

Albergo Fonte Bracca, gioiello Liberty in cerca di un gestore

L'albergo Fonte Bracca , storico hotel della Valle, nato a fianco della celebre sorgiva dell'acqua minerale, si prepara alla riapertura dopo un decennio di chiusura e alterne vicende, che dagli anni Cinquanta hanno fatto perdere smalto ad uno dei gioielli Liberty della Valle. Costruito nel 1909, in piena epoca Belle Epoque, a poca distanza dal centro di San Pellegrino, del Grand Hotel e del Casinò, è stato un punto di riferimento per i villeggianti e per le celebri cure idropiniche. Grazie al bando per la Rigenerazione urbana il Comune di Bracca potrà contare su 500mila euro, cifra che consente di recuperare l'immobile abbandonato da anni.

L'albergo, chiuso negli anni Cinquanta, è stato ricostruito e riaperto nel 1994, anno in cui il Comune di Bracca siglò una convenzione ventennale con un imprenditore che lo tenne aperto fino al 2011. Da allora il Comune si è impegnato per individuare chi potesse aprire di nuovo l'hotel ristorante. A uno dei bandi del Comune di Bracca rispose un imprenditore ad aprile del 2018 ma gli alti costi di recupero, stimati in 400mila euro, fecero rinunciare all'impresa. Grazie ai nuovi fondi la ristrutturazione può partire, con l'idea di riservare il piano terra ad attività ristorativa, affiancata da un bar, e i piani superiori a esposizioni e struttura ricettiva. Ora la palla passa ai privati: l'imprenditore si troverà una struttura completamente ristrutturata, pronta per tornare presto operativa. È intenzione del Comune, prima di avviare i lavori, prendere contatto con l'imprenditore interessato, per personalizzare l'intervento sull'edificio in opera, con il vincolo di mantenere la finalità ricettiva e ristorativa.

Vending, Massimo Trapletti confermato alla guida di Confida

Una conferma arrivata dopo la guida negli anni difficili della pandemia



Massimo Trapletti

Durante l'Assemblea elettiva di CONFIDA, Associazione Italiana Distribuzione Automatica, Massimo Trapletti (Bianchi Industry) che ha guidato il settore durante i difficili anni della pandemia, è stato rieletto alla Presidenza per i prossimi quattro anni (2022- 2026) e durante il suo discorso, ha delineato i temi su cui la distribuzione automatica si concentrerà nel futuro: innovazione, transizione digitale e sostenibile.

L'Assemblea di CONFIDA ha inoltre confermato tutto il Comitato di Presidenza per il prossimo quadriennio: il Presidente del Gruppo Imprese di Gestione Pio Lunel (Aesse Service), il Presidente del Gruppo Fabbricanti di Distributori Automatici e Accessori Roberto Pellegrini (Digisoft), il Presidente del Gruppo Prodotti Alimentari Stefano Piccinini (S.E.M.), il

Presidente del Gruppo Servizi e Commercializzazione Ernesto Piloni (Vendomat) e il Presidente del Gruppo Giovani Roberto Pace (Gedac).

“Questa riconferma – commenta Massimo Trapletti, Presidente di CONFIDA – arriva in un momento storico molto importante per il nostro settore. Gli ultimi quattro anni sono stati particolarmente difficili, il Covid, la crisi economica, la guerra e le difficoltà dovute alle nuove legislazioni su temi come la plastica monouso, hanno colpito e stanno avendo ancora forti ripercussioni sul nostro settore. Essere stato rieletto, insieme ai miei colleghi, è tuttavia la riprova che questa squadra ha lavorato e sta lavorando al meglio per il bene della distribuzione automatica ed è pronta ad affrontare le sfide del futuro per consolidare il ruolo dell’Italia come leader internazionale di questo comparto.”

Alcune novità invece nel Consiglio Direttivo dell’Associazione di cui entrano a far parte: Luca Amoruso (Ada Vending), Massimo Ferrarini (Miami Ristoro), Simone Gibaldo (Ferrero, Vicepresidente Gruppo Prodotti Alimentari), Alessandro Mondini (N-And Italia) e Pierpaolo Turotti (Ovdamatic). Mentre vengono confermati anche per il quadriennio 2022-26: Paolo Bernasconi (D.A.Em.), Mario Mattiazzo (Automatic Service), Bruno Mazzoleni (Sogedai, vicepresidente Gruppo Gestori), Danilo Paolini (Gedap), Renato Pavero (Sellmat), Fabio Quadrio (Ge.S.A.), Cesare Spinelli (Spinel Caffè), Mario Toniutti (Gruppo Illiria), Pantaleoni Tripaldi (Bibi Service), Luca Alemanni (Evoca, Vicepresidente Gruppo Fabbricanti di Distributori Automatici), Marco Carazzato (Mds Electronics), Lorenzo Bassi (Flo), Davide Celin (Lavazza), Alessandro Fontana (Art&Works, vicepresidente Gruppo Servizi e Commercializzazione).

“Nel corso dei prossimi quattro anni – ha spiegato il Presidente di CONFIDA Trapletti – oltre a portare avanti tutte le iniziative e progetti che hanno caratterizzato il passato quadriennio dovremo affrontare due cambiamenti epocali ossia la transizione digitale e la transizione sostenibile. Non sono solo le nostre sfide ma sono le sfide di tutto il mondo

imprenditoriale”.

Il settore del vending si sta muovendo già da tempo verso questi obiettivi. In particolare, per quanto riguarda la sostenibilità, CONFIDA ha creato “Vending Sostenibile” una piattaforma di progetti green a cui collaborano tutte le aziende associate; mentre sullo specifico tema del fine vita della plastica ha dato vita, insieme a Corepla e Unionplast, a RiVending, un progetto di economia circolare per la raccolta e il riciclo di bicchierini, palette e bottigliette in plastica dei distributori automatici. RiVending che conta ormai oltre 10.000 cestini installati in tutta Italia con cui vengono raccolte 450 tonnellate di plastica all’anno, sarà al centro di questo processo di transazione ecologica come anche l’attenzione al risparmio energetico delle vending machine, l’ampliamento dell’offerta alimentare, il riciclo dei “fondi del caffè” e delle capsule, e molto altro.

Per quanto riguarda la transizione digitale, la pandemia ha inoltre velocizzato il processo di transazione digitale nel settore incentivando il maggior utilizzo di pagamenti digitali, così come si stanno diffondendo schermi touch e sistemi di telemetria che consentono la connessione da remoto della vending machine. Le sfide future del settore, infine, incrociano i grandi trend dell’innovazione tecnologica: dal 5G al cloud, dall’intelligenza artificiale alla robotica.

Ente Mutuo Regionale Bergamo festeggia il terzo compleanno

Tutela della salute e prevenzioni con convenzioni e pacchetti su misura per i soci

Sono passati oramai tre anni da quando Ente Mutuo, la sanità

integrativa pensata da Confcommercio per i suoi associati, ha esteso ai Soci di Bergamo e provincia la possibilità di usufruire delle sue coperture sanitarie e dei suoi servizi. Con il Direttore di Ente Mutuo Regionale, Giuseppe Dalla Costa, vogliamo tracciare un bilancio e comprendere meglio le opportunità per gli iscritti.



Giuseppe Dalla Costa

Direttore dalla Costa, qual è lo stato dell'arte in merito allo sviluppo di Ente Mutuo sul territorio bergamasco?

«Il primo obiettivo che ci eravamo dati all'avvio del nostro progetto era la creazione di una rete di strutture sanitarie convenzionate sul territorio, capaci di garantire uno standard di visite specialistiche, esami diagnostici, cure odontoiatriche e prestazioni ospedaliere. Questa attività si è conclusa con successo, portando all'attivazione di 27 convenzioni: tra le principali l'ospedale Humanitas Gavazzeni la clinica Humanitas Castelli, il poliambulatorio Humanitas Medical Care Bergamo, i centri del Gruppo Habilita (Bergamo, Clusone, Osio Sotto e Zingonia), i punti prelievo Synlab (9 sedi), la Casa di Cura San Francesco, gli Istituti Ospedalieri Bergamaschi (Policlinico San Marco di Zingonia, Policlinico San Pietro, Centro Diagnostico Treviglio). Il secondo importante traguardo è stato quello di far maturare negli associati di Confcommercio Bergamo e nelle loro famiglie la consapevolezza del valore della sanità integrativa e dell'importanza della prevenzione: su questi temi ci impegniamo costantemente a fare cultura con articoli, incontri

e webinar, per informare, sensibilizzare ed educare».

Cosa offre Ente Mutuo agli Associati di Confcommercio Bergamo?

«Gli Associati Confcommercio sono piccole e medie imprese, spesso di dimensione familiare; per questi Imprenditrici e Imprenditori, il tempo è denaro. La tutela della loro salute e la garanzia della loro presenza in azienda, sia essa un negozio, un bar o un ristorante, diventano prioritari per lo sviluppo dell'attività. Ente Mutuo offre loro una sanità complementare pensata per andare incontro a queste esigenze, capace di garantire prestazioni sanitarie in tempi rapidi e a tariffe agevolate. La copertura "Forma B", ad esempio, offre le visite specialistiche, gli esami diagnostici e le prestazioni in day hospital, comprese in un contributo annuo, in parte fiscalmente deducibili. Le richieste di prenotazione alle strutture convenzionate vengono gestite nell'arco di una settimana, evitando le attese del sistema sanitario nazionale. La "Forma D", la più completa tra le coperture, aggiunge a queste prestazioni gli interventi chirurgici. Un fattore qualificante della proposta di Ente Mutuo è che entrambe possono essere estese a tutti i membri della famiglia. Ente Mutuo si qualifica così come un riferimento affidabile per l'associato, e grazie all'ufficio di Bergamo e alla sede di Milano, offre informazioni e assistenza immediata per tutti gli aspetti che riguardano il delicato tema della salute».

Futuro: quali sono i prossimi passi di Ente Mutuo su Bergamo?

«Il principio di mutualità su cui si basa l'attività di Ente Mutuo ci ha sempre spronato a trovare nuovi servizi in grado di migliorare la nostra proposta. Per questo, stiamo pensando a come potenziare le tradizionali Forme di copertura S, T, V, da sempre presenti sul territorio bergamasco, così da adeguarle alle nuove esigenze dei nostri Iscritti. Inoltre,

stiamo lavorando a nuove convenzioni, in forma diretta e indiretta: in quest'ultimo caso, l'idea è quella di coinvolgere realtà che operano in ambiti strettamente legati alla vita quotidiana di ognuno di noi, come ad esempio le palestre o centri ottici. Sicuramente continuerà anche l'attività di sensibilizzazione ed educazione alla salute, come in tutte le altre province lombarde: a maggio, ad esempio, partirà un ciclo di eventi in presenza che vedrà la partecipazione di diversi specialisti delle strutture locali convenzionate con Ente Mutuo e la collaborazione del Gruppo Terziario Donna Confcommercio Bergamo. Sarà un'ottima occasione per tornare a incontrarsi di persona, nel pieno rispetto delle normative Covid, e affrontare tematiche importanti per la nostra salute. Saranno presto disponibili maggiori informazioni sul primo appuntamento, previsto per il 4 maggio».

entemuotobergamo@ascombg.it

035.4120303

Cristina Pontiggia è la nuova presidente dei Giovani Imprenditori

Rinnovato in toto anche il direttivo con i consiglieri entranti Matteo Mongelli, Carlo Allevi, Stefania Carissimi, Valentina Distaso, Roberto Nembrini, Michele Volpi e Filippo Pavesi



Cristina Pontiggia

Cambio al vertice dei Giovani Imprenditori di Ascom Confcommercio Bergamo: a guidare il Gruppo per i prossimi cinque anni sarà infatti Cristina Pontiggia, 36 anni titolare dell'Airport Hotel di Bergamo, che sostituisce Alessandro Capozzi. Rinnovato in toto anche il direttivo con i consiglieri entranti Matteo Mongelli, 27 anni, Carlo Allevi, 35 anni, Stefania Carissimi, 26 anni, Valentina Distaso, 26 anni, Roberto Nembrini, 38 anni, Michele Volpi, 23 anni, e Filippo Pavesi, 27 anni.

Il Gruppo Giovani Imprenditori di Ascom Bergamo è nato per sostenere la crescita professionale, istituzionale e sociale dei giovani imprenditori del terziario in un periodo storico difficile per le nuove attività imprenditoriali guidate da under 42: su circa 24 mila attività del terziario, infatti, le partite iva sono poco più di 4 mila, circa il 17%. A queste si aggiungono circa 7 mila persone tra soci di società e coadiuvanti familiari. «Stiamo vivendo una fase di arretramento dell'imprenditorialità giovanile a causa anche di un deficit di competenze manageriali – sottolinea Pontiggia -. Dobbiamo lavorare insieme per attirare i giovani e avvicinarli al mondo dell'autoimprenditorialità, a cominciare dalle scuole dove Ascom è già stata presente per un confronto con gli studenti».

E sul passaggio di testimone Pontiggia raccoglie un'eredità importante: «Riattiveremo i progetti che si sono fermati a

causa della pandemia e porteremo avanti quelli già avviati – conclude la presidente -. Il nostro è un consiglio ricco di competenze diversificate e questo ci consentirà di lavorare su progetti concreti e in presenza per affiancare e supportare l'imprenditorialità giovanile».

Diego Pesenti, presidente Fiva Bergamo, entra nella Giunta della Federazione nazionale

La nomina all'unanimità nel direttivo presieduto da Giacomo



Errico Diego Pesenti, neo-presidente della Federazione Italiana Venditori Ambulanti su aree pubbliche- Fiva Bergamo, è stato eletto all'unanimità nella Giunta nazionale della Federazione, presieduta da Giacomo Errico. "Non posso che ringraziare i vertici della Federazione per la fiducia che mi viene accordata- commenta Diego Pesenti-. È un onore ricoprire il ruolo che appartenne a Mauro Dolci, storico presidente

provinciale scomparso a maggio dello scorso anno. Cercherò di dare voce alle istanze dei commercianti bergamaschi con lo stesso impegno e passione. Gli ambulanti stanno affrontando

con fatica la crisi: oltre al settore delle fiere che ha visto azzerare in questi due anni la propria attività, stiamo assistendo a un progressivo abbandono delle piazzole nei 260 mercati bergamaschi, con una riduzione dell'offerta commerciale e un calo della presenza della clientela". Una crisi generalizzata del settore, che va affrontata, mettendo in campo nuove competenze e strategie: "Serve adottare soluzioni che possano conquistare anche quella grande fetta di consumatori che non è abituata a frequentare i mercati, anche attraverso soluzioni sperimentali, magari utilizzando gli strumenti digitali".

Pesenti, 47 anni, originario di Madone, ricopre la carica di vicepresidente di Fiva Bergamo dal 2007. Svolge l'attività di ambulante nel settore del abbigliamento per bambini dal 1989 e lavora su alcune delle piazze più importanti non solo della provincia bergamasca: Osio Sotto, Brembate, Verdello, Urgnano, Trezzo sull'Adda e Pioltello.

Fipe, vertici a RistorExpo: "La ristorazione è ancora in affanno in Lombardia"

Rincari energetici e tensioni della guerra in Ucraina mettono al freno i consumi



Giorgio Beltrami

Un sospiro di sollievo per l'allentamento delle misure di contrasto al Covid-19, ma preoccupazione per i costi energetici e delle materie prime oltre che per le tensioni della guerra in Ucraina, nuove difficoltà che incidono in modo significativo sulle attività di ristorazione. E primi segnali di allarme sul fronte inflazione e sui bilanci delle famiglie, che saranno costrette a una riduzione dei consumi. È quanto emerge dalla Giunta Esecutiva del Comitato lombardo dei Pubblici Esercizi presieduto dal presidente Fipe Lino Stoppani, che si è tenuto a Lariofiere in occasione di RistorExpo. "La graduale eliminazione delle restrizioni Covid – dichiara Stoppani – è un altro passo in avanti verso la normalità per il settore, ma è evidente che il ritorno alle condizioni pre-pandemiche non avverrà da un giorno all'altro, considerati anche i rincari energetici e delle materie prime. Per questo motivo è fondamentale continuare a sostenere le imprese della ristorazione con misure concrete, sui temi della liquidità riscadenziando i termini di rimborso dei prestiti generati dalla crisi pandemica, favorendo la tenuta dell'occupazione ed evitando la dispersione di competenze, contrastando i fenomeni speculativi che interessano i prezzi delle materie prime, mantenendo la detassazione sui dehor che non solo si sono rivelati un grande aiuto per gli operatori, ma hanno contribuito a creare un nuovo modello di città, fatto di relazioni diffuse sul territorio e di una socialità sempre più vissuta all'aria aperta". Il lungo periodo della pandemia, con i conseguenti lockdown, le quarantene e l'utilizzo

massiccio dello smart working, hanno colpito duramente l'intero comparto della ristorazione. A rilevarlo è il Centro Studi di Fipe, che nel "Rapporto Ristorazione 2021" evidenzia a livello nazionale lo stato di crisi del settore, con forte impatto sui fatturati, sui livelli di occupazione e sui tassi di mortalità delle imprese, con un saldo negativo delle attività (- 14.000 imprese) e in Lombardia consumi alimentari fuori casa fermi a 11 miliardi di euro, rispetto ai 15,3 del 2019. Un riconoscimento dell'importanza economica e identitaria del settore arriva dalla Carta dei Valori della Ristorazione Italiana, documento che richiama i principi e i valori di un settore – economici, sociali, culturali, storici e antropologici – strumento fondamentale per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze della filiera enogastronomica e turistica, già firmata dal ministro del Turismo Massimo Garavaglia, da Attilio Fontana – primo Presidente di Regione a sottoscriverla – dal Sindaco di Milano Beppe Sala e da tanti altri illustri rappresentanti delle istituzioni e della società civile. Carta dei Valori firmata dai componenti della Giunta del Comitato lombardo dei Pubblici Esercizi. "La Carta dei Valori non rappresenta solo un inno alla cucina italiana, alla tradizione e alla socialità – prosegue il Presidente di Fipe Lino Stoppani – ma un impegno concreto di tutela dei valori intrinseci a questi elementi, parte integrante dell'immaginario collettivo nazionale e non solo. In Lombardia nei prossimi anni avremo la grande opportunità di far conoscere ancora di più al resto d'Italia, d'Europa e del mondo la nostra tradizione enogastronomica, grazie ad appuntamenti come Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023 e le Olimpiadi Invernali del 2026".

Tra le problematiche più sentite dalla categoria, la difficoltà nel trovare personale: "Viviamo il paradosso di riprendere finalmente a lavorare, ma non riusciamo a trovare camerieri, cuochi, baristi – commenta **Giorgio Beltrami**, vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia. Per questo Fipe sta organizzando Talent day per favorire l'incontro tra domanda e offerta nel nostro comparto. La base

associativa in questo momento si divide tra la difficoltà di reclutamento del personale e l'aumento verticale dei costi di gestione . Ciò porta alle esigenze, contrapposte, di assecondare un miglioramento delle condizioni lavorative dei dipendenti e la necessità di contenere i costi”.

Terziario Donna, Alessandra Cereda confermata alla guida. Francesca Bassi neo-vice

Il consiglio è stato completamente rinnovato: Francesca Fuselli, Norma Mazzoleni, Cristina Mora, Stefania Carissimi, Veronica Rota e Vincenza Carissimi nel direttivo



E' stata confermata alla guida di Terziario Donna Alessandra Cereda che, al secondo mandato consecutivo, resterà in carica fino al 2026. Cereda, classe 1976, della "Mobil Cereda" di Zanica, è affiancata dalla neo vicepresidente Francesca Bassi di "Chapeau Cafè e Bistrot" di Bergamo.

Il consiglio è stato completamente rinnovato e vede la nomina di Francesca Fuselli di "Fuselli Sport" di Almè, Norma Mazzoleni di "Dif Spa" di Azzano San Paolo, Cristina Mora di "Ferramenta Mora Venanzio" di Pedrengo, Stefania Carissimi di "Maracuja Agency" di Bergamo, Veronica Rota di "Mobil Rota" di

Almeno San Bartolomeo e Vincenza Carissimi di “Bar Commercio” di Osio Sotto.

I due anni di emergenza Covid-19 hanno visto crescere il numero di imprese femminili, che hanno dato dinamicità al fenomeno dell’autoimpiego, ma hanno anche segnalato la debolezza del nostro sistema economico e la necessità di rafforzare il supporto ai neo imprenditori. “La pandemia ha messo in evidenza tutti i limiti della conciliazione famiglia lavoro e le difficoltà sono state enormi in questi due anni- sottolinea Alessandra Cereda-. Tra quarantene e stop alla didattica, l’impegno delle donne, divise tra lavoro e famiglia, è stato davvero enorme e purtroppo non sempre riconosciuto”. L’impegno della categoria è quello di continuare a supportare le imprese al femminile: “Il primo passo è l’informazione e il costante aggiornamento su bandi, bonus e opportunità, anche sul fronte Pnrr. Contiamo di organizzare poi webinar e convegni sui temi più sentiti dalle nostre imprese. Prosegue inoltre, sul piano personale e welfare, l’impegno del Gruppo a fianco di Ente Mutuo regionale, con incontri mirati sulla salute femminile e sul ruolo insostituibile della prevenzione e sensibilizzazione”.

Quanto ai numeri, si contano in città e provincia 13.884 donne con funzioni imprenditoriali, di cui 4802 ditte individuali e 1082 legali rappresentanti di società, cui si aggiungono circa 8mila soci e coadiuvanti (dati Ascom su elaborazione fonte camerale al IV trimestre 2021).

Metodo classico, degustazione

alla cieca allo Chapeau Bistrot

Appuntamento con il blind tasting giovedì 14 aprile



Proseguono le serate di degustazione allo Chapeau Bistrot di Redona, il locale diventato un punto di riferimento e luogo di

aggregazione della nuova piazza Don Sergio Colombo, di fronte alla chiesa del quartiere. Il prossimo appuntamento è per giovedì 14 aprile, con la prima spumeggiante degustazione alla cieca. La serata a tema celebra infatti le bollicine con metodo classico, con abbinamenti studiati dallo chef del

locale Paolo Frisoli. Per i nasi e palati più fini che riusciranno a indovinare la provenienza di almeno tre tra gli champenoise serviti è previsto a fine serata un omaggio (per prenotazioni 331.6392660). Il menù si apre con carpaccio di salmerino con avocado e mais soffiato; segue la patata pavè con fonduta di pecorino e panna alle erbe. La cena prosegue con raviolo di rapa rossa con ricotta e finocchietto e filetto di maialino con cavolo nero e cremoso di fagioli.

“Le serate, organizzate una volta al mese nel giorno di chiusura del locale, aperto normalmente la sera dopo cena solo dal venerdì alla domenica, stanno diventando un’occasione d’incontro per i nostri clienti più affezionati e rappresentano un’ottima occasione per chi ancora non ci conosce di gustare i piatti del nostro chef e scoprire le cantine e vignaioli con cui collaboriamo- commenta **Francesca Bassi**-. Con questa prima degustazione alla cieca festeggeremo



Pasqua in anticipo con chi parte e ci prepariamo ad accogliere ai nostri tavoli chi resta con un menù speciale per l'occasione". A Pasqua il locale propone due menù diversi, oltre a una carta studiata per i più piccoli ospiti. Tra i piatti in carta, crudo di manzo con branzi stagionato, lamponi e zenzero, a seguire, il fusillone di pasta fresca con fondo di melanzana e dragoncello. E ancora, lomo di baccalà con cioccolato bianco e salvia e, per chiudere, la colomba con mascarpone, crumble alle mandorle e agrumi canditi.

Il bistrot, inaugurato a novembre 2020, è ormai una meta per colazioni golose con brioche e torte di pasticceria, pranzi di lavoro, merende con gelato artigianale o cioccolate fumanti, aperitivi gourmet con mixologist per poi proseguire la sera con cene e cocktail.