presente dalle ore 17 in piazza Giacomo Matteotti con l'auspicio siano ampiamente usati dai fumatori # SUPEREROI e graditi dall'intera comunità.

Assomozziconi e Assorecuperi gli artefici di un cambio di rotta

“Crediamo che l'impegno quotidiano di ogni singola persona sia

il primo passo necessario per migliorare la salute dell'intero pianeta – dice **Giovanni Riso, Presidente di Assomozziconi e Presidente Nazionale della Federazione Italiana Tabaccai** -. Per questo vogliamo essere gli artefici di un cambio di rotta rispetto ad abitudini sbagliate come gettare un mozzicone a terra. Noi con questa iniziativa vogliamo provare a dare un esempio di come basti poco per potersi sentire un supereroe e salvare le nostre città da chi abbandona mozziconi e rifiuti per strada.”

“Le persone compiono dei gesti, come gettare una bottiglietta di plastica a lato della strada o un mozzicone a terra, e ignorano le conseguenze che questi possono avere sull'ambiente” – aggiunge **Tiziano Brembilla, Vicepresidente di Assomozziconi e Presidente Assorecuperi** – Chi disperde un rifiuto nell'ambiente si sbarazza di un problema personale, creandone uno più grande per la comunità. Con questa nuova campagna vogliamo lanciare un messaggio diverso e se fino ad oggi ci si concentrava sulla raccolta dei mozziconi da terra, quando ormai il danno era fatto ora è arrivato il momento di fare un passo più per la tutela delle nostre città: bisogna modificare le abitudini delle persone ed anticipare il problema, gettando e poi smaltendo i mozziconi nel modo corretto”.

“Assomozziconi è un esempio di responsabilità sociale attuato dalle associazioni di riferimento del terziario” – conclude **Oscar Fusini, Direttore Ascom Bergamo** -. La pandemia ha portato molta più gente a stare all'aperto e questo ha inciso sul problema dello smaltimento dei mozziconi. Anche se Bergamo è una città pulita deve porsi l'obiettivo di migliorare ancora, perché l'attenzione all'ambiente e allo sviluppo sostenibile saranno cruciali negli anni a venire, anche per la crescita del turismo”.



FIT e Assorecuperi
contro l'**ABBANDONO**
dei **MOZZICONI DI SIGARETTA**

#SEIUNSUPEREROE
se non mi BUTTI per terra



CAMBIA le tue
abitudini e PROTEGGI
insieme a noi l'AMBIENTE!

Campagna di sensibilizzazione in collaborazione con

Utilizza il QR code
per ascoltare "Supereroe"



ASSORECUPERI
ecologia | recupero | ambiente

Green Pass o obbligo vaccinale? Anche con Draghi siamo al solito paradosso italiano

Il solito paradosso italiano è servito. Per non usare altri termini. Non vogliamo mettere l'obbligo vaccinale, come del resto la maggior parte dei Paesi occidentali, ma ricorriamo a tutte le possibilità per imporre (e non incentivare) la vaccinazione, come la Francia che ha fatto da apripista.

Da venerdì 6 agosto 2021 il Green Pass sarà obbligatorio nei bar e ristoranti per il consumo al tavolo al chiuso, nelle palestre e nelle piscine e, tra pochi giorni, su treni, aerei e in altri luoghi. In alcuni casi, la contraddizione delle norme è totale. In fabbrica non sarà obbligatorio il Green Pass per lavorare, ma per andare in mensa. Al ristorante ci saranno seduti solo clienti immunizzati, ma potrebbero non esserlo i camerieri e il loro datore di lavoro nemmeno può saperlo prima ancora che imporlo.

Ma che Paesi siamo? L'orientamento del Governo resta ondivago. Obbligo per qualcuno o per fare qualcosa, ma libertà di scelta per tutti gli altri assottigliando sempre di più il numero dei non vaccinati fino a cosa non si capisce. In questa linea di azione che definiremmo di "galleggiamento" emerge sempre e comunque il pregiudizio che il ristorante e la palestra siano ambienti pericolosi e allo stesso tempo superflui nell'economia di questo Paese, mentre andare in 6 su un furgone o lavorare insieme per 8 ore sia meno pericoloso.

La stragrande maggioranza dei lavoratori autonomi e dei

piccoli imprenditori si sta vaccinando. Quando devi “mangiare” con il tuo lavoro non puoi perderti con inutili e sterili elucubrazioni social sui vaccini e sui complotti internazionali. Un mix tra non ne so nulla o ne so più degli esperti. Qualcuno ha le sue convinzioni e le manterrà fino al punto di rottura, a spese sue e della sua attività.

Nel frattempo invece, resta ancora aperta la partita sul vaccino degli operatori sanitari e scolastici. Noi mandiamo i nostri malati negli ospedali dove esistono molti operatori non vaccinati e da settembre a scuola, dove molti insegnati ancora rifiuteranno il vaccino. Loro del resto non rischiano mai.

Però il Governo non sembra orientato a porre l’obbligo vaccinale per il personale della scuola e ancora non ha deciso come affrontare con fermezza il problema del personale della sanità non vaccinato. Il sindacato chiede di non licenziare persone che inadatte a svolgere il loro servizio dovrebbero essere ricollocate a spese dei contribuenti in un altro ruolo e, intanto, restano dove sono. Vorrebbe invece imporre l’obbligo sui settori economici coinvolti dall’obbligo di Green Pass per l’accesso, come il personale dei ristoranti e delle palestre. Come già detto: “Due pesi e due misure”. Così si capisce chi governa realmente in Italia.

A questo punto, caro Presidente Draghi, servono scelte coraggiose. Vuoi rispettare la scelta di tutti e non imporre un obbligo osteggiato da una minoranza? Allora agisci sul portafoglio con l’inasprimento fiscale per chi non ha Green Pass.

Tassa di scopo per i tecnici. Di civiltà per (quasi) tutti gli altri.

Nuovi ristori per la filiera del wedding. Ma rimane il problema delle restrizioni agli under 12

In arrivo contributi a fondo perduto, anche per la ristorazione collettiva. Dubbi, invece, sull'esonero del Green Pass solo per i bambini sotto i 6 anni

Buone notizie per il settore del wedding e della ristorazione collettiva: la legge di conversione del DL Sostegni bis presenta infatti una novità interessante per tutta la filiera che potrà contare su uno specifico contributo a fondo perduto. Il provvedimento, che raccoglie le ultime istanze della Fipe, mette a disposizione 60 milioni di euro a sostegno del wedding, dell'intrattenimento, dell'organizzazione di feste e cerimonie e dell'horeca: tutti settori che, di fatto, sono stati tra i più colpiti durante l'emergenza sanitaria. A questa misura si aggiunge un contributo, sempre a fondo perduto, di 100 milioni specifico per la ristorazione collettiva.

“A distanza di mesi il Governo ha finalmente riconosciuto i sacrifici che la pandemia ha posto in capo agli organizzatori di eventi e matrimoni – sottolinea **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo** .- I criteri e le modalità attuazione saranno stabiliti da un prossimo decreto ministeriale da adottare entro il 24 agosto. Ad ogni modo ci auguriamo che queste misure siano nuovamente potenziate per poter colmare le perdite di un settore messo in ginocchio da oltre un anno di pandemia”.

Fa invece discutere la decisione di esonerare dal possesso del Green Pass i bambini sotto i 6 anni anziché sotto i 12

anni: una fascia di età (6-12 anni) oggi esclusa dalla campagna vaccinale ma che dal 6 agosto non potrà partecipare a eventi e matrimoni con meno di 60 partecipanti – oltre a tutte le altre restrizioni previste per i luoghi come bar e ristoranti al chiuso – se non con un tampone dall’esito ovviamente negativo: “Non si capisce come mai all’interno di un provvedimento di natura fiscale si ponga una restrizione all’accesso a cerimonie civili o religiose per gli under 12, anche perché per loro non è disponibile ancora il vaccino – conclude Fusini -. Questo nuovo obbligo, invece, pone dei paletti alle cerimonie e, soprattutto, alle famiglie coinvolte che dovranno effettuare di tasca propria i tamponi ai loro figli tra i 6 e i 12 anni”.